

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名	県内全市町(17市町)
取組の名称	「地場産100%和食給食の日」の実施
取組内容	福井県では、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機に、子どもたちに和食文化や福井の食材のよさを見直してもらうため、学校における和食給食の普及を進めています。 昨年度は、11月24日(和食の日)に県内全市町の小中学校の学校給食で上記の取組みを実施しましたが、今年度は新たに食育月間である6月を「地場産100%和食給食」の実施期間と定め、県内全市町の学校で実施しました。 【実施日】 食育月間(6月)中の1日 ※学校により実施日が異なります 【実施校】 県内公立小中学校 【内 容】 次の2つの要件を満たす給食を提供 ・ご飯、主菜、副菜をそろえた和食献立 ・地場産食材(加工品を含む)を100%活用した給食 【各学校、市町の取組状況】 ・永平寺町志比北小学校 給食で使っている野菜も、ご飯もカツ丼の鶏肉も、全て県内でとれたものを使用しました。トマトは「越のルビー」という福井県で生まれたミディトマトを使用しました。 献立名:ソースカツ丼、こしのルビー、じゃがいもの味噌汁、牛乳 ・永平寺町永平寺中学校 町特産食材を「初めて食べた」という生徒もみられ、郷土の特産物を味わうよい機会となりました。 調理師からも、「初めて給食で使った野菜やった。」「旬の野菜はしっかりしている。」との声が聞かれ、意欲的に調理に取り組んでもらえた結果、昨年度の同時期に比べ地場産食材の利用率、利用品目が大幅な増加が見られた。 献立名:ソースカツ丼、こしのルビー、じゃがいもの味噌汁、牛乳 ・越前町全小中学校 ～えち膳の日(町産食材100%献立)の実施～ 給食センターと生産者及び県・町が連携し、提供の3か月前に情報交換会を行い、提供できる農産物の確保や作付依頼など、生産者との連絡を密にすることで成り立っています。 献立名:バターライス、甘えび唐揚げ、海そうサラダ、スープカレー、越前いちごゼリー、牛乳 ・美浜町全小中学校 実施日:6月22日(水) 献立名:ご飯(町産こしひかり)、チキンカツ(県産鶏肉)わかめの梅ドレッシング和え(町産わかめ、県産梅肉、町産きゅうり)、みそ汁(町産大豆、町産揚げ、町産じゃがいも、町産ニンジン等)



「食育月間」の取組実績

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
取組の名称	「おばあちゃんの味の日」～日本型食生活を知ろう！親子で和食cooking～
取組内容	＜日程＞平成28年6月19日（日曜日） ＜対象＞市内の小学生の親子21名 ＜内容＞ 伝承料理を含む「和食」をテーマにした料理教室を行いました。栄養バランスに優れていると言われる「日本型食生活」を知り、和食の基本である炊飯方法や和風だしのとり方などを子ども自身に体験してもらいました。併せて「おばあちゃんの味」レシピを配布し、伝承料理に関心を持ち、家庭で作ってもらえるよう工夫しました。 ＜感想＞ アンケートの結果より、「親子で楽しく料理を出来て楽しかったです」、「伝承料理は意外と作ってみると簡単にできました」など参考になりましたとの意見が多く見受けられ、伝承料理や和食について関心を持つきっかけになりました。また、親子で一緒に料理を作ることで、子ども自身はもちろん、親も「食」に関心を持ってもらう良い機会になりました。



「食育月間」の取組実績

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	中学生にお笑いミニライブで健康PR
取組内容	越前市健康21PR大使（クレヨンいとう 飯めしあがれこにお）による、お笑い健康ミニライブを中学校給食時間に開催しました。 目的 6月の食育月間に合わせて、健康21計画食生活分野（－3gの「減塩」、＋100g「野菜」摂取）の行動指針をPRし、あわせて朝食喫食率向上も含め、中学生に向け普及啓発。 対象 武生第一中学校生 約630名 日時（全校生徒の1/2が集まるランチルームで開催のため、2回実施） 平成28年6月14日（火）給食時間中 13:00～13:10 平成28年6月21日（火） " 12:50～13:00 越前市健康21計画（第2次）平成25年度～29年度 5か年計画 ○子どもの頃からの健康な生活習慣づくりの一環として、「減塩」や「野菜」の摂取の大切さをPR ○中学生の朝食喫食率がダウンしていることから、朝食の大切さをPR ★学校の授業やたよりとは一味違ったアプローチで、中学生に健康の大切さを伝える取組みとなりました。

