

【様式3】**食育の日の取組****(毎月19日：4月～12月までの実績)**

提出都道府県名 政令指定都市名	東京都
取組市町村名	三宅村
取組の名称	地場産物の使用・給食時間の地場産物紹介
実施時期	8月を除く、毎月19日(19日が休日の場合はその前後)
取組内容	三宅島の特産品を給食で使用しました。(明日葉や、その他の野菜など) その日の給食時間には、明日葉やさつまいもなどの現物を持ち、児童にその特徴や旬、おすすめの料理などを紹介し、知識や理解を深めました。

【様式3】

食育の日の取組

(毎月19日：4月～12月までの実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	東京都
取組市町村名	世田谷区
取組の名称	せたがやウォーク85における『適塩等』の取組み
実施時期	11月19日
取組内容	<p>【目的】 健康せたがやプラン(第二次)後期の重点施策「食育の推進」の取組みの一環として区民が生活習慣病を予防し健康増進を図り、さらなる生活の質の向上を目指すことを目的として、せたがや食育メニュー[※]や食育パンフレットを活用した普及啓発を実施しました。 ※せたがや食育メニュー・・・区内管理栄養士養成大学と地域食教育関係者の連携・協働により検討及び作成</p> <p>【実施場所】 世田谷区役所 中庭 PRコーナー(テント)</p> <p>【参加者】 168名</p> <p>【内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 適塩[※]動画放映 せたがや食育メニューの作り方や適塩等のポイントについて、モニターを設置して放映しました。 ※適塩・・・素材の味やうま味を活かしたおいしく健康により適切な塩加減の食事 2. 適塩みそ汁試飲体験 食塩濃度0.6%みそ汁(30ml/人)を提供し、味覚調査(ボードに「濃い」「ちょうどよい」「薄い」をシールで貼ってもらう)を実施しました。 3. 適塩媒体展示 ・適塩の工夫紹介(塩分量の比較) 4. 資料配布 ・適塩関係パンフレット (適塩みそ汁のポイント、健康・栄養情報、健康メモ) ・せたがや食育メニュー(vol.1～vol.5) ・食育ガイドブック



【様式3】

食育の日の取組

(毎月19日：4月～12月までの実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	東京都
取組市町村名	東久留米市
取組の名称	「親子でLet'sクッキング」の開催
実施時期	平成29年7月19日
取組内容	<p>目的</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 幼児の健全な発育を図るため、幼児食に関する正しい知識を身につける。 ② 調理実習や試食を通し、幼児食への理解を深め、親が自信を持って育児を楽しんだり、おいしい食事を囲めるようにする。 ③ 親や子どもの生活リズムが整うように、朝食の大切さを伝える。 ④ 実習や試食を通して野菜に触れる機会を作り、興味関心を持つきっかけにする。 ⑤ 母親同士の交流、情報交換等の機会を提供する。 <p>対象 4歳～未就学児と保護者</p> <p>実習回数 年3回（幼稚園が長期休みに入る時期に開催）</p> <p>内容 「夏休みに家族で作ろう」をテーマに季節の野菜を取り入れた捕食にもなるレシピを実習しました。</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px;"> <p>メニュー かぼちゃのスコーン 冷たいつぶつぶコーンスープ</p> </div>   <p>デモをみてから、親子で実習しました。</p>   <p>みんなで元気よくあいさつしてから楽しく試食しました。採れたてとうもろこしの香りや、とうもろこしやかぼちゃの甘さを感じることができました。「今度は家で、家族のために作ってみよう!!」とはりきっていました。</p>   <p>試食後は親子分かれての食育の時間です。保護者には栄養士より、「おやつってな～に」と題して幼児期のおやつのとらえ方と、「食育の日」にちなみ食事の大切さについて講話をおこないました。幼児には保育士から「やさいのおなか」の紙芝居の読み聞かせがあり、野菜に興味を深めました。9組の親子が参加し、対象児の下の兄弟(6か月以上)は保育付きのため、対象児と保護者の楽しい時間となりました。</p>

【様式3】

食育の日の取組

(毎月19日：4月～12月までの実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	東京都文京区
取組市町村名	文京区
取組の名称	日本各地の郷土料理給食の提供(文京区立小学校)
実施時期	平成29年4月～12月
取組内容	<p>文京区立千駄木小学校において、毎月食育の日に郷土料理を提供しました。</p> <p>日本には、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」という伝統的な食文化があります。北は北海道、南は沖縄まで、同じ日本国内でも食文化は様々です。日本各地の気候風土が育んだ特産物や、地域の風習から生まれた伝統的な料理を学ぶことが食への関心を高めると考えています。そこで本校では、全校児童・教職員対象に、毎月19日の食育の日に郷土料理を給食にて提供しています。</p> <p>通常の給食でも和食は取り入れています。食育の日は郷土料理に特化した給食の提供の他、給食室からのお知らせを配付しました。各教室で電子黒板にて説明したり、回覧を児童が読み上げたりしました。同時に給食委員による放送を行いました。</p> <p>毎月19日食育の日に、郷土料理給食を継続して提供することで、毎月の郷土料理を楽しむに声や、実施する都道府県をどのように決めているのかと興味を持つ児童もいました。</p> <p>47都道府県の各地の料理を紹介するために、旬の食材や行事的な内容を踏まえ、今後も継続していく予定です。</p> <p>4月 沖縄県 沖縄風炊き込みごはん、もずく卵スープ、クーブイリチー、サーターアンダギー</p> <p>5月 熊本県 高菜飯、生揚げの田楽、せんだご汁、小玉すいか</p> <p>6月 山形県 ごはん、ぶりの照り焼き、いものこ汁、おみづけ風、さくらんぼ</p> <p>7月 大阪府 五目きつねうどん、揚げたこ焼き、じゃこ入りおひたし、メロン</p> <p>9月 香川県 かけうどん、とり天、さつま芋天、おろしあえ、みかんゼリー</p> <p>10月 山梨県 ほうとう、ちくわの磯辺揚げ、野菜の塩もみ、ぶどう3種盛り合わせ</p> <p>11月 石川県 あずき飯、あじのねぎみそ焼き、治部煮、七日炊きごぼう</p> <p>12月 青森県 またぎ飯、はたてとさつまいものかき揚げ、せんべい汁、りんご</p> <p>(牛乳は毎回つきます)</p>