

【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	中央区																						
取組の名称	ハッピーランチ																						
実施時期	4月から12月までの、平日の19日																						
取組に該当する 食育ピクトグラム	       																						
取組内容	■目的 日本の郷土料理や、世界の料理を、保育施設の給食(昼食とおやつ)で提供することを通じて、食文化の継承や、世界の食文化の一端に触れます。親子の食への話題を増やすとともに、食への関心を高めます。 ■内容 月曜日から金曜日までの平日が「食育の日19日」になる給食は「給食日本旅行＝郷土料理」または「給食世界旅行＝世界の国の料理」を提供します。「給食だより」でハッピーランチの特徴について、配信または掲示で周知します。 <table border="1"> <tr> <td>4月19日(水)</td> <td>大分県</td> <td>とりめし・のっぺ汁・こねり風／石垣もち</td> </tr> <tr> <td>5月19日(金)</td> <td>イタリア</td> <td>ボロネーゼ・イタリアンサラダ／マチェドニア</td> </tr> <tr> <td>6月19日(月)</td> <td>愛知県</td> <td>キャベツの赤だし・かしわのひきずり／おぐらトースト</td> </tr> <tr> <td>7月19日(水)</td> <td>アメリカ</td> <td>～ハワイ～ ロコモコ丼・すいか／パイナップルケーキ</td> </tr> <tr> <td>9月19日(火)</td> <td>京都府</td> <td>おなすのみそ汁・鶏肉の西京焼き・かぶの千枚漬け風／あずき抹茶ケーキ</td> </tr> <tr> <td>10月19日(木)</td> <td>フランス</td> <td>～ラグビーワールドカップ開催～ フランスパン・ジュリアンスープ・かれのいのムニエル・マセドニアンサラダ／マドレーヌ</td> </tr> <tr> <td>12月19日(火)</td> <td>山梨県</td> <td>かぼちゃのほうとう風・じゃがいもとひじきの煮物／安倍川マカロニ</td> </tr> </table>		4月19日(水)	大分県	とりめし・のっぺ汁・こねり風／石垣もち	5月19日(金)	イタリア	ボロネーゼ・イタリアンサラダ／マチェドニア	6月19日(月)	愛知県	キャベツの赤だし・かしわのひきずり／おぐらトースト	7月19日(水)	アメリカ	～ハワイ～ ロコモコ丼・すいか／パイナップルケーキ	9月19日(火)	京都府	おなすのみそ汁・鶏肉の西京焼き・かぶの千枚漬け風／あずき抹茶ケーキ	10月19日(木)	フランス	～ラグビーワールドカップ開催～ フランスパン・ジュリアンスープ・かれのいのムニエル・マセドニアンサラダ／マドレーヌ	12月19日(火)	山梨県	かぼちゃのほうとう風・じゃがいもとひじきの煮物／安倍川マカロニ
4月19日(水)	大分県	とりめし・のっぺ汁・こねり風／石垣もち																					
5月19日(金)	イタリア	ボロネーゼ・イタリアンサラダ／マチェドニア																					
6月19日(月)	愛知県	キャベツの赤だし・かしわのひきずり／おぐらトースト																					
7月19日(水)	アメリカ	～ハワイ～ ロコモコ丼・すいか／パイナップルケーキ																					
9月19日(火)	京都府	おなすのみそ汁・鶏肉の西京焼き・かぶの千枚漬け風／あずき抹茶ケーキ																					
10月19日(木)	フランス	～ラグビーワールドカップ開催～ フランスパン・ジュリアンスープ・かれのいのムニエル・マセドニアンサラダ／マドレーヌ																					
12月19日(火)	山梨県	かぼちゃのほうとう風・じゃがいもとひじきの煮物／安倍川マカロニ																					

【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	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。 【4 月季節の料理(春)】 筍ご飯、すまし汁、鰯のあられ揚げ、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、鰯フライ、三色浸し、牛乳 【6 月季節の料理(初夏)】 ご飯、みそ汁、鰯の甘辛揚げ、キャベツの煮浸し、牛乳 【7 月沖縄】 クワジューシー、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～】 ・ 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 (右) 11 月の 和食の日の給食 