

食育月間以外の取組実績 (食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名	宮城県気仙沼地方振興事務所
取組市町村名	
取組の名称	「みやぎ水産の日」のテーマ食材に合わせた給食提供の実施
取組内容	<p>宮城県では、全国屈指の水産県であることを県民に認識してもらい、本県水産物の消費拡大につなげたいと考え、平成26年11月に毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と制定しています。行政が旬の水産物を各月のテーマ食材として示し、行政と産地・流通・消費地が連携しながら、チラシ配布など様々な活動に取り組んでいます。最近では「みやぎ水産の日」がより多くの人に知られるようになってきており、魚食普及にも活用され始めています。</p> <p>気仙沼市立唐桑中学校、気仙沼市立中井小学校では、各月のテーマ食材を使った学校給食を提供しており、食材は地元の業者から県産の水産物を納入することで地産地消を推進しています。また、栄養教諭は、「みやぎ水産の日」に関する給食だよりの作成や「みやぎ水産の日」の給食の時間に各教室を巡回し、テーマ食材について紹介するなどの取組も行っています。海の近くに住んでいても水産物が苦手な生徒や海の幸の大切さを理解していない生徒が多いことから、こうした取組によって、宮城県はたくさんの食材がある豊かな地域であることを給食を通して実感するなど、生徒の食に関する意識を高めることができていると考えています。</p> <p>地産地消の推進や学校給食関係者の研鑽を図る目的で平成29年12月に開催された『第5回宮城県学校給食「伊達な献立」コンクール』では、両校で提供された「ほやの中華スープ」が最高賞の県知事賞に選ばれました。</p> <p>(参考)平成29年度の「みやぎ水産の日」テーマ食材を使った給食一覧</p> <ul style="list-style-type: none"> 5月 「みやぎサーモンのムニエル」(テーマ食材:みやぎサーモン・あさり) 6月 「ほやの中華スープ」(テーマ食材:ほや) 7月 「かまぼこのチーズ焼き」(テーマ食材:かまぼこ) 9月 「かつおのゴマがらめ」(テーマ食材:かつお) 10月 「さんまの塩焼き」(テーマ食材:さんま) 12月 「かれいの唐揚げ」(テーマ食材:ひらめ・かれい) 1月 「手巻き寿司」(テーマ食材:のり)



栄養教諭による「みやぎ水産の日」の紹介

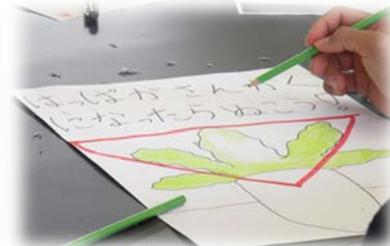


「みやぎ水産の日」のメニューの例

食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名	宮城県仙南保健福祉事務所
取組市町村名	
取組の名称	関係団体と連携した食育推進と健康づくりのモデル事業(つたえる・つながる食育ワークショップ)
取組内容	<p>●「次世代との交流」を通じて、高校生が自分達がこれから担う「健全な食生活を伝える役割」について体験し、考える機会とするワークショップです。</p> <p>1 内容</p> <p>(1)ワークショップ(事前学習) 「大根のできるまでを学び、まとめよう」 対象 1学年4クラス 計132名 実施日 平成29年9月～10月 内容 「大根のできるまでを学び、まとめよう」 ・大根の種類、栄養、栽培方法等について授業学習し、ワークショップ制作物の検討を行いました。</p> <p>(2)ワークショップ(講話・製作) 対象 1学年4クラス 計132名 実施日 平成29年11月14日(火)、16日(木) 内容 ◇講話「たっぷり野菜はじめよう」 ・みやぎ食育コーディネーターから、「1日にとりたい野菜の量」や「野菜をたっぷりとるための工夫」について学びました。 ◇製作「小さい子に楽しく“大根のできるまで”を伝えよう①」 ・事前学習、講話を元に、グループに分かれて、クラス毎に幼児向けの絵本「だいこんができるまで」を製作しました。</p> <p>(3)ワークショップ(食育交流) 対象 1学年2クラス 計66名 (他2クラスは、保育所に出向き、絵本読み聞かせ等の交流を実施) 実施日 平成29年12月14日(木) 内容 「小さい子に楽しく“大根のできるまで”を伝えよう②」 ◇お話「大根のできるまで」 ・高校生が、大河原町立桜保育所の4・5歳児の子ども達に、製作した絵本を使って読み聞かせを行いました。 大根の種や成長過程について楽しく学びました。 ◇体験「大根観察・大根掘り」 ・高校の大根畑で、子ども達と高校生と一緒に大根の様子を観察し、大根掘りを体験しました。高校生のお兄さん、お姉さんと収穫しながら交流しました。</p>



食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名	宮城県
取組市町村名	女川町
取組の名称	食育推進事業「我が家の自慢 サンマ料理」レシピ募集・試食会開催
	<p>1 目的 女川町で食べ慣れている、サンマは様々な調理方法が可能な食材である。また、代表的で食べ慣れているサンマ料理でも、各家庭の味付けや使用する食材が工夫されていることから、町民からレシピを募集し、試食会を開催することにより、旬の美味しいサンマの食べ方を発掘し、家庭、学校、地域にサンマ料理、魚食を普及する。</p> <p>2 対象 女川町民、女川町出身、女川町で勤務している方</p> <p>3 実施者 女川町健康福祉課、女川町食育推進会議</p> <p>「我が家の自慢 サンマ料理」レシピ募集</p> <p>1 応募規定 (1)サンマを使った料理 (2)オリジナルサンマ料理又は馴染みのあるサンマ料理でも味付けや使用する食材が工夫されている料理 (3)調理時間が1時間以内 (4)材料費は2人分で600円以内</p> <p>2 その他 料理レシピは女川町公式ホームページに掲載予定</p> <p>サンマ料理試食会</p> <p>1 料理の試食会(200食) サンマ料理レシピの応募のうち3品の試食 料理名 ・サンマのがんも ・サンマとチーズのつつみ揚げ ・サンマととろろこんぶのお吸い物 来場者:200名</p> <p>2 レシピの配布 サンマ料理レシピカードの配布、会場内への掲示</p> <p>3 アンケートの実施 来場者の年代、性別、魚料理を食べる頻度や理由等について回収率33%(200人中66人)</p>

