

【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	埼玉県
取組市町村名 取組団体・企業名	川越市 川越市みよしの支援センター
取組の名称	郷土料理を楽しもう
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	
取組内容	<p>川越市みよしの支援センター（障害福祉サービス・就労継続支援 B 型）では、月に一度、食育の日に合わせ、給食で全国の郷土料理を提供しています。</p> <p>コロナ禍で外出等さまざまなことが制限される中、利用者の皆さんに少しでも給食を楽しみにしてもらいたいという思いから、郷土料理の提供を開始しました。</p> <p>当日は、給食前に館内放送で、郷土料理の説明やその地域の農産物について、お話しします。また、郷土料理の様子は、市の公式 X（旧ツイッター）や Facebook で紹介しています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>※大分県の「ひじきめし」と「とり天」 副菜にはゆずこしょうを使った和え物を提供</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>最近では、月末に配布する献立表で「来月は〇〇県だ！」や「〇〇はどんな料理なの？」と楽しみにしてくれる利用者さんが増えました。</p> <p>また、煮物や野菜を全く食べられなかった利用者さんも、「郷土料理なら食べてみる」と挑戦できるようになりました。</p>  <p>※山口県の「チキンチキンごぼう」と「けんちょう」</p> </div> </div> <p>今後も、地域の郷土料理や伝統的な食文化を伝えていくとともに、利用者さんが食に関心を持ってもらえる働きかけをしていきたいと思います。</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	埼玉県
取組市町村名 取組団体・企業名	熊谷市（大幡小）
取組の名称	食育の日の取組
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	
取組内容	<p>本年度実施した食育の日の取組を紹介します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の献立に旬の食材や郷土料理、新メニューを取り入れました。また、そのメニューについてのチラシを作成し、チラシをもとに給食時間にクラスを訪問し説明しました。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>ブロッコリーについて</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>郷土料理について</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>新メニューについて</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・「むし歯治療率90%」の目標のもと、歯と口の健康についての興味関心を高めるため、学校給食の献立に「かみかみメニュー」として、かみごたえのある食材を使用した料理を提供しました。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ごぼうサラダ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>大豆を使った 「まめまめサラダ」</p> </div> </div> <p>来年度も学校経営方針に関する取組や、給食に使う食材や料理、地場産物等を伝える取組を行い、児童の食への興味関心を高められるよう努めます。</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	埼玉県
取組市町村名 取組団体・企業名	東松山市学校給食センター
取組の名称	食育の日献立の給食提供
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	
取組内容	<p>毎月19日前後に、東松山市内の小中学校の児童生徒を対象に、給食で全国の郷土料理と世界の料理を交互に提供する取組です。日本の郷土料理だけでなく、世界の料理も提供し、子供たちに様々な食文化に触れ、食事を楽しんでほしいという考えのもと、取り組んでいます。</p> <p>【4月 福岡県郷土料理】 ごぼう天うどん 【5月 セルビア料理】 チキンパプリカシュ 【6月 大分県郷土料理】 とりめし 【7月 トルコ料理】 バルック・エクメーイ風サンド 【9月 和歌山県郷土料理】 かつおの梅風味、すろっぼ 【10月 台湾料理】 ルーロー飯、ルオポータン [写真1] 【11月 兵庫県郷土料理】 たこやき、ばち汁 [写真2] 【12月 メキシコ料理】 メキシカンライス、ポソレ風スープ 【1月 富山県郷土料理(予定)】 イカと里芋の煮物、団子入りきのこ汁 【2月 ポルトガル料理(予定)】 ポルトガル風たこごはんの具、カルドベルデ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>←写真1</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>←写真2</p> </div> </div>