

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名	千葉県
政令指定都市名	
取組市町村名	大網白里市
取組団体・企業名	
取組の名称	千産千消の給食「千産千消デー」の実施
実施時期	11月
取組内容に該当する食育ピクトグラム (複数選択可)	<p><input type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう </p> <p><input type="checkbox"/> 2 積ごはんを食べよう </p> <p><input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう </p> <p><input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない </p> <p><input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう </p> <p><input type="checkbox"/> 6 手を洗おう </p> <p><input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう </p> <p><input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう </p> <p><input type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう </p> <p><input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう </p>
取組内容	<p>大網白里市の学校給食において、市内小中学校の児童生徒を対象に、地元産の農水産物を取り入れた給食の日を実施しました。</p> <p>自校給食の特性を活かし、各小中学校において創意工夫を凝らした事業を展開しました。保護者には、献立表や給食だより等で千産千消給食について周知しました。</p> <p>【実践例 ※各校により実践内容は異なります】</p> <ul style="list-style-type: none"> 地元農協の協力を得て、市内産や近隣の市町産の新鮮な野菜を使用した。その他の食材も千葉県産をふんだんに使った献立を提供。 配膳室前に「今日の千葉県産」を紹介する掲示コーナーを常設。 千産千消についてのポスターや一口メモを配付。 実施週の学校だよりに千産千消デーの献立内容や写真を掲載。 校内放送を活用して給食時間に、当日使用した千葉県産食材の種類とその割合、「千産千消」の意味や長所などについて紹介。 給食の時間に栄養士が学級を訪問し、食材の産地等を紹介。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>ポスター</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>千産千消献立</p> </div> </div>

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名	千葉県
政令指定都市名	
取組市町村名	①銚子市 ②勝浦市・御宿町 ③勝浦市
取組団体・企業名	
取組の名称	①「銚子のさかなの日」青少年水産教室 ②地元で漁獲された低利用魚（ブダイ）の学校給食提供について ③勝浦中学校料理教室
実施時期	①11月6日、13日 ②11月21日 ③11月19日
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	<input type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 朝ごはんを食べよう  <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう  <input type="checkbox"/> 6 手を洗おう  <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう  <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう  <input checked="" type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう  <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう  <input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう  <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を意識しよう 
取組内容	<p>①銚子市では、「銚子のさかなの日」食育事業の一環として、水産教室を開催するとともに、銚子で水揚げされたマグロを使った学校給食を提供しました。なお、メニューについては、銚子商業高校海洋科の生徒が考案しました。</p>   <p>②勝浦市及び御宿町では、地元で獲れた低利用魚であるブダイを使ったメンチを学校給食で提供しました。なお、メニューについては、大原高等学校総合学科海洋科学系列の生徒が考案しました。</p>  

③勝浦中学校の郷育プロジェクトの取組「漁業・水産業体験」として、漁協女性部が講師となって料理教室を開催し、サバを使ったみそ煮とおぼろの2品を作りました。

