

(様式 2)

食育月間以外の取組実績
(食育月間を除く 4 月～ 1 2 月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	富山県				
取組市町村	滑川市				
取組の名称	「第 7 回滑川産食材を使った一品料理コンテスト」の開催				
取組内容	1. 開催の目的 地産地消推進の一環として滑川産野菜・深層水等の活用法を子どもたちに考案してもらい、滑川産食材の消費拡大を図るもの。また、小・中学生とその保護者を対象にすることにより、各家庭における地元産食材を使った料理の実践につなげるもの。 注 1) 平成 2 8 年度は第 7 回目の開催。 注 2) 滑川産食材⇒指定食材 米・米粉・もち米・もち米粉・白ねぎ・ニラ・白菜・ほうれん草・さつまいも・里芋・じゃがいも・大豆・しょうが・ゆず・柿・りんご・みかん・深層水・甘エビ・ベニズワイガニ 2. 対象者 滑川市内在住の小・中学生と大人（親・祖父母） 3. 参加人数 <table><tr><td>応募総数</td><td>8 7 5 件</td></tr><tr><td>2 次審査参加者</td><td>1 4 組</td></tr></table> 4. 募集期間 平成 2 8 年 8 月 1 日（月）～ 9 月 1 2 日（月） 5. 1 次審査（書類） 9 月 1 6 日（金）～ 1 0 月 3 日（月） 6. 2 次審査（実技・試食審査） 1 1 月 1 3 日（日） 7. 入賞数 5 本（最優秀賞・優秀賞・海の食育賞・給食メニュー賞・審査員特別賞）	応募総数	8 7 5 件	2 次審査参加者	1 4 組
応募総数	8 7 5 件				
2 次審査参加者	1 4 組				



調理の様子



審査の様子

【入賞作品】

最優秀賞



優秀賞



海の食育賞



給食メニュー賞



審査員特別賞



食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4 月～ 12 月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	富山県
取組市町村	高岡市
取組の名称	給食での食育実践
取組内容	1 目的 園児が毎日食べる給食において、園児の食経験を積み、食育を推進することを目的とし、以下の取組を実施している。 2 対象者・人数 市内保育所・認定こども園等に通う園児約 5,000 人とその家庭 3 実施場所 各保育園・認定こども園 4 実施頻度・内容 ①毎月 1 回 「手作りきつずコロッケの日」 高岡の食文化に興味を持ってもらうため、高岡市の B 級グルメでもあり、園児が喜ぶ手作りコロッケの日を設けている。 ②毎月 1 回 すりみを使用した「高岡きつずぼーる献立」 10 月から 5 月まで（衛生上 6 月から 9 月は使用しない）、調理員が考えた「高岡きつずぼーる献立」を実施し、地元のすりみや食材に親しんでもらう。  うずたまちゃん  ふあいとマン  カラフルぼうや  こぶまるちゃん  あんかけ こまっちゃん ③毎月実施 「郷土食献立」「富山の郷土食献立」 昔から親しまれる食べ物に興味をもってもらうため、「筑前煮」、「ぶりの照り焼き」、「おすわい」、「五目豆」など、家庭では食べないような郷土食献立を実施している。幼少期に食文化に触れることで、個々の食経験を積む。 ④地場産食材を使った商品の開発（給食に取り入れる予定） 地元の食材を知ってもらうために業者と協力し、地元で生産したさつまいもを使った「安納芋パン」「安納芋シャーベット」を検討。給食に取り入れるため、試作・試食をしながら協議中。 ⑤献立表や給食だより、献立展示を通じて、家庭への食育にも力を入れている。

食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	富山県
取組市町村	上市町
取組の名称	学年に応じた継続的な食育指導
取組内容	★食に関する指導 ●手洗い名人になろう！ 実施場所：上市町立相ノ木小学校 対象者：20名（1学年）実施日：7月6日  手洗いワークシート  手洗い紙芝居  手洗いチェッカーで汚れている箇所を確認している様子 日頃の自分たちの手洗いについて振り返り、手洗いチェッカーの使用により、汚れが残っている部分の確認や、手洗い紙芝居を活用し手洗いの必要性を説明した。今後どのような点に気をつけて手洗いをすればよいのかを考えさせる機会とした。 ●バランスよく食べよう ～たべもの列車 けんこう君～  実施場所：上市町立宮川小学校 対象者：24名（2学年） 実施日：10月20日 実施場所：上市町立相ノ木小学校 対象者：20名（2学年） 実施日：11月17日 子どもたちの給食の様子から、魚よりも肉を好んだり、家庭で食べたことのない食べものを残すなど、偏った食事の傾向がみられる。そこで食べものの3つの働きとバランスよく食事をする大切さを知らせることで、子どもたちが自分の食生活を振り返り、偏りのない食事をする習慣を身につける機会とした。

●すすめよう！減塩 意識して食べよう！野菜（給食試食会）



実施場所：上市町立白萩西部小学校

対象者：43名

（全校児童、保護者、地域の方々）

実施日：11月10日（木）

夏休みの食生活について、児童とその保護者にアンケートを行った結果、各家庭の塩分・野菜摂取状況を把握するとともに、適正摂取量を認識する必要があると考えられた。

このため、各家庭のみそ汁の塩分濃度を測定し、学校給食のみそ汁と比較し、だしの味を生かすことにより減塩でもおいしく食べられることを意識づけた。子どもは、親の食生活に影響を受けるということへの認識を高めるよい機会となった。

●考えてみよう！上市町でとれる食べもの 地産地消

実施場所：上市町立相ノ木小学校 対象者：22名（3学年）実施日：12月13日



地産地消ワークシート

自分が住む地域でとれる食材を知ることにより、郷土への誇りと関心を持ち、食べものを大切にしようとする心を育てる機会とした。

★生産者の方との交流（給食試食会）



コシヒカリ試食会



学校給食「かみいちの日」



コシヒカリ試食会の資料

コシヒカリ試食会

実施場所：上市町立宮川小学校

対象者：24名（6学年）・生産者

実施日：10月5日

学校給食「かみいちの日」

実施場所：上市町立南加積小学校

対象者：116名（全校）・生産者

実施日：11月7日

上市町でとれた食材について生産者から話を聞くことにより、作っている人の苦労などを知り、感謝する心、食べものを大切にする気持ちを育てる機会とした。