

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	奈良県
取組市町村名	大和郡山市
取組の名称	「郡山のめぐみ給食」の実施
取組内容	<p>1. 概要 「郡山のめぐみ」である地元産食材をたっぷり使ったメニューを、平成28年11月25日に大和郡山市内の全小中学校16校、計6,822食提供しました。</p> <p>2. 目的 給食食材の提供にご尽力いただいている農家の方の思いを子ども達に届けることで、地元の食材のことを知り、感謝の心と郷土愛が育まれる機会とすることを目的としています。</p> <p>3. 主なメニューの紹介 「郡山の野菜たっぷりうどん」 地産地消献立を提供する日である「大和郡山の日」を開始して10年を記念して新たに開発したメニュー。毎年6月の食育月間には、野菜がすべて大和郡山産の「大和郡山カレー」を提供していますが、今回は新たに、秋の収穫祭である「勤労感謝の日」や「和食の日」にちなみ、秋から冬の食材を使ったメニューとして開発しました。</p> <p>「郡山のだし巻き卵」 大和郡山市内の養鶏場で毎日産まれる新鮮な卵を使用しています。この日のために業者とともに開発したメニューです。</p> <p>「筒井れんこんのきんぴら」 平成23年に大和野菜に認定された、大和郡山自慢の野菜である筒井れんこんを使用しました。程よい粘り気と甘みの特徴です。</p> <p>4. 農家さんへの感謝の取組み 大和郡山市の学校給食における地産地消献立は平成18年度から実施されました。今年度、実施から10年が経過したことを記念し、農家の方(JA奈良県大和郡山市経営者クラブ)に、学校給食を食べている子ども達とともに、市として感謝の意を表し、平成28年11月25日に感謝状を贈りました。</p>



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	奈良県
取組市町村名	天理市
取組の名称	ひとり暮らしの高齢者食事会(ふれあいサロン)
取組内容	<p>目的：ひとり暮らしの高齢者の閉じこもり防止、低栄養の改善を目的に年4回実施しています。(5月、8月、11月、2月)</p> <p>実施主体：福住校区民生委員 連携機関：地域包括支援センター、幼稚園、食生活改善推進員、地域のボランティア、保健センター 実施場所：校区の公民館 参加者：約40名 (高齢者：約20名、民生委員：約7名、食生活改善推進員及びボランティア：約10名、包括支援センター：2～3名、保健センター：1名)</p> <p>福住校区の地域性 ・山間部に位置し、天理市内から上り坂を30分車で移動しなければならず、冬は雪も積もり、通学、通勤に不便なため市内市外に移住する若者が増えています。 ・高齢化が天理市内では1番進んでおり、ひとり暮らしの高齢者も増加しています。</p> <p>内容 ・民生委員が担当地域の65歳以上のひとり暮らしの高齢者に招待状を届けます。 ・民生委員、包括支援センターの職員が、高齢者を公民館まで送迎します。 ・食生活改善推進員及び地域のボランティアが食事を用意します。 (メニューは、保健センターの管理栄養士が担当している) ・食事後は、近くの幼稚園の園児による発表などのレクリエーションを実施しています。</p> <p>その他 ・和気あいあいとした雰囲気、たくさんの方とお話しながらの食事は楽しく、普段よりも食が進みます。 ・これからの課題はスタッフの高齢化と、新規参加者が少ないところです。 ・年齢を重ねても住み慣れた地域で元気に暮らして行けるようにこの取り組みを続けていきたいです。</p> <div style="text-align: center;">  <p style="color: red; font-weight: bold;">9月2日(金) ふれあいサロン(高齢者食事会)の様子</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0ffe0;"> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">レシピ</p> <p style="text-align: center;">オープンいなり ジャージャーそうめん 米粉天ぷら みょうがの甘酢漬け 簡単水羊羹</p> </div> </div> </div>

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	奈良県
取組市町村名	生駒市
取組の名称	小学生メニューコンテスト
取組内容	<p> 《目的》 児童が献立を考え、調理し、食べることを通じて、食事を作ることや食べることの楽しさを実感すると共に、野菜を多く摂取することや、朝食を毎日摂る等の健康的で栄養バランスのとれた食生活を送るための食品の選び方や組み合わせ方を学びます。また、家庭で調理することで、食について家庭でのコミュニケーションを深め、考えることにより、食に対する啓発を図ります。 </p> <p> 《対象》 市内小学校 4、5、6年生 </p> <p> 《テーマ》 手軽でおいしい野菜を100g以上使った朝食メニュー </p> <p> 《内容・一次審査》 書類審査: 225作品の応募があり、その中より6作品を選考する 審査員: 健康課 管理栄養士・保健師、 学校給食センター 栄養教諭 </p> <p> 《内容・二次審査》 調理審査: 一次審査通過者による調理と作品発表 また、その作品を審査し最終順位を決定し表彰式を行う 審査員 いこま食育ラウンドテーブル委員 日時: 11月6日(日)13:00～16:00 場所: セラビーいこま 各賞: 最優秀賞・アイデア賞・コープ賞・優秀賞・学校給食センター賞 </p> <p> 《その他・活用について》 広報誌、学校給食献立表、市ホームページへの掲載 受賞作品の市食堂でのメニュー化 学校給食センター賞の作品を給食献立として採用(2月予定) </p> <p> 《協力団体》 生駒市健康づくり推進員連絡協議会、ディアーズコープいこま、郡山保健所 学校給食センター </p>



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	奈良県
取組市町村名	川西町
取組の名称	健康かわにし21キャンペーン「健康寿命をのぼそう！～おいしく減塩！おいしく野菜！～」
取組内容	<p>【目的】 健康寿命の延伸のための食課題である減塩及び野菜摂取量の増加について、実践しやすい減塩や野菜摂取の方法についての知識の普及・啓発を目的としています。</p> <p>【実施主体】 川西町保健センター</p> <p>【共催】 奈良県中和保健所</p> <p>【協力】 スーパーおくやま 川西町商工会 川西町食生活サポーター 近畿大学農学部食品栄養学科 帝塚山大学現代生活学部食物栄養学科</p> <p>【実施日時】 平成28年9月3日(土) 10時～14時</p> <p>【実施場所】 スーパーおくやま結崎店内</p> <p>【対象者】 地域住民(買い物客)</p> <p>【参加人数】 約250名</p> <p>【実施内容】 野菜スタンプラリー(野菜クイズ、はてなボックスなど) 野菜たっぷりスープの試食 スーパーおすすめ減塩お惣菜の試食(きんぴらごぼう) 野菜や減塩についての展示(加工食品の塩分表示、減塩・野菜摂取の工夫) リーフレット配布 野菜のポップ(栄養表示)の展示</p> <p>【評価】 家族連れを中心に楽しんで参加してもらうことができ、普段保健センターに来られない方にも減塩や野菜摂取に関して興味を持ち、食生活を見直してもらったきっかけとなりました。</p>
	  

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	奈良県
取組市町村名	東吉野村
取組の名称	学校給食週間における郷土料理の取組について
取組内容	<p>東吉野村では、学校給食週間中に、昔から伝承されている食べ物を学校給食に出しています。その取組によって、子どもたちは、郷土料理や伝統的な食文化を知ることができ、郷土への理解を深めることにつながっています。</p> <p>「鯖ご飯」 和歌山県の熊野灘で大量に鯖が獲れ、熊野の漁師が換金の策として、海のない吉野地方に持ち込んだというのが定説だそうです。また、この鯖は大量の塩をつけ吉野地方に運ばれてきました。東吉野村では、この鯖のことを「ひさば」と呼んでいます。昔は、冠婚葬祭の時に必ず食された料理でした。 作り方は 鯖を焼き、米を炊く時と同じ水加減にし、だし昆布、しょうゆ、酒を入れ焼いた鯖を上のにせ炊き鯖をほぐしてご飯を混ぜ、最後に小口切りにしたねぎを混ぜます。</p>  <p>「はね切り団子」 東吉野村は、大部分が山林で田が少なく米が取れない地域なので、畑で小麦を栽培していました。この小麦粉を使って作ったのが「はね切り団子」です。ひし形に切った団子に小豆あんを絡めています。お盆に帰ってくる祖先の墓にお供えし、その後、各家庭の仏前に供え霊を慰めたそうです。</p> <p>学校給食期間中の1月24日には、村教育長はじめ、地産地消の関係部局である地域振興課長が、使われている地域食材についての説明をしながら、2年生の子どもたちと一緒に給食を食べました。また、給食時の食育放送で、児童が、給食の鯖ご飯やはね切り団子のいわれ、先人の知恵などを紹介したことで、さらに興味や関心が深まりました。</p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><献立名></p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖ご飯 ・牛乳 ・かす汁 ・卵の花(おからの煮物) ・はね切り団子 </div>  </div> <p style="text-align: center;">参加者：児童、教職員、村教育長、村地域振興課 約60名</p>