

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提 出 都 道 府 県 名	鹿 児 島 県
取 組 市 町 村 名	出 水 市
取 組 の 名 称	乳 児 期 に お け る 食 育 教 室
取 組 内 容	<p>・出水市では、家庭における正しい食生活の定着促進を図るため、「食育の日」に合わせて若い世代の保護者に乳幼児の食事を考える機会を提供することとし、「乳児期における食育教室」を開催しました。</p> <p>開催日：8月19日 参加人数：10名 内容：離乳食作りに関する講話、個別相談</p> <p>①以下の内容について集団指導(約10分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・離乳食はなぜ必要なのか ・はじめる時期や、すすめ方 ・注意したい食品 ・取り分け離乳食の紹介 ・ベビーフードの上手な使い方 ・離乳食は生活リズムをつくる、食事をたのしいと思える時期であること <p>②個別相談</p> <ul style="list-style-type: none"> ・時期別(生後5～6か月、7～8か月、9～11か月、12～18か月)のフードモデルと取り分け離乳食を並べて、個別相談を実施。 離乳食のメニューは肉じゃが。 <p>《参加者の反応》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おかゆは買わなくても簡単に作れる、離乳食は自分たちの食事と一緒に作れることがわかった。 ・なかなか食べてくれなかったから今度はとろみを付けて食べさせてみる。 ・レパートリーが少なくて困っていたが、これなら自分でもできそう。 ・与える時の大きさや量の目安がわかった。
	 <p>(写真1. 離乳食についての集団指導)</p>
	 <p>(写真2. 個別相談)</p>
	 <p>(写真3. 食生活改善推進員による離乳食作り)</p>
	 <p>(写真4. 取り分け離乳食～肉じゃが～)</p>

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名	鹿児島県
取組市町村名	霧島市
取組の名称	食生活改善推進員による毎月19日は食育の日の普及啓発
	<p>霧島市食生活改善推進員連絡協議会は、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、市民が健康で心豊かな生活を築くことができるよう、活動しています。</p> <p>10月19日、11月19日の「食育の日」には、鹿児島の代表的な郷土料理である「がね(さつまいものかき揚げ)」を市民に振る舞い、パンフレットを配布して、1日350グラムの野菜摂取や、「きりしま版食事バランスガイド」によるバランスのとれた食生活、朝食の必要性などについて、普及・推進しました。</p> <p>1 日時: (1)10月19日(水) (2)11月19日(土) 10時から12時まで</p> <p>2 場所: 市民会館と市内の百貨店入り口付近</p> <p>3 内容: ①リーフレット配布(「野菜の力で健康になろう!」「きりしま版バランスガイド」「今日の元気は朝ごはんから!」) ②鹿児島の郷土料理「がね」の振る舞い ③「おやこ食育教室」への参加呼びかけ(11月19日のみ)</p> <p>4 配布者数: (1)200名 (2)150名</p> <p>※2月19日も実施予定です。</p>
	

「食育の日」の取組実績

提出都道府県名	鹿児島県
取組市町村名	大島郡与論町
取組の名称	「ユンヌマサムヌ(与論のごちそう)の日」実施

取組内容

与論町立学校給食センターでは、毎月19日の食育の日を「ユンヌマサムヌ(与論のごちそう)の日」として、地元の食材や郷土料理などを取り入れた献立を実施し、児童生徒が地元の食材や与論に古くから伝わる料理に親しみ、意識して食べる事ができるように取り組んでいます。

また、食育月間の6月は、1ヶ月を通してナルカン(かぼちゃ)やつるむらさき、ドウクイ(あかうり)などの農産物やアイザメやもずくなどの海産物を取り入れ、児童生徒には校内放送や献立表等で生産者や食材について知らせました。

地場産物の紹介

～地場産物の紹介～

3日(月)パセリ	有元さん	21日(金)にねぎ	まごころ市
4日(火)にねぎ	塩行さん	25日(火)にまつな	叶さん
4日(火)とうがん	有元さん	27日(木)にら	有元さん
5日(水)つるむらさき	有元さん	27日(木)だいこん葉	叶さん
5日(水)とうがん	有元さん		
11日(火)とうがん	森さん		
14日(金)とうがん	森さん		
17日(月)にまつな	叶さん		
18日(火)とうがん	森さん		
18日(火)だいこん葉	叶さん		
19日(水)にまつな	叶さん		
20日(木)とうがん	増尾さん		

学校給食には、ゆんぬの新鮮な野菜がたくさん使われています。残さずもりもり食べましょう。



4月19日の献立
「ウンニーマイ」
(芋と餅を混ぜて煮て練った郷土料理)

10月19日の献立
「ナルカン(かぼちゃ)を使った蒸しパン」

<p>19(火)</p> <p><食育の日></p> <p>牛乳</p> <p>ウンニーマイ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>19(水)</p> <p><食育の日></p> <p>牛乳</p> <p>カラフルソテー</p> <p>かぼちゃ蒸しパン</p> <p>和風せのこスパゲティ</p>
<p>こめ むぎ サラダあぶら じゃがいも</p> <p>でんぶん さつまいも しらたまこ さとう</p> <p>牛乳 とりにく あぶらあげ とうふ たまご</p> <p>スキムミルク</p> <p>たけのこ しいたけ たまねぎ にんじん</p> <p>乳のきたけ ほうれんそう</p>	<p>こむぎこ さとう サラダあぶら スパゲティ</p> <p>オリーブオイル マヨネーズ</p> <p>牛乳 たまご スキムミルク とりにく</p> <p>ウィンナー</p> <p>かぼちゃパウダー にんじん たまねぎ しめじ</p> <p>えのきたけ しいたけ マツタケ ムナシ</p> <p>もやし あかピーマン インゲン コーン ヤングコーン</p>



与論町で1月15日(小正月)に食べる郷土料理「ウンニーマイ」



ナルカン(かぼちゃ)を使った蒸しパン