



【様式1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山口県
取組市町村名 取組団体・企業名	防府市
取組の名称	宮市保育所における川魚の食体験
実施時期	6月26日(水)
取組内容	<p>対象者：年長児24名            ねらい：命を大切にする心、感謝する心を持つ            連携団体：佐波川漁協            内容：佐波川漁協から、稚鮎放流の体験に招待される。            本や絵で、魚（川魚）への興味を大きくする。            5月10日稚鮎放流を体験し、視覚や触感等を実感する。            6月26日の給食に、園庭で焼いた鮎を提供する。            命をいただくことについて話をする。            様子：稚鮎と焼く鮎の大きさの違いを実感していました。            「こんなに大きくなるんだね」            目の前で焼くのをじっと見ている子、焼ける匂いにクンクンする子・・・            それぞれの待ち方をしていました。            ほとんどの子が完食し、お皿は、頭と骨だけになっていました。            *今回の取組で、子ども達は放流から食べることまでの経験をつなぐことができました。</p>
	 

## 【様式 1】

## ① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山口県
取組市町村名 取組団体・企業名	山陽小野田市
取組の名称	キッズキッチン もぐもぐはかせ教室
実施時期	6月2日（日）
取組内容	<p>対象者：市内在住1歳半～3歳児とその保護者 6組</p> <p>目的：未就園児の食課題に応じて、その保護者が、食に対する不安や課題を解決することで正しい食生活を身につけることです。また、未就園児が食に関心をもつことです。</p> <p>目標：参加者親子が、幼児期の野菜摂取の現状について振り返ることができる、幼児期に食べにくい野菜やその形状や摂取の目安量を知る、食品衛生や食具の使い方について正しい知識を身につけることです。</p> <p>内容： <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い 手洗いチェッカーを使用</li> <li>・食べ比べ体験（トマトの皮あり、皮なし）</li> <li>・講話「食べにくい食材やその調理法、食材ごとの特徴、目標量を知る」</li> <li>・配膳 食育ランチョンマット活用（料理等を子どもが運ぶ）</li> <li>・試食 野菜スープ（クルトン、ドライパセリ、粉チーズ）</li> <li>・片付け</li> </ul> </p>

## 【様式1】

## ① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山口県
取組市町村名 取組団体・企業名	萩市
取組の名称	福栄地域おやこ郷土料理教室
実施時期	令和元年6月2日（日）10:00～13:30
取組内容	<p>対象者：小学校児童及び保護者</p> <p>参加者数：小学生21名、保護者20名、食生活改善推進員4名 計45名</p> <p>ねらい：地域の伝統的な食文化を宝とし、親子で郷土料理を学び、身近に感じることで、将来を担う子どもたちがふるさとの味を伝承していくことを目的としています。併せて、食を通して地域の人と触れ合う機会を通して、心豊かな子ども達を育むことを目的としています。</p> <p>内容：事前に食生活改善推進員の準備のもと開催しました。 郷土料理について食推さんよりお話をしてもらい各班に分かれてそれぞれ4品の料理を作りました。特に南蛮煮は地域と関連がある郷土料理で覚えてほしい1品です。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・まぶり飯</li><li>・南蛮煮</li><li>・ちしやなます</li><li>・だいだいゼリー</li></ul>