

【様式3】

食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福岡県																																				
取組市町村名 取組団体・企業名	みやま市																																				
取組の名称	『食育の時間』の視聴。「地場産物について知ろう。」をテーマに、ロイロノートに作成した給食指導の資料を各クラスでモニターにて視聴する。																																				
実施時期	毎月 19 日前後の食育の日																																				
取組に該当する食育ピクトグラム	9産物を応援しよう 12食育を推進しよう																																				
取組内容	・給食指導の資料をロイロノートに作成し、各クラスで食育の日にモニターで視聴してもらいます。 ・献立に基づく指導計画を作成し、ロイロノートに資料を用意していることを、市内の学校に知らせます。また、給食の配膳図にも今日は食育の日であることを示しておきます。																																				
	令和5年度 12 月 献立に基づいた指導計画 前年度資料はこちら→県民館→福岡県みやま市→福岡県みやま市教育委員会→給食 みやま市学校給食会 献立のねらい：体の運ぶる食事をしよう 食に関する指導内容：冬の健康について →献立を参照 県民館資料室に限り閲覧可 <table><tr><th rowspan="2">国作 種別</th><th rowspan="2">献立名</th><th rowspan="2">一 日 の 食 べ 物</th><th rowspan="2">献立指導者</th><th colspan="6">献立に関連した指導内容</th></tr><tr><th>食生活の改善</th><th>心身の健康</th><th>食料の調達・消費</th><th>食料の活用</th><th>食料の廃棄</th><th>食料の活用</th></tr><tr><td>18 (月)</td><td>ごはん 牛乳 牛肉とじゃがいものきんぴら煮 おからのかき揚げ汁</td><td>牛肉や野菜、油で揚げたじゃがいもが入った煮込みのきんぴら煮です。おかずに人気の料理です。</td><td>献立：牛肉、卵 食料調達：おから</td><td></td><td>献立：牛肉、卵 食料調達：おから</td><td></td><td></td><td></td><td>人気の献立：牛肉とじゃがいものきんぴら煮</td></tr><tr><td>19 (火)</td><td>パン 牛乳 ポークビーンズ セルリーのマヨネーズあえ いちごジャム</td><td>食育の日『セルリー』 セルリーはカリウムが多く、体の水分と塩分を調節してくれます。また、熱を下げてたり、おなかの調子を整えてくれたりする働きもします。みやま市でたくさん取れる野菜です。</td><td>食育の日 地場産物「セルリー」 地場産物の活用：ジャム(大分県産) 献立：セルリーのマヨネーズあえ 献立：セルリーのマヨネーズあえ</td><td></td><td>積極的に摂りたい食材：大豆</td><td></td><td></td><td></td><td>食育の日『セルリー』 地場産物：セルリー 地場産物の活用 ジャム(大分県産)</td></tr></table> 19セルリーのマヨネーズあえ いちごジャム パン ポークビーンズ 食育の日『セルリー』 セルリーはカリウムが多く、体の水分と塩分を調節してくれます。また、熱を下げてたり、おなかの調子を整えてくれたりする働きもします。みやま市でたくさん取れる野菜です。 毎月19日は食育の日 セルリーについて 食育の日の目録：食文化 セルリーは、主にどこの部分を食べているでしょう？ 実 茎 根 みやま市の特産物「セルリー」 セルリーはセルリーとも呼ばれますが、みやま市では、「セルリー」が正式名称です。 セルリーにはどんな栄養があるのだろうか？ ・ビタミン、ミネラル、おなかの調子を整える食物繊維が、たくさん含まれています。... ・葉の部分だけではなく、葉も栄養がたっぷりです。... みやま市の特産物「セルリー」は、みやま市の食文化を伝える重要な役割を果たしています。	国作 種別	献立名	一 日 の 食 べ 物	献立指導者	献立に関連した指導内容						食生活の改善	心身の健康	食料の調達・消費	食料の活用	食料の廃棄	食料の活用	18 (月)	ごはん 牛乳 牛肉とじゃがいものきんぴら煮 おからのかき揚げ汁	牛肉や野菜、油で揚げたじゃがいもが入った煮込みのきんぴら煮です。おかずに人気の料理です。	献立：牛肉、卵 食料調達：おから		献立：牛肉、卵 食料調達：おから				人気の献立：牛肉とじゃがいものきんぴら煮	19 (火)	パン 牛乳 ポークビーンズ セルリーのマヨネーズあえ いちごジャム	食育の日『セルリー』 セルリーはカリウムが多く、体の水分と塩分を調節してくれます。また、熱を下げてたり、おなかの調子を整えてくれたりする働きもします。みやま市でたくさん取れる野菜です。	食育の日 地場産物「セルリー」 地場産物の活用：ジャム(大分県産) 献立：セルリーのマヨネーズあえ 献立：セルリーのマヨネーズあえ		積極的に摂りたい食材：大豆				食育の日『セルリー』 地場産物：セルリー 地場産物の活用 ジャム(大分県産)
国作 種別	献立名					一 日 の 食 べ 物	献立指導者	献立に関連した指導内容																													
		食生活の改善	心身の健康	食料の調達・消費	食料の活用			食料の廃棄	食料の活用																												
18 (月)	ごはん 牛乳 牛肉とじゃがいものきんぴら煮 おからのかき揚げ汁	牛肉や野菜、油で揚げたじゃがいもが入った煮込みのきんぴら煮です。おかずに人気の料理です。	献立：牛肉、卵 食料調達：おから		献立：牛肉、卵 食料調達：おから				人気の献立：牛肉とじゃがいものきんぴら煮																												
19 (火)	パン 牛乳 ポークビーンズ セルリーのマヨネーズあえ いちごジャム	食育の日『セルリー』 セルリーはカリウムが多く、体の水分と塩分を調節してくれます。また、熱を下げてたり、おなかの調子を整えてくれたりする働きもします。みやま市でたくさん取れる野菜です。	食育の日 地場産物「セルリー」 地場産物の活用：ジャム(大分県産) 献立：セルリーのマヨネーズあえ 献立：セルリーのマヨネーズあえ		積極的に摂りたい食材：大豆				食育の日『セルリー』 地場産物：セルリー 地場産物の活用 ジャム(大分県産)																												