

【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	高知県
取組市町村名	室戸市
取組の名称	コンセプト給食の提供
実施時期	4月～12月
取組内容	<p>【目的】 室戸市や高知県の特産物、季節感のある食材を使った給食を味わい、食材への興味関心を高め、地元のよさを感じられるようにする。</p> <p>【内容】 毎月19日にコンセプト給食を実施。献立表や給食時間の放送での周知、給食の時間の指導や食育だよりへの掲載により、児童や家庭への啓発を行いました。</p> <p>【献立】 4月19日「旬の食べ物を味わおう！」 献立：筍ごはん、牛乳、キュウリとわかめの酢もの、豚汁、フルーツマト 5月19日「室戸産かつおを味わおう！」 献立：麦ごはん、牛乳、かつおのチーズフライ、ごまサラダ、すまし汁 6月19日「梅雨の季節も楽しく！おいしく！」 献立：ハヤシライス、牛乳、コーンサラダ、あじさいゼリー 7月18日「夏バテ予防！夏野菜たっぷり給食」 献立：夏野菜カレー、牛乳、サラダ、巨峰ゼリー 9月19日「教科書の中のお話給食」 献立：ドライカレー、牛乳、げんきサラダ、オレンジかん 10月19日「室戸の旬を味わおう！」 献立：かつおめし、牛乳、柚子香和え、さつま汁 11月20日「みんなが考えたメニューが登場！」 献立：鮭と枝豆のまぜごはん、牛乳、ごまネーズサラダ、豚汁 12月19日「冬の食材でおいしい和食！」 献立：麦ごはん、牛乳、さばのかば焼き、ほうれん草の白和え、沢煮椀</p> <p>【写真】</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 25%; text-align: center;">4月 </div> <div style="width: 25%; text-align: center;">5月 </div> <div style="width: 25%; text-align: center;">6月 </div> <div style="width: 25%; text-align: center;">7月 </div> <div style="width: 25%; text-align: center;">9月 </div> <div style="width: 25%; text-align: center;">10月 </div> <div style="width: 25%; text-align: center;">11月 </div> <div style="width: 25%; text-align: center;">12月 </div> </div>

【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	高知県
取組市町村名	大豊町
取組の名称	食育の日献立
実施時期	毎月19日
取組内容	<p>対象：給食喫食者 ねらい：給食を生きた教材とし、児童生徒に食の知識・実践力を身につけさせる。 内容：4月『春の味覚を味わおう』 5月『高知の食べ物を味わおう』 6月『よく噛んで食べよう』 7月『夏野菜を食べよう』 10月『秋の味覚を味わおう』 11月『大豊の食べ物を味わおう』 12月『冬野菜を食べよう』</p> <p>献立実施日には、給食時間の放送で給食内容について紹介しました。 また、使用している食材の紹介やクイズなどの掲示も行いました。</p> <p>5月『高知の食べ物を味わおう』 生姜ご飯 牛乳 かつおのゆずから揚げ いたどりの炒め煮 ピーマンの塩昆布和え</p>  <p>放送原稿(5月)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">今日の給食 5月18日(金)</p> <p style="text-align: center;">食育の日献立 </p> <p>5月のテーマは、「高知の食べ物を味わおう」です。今日の給食には、しょうが、ピーマン、きゅうり、かつお、ゆず、いたどりなど高知県の食べ物がたくさん使われています。</p> <p>いたどりは、高知県でよく食べられている山菜です。春になると、田んぼや川辺などに、赤むらさき色の芽を出します。生で食べるとすっぱいので、皮をはいでアクをぬいてから食べます。ほかの県の人にはあまり食べないそうです。シャキシャキした食感がおいしいですね。</p>   </div> <p>10月『秋の味覚を味わおう』 さつまいもご飯 牛乳 さばのみぞれがけ きのこのみそ汁 からし和え</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	高知県																																																		
取組市町村名	四万十町																																																		
取組の名称	四万十町の味めぐり																																																		
実施時期	平成29年4月～12月 毎月19日(食育の日)																																																		
取組内容	<p>①対象者： 四万十町内の児童・生徒</p> <p>②ねらい： 毎月19日の食育の日に町内の食材をテーマに献立を考え、食育の日を広めるとともに町内の食材について啓発していきました。</p> <p>③実施センター： 十和給食センター・大正給食センター・窪川給食センター</p> <p>④実施内容</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">日付</th> <th rowspan="2">食材</th> <th colspan="3">献立名</th> </tr> <tr> <th>十和</th> <th>大正</th> <th>窪川</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4/19</td> <td>山 菜 (たけのこ・わらび ぜんまい・ふき せり)</td> <td>・山菜寿司 ・牛乳 ・カシューナッツ和え ・にんじんすりみのすまし汁</td> <td>・山菜ごはん ・牛乳 ・にら玉炒め ・みそ汁 ・きなこもち</td> <td>・山菜ごはん ・牛乳 ・きびなごの青のり揚げ ・キャベツのピーナッツあえ ・すまし汁</td> </tr> <tr> <td>5/19</td> <td>ニ ラ</td> <td>・肉うどん ・牛乳 ・ニラとさきいかのナムル ・チョコマフィン</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・ニラ入りかき揚げ ・いんげんのごま和え ・豚汁</td> <td>・ニラ豚丼 ・牛乳 ・枝豆サラダ ・小夏</td> </tr> <tr> <td>6/19</td> <td>豚 肉</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのソースカツ ・十和野菜のごま和え ・みそ汁</td> <td>・四万十ポークのピリ辛丼 ・牛乳 ・むらくもスープ</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・豚肉の和風揚げ ・切干大根の炒め煮 ・いんげんのアーモンドあえ</td> </tr> <tr> <td>7/19</td> <td>夏野菜 (なす・トマト・ ピーマン)</td> <td>・夏野菜カレー ・牛乳 ・コーンサラダ ・スイカ</td> <td>・夏野菜カレー ・牛乳 ・枝豆サラダ ・スイカ</td> <td>・夏野菜カレー ・牛乳 ・ひじきのカラフルサラダ ・スイカ</td> </tr> <tr> <td>9/19</td> <td>りゅうきゅう</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・鶏肉と根菜のこっくり煮 ・りゅうきゅうの酢の物</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのさっぱり煮 ・りゅうきゅうのかき揚げ ・糸寒天サラダ ・ゆずゼリー</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・豚肉の角煮 ・五目豆 ・りゅうきゅうの酢の物</td> </tr> <tr> <td>10/19</td> <td>くり</td> <td>・栗ごはん ・牛乳 ・しいらのパン粉焼き ・おかが和え ・地豆腐のみそ汁</td> <td>・栗ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのすき焼き ・四万十野菜の酢の物 ・新高梨</td> <td>・栗ごはん ・牛乳 ・ぶりの照り焼き ・チャーテの炒め物 ・ニラ玉汁</td> </tr> <tr> <td>11/17</td> <td>しょうが</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークの生姜焼き ・かぼちゃサラダ ・白菜スープ</td> <td>・しょうがのかき揚げうどん ・牛乳 ・きんぴらこんにやく ・柿</td> <td>・しょうがごはん ・牛乳 ・豚肉と根菜の煮物 ・きゅうりと切干大根のバリバリ漬 ・いもけんぴ</td> </tr> <tr> <td>12/19</td> <td>里 芋</td> <td>・クッパ ・牛乳 ・里芋の揚げがらめ ・ナムル</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・手作り里芋コロッケ ・ゆずサラダ ・豚汁</td> <td>・ごはん ・牛乳 ・みどり市のおいもシチュー ・ちくわとほうれん草のサラダ ・みかん</td> </tr> </tbody> </table> <p>・毎月19日に食材を決め、それぞれのセンターでその食材を中心にした献立を考えました。学校へは食材についての資料をポスターで配布、家庭へは給食だよりや献立表で知らせるようにしました。</p>			日付	食材	献立名			十和	大正	窪川	4/19	山 菜 (たけのこ・わらび ぜんまい・ふき せり)	・山菜寿司 ・牛乳 ・カシューナッツ和え ・にんじんすりみのすまし汁	・山菜ごはん ・牛乳 ・にら玉炒め ・みそ汁 ・きなこもち	・山菜ごはん ・牛乳 ・きびなごの青のり揚げ ・キャベツのピーナッツあえ ・すまし汁	5/19	ニ ラ	・肉うどん ・牛乳 ・ニラとさきいかのナムル ・チョコマフィン	・ごはん ・牛乳 ・ニラ入りかき揚げ ・いんげんのごま和え ・豚汁	・ニラ豚丼 ・牛乳 ・枝豆サラダ ・小夏	6/19	豚 肉	・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのソースカツ ・十和野菜のごま和え ・みそ汁	・四万十ポークのピリ辛丼 ・牛乳 ・むらくもスープ	・ごはん ・牛乳 ・豚肉の和風揚げ ・切干大根の炒め煮 ・いんげんのアーモンドあえ	7/19	夏野菜 (なす・トマト・ ピーマン)	・夏野菜カレー ・牛乳 ・コーンサラダ ・スイカ	・夏野菜カレー ・牛乳 ・枝豆サラダ ・スイカ	・夏野菜カレー ・牛乳 ・ひじきのカラフルサラダ ・スイカ	9/19	りゅうきゅう	・ごはん ・牛乳 ・鶏肉と根菜のこっくり煮 ・りゅうきゅうの酢の物	・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのさっぱり煮 ・りゅうきゅうのかき揚げ ・糸寒天サラダ ・ゆずゼリー	・ごはん ・牛乳 ・豚肉の角煮 ・五目豆 ・りゅうきゅうの酢の物	10/19	くり	・栗ごはん ・牛乳 ・しいらのパン粉焼き ・おかが和え ・地豆腐のみそ汁	・栗ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのすき焼き ・四万十野菜の酢の物 ・新高梨	・栗ごはん ・牛乳 ・ぶりの照り焼き ・チャーテの炒め物 ・ニラ玉汁	11/17	しょうが	・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークの生姜焼き ・かぼちゃサラダ ・白菜スープ	・しょうがのかき揚げうどん ・牛乳 ・きんぴらこんにやく ・柿	・しょうがごはん ・牛乳 ・豚肉と根菜の煮物 ・きゅうりと切干大根のバリバリ漬 ・いもけんぴ	12/19	里 芋	・クッパ ・牛乳 ・里芋の揚げがらめ ・ナムル	・ごはん ・牛乳 ・手作り里芋コロッケ ・ゆずサラダ ・豚汁	・ごはん ・牛乳 ・みどり市のおいもシチュー ・ちくわとほうれん草のサラダ ・みかん
日付	食材	献立名																																																	
		十和	大正	窪川																																															
4/19	山 菜 (たけのこ・わらび ぜんまい・ふき せり)	・山菜寿司 ・牛乳 ・カシューナッツ和え ・にんじんすりみのすまし汁	・山菜ごはん ・牛乳 ・にら玉炒め ・みそ汁 ・きなこもち	・山菜ごはん ・牛乳 ・きびなごの青のり揚げ ・キャベツのピーナッツあえ ・すまし汁																																															
5/19	ニ ラ	・肉うどん ・牛乳 ・ニラとさきいかのナムル ・チョコマフィン	・ごはん ・牛乳 ・ニラ入りかき揚げ ・いんげんのごま和え ・豚汁	・ニラ豚丼 ・牛乳 ・枝豆サラダ ・小夏																																															
6/19	豚 肉	・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのソースカツ ・十和野菜のごま和え ・みそ汁	・四万十ポークのピリ辛丼 ・牛乳 ・むらくもスープ	・ごはん ・牛乳 ・豚肉の和風揚げ ・切干大根の炒め煮 ・いんげんのアーモンドあえ																																															
7/19	夏野菜 (なす・トマト・ ピーマン)	・夏野菜カレー ・牛乳 ・コーンサラダ ・スイカ	・夏野菜カレー ・牛乳 ・枝豆サラダ ・スイカ	・夏野菜カレー ・牛乳 ・ひじきのカラフルサラダ ・スイカ																																															
9/19	りゅうきゅう	・ごはん ・牛乳 ・鶏肉と根菜のこっくり煮 ・りゅうきゅうの酢の物	・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのさっぱり煮 ・りゅうきゅうのかき揚げ ・糸寒天サラダ ・ゆずゼリー	・ごはん ・牛乳 ・豚肉の角煮 ・五目豆 ・りゅうきゅうの酢の物																																															
10/19	くり	・栗ごはん ・牛乳 ・しいらのパン粉焼き ・おかが和え ・地豆腐のみそ汁	・栗ごはん ・牛乳 ・四万十ポークのすき焼き ・四万十野菜の酢の物 ・新高梨	・栗ごはん ・牛乳 ・ぶりの照り焼き ・チャーテの炒め物 ・ニラ玉汁																																															
11/17	しょうが	・ごはん ・牛乳 ・四万十ポークの生姜焼き ・かぼちゃサラダ ・白菜スープ	・しょうがのかき揚げうどん ・牛乳 ・きんぴらこんにやく ・柿	・しょうがごはん ・牛乳 ・豚肉と根菜の煮物 ・きゅうりと切干大根のバリバリ漬 ・いもけんぴ																																															
12/19	里 芋	・クッパ ・牛乳 ・里芋の揚げがらめ ・ナムル	・ごはん ・牛乳 ・手作り里芋コロッケ ・ゆずサラダ ・豚汁	・ごはん ・牛乳 ・みどり市のおいもシチュー ・ちくわとほうれん草のサラダ ・みかん																																															