

【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	佐賀県
取組市町村名	白石町
取組の名称	しろいし食の日
実施時期	毎月19日
取組内容	<p>・学校給食での地産地消の取り組み</p> <p>・毎月19日を「しろいし食の日」として、白石町産や佐賀県産の食材を使った給食を提供し、献立表、給食時間の放送やホームページなどで紹介することで、地場産物や郷土料理への関心を高めています。(19日が休日や行事で実施できないときは前日の給食で実施しています。)</p> <p>・町内全小中学校で実施しています。 ○小学校8校(須古小学校・六角小学校・白石小学校・北明小学校・福富小学校・有明東小学校・有明西小学校・有明南小学校) ○中学校3校(白石中学校・福富中学校・有明中学校)</p> <p><白石中学校ホームページより抜粋></p> <hr/> <p>・タイトル 10月18日(水)</p>  <p>【今日の献立】 栗(くり)ごはん 牛乳 魚の天ぷら 煮じゃあ はんぺんのお吸い物</p> <p>【給食からのメッセージ】 今日は、「しろいし食(しょく)の日」です。 今日の給食では、地元(じもと)で採(と)れた食材をたくさん使用しています。 地域(ちいき)で採(と)れたものを地域(ちいき)で食べることを地産地消(ちさんちしょう)といいます。 さて、明日19日は、「白石町のおくんち」ですね。そこで今日の給食は、町内でとれた新鮮(しんせん)な食材(しょくざい)を使って、白石町の郷土(きょうど)料理(りょうり)である「煮(に)じゃあ」を作りました。 「煮(に)じゃあ」は、鶏肉(とりにく)や魚の練(ね)り製品(せいひん)のかまぼこ・ちくわ・さつまあげなどで味だしをし、その土地(とち)でとれた野菜(やさい)やいも・小豆(まめ)などを材料(そくざい)として使い、じっくり時間をかけて煮込(にこ)んで作る料理(りょうり)です。 地域(ちいき)や家庭(かてい)によって使用(しよ)されている食材(しょくざい)が少しずつ違(ちが)うと思います。</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	佐賀県
取組市町村名	有田町
取組の名称	キッズチャレンジ教室
実施時期	平成29年8月19日
取組内容	<p>キッズチャレンジ教室(5月～2月)全10回の取組の1つとして、食育の日に合わせ、食育体験を実施</p> <p>参加者 町内の小学1年生～小学6年生20名 体験場所 野中蒲鉾工房(佐賀市) 野中蒲鉾 株式会社 体験内容 焼きちくわ・かまぼこそうめん・てんぷら作り</p> <p>当日の内容 食育体験スタート かまぼこの原材料の説明を受ける。 てんぷら・ちくわ・かまぼこそうめんを手作りする。 てんぷらの中の野菜やてんぷらの形など工夫して作る。</p> <p>子供たちの様子</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全員が初めての体験で、楽しそうに体験していました。 ・ちくわ作りでは竹にすり身をくっ付けるのが難しかったようでした。 ・体験をしながら分からないことや疑問に思ったことを先生に質問していました。 ・自分たちで作った出来立てのかまぼこを美味しそうに食べていました。



【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	佐賀県
取組市町村名	玄海町
取組の名称	保育園食育
実施時期	12月19日
取組内容	<p>【対象者】 ふたば園 年長児</p> <p>【参加者】 ・園児21名 ・食生活改善推進委員会:4名 ・栄養士:1名</p> <p>【取組みの目的】 保育園食育は、健康寿命の延長を目的に子供から高齢者まで各世代にあった食育活動の1つで、子供たちが自らの感覚や体験を通して、食材や調理する人への感謝の気持ちを育み、食べる事を楽しんでもらえるよう毎年行っている取組みです。 今回のメニューは、子供たちからのリクエストが多かった五目いなりずしにしました。 いなりずしは食べやすく、子供たちに大人気です。 筑前煮(いりやき)は郷土料理にあたり毎年メニューに加えています。 フルーツポンチは、ただ果物を切って終わるより、色んな種類の果物に触れたり、白玉を作るなど子供たちができる作業を増やす事で、より楽しく調理ができるように工夫しました。</p>
	