

## ③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	群馬県
取組の名称	ヘルスケアセミナーの実施
実施時期	11月19日
取組内容	<p>●目的</p> <p>群馬県健康増進計画「(元気県ぐんま21(第2次))」では、健康寿命の延伸を目指し、平均寿命と健康寿命の差を縮めることを目標としています。そのためには、現役世代からの健康づくりが重要であり、企業においては、経営管理と従業員の健康管理の両立を目指す「健康経営」への取り組みが期待されています。</p> <p>そこで、県内の企業が健康経営に取り組むことができるよう、従業員に対する健康管理をテーマにセミナーを開催しました。(出席者数121名)</p> <p>なお、本セミナーは、(株)上毛新聞社が主催する「ヘルスケアキャンペーン2018」と連携し実施したものです。</p> <p>●主催 群馬県</p> <p>●共催 株式会社上毛新聞社、全国健康保険協会群馬支部</p> <p>●対象者 県内企業の健康及び労務管理者、健康経営に関心のある方 その他関係者各位</p> <p>●内容</p> <p>◆第1部 講演：「動いて予防する生活習慣病について」 講師：群馬県立心臓血管センター副院長安達仁氏</p> <p>◆第2部 講演：「職場の食と食環境整備について」 講師：女子栄養大学栄養学部教授石田裕美氏</p> <p>◆事業報告 : 「健康経営の取り組みについて」 全国健康保険協会群馬支部保健専門職石関典子氏</p> <p>◆行政説明：「元気に“動こう・歩こう”プロジェクトについて」</p>
	

### ③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	高崎市
取組の名称	地場産野菜を活用した「倉渕献立」の実施
実施時期	7月～12月
取組内容	<p>食育の日（19日）に倉渕の地元の生産者団体『倉渕学校給食協力会』の方が、地場産野菜を作り、届けてくださる季節の野菜を活用し、『倉渕献立』として、本年度、7月より毎月実施しています。</p> <p>当日、親子給食方式で行っている倉渕中学校と倉渕小学校には、献立に使用した野菜や生産者の方々の紹介をお知らせメモや給食時の放送、また、栄養士が給食時間に各教室を訪問して、知らせています。目的としては、児童・生徒が、生産者の方を身近に感じ、新鮮でおいしい安全な野菜について知り、感謝の気持ちを育み、自分たちの恵まれた環境への理解を深めてもらいたいと考えています。実際に生産者の方々の中には、児童・生徒の保護者もおり、教室で紹介すると、拍手が起きたり、「すごいね」や「ごちそうさま」などと声をかけたりできる良い場面も見られます。栄養士としても地元の方々が協力していただき、このように献立にできることにとても感謝し、今後も給食づくりに生かしていきたいと考えています。</p> <p>〈 献立・使用地場産野菜 〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 7月 倉渕カレー（じゃがいも・玉ねぎ・ズッキーニ・ピーマン・いんげん・ミニトマト） 小魚サラダ（きゅうり・キャベツ）</li> <li>・ 9月 倉渕マーボー（かぼちゃ・じゃがいも・ピーマン・玉ねぎ） 中華風なめこスープ（なめこ・玉ねぎ）</li> <li>・ 10月 倉渕うどん（なめこ・人参・小松菜） 温野菜サラダ（じゃがいも・人参）</li> <li>・ 11月 倉渕中華風菜飯（チンゲン菜・人参） チゲ汁（白菜・大根・人参） ナムル（ほうれん草）</li> <li>・ 12月 倉渕クリームスパゲティ（白菜・人参・ほうれん草） 大根サラダ（大根）</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>お知らせメモ (7月19日)</p> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <p><b>倉渕夏野菜カレー・小魚サラダ 7/19(食育の日)</b></p> <p>この暑い日差しの中、倉渕学校給食協力会の方たちが、私たちのために大切に育ててくださった野菜を使って、今日のおいしい倉渕夏野菜カレー・小魚サラダができました！ 味わって食べてください！</p> </div>

### ③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	館林市
取組の名称	公立保育園9園での食育マットの活用
実施時期	毎月
取組内容	<p>市内保育園に対し、食育の日（19日）には、食育マットを使用した食育を行っています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>○実践例1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎月19日実施（19日が祝日の場合は別日）</li> <li>・5歳児等各保育室</li> <li>・ねらい：各食材が自分のからだにもたらす効果を知り、食に興味をもつ。主食、主菜、副菜、汁もの、お茶の正しい位置を覚える。</li> <li>・内容：食育の日に汁物（味噌汁・スープ）がつき、食育マットの図の通りに主食、主菜、副菜、汁物、お茶が分けて提供されます。 保育士は位置の確認、赤、黄、緑の場所にある食材がからだにどのような作用するのかわかりやすく説明します。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>○実践例2</p> <p>ランチョンマットを使用し、主食、副食等の並べ方や三角食べを推進しています。また、調理員との給食会食を通して、子どもの食べる様子を知ると共に感謝の気持ちを育む取り組みです。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>