

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	大分県
取組市町村名	臼杵市
取組の名称	チラシ配布
取組内容	日時 毎月19日前後 〇時～〇時 場所 市内スーパー(Aコープ) 実施主体 臼杵市食育推進計画実行委員会所属 臼杵市役所学校給食課野津学校給食センター 内容 食に関するチラシの配布、本日の献立紹介と試食、レシピ配布 臼杵市の給食センターでは、有機野菜を中心とした地元野菜を積極的に使用しています。 地元野菜の仕入れ元である、スーパー(Aコープ)のご理解もいただいて、毎月19日前後には、学校給食の紹介とともに、野菜メニューの試食とレシピの配布をおこなっています。 また、市が主催する食に関するイベントの広報や、県作成の減塩普及啓発のリーフレットなどの配布もおこなっています。
 	
コンソメスープ エネルギー(1人分) 50kcal 材料 (4人分) 豚肉 28g キャベツ 1枚 じゃがいも 小1個 玉ねぎ 中1/2個 にんじん 中1/3本 パセリ(生) 適量 調味料 固形コンソメ 1個 鶏口しょうゆ 大さじ1/2 塩 少々 こしょう 少々 水 480cc (下ごしらえ) キャベツ・・・1cm じゃがいも・・・角切り 玉ねぎ・・・角切り にんじん・・・小さめの角切り パセリ・・・みじん切り 作り方 1) 鍋に水を入れ、沸騰したら豚肉を入れる。 2) あくを取り、ひと煮立ちしたら玉ねぎとにんじんを入れる。 3) 玉ねぎとにんじんに火が通ったらじゃがいもを入れ、キャベツを入れる。 4) 野菜に火が通ったら、調味料パセリを入れて器に盛る 食べてイキイキ臼杵んもん未来に伝える笑顔いっぱい我が家の味	フライドチキン エネルギー(1人分) 93kcal 材料 (4人分) 鶏手羽元 4本 小麦粉 小さじ1 塩 少々 こしょう 少々 揚げ油 適量 作り方 1) にんにくを油で、Aと混ぜ合わせて鶏肉を揚げ込む。 2) 揚げた鶏肉を150℃に熱した油でじっくり揚げる。 クリスマスサラダ エネルギー(1人分) 101kcal 材料 (4人分) ブロッコリー 120g カシューナッツ 40g ラディッシュ 32g にんじん 20g プロセスチーズ 20g 油 少々 酢 大さじ1と1/3 塩 少々 こしょう 少々 砂糖 少々 (下ごしらえ) ラディッシュ・・・角切り にんじん・・・小さめ角切り プロセスチーズ・・・小さめ角切り 作り方 1) ブロッコリーとにんじんを茹でる。 2) Aを混ぜ合わせておく。 3) ①とカシューナッツ、ラディッシュを混ぜ、Aとチーズを入れ、混ぜ合わせ、器に盛る。 毎月19日は食育の日です。 臼杵市野津学校給食センター
お父さん、お母さんへ 大分県民は塩分の取り過ぎ 10人中7人が高血圧予備群です  このままではあなたのお子さんも将来高血圧になるリスクが 大分県 詳しくは	

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

別紙3

提出都道府県名 政令指定都市名	大分県
取組市町村名・学校名	別府市立春木川小学校
取組の名称	「大分の日」の給食の実施
取組内容	毎月1回、食育の日の19日前後に「大分の日」と称して、大分県産の食材を使った給食や郷土料理給食を実施しました。 学校給食まるごと大分県の日には、その日の食材の産地を給食室前に掲示し、各クラスにプリントを配布しました。   

食育の日の取組実績 (4月～12月の実績)

別紙3

提出都道府県名 政令指定都市名	大分県
取組市町村名・学校名	玖珠町立玖珠中学校
取組の名称	残さいコンクール
取組内容	食育の日の後1週間を残さいコンクールとし、各クラスで残さい0を目指しました。この取り組みは、生徒会保健部が企画し、「これから寒くなり、免疫力が低下して風邪を引きやすくなります。色々な食材を食べて、風邪を引きにくい丈夫な体をつくりましょう」と呼びかけました。 給食後に各クラスの食缶を1週間計測し、1位と躍進賞を表彰しました。1学期に残さいコンクールを行ったときは、全校で1週間に14.1kgの残さいがありましたが、2学期は1.3kgになりました。これまで生徒会保健部が中心に、地道にクラスで取り組みの趣旨を説明していった結果だと思えます。 学期に1回は残さいコンクールを行い、苦手でも色々な食材を食べるように取り組んでいきたいです。

さんさい

かいさい

残菜コンクール開催！



たくさん食べて体力UP!!!



人間は、食べた物で体がつくられます。今日の食事は、「今の体」を支えますが、「10年後20年後の未来の体」もつくります。

色々な食材を食べることは、これから成長していく上で、心と体の糧になっていくと思います。



残さいコンクール結果

	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2
11/22	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0.2 kg
11/24	0.2 kg	0.3 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0.6 kg
11/25	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
11/28	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
11/29	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
11/30	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
合計	0.2 kg	0.3 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0.8 kg

残菜コンクール

これから寒くなり、免疫力が低下して風邪をひきやすくなります。いろいろな食材を食べて風邪をひきにくい丈夫な体をつくりましょう！

期間は11月22日、24日、25日、28日、29日、30日の6日間です。

表彰は1位と2位と躍進賞です。
(躍進賞は前回の記録と今回の記録)の差が1番大きいクラスを表彰)

※アレルギーの人や休んでいる人の分はみんなで協力して下さい。

クラスみんなでたくさん食べて残菜0kgを目指しましょう！





by 保健部

残菜コンクール

これから寒くなり、免疫力が低下して風邪をひきやすくなります。いろいろな食材を食べて風邪をひきにくい丈夫な体をつくりましょう!

期間は11月22日、24日、25日、28日、29日、30日の6日間です。

表彰は1位と2位と躍進賞です。
(躍進賞は前回の記録と今回の記録の差が1番大きいクラスを表彰)

※アレルギーの人や休んでいる人の分はみんなで協力して下さい。

クラスみんなでたくさん食べて残菜0kgを目指しましょう!

by 保健部