## ③食育の日の取組

提	出 都	道府	県	名	福岡県
政	令 指	定 都	市	名	
取	組市	ī 町	村	名	柳川市
取	組団体	本 · 企	主業	名	
取	組	の <i>*</i>	名	称	「食育の日通信」の発行
実	施	時		期	4月~3月の毎月19日前に発行
取	組	内		容	柳川市内、全小・中学生の家庭に向けて、毎月 19 日よりも少し前に、食に関
					するお便り「食育の日通信」を配布しています。

平成 18 年度から柳川市学校給食会で始めた取り組みです。毎年テーマを決めて、各月の内容も前年度末には、年間計画を作成して、発行します。これまでは、以下の内容で発行してきました。

年度	テーマ
平成18年度	「朝ごはん」
平成19年度	「朝ごはん」
平成20年度	「日本型食生活」のすすめ
平成21年度	「健康作りのための食べ方」のすすめ
平成22年度	「旬の食材」
平成23年度	「料理にチャレンジ」
平成24年度	「行事食」
平成25年度	「朝ごはん」
平成26年度	「和食」のすすめ
平成27年度	「地域でとれる季節の食べ物」
平成28年度	「給食のめあて」と食育
平成29年度	「郷土料理」と「世界の料理」

平成 30 年度は、毎月、旬の食べ物を取り上げ、それぞれの名前の由来や栄養等について「食べ物のひみつ」をテーマに掲載しています。具体的には、(4月) キャベツ (5月)たかな (6月)じゃがいも (7月)かぼちゃ (8・9月)なす (10月) きのこ (11月)さつまいも (12月)だいこん (1月)ほうれんそう (2月)たい (3月)たまねぎ のひみつを紹介しています。

また、食育の日通信には、毎号必ず、給食のレシピを掲載しています。特に、 今年度は、ひみつを紹介した旬の食べ物を使った給食のレシピを載せています。 「給食で食べた○○を作って!」とおうちの人に頼む小学生の様子や「自分で作ってみました。」という中学生の報告を聞くと、給食が家庭でも食を見直すきっかけになってくれればと願うばかりです。

## ③食育の日の取組

提出都道府県	名	福岡県
政 令 指 定 都 市	名	
取 組 市 町 村	名	上毛町
取組団体・企業	名	南吉富小学校
取組の名	称	日本の伝統的な食文化である「和食」の献立実施
実 施 時	期	毎月「食育の日」(19日が米飯給食の日でなければその前後の日)
取 組 内	容	○ 小・中学校の給食において、毎月「食育の日」に、日本の伝統的な食文化
		である「和食」の献立を実施しています。

ランスよくとれる健康によい食事であることを理解させるためです。
○ 献立のテーマを「まごわやさしい」とし、下記(献立に基づく指導資料に

○ ねらいは、日本人が昔から食べてきた「和食」が、体に必要な栄養素をバ

- 献立のアーマを「まこわやさしい」とし、下記(献立に基づく指導資料に 記載)の食材を使った、ごはん、みそ汁、魚を使った主菜、野菜や海藻、豆 類を使った副菜の献立にしています。野菜は上毛町でとれた旬の野菜を多く 取り入れるようにしています。
- 児童・生徒には、食事の前に、献立に基づく指導資料を活用して、「和食」 は栄養素のバランスがよい食事であることを知らせています。

#### 【献立に基づく指導資料】

今日は食育の日です。「まごわやさしい」は、和食に欠かせない食べ物の頭文字をつなげた言葉です。「ま」は豆類、「ご」はごまなどの種実類、「わ」はわかめなどの海そう類、「や」は野菜、「さ」は魚、「し」はしいたけなどのきのこ類、「い」はいも類です。今日は、これらの食材をすべて使って作った栄養素のバランスがよい献立です。

○ 今年度実施した食育の日の献立写真(抜粋)

4月



ごはん 鮭の塩焼き ひじきと大豆の炒め煮 じゃが芋のみそ汁 牛乳

10 月



ごはん さんまのおろし煮 茎わかめのきんぴら 実だくさんのみそ汁 牛乳

# ③食育の日の取組

提	出 都	道府り	具 名	福岡県
政	令 指	定都市	方 名	
取	組市	町木	名	飯塚市
取	組団は	・企	業 名	
取	組	の名	称	お米の収穫
実	施	時	期	平成 30 年 11 月 19 日
取	組	内	容	【対象園児】4·5歳児 38名
				【目 的】お米を苗から育てることにより、食べ物や作ってくれた人々に感謝
				し、収穫の喜びを知る。

### 【実施内容】

・春に植えたプランターの稲が実り、みんなで稲刈りをしました。刈った稲を それぞれ一束ずつ持ち、もみを収穫しました。





・収穫したもみは脱穀(もみすり)してもらい、後日5歳児さんがお米を 炊いておにぎりにし、みんなでいただきました。 自分たちで作ったご飯は、とても美味しかったようです。



