

【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	東京都
取組市町村名 取組団体・企業名	目黒区立八雲小学校
取組の名称	食育の日における旬を生かした和食献立や郷土料理の実施
実施時期	毎月19日
取組に該当する食育ピクトグラム	
取組内容	<p>食育の日には、給食を通して和食の良さを考えることができるように取り組んでいます。なお、学校行事等で19日に実施できない時は、日をずらして実施しています。教室へ配布する毎日の便りでは「食育の日」のことや献立の内容を周知しています。</p> <p>【4月季節の料理(春)】 筍ご飯、すまし汁、鱈のあられ揚げ、胡麻和え、牛乳 【5月千葉】 青のりとじゃこの混ぜご飯、みそ汁、鯷フライ、三色浸し、牛乳 【6月季節の料理(初夏)】 ご飯、みそ汁、鰹の甘辛揚げ、キャベツの煮浸し、牛乳 【7月沖縄】 クワジュージー、ゴーヤチャンプルー、サーターアンダギー、牛乳 【9月岐阜】 鶏ちゃん丼、むらくも汁、梨、牛乳 【10月福井】 ご飯、うち豆汁、鯖の香味焼き、のり和え、牛乳 【11月 和食の日～様々な出汁とみそを味わおう～】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯、煮干し出汁と麦みそのみそ汁、いかの甘酢焼き、筑前煮、牛乳 ・ ご飯、かつお(花鰹)と昆布の合わせ出汁と豆みそのみそ汁(赤だし)、とんかつ、茹で野菜のしょうが醤油がけ、牛乳 ・ ご飯、かつお(厚削り節)と昆布の合わせ出汁と米みそのみそ汁、秋刀魚の塩焼き、煮浸し、牛乳 <p>(右) 11月の 和食の日の給食</p> 