

③食育の日の取組

提出都道府県名	香川県														
政令指定都市名															
取組市町村名	綾川町														
取組団体・企業名															
取組の名称	保育所・認定こども園における「リクエスト給食」														
実施時期	毎月「食育の日」前後														
取組内容	子どもの頃からの望ましい食習慣の定着を図るため、町内の保育所・認定こども園で「リクエスト給食」を実施しました。 1 実施日 毎月「食育の日」前後 2 場所 町内の保育所・認定こども園（6施設） 3 内容 各園順番に、年長児が昼食とおやつのメニューを考え、給食として提供します。 子ども達が、「食」に興味を持ち、楽しんで献立を考える力を身につけてほしいと、平成 27 年度から始めました。とても好評で、リクエスト給食の日を楽しみにしています。 また、取組を広く知ってもらえるよう、毎月、町広報誌にて、レシピと写真付きで紹介をしています。 おしえて! 給食の人気メニュー 今月は昭和認定こども園のリクエスト給食です。 ★きゅうりとわかめの酢の物★ 材料(子ども4人分) <table> <tr> <td>きゅうり</td><td>.....中1本</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td><td>.....100g</td> </tr> <tr> <td>カットわかめ</td><td>.....2.5g</td> </tr> <tr> <td>酢</td><td>.....大さじ1/2</td> </tr> <tr> <td>A</td><td>.....大さじ1弱</td> </tr> <tr> <td>三温糖</td><td>.....大さじ1弱</td> </tr> <tr> <td>濃口しょうゆ</td><td>.....小さじ1</td> </tr> </table> 作り方 ① きゅうりは輪切りに、キャベツは千切りにし、さっとゆでる。水けを絞る。 ② カットわかめは水でもどす。水けを絞る。 ③ Aを混ぜ、①と②を和える。 1人分 エネルギー21kcal カルシウム24mg たんぱく質0.8g 塩分0.3g 脂質0.1g 毎月19日は「食育の日」。 綾川町の保育所・認定こども園では、「食育の日」にあわせて「リクエスト給食」を実施しています。 保育所の酢の物は、食べやすく大好き♪ お家でも食べたいな～。	きゅうり	中1本	キャベツ	100g	カットわかめ	2.5g	酢	大さじ1/2	A	大さじ1弱	三温糖	大さじ1弱	濃口しょうゆ	小さじ1
きゅうり	中1本														
キャベツ	100g														
カットわかめ	2.5g														
酢	大さじ1/2														
A	大さじ1弱														
三温糖	大さじ1弱														
濃口しょうゆ	小さじ1														