

【様式 3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	滋賀県
取組市町村名 取組団体・企業名	草津市
取組の名称	毎月１９日に食育の日献立を提供
実施時期	毎月１９日
取組に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 虫歯になさなよう <input checked="" type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input checked="" type="checkbox"/> 9 産物を応援しよう <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験しよう <input checked="" type="checkbox"/> 11 食文化を出よう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう
取組内容	<p>保育所・幼保連携型認定こども園において毎月１９日に季節、地元の食材や郷土料理などテーマを決めて給食を提供しています。</p> <p>１１月は草津市の愛彩菜（あいさいな）を使ったお浸しと滋賀県の郷土料理のあめのうおご飯を提供しました。</p> <p>実施内容【地元食材と郷土料理献立】１１／１９</p> <p><u>あめのうおご飯、白菜と愛彩菜のお浸し、けんちん汁、牛乳</u></p> <p>「あめのうお」は琵琶湖の固有種「ビワマス」の別名です。ビワマスを使った炊き込みご飯は滋賀県の郷土料理で、大勢の人が集まるときに大鍋で作られていたそうです。</p> <p>「愛彩菜」は草津市で採れるわさび菜で、様々な料理に合う万能野菜で草津市の特産品です。</p>



【様式 3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	滋賀県
取組市町村名 取組団体・企業名	草津市
取組の名称	地場産物・郷土料理献立
実施時期	毎月19日前後
取組に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" 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 取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 虫歯を予防しよう <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input checked="" type="checkbox"/> 9 産物を応援しよう <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験しよう <input checked="" type="checkbox"/> 11 食文化を伝えよう <input type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう
取組内容	<p>学校給食では、毎月19日の食育の日にあわせて、地場産物・郷土料理献立を実施しています。草津市や滋賀県の地場産物や特産品、郷土料理を献立に取り入れ、給食を食べる体験を通して児童生徒の郷土愛を育むことを目的としています。</p> <p>【地場産物の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・草津市 米、青花粉、愛彩菜、水菜、壬生菜、青ねぎ など</li> <li>・滋賀県 湖魚（小あゆ、わかさぎ）、近江牛、小松菜、みそ、牛乳 など</li> </ul> <p>【郷土料理の例】</p> <p>鶏肉のじゅんじゅん、赤こんにゃくのそぼろ煮、打ち豆汁など</p> <p>また、給食時間に各学級で簡単に指導ができるよう、食育の日参考資料や動画資料を作成し、各学校へ配布しています。</p>



【様式 3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	滋賀県
取組市町村名 取組団体・企業名	甲賀市
取組の名称	食育の日の啓発
実施時期	毎月 19 日
取組に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" 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 取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 野菜をたべよう <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input type="checkbox"/> 9 産物を応援しよう <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験しよう <input type="checkbox"/> 11 食文化を出よう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう
取組内容	<p>【目的】</p> <p>学校給食を通して、子どもたちが滋賀県産や甲賀市産の食材に興味関心を持つこと</p> <p>【対象者】</p> <p>児童、生徒</p> <p>【実施内容】</p> <p>毎月 19 日の食育の日を「ふるさと献立」とし、県内産や市内産の食材をより一層積極的に使った献立にしました。</p> <p>また、その日に使う地場産物の紹介や生産者のメッセージを子どもたちに伝えました。</p> <p>毎月 19 日に合わせ、学校給食で使った食材の紹介等を市公式 LINE にて配信しました。</p> <p><a href="https://www.city.koka.lg.jp/24956.htm">https://www.city.koka.lg.jp/24956.htm</a></p>