

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

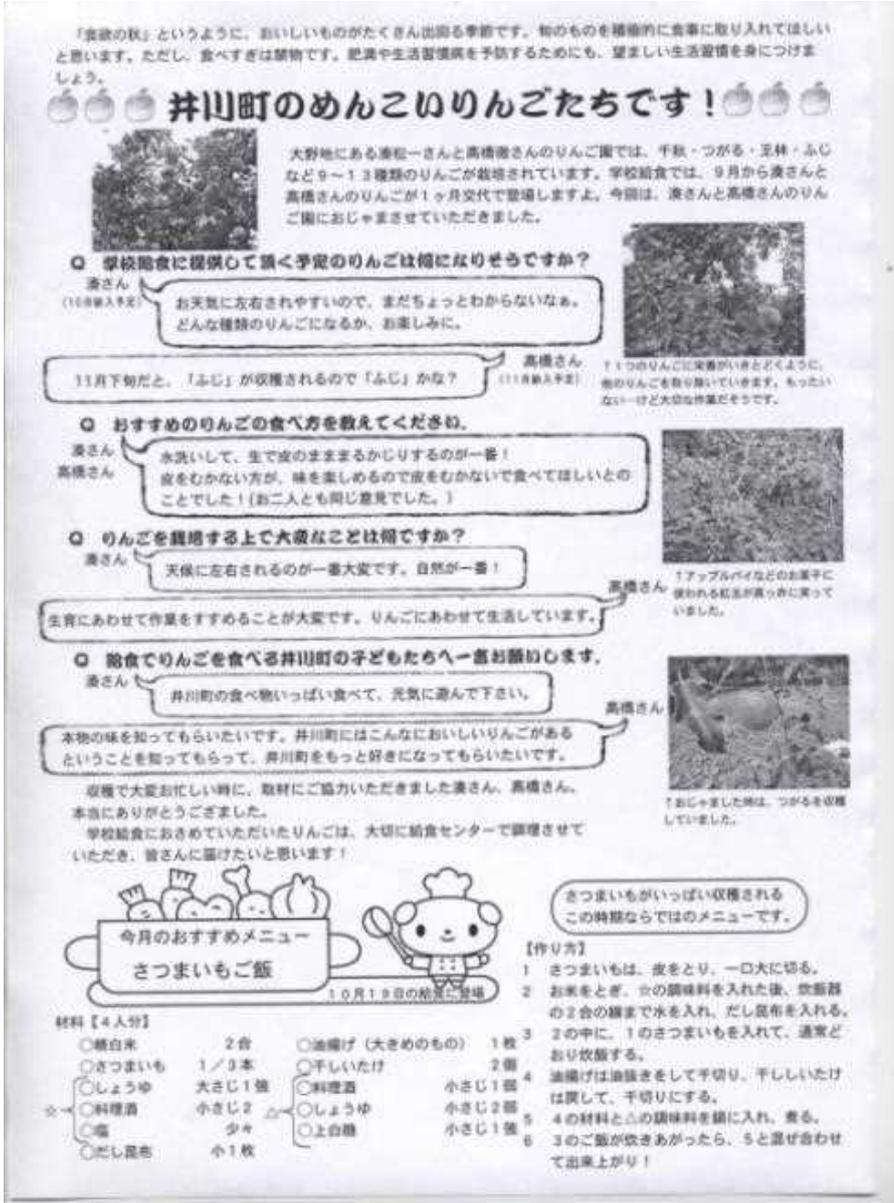
提出都道府県名	秋田県
取組市町村名	能代市
取組の名称	食育の日の周知
取組内容	<ul style="list-style-type: none">・毎月、食育の日に幟を掲示した。(市庁舎、各地域センター)・毎月25日発行の市広報誌の「健康カレンダー」に次月の食育の日を掲載した。・市の産業フェアに食育ブースを出展し、PRした。

食育の日の取組実績

(4月～12月の実績)

提出都道府県名	秋田県
取組市町村名	にかほ市
取組の名称	健康づくり食育教室の実施
取組内容	<p>(目的) 健康づくりと生活習慣病予防のため、食育講話や調理実習を通して、自ら「食」について考えるきっかけづくりを行い、食育推進の充実を図ります。</p> <p>(実施日) 平成28年5月19日(木) 平成28年7月19日(火) 平成28年10月19日(水) 平成28年12月19日(月)</p> <p>(対象) 地域住民</p> <p>(参加人数) 69人</p> <p>(内容) ・受付 ・食育講話 ・レシピ説明 ・調理実習 ・試食、後片付け</p>

「食育の日」の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名	秋田県																								
取組市町村名	井川町(井川町立井川小学校)																								
取組の名称	地域の食材の紹介																								
取組内容	<p>〈地域の食材の紹介〉(毎月実施) その月の地域の旬の食材を取り上げ、生産現場の取材を行い、給食だよりを通して、地域のよさを発信しています。 紹介した食材を給食の献立に取り入れることで、子どもたちも地域の食材に興味を持ち、食べてくれるようになりました。</p>  <p>「食育の日」というように、おいしいものがたくさん出回る季節です。旬のものを積極的に食事に取り入れてほしいと思います。ただし、食べすぎは禁物です。肥満や生活習慣病を予防するためにも、望ましい生活習慣を身につけましょう。</p> <p>井川町のめんこりんごたちです!</p> <p>大野地にある渡辺一さんと高橋徹さんのりんご園では、千秋・つがる・夏林・ふじなど9～13種類のりんごが栽培されています。学校給食では、9月から渡さんと高橋さんのりんごが1ヶ月交代で登場しますよ。今回は、渡さんと高橋さんのりんご園におじゃまさせていただきました。</p> <p>Q 学校給食に提供して頂く予定のりんごは種になりそうですか? 渡さん (11月8日取材) お天気に左右されやすいので、まだちょっとわからないなあ。どんな種類のりんごになるか、お楽しみに。</p> <p>高橋さん (11月8日取材) 11月下旬だと、「ふじ」が収穫されるので「ふじ」かな?</p> <p>Q おすすめのりんごの食べ方を教えてください。 渡さん 水洗いして、生で皮のまままるかじりするのが一番! 高橋さん 皮をむかない方が、味を楽しめるので皮をむかないで食べてほしいとのことでした!(お二人とも同じ意見でした。)</p> <p>Q りんごを栽培する上で大変なことは何ですか? 渡さん 天候に左右されるのが一番大変です。自然が一番! 高橋さん 1アップルパイなどのお菓子に使われる紅玉が真っ赤に熟っています。</p> <p>生育にあわせて作業をすすめることが大切です。りんごにあわせて生活しています。</p> <p>Q 給食でりんごを食べる井川町の子どもたちへ一言お願いします。 渡さん 井川町の食べ物いっぱい食べて、元気に遊んで下さい。 高橋さん 本物の味を知ってもらいたいです。井川町にはこんなにおいしいりんごがあるということを知ってもらって、井川町をもっと好きになってもらいたいです。</p> <p>収穫で大変お忙しい時に、取材にご協力いただきました渡さん、高橋さん。本当にありがとうございました。 学校給食におさめていただいたりんごは、大切に給食センターで調理させていただきます。皆さんに届けたいと思います!</p> <p>さつまいもがいっぱい収穫されるこの時期ならではのメニューです。</p> <p>今月のおすすめメニュー さつまいもご飯 10月19日の給食(登場)</p> <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 さつまいもは、皮をとり、一口大に切る。 2 お米をどき、玄米調味料を入れた後、炊飯器の2合の線まで水を入れ、だし昆布を入れる。 3 2の中に、1のさつまいもを入れて、通常どおり炊飯する。 4 油揚げは油抜きをして千切り、干しいたげは戻して、千切りにする。 5 4の材料と3の調味料を鍋に入れ、煮る。 6 3のご飯が炊きあがったら、5と混ぜ合わせて出来上がり! <p>材料【4人分】</p> <table border="0"> <tr> <td>○精白米</td> <td>2合</td> <td>○油揚げ(大きめのもの)</td> <td>1枚</td> </tr> <tr> <td>○さつまいも</td> <td>1/3本</td> <td>○干しいたげ</td> <td>2個</td> </tr> <tr> <td>○しょうゆ</td> <td>大さじ1強</td> <td>○料理酒</td> <td>小さじ1杯</td> </tr> <tr> <td>○料理酒</td> <td>小さじ2</td> <td>○しょうゆ</td> <td>小さじ2杯</td> </tr> <tr> <td>○塩</td> <td>少々</td> <td>○上白糖</td> <td>小さじ1強</td> </tr> <tr> <td>○だし昆布</td> <td>小1枚</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	○精白米	2合	○油揚げ(大きめのもの)	1枚	○さつまいも	1/3本	○干しいたげ	2個	○しょうゆ	大さじ1強	○料理酒	小さじ1杯	○料理酒	小さじ2	○しょうゆ	小さじ2杯	○塩	少々	○上白糖	小さじ1強	○だし昆布	小1枚		
○精白米	2合	○油揚げ(大きめのもの)	1枚																						
○さつまいも	1/3本	○干しいたげ	2個																						
○しょうゆ	大さじ1強	○料理酒	小さじ1杯																						
○料理酒	小さじ2	○しょうゆ	小さじ2杯																						
○塩	少々	○上白糖	小さじ1強																						
○だし昆布	小1枚																								