

食育の日の取組実績

(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	全域
取組の名称	(1)県内のスーパーマーケット等での啓発ポスターの掲示 (2)県庁ホールでパネル等による展示
取組内容	(1)平成28年6月には、福井県内のスーパーマーケット・量販店100店舗、農産物直売所12店舗の計112店舗で「福井のごはんを食べて強くなろう」と題したポスターを掲示しました。ポスターでは、スポーツに頑張る子どもたちへ向け、具に県産食材を入れた「ふくいのおにぎり」をスポーツの補食に取り入れることを呼びかけました。



食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	福井市
取組の名称	学校給食における地産地消の推進
取組内容	毎月19日をふるさとの給食の日として、地場産物を多く取り入れた献立や郷土料理を取り入れた献立を給食として提供しています。 例:5月 石塚左玄のまると給食として メニュー: はたはたの南蛮漬け、切干大根の炒め煮、いなか汁(打ち豆入り) 10月 メニュー: ぶりのネギだれかけ、まいたけの炒め物、ふるさと汁 12月 メニュー: あげごはん、鯖の龍田揚げ、冬至なんきん、打ち豆汁

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	福井市
取組の名称	「家族でいただきます！の日」家族で楽しむ旬のふくい！食体験イベント開催(再掲)
取組内容	・毎月19日の食育の日を「家族でいただきますの日」として共食をすすめていることから、平成28年6月19日(日)に「家族でいただきます！の日」家族で楽しむ旬のふくい！食体験イベントを開催しました。 (主催:市・ふくい食育市民ネットワーク) 「家族でいただきます！の日」家族で楽しむ旬のふくい！食体験イベント 実施日 平成28年6月19日(日) 場所 ハピテラス(福井駅前ハピリン 屋根付き広場) 対象者 家族及び市民全般 目的 普段の何気ない食事について「食べる」までの「つくる」「育てる」「運ぶ」などといった様々な関わりについて体験を通して考える機会とし実施しました。 内容 体験 塩蔵ワカメづくり、伝承菓子(青ねじ)づくり、味覚体験 展示 食育マスコットキャラクター決定及び表彰式 「マイ弁当」実施校の取組紹介 石塚左玄パネル展 販売 1日に必要な野菜の量(本物の野菜で図ってみよう) とれたて新鮮! 地場野菜販売 6次産業商品、ふくいの恵み商品販売 来場者数 延べ約2,500人



食育の日の取組実績

(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県								
取組市町村名	鯖江市								
取組の名称	さばえがいっぱい！給食の日								
取組内容	・毎年6/19(食育月間、食育の日)に地場産学校給食を開催。 ・平成28年度は、6月19日が日曜日となったため、17日(金)に実施。 日 時 平成28年6月17日(金) 目 的 児童・生徒・園児に顔が見える地元生産者の野菜は新鮮で味がよく、安全で安心して食べることができることを実感してもらい、郷土の農産物への関心や給食に係る人たちへの感謝の気持ちを高めることを目的とする。 対 象 鯖江市公立中学校 3校 鯖江市公立小学校 12校 鯖江市公立幼稚園 6校 (鯖江市内公立保育所、こども園も連携して実施) ※公立保育所、こども園は地場産給食の日の名目で実施 人 数 約 7,400 人 (公立保育所も含む) 給食メニュー <table border="0"> <tr> <td>小学校・幼稚園</td><td>さばえ菜花米ごはん、県産カマスフライ、まなべ汁、ミディトマト ブロッコリーの山うにサラダ、めがね堅パン</td></tr> <tr> <td>鯖江中学校</td><td>県産いか下足煮、じゃが芋の煮付け、酢鶏、小松菜と大根のおひたし、打ち豆の味噌汁、コールスローサラダ(山うにドレッシング和え)</td></tr> <tr> <td>中央・東陽中学校</td><td>小松菜ソテー、じゃが芋の煮付け、県産いか下足煮、こつばなます風(大根と人参)、ボイルキャベツ、県産チキンカツ、打ち豆の味噌汁</td></tr> <tr> <td>保育所</td><td>鯖江産キャベツのミンチカツ、ブロッコリーサラダ、トマト、地場産野菜具たくさん味噌汁</td></tr> </table> 「眼鏡堅パン HP引用」 大東亜戦争中、元陸軍歩兵鯖江第三十六連隊の兵隊さん用に保存食として作られた堅麺(かたぱん)。その製法を守るのは、当時から堅パンを軍に納めていた鯖江の老舗パン店“ヨーロッパキムラヤ”。現在も“軍隊堅パン”として製造されています。『眼鏡堅麺』はその“ヨーロッパキムラヤ”が焼き上げた、鯖江のシンボル“眼鏡型”がかわいい、新しい堅パンです。ゴマの風味を効かせた甘くどこか懐かしい味は、その“硬さ”と共に一度食べたら忘れられない逸品です。 ※まなべ汁 越前鯖江藩主、間部詮勝(まなべあきかつ)が俵約を実践するために食べたと言われる味噌汁です。実際は地場野菜と大豆の粉を使用するのですが、食べやすいように「打ち豆」でアレンジしました。	小学校・幼稚園	さばえ菜花米ごはん、県産カマスフライ、まなべ汁、ミディトマト ブロッコリーの山うにサラダ、めがね堅パン	鯖江中学校	県産いか下足煮、じゃが芋の煮付け、酢鶏、小松菜と大根のおひたし、打ち豆の味噌汁、コールスローサラダ(山うにドレッシング和え)	中央・東陽中学校	小松菜ソテー、じゃが芋の煮付け、県産いか下足煮、こつばなます風(大根と人参)、ボイルキャベツ、県産チキンカツ、打ち豆の味噌汁	保育所	鯖江産キャベツのミンチカツ、ブロッコリーサラダ、トマト、地場産野菜具たくさん味噌汁
小学校・幼稚園	さばえ菜花米ごはん、県産カマスフライ、まなべ汁、ミディトマト ブロッコリーの山うにサラダ、めがね堅パン								
鯖江中学校	県産いか下足煮、じゃが芋の煮付け、酢鶏、小松菜と大根のおひたし、打ち豆の味噌汁、コールスローサラダ(山うにドレッシング和え)								
中央・東陽中学校	小松菜ソテー、じゃが芋の煮付け、県産いか下足煮、こつばなます風(大根と人参)、ボイルキャベツ、県産チキンカツ、打ち豆の味噌汁								
保育所	鯖江産キャベツのミンチカツ、ブロッコリーサラダ、トマト、地場産野菜具たくさん味噌汁								

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	あわら市(健康長寿課)
取組の名称	各種料理教室の開催
取組内容	○親子で一緒に調理を体験し、食事を楽しむ機会として、親子料理教室を開催しました。 「和食で親子クッキング」(対象:小学生親子21名)(6月19日) 伝承料理と共に和食について学習しました。  

2 食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	越前市
取組の名称	ふるさと献立給食の実施
取組内容	和食と郷土料理を継承するため、旬の地場産食材を活用した郷土料理等の「ふるさと献立」給食を毎月19日頃に市内全小中学校で実施しています。

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	南越前町
取組の名称	山海里ふるさと給食
取組内容	毎月19日(またはその前後など)に、南越前町や福井県の地場産物や特産品、郷土料理を取り入れた「三海里ふるさと給食」を実施しています。ふるさと給食の日は、予定献立表(給食だより)や給食時の放送で知らせ、地場産物等に関する知識や理解を深めるようにしています。 【献立例】 ・ご飯 ・かぼちゃのみそ汁 ・飛び魚磯辺フライ ・きゅうりの香り漬け ・県産まんてん大豆 ・牛乳



食育の日の取組実績

(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	高浜町
取組の名称	若狭ぐじ(アマダイ)を使った小学校給食
取組内容	「ぐじ(アマダイ)を地元の人があまり食べていない」という現状がある中で、子どもの頃から地元の食材を食し愛着を持ち、特産品として認知することを目的として実施し、今年で3年目の取組みになります。 【ねらい】 ・魚の食べ方、美味しさを味わいながら、地元の特産品に愛着を持つ。 ・小学6年生を対象に毎年の恒例給食として定着させます。 【実施日】 11月18日(金) 【参加者】 町内小学生3校の6年生 約100名 【実施内容】 ・姿のまま塩焼きで給食として出す。 ・若狭ぐじ(アマダイ)についての話をし、地元の特産品を知る。 ・給食センター管理栄養士の先生から魚の食べ方等を指導。 ・まとめ(感想)



食育の日の取組実績

(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	おおい町
取組の名称	ふるさと給食
取組内容	おおい町の学校給食では毎月食育の日に合わせて、ふるさと給食の日を設けています。 町内や県内の季節の食材をたっぷり使います。児童生徒がふるさとの食材に触れ、味わうことで、ふるさとの良さに気付き、食を大切にする気持ちを養うことを目的としています。 給食時間の放送や、食育だより、町のホームページ等でも紹介し、児童生徒だけでなく、保護者や地域住民に向けても積極的に情報発信を行いました。 【実施献立】 4月 へしこチャーハン、牛乳、チーズポテト、 小松菜のみそ汁、おおいの梅ゼリー 5月 玄米ごはん、牛乳、すずきのきのこソースがけ ふるさと汁、手作りふりかけ、おおいの梅ゼリー 6月 玄米ごはん、牛乳、あんこうと野菜の甘酢あんかけ 福井ポークの豚汁、おおいの梅ゼリー (※福井県内産食材100%献立) 7月 おおいのたこめし、牛乳、 厚揚げときのこのみそ炒め、沢煮椀、甘夏かん 9月 おおいの鯛めし、牛乳、筑前煮、 ふるさとみそ汁、越のルビートマト 10月 焼き鯖のちらし寿司、牛乳 青菜のおひたし、お米うどんのかき玉汁 11月 玄米ごはん、牛乳、さわらの甘辛揚げ、 さつまいもとブロッコリーの炒り大豆和え、大根のみそ汁 (※福井県内産食材100%献立) 12月 古代米ごはん、牛乳、はたはたの唐揚げ、 磯香和え、切干大根の炒り煮 11月の ふるさと給食 