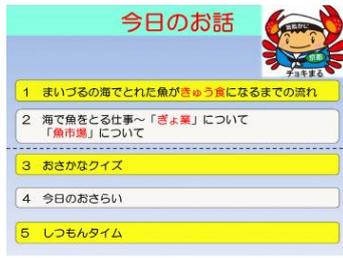


【様式1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	京都府
取組市町村名 取組団体・企業名	舞鶴市
取組の名称	出前講座「お魚授業」(まいづる市の水産業)
実施時期	6月6日、7日、8日、15日、19日、21日、22日、27日 計8日
取組内容に該当する食育ピクトグラム	
取組内容	<p>舞鶴市立小学校では、地産地消の観点から京都府産の魚介類を毎月2～3品程度給食の献立に採用しています。</p> <p>そこで、児童が魚食への理解を深めることや食物に対する感謝の気持ちを醸成するため、小学3年生を対象に、舞鶴市農林水産振興課職員による「お魚授業」を実施しています。舞鶴市で行われている漁業や魚市場でのセリについて学習できるよう、海で泳いでいた「舞鶴のさかな」が、漁獲されてから、漁港→魚市場→加工場→給食室→教室にたどり着くまでの「道のり」を写真や動画を使用した教材を作成し、講義をしています。</p> <p>(6月は、公立小学校18校のうち8校(合計281名)で実施)</p>
	  

【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	京都府
取組市町村名 取組団体・企業名	京丹後市
取組の名称	小学生お魚料理教室の実施
実施時期	6月13日から7月11日までの間の6回
取組内容に該当する食育ピクトグラム	
取組内容	<p><目的></p> <p>地元水産物を材料にした調理体験を通して、魚の基本的なさばき方を学ぶとともに、調理した魚料理を食べることで、水産物のおいしさや栄養について理解を深め、地元水産物の消費拡大と魚食普及への機運醸成を目指します。</p> <p><対象者></p> <p>市内小学5年生（5校、6クラス、88人）</p> <p><内容></p> <p>京都府漁業協同組合中浜婦人部の指導を受け、地元で水揚げされたトビウオ3匹を三枚におろし、魚肉ハンバーグ、つみれ汁に調理します。 （調理実習2時間、試食・栄養士講話1時間）</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>調理体験</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>栄養士講話</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>魚肉ハンバーグ・つみれ汁</p> </div> </div>