

10月

食育だより



2020. 9. 28 藤沢市立中里小学校

9月24日の給食は、ごはん、湘南和牛のステーキ、地元野菜がたっぷりのさつまいも汁、神奈川県産のみかんを使用した冷凍みかん、牛乳でした。湘南和牛のステーキは新型コロナウイルスの影響で、在庫になってしまった高級食材を県が国の制度を活用し、補助金を業者に出してもらったもので、無償で提供されました。当日は2年生もテレビ取材などをうけ、緊張しながらもおいしくいただきました。

櫻井さんの牧場（湘南ファーム）で育てられた霜降りたっぷりの高級牛肉です！100gなんと1000円もお肉を使いました。脂のうまみがたっぷりで、とろけるような、おいしさでした！

湘南和牛 地産地消さつまじる

教室にて

おしゃべりはできないけれど、とてもおいしくてニコニコ笑顔でいただきました



じょうずに配食しました。現在、鎌倉女子大学の栄養教諭実習生のお2人も2週間の実習中で、教室に入って一緒に給食を食べたりお勉強をしたりしています。



給食室にて

霜降りたっぷりのサイコロ状にカットされた和牛 26kgが御畜さんから届けられました。



神奈川県産のみかんを使用した冷凍みかん



学区で育てられた湘南和牛のステーキ

神奈川県産のはるみがブレンドされたお米



どのクラスも、すっぴりかんでした！

熱々の鉄板でしっかり焼いて、にんにくや、しょうが、りんごや玉ねぎなど、15種類の材料を混ぜ合わせて、じっくり煮込んだ特製手作りソースをからめました。

下田さんの青菜と長ねぎ。先日、畑もおじゃまさせていただきました。長ねぎは10ヶ月もかけて愛情たっぷりに育てられていました。



和田さんのごぼう。さつまいもになる数時間前まで畑にあった、ほりたてのごぼうをもってきてくれました。



学区で育てられた野菜がたっぷりのさつまいも汁

亀井さんのさつまいも。黄金色のとても甘いお芋でした。



テレビ神奈川とタウンニュース（10月2日号）の取材がありました。



漆原さんのにんにく。ステーキのタレの名脇役です。

県の食肉事業協同組合連合会よりパンフレットと、クリアファイルが1人1人にプレゼントされました。