

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	鯖江市
取組の名称	① 「地場産学校給食の日」の開催 ② おいしさを探検する学習（3年生）
実施時期	① 6/19（中学校）、6/20（小学校、幼稚園、保育所等） ② 6/1～6/30
取組内容に該当する 食育ピクトグラム （複数選択可）	☒ 1 みんなで楽しく食べよう ☐ 2 ごはんを大切に食べよう ☒ 3 バランスよく食べよう ☐ 4 太りすぎないやせすぎない ☐ 5 よくかんで食べよう ☐ 6 手を洗おう ☐ 7 災害にそなえよう ☒ 8 食べ残しをなくそう ☒ 9 産物を応援しよう ☒ 10 食・農の体験をしよう ☐ 11 和食文化を伝えよう ☒ 12 食育を推進しよう
取組内容	① 【「地場産学校給食の日」の開催】 鯖江市では6月の食育月間にあわせ、児童・生徒・園児に顔が見える地元生産者の野菜は新鮮で味がよく、安全で安心して食べることができることを実感してもらい、郷土の農産物への関心や給食に係る人たちへの感謝の気持ちを高めることを目的に「地場産学校給食の日」を実施しています。今回で33回目の開催となりました。 市内全12小学校に設置した「学校給食畑」のボランティア農家らの支援を受け、地元の農家から届く新鮮な野菜や、6次産業化に取り組む女性農家グループによる福神漬けなどが提供されました。 今回は2日間で、市内の小・中学校、幼稚園、公立保育所、こども園の児童、生徒ら約6,500人を対象に取組み、特に小学校では、地場産業である越前漆器の給食用食器がある場合、優先して使用するようになっています。 [小学校、幼稚園献立] ごはん、とりのからあげ山うに風味、小松菜のちかもん和え、まなべ汁、いちご大福 [公立保育所献立] ふくいサーモンのフライ、鯖江産野菜のサラダ、鯖江産小松菜と豆腐のみそ汁、ミディトマト

【中学校献立】

＜鯖江中学校＞

油揚げの煮つけ、県産トビウオフライ、初夏野菜のガーリック炒め、
鶏むね肉のサイコロ焼き、小松菜としめじの地からし和え、
福井めぐみ汁

＜中央・東陽中学校＞

厚揚げとなすのおろしあんかけ、豚肉と茎わかめの金平、粉ふき芋、
県産トビウオフライ、ジュリアンスープ

※鯖江産食材(不足分は一部県産)

キャベツ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ねぎ、小松菜、近松の里（福神
漬け）、山うに、さばえ菜花みそ、にんにく、ブロッコリー、ミディトマト

② 【おいしさを探検する学習（3年生）】 H24～（13回目）・全校実施
味覚が発達し始める小学校3年生を対象に“おいしさの要素”につ
いての理解を深め、味わい深い豊かな食生活に繋げることを目的とし
て実施しました。

お茶、アップルジュース、水としょうゆで希釈したものの飲み比べ
を行い、五味について理解を深めました。

対 象 市内全小学校（12校）3年生 合計 609名

【鯖江中学校給食】

✿ 6月19日（木）



今日の給食は
福井めぐみ汁
とびうおフライソースかけ
初夏野菜のガーリック炒め
厚揚げ煮たの
小松菜の地からし和えです。

＊一斉地産給食の日

【中央中学校給食】

6月19日（金）



＜献立＞
ジュリアンスープ
県産トビウオフライ フライドポテト添え
豚肉と茎わかめの金平
厚揚げとなすのみぞれあんかけ
ラビコットソース