

# 食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名	福岡県
取組市町村名	朝倉市
取組の名称	「あさくら献立」の実施
取組内容	<p>学校給食において、児童生徒を対象に、毎月19日の食育の日にあわせて「あさくら献立」を実施しています。</p> <p>「あさくら献立」とは朝倉市産の旬の食材を使用し、その食材についての説明を行う取り組みです。平成28年度実績は次のとおりです。</p> <p>4月:春キャベツ 5月:アスパラガス 6月:きゅうり 7月:なす、ピーマン 9月:梨 10月:新米 11月:柿 12月:くずかけ(郷土料理)(里芋) 1月:葱</p> <p><b>【掲示用資料】</b></p>    

# 食育の日の取組実績

## (4月～12月の実績)

提出都道府県名	福岡県						
取組市町村名	上毛町						
取組の名称	日本の伝統的な食文化である「和食」の献立実施						
取組内容	<p>○ 小・中学校の給食において、毎月「食育の日」(19日が米飯給食の日でなければその前後の日)に、日本の伝統的な食文化である「和食」の献立を実施しています。</p> <p>○ ねらいは、日本人が昔から食べてきた「和食」が、体に必要な栄養素をバランスよくとれる健康によい食事であることを理解させるためです。</p> <p>○ 献立内容は、ごはん、みそ汁、魚を使った主菜、野菜や海藻、豆類を使った副菜にしています。食材は旬のものや上毛町でとれた野菜を多く取り入れるようにしています。</p> <p>○ 児童・生徒には、食事の前に、献立に基づく指導資料を活用して、「和食」は栄養素のバランスがよい食事であることを知らせています。</p>						
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p><b>【献立に基づく指導資料】</b></p> <p>今日は食育の日です。「まごわやさしい」は、和食に欠かせない食べ物の頭文字をつなげた言葉です。「ま」は豆類、「ご」はごまなどの種実類、「わ」はわかめなどの海そう類、「や」は野菜、「さ」は魚、「し」はしいたけなどのきのこ類、「い」はいも類です。今日は、これらの食材をすべて使って作った栄養素のバランスがよい献立です。</p> </div>						
	○ 今年度実施した食育の日の献立写真(抜粋)						
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; vertical-align: top;">6月</td> <td style="width: 35%; text-align: center;">  </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">           ごはん            さばの生姜煮            切り干し大根のサラダ            実だくさんみそ汁            さくらんぼ            牛乳         </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">10月</td> <td style="text-align: center;">  </td> <td style="vertical-align: top;">           麦ごはん            さんまの甘露煮            ひじきのサラダ            じゃが芋のみそ汁            牛乳         </td> </tr> </table>	6月		ごはん さばの生姜煮 切り干し大根のサラダ 実だくさんみそ汁 さくらんぼ 牛乳	10月		麦ごはん さんまの甘露煮 ひじきのサラダ じゃが芋のみそ汁 牛乳
6月		ごはん さばの生姜煮 切り干し大根のサラダ 実だくさんみそ汁 さくらんぼ 牛乳					
10月		麦ごはん さんまの甘露煮 ひじきのサラダ じゃが芋のみそ汁 牛乳					