
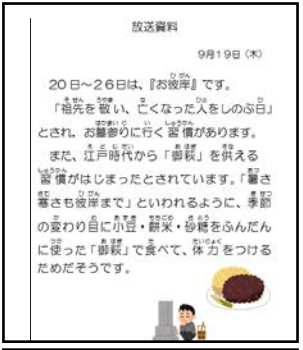


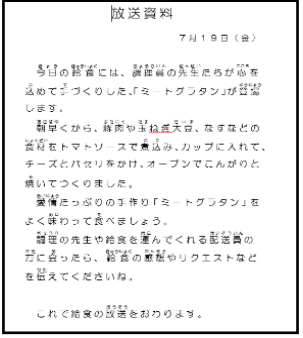


【様式3】

③食育の日の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>山梨県都留市</p>																	
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>都留市学校給食センター・単独調理場</p>																	
<p>取組の名称</p>	<p>学校給食における行事食や郷土料理・地場産物を使用した献立の提供</p>																	
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日前後</p>																	
<p>取組内容</p>	<p>学校給食が郷土食や行事食・都留市の地場産物等を食べる機会となるように、毎月19日に、その月の行事や地場産物を取り入れた献立等の提供をおこないました。また、ただ提供を行うだけではなく提供した献立がどんな行事の献立であるか、どの食材が地場産物であるかを知ることができるように、その日の献立について紹介した掲示物やおたよりの作成・校内放送資料の作成をおこないました。</p> <p>おたより発行することや校内放送をおこなうことによって、全校一斉に周知することができました。</p> <table border="1" data-bbox="470 1030 1524 1232"> <tr> <td>4月</td> <td>イースター給食</td> <td>9月</td> <td>お彼岸給食</td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td>新元号お祝い給食</td> <td>10月</td> <td>全国旅メニュー（道産子汁）</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>食育の日給食</td> <td>11月</td> <td>よくかむ給食</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>手作り給食（手作りグラタン）</td> <td>12月</td> <td>都留市を味わおう給食</td> </tr> </table> <div data-bbox="502 1276 909 1579">  <p>山梨県産物紹介ポスター。山梨県産物の紹介と、山梨県産物のマークについて説明しています。また、山梨県産物のマークについて説明しています。</p> </div> <div data-bbox="1220 1276 1524 1624">  <p>放送資料。9月19日（木）20日～26日は、『お彼岸』です。「祖先を敬い、亡くなった人への思い」とされ、お彼岸に行く習慣があります。また、江戸時代から「餅」を供える習慣がはじまったとされています。「餅」も彼岸までといわれるように、季節の変わり目に「餅・餅屋・餅屋をさんだん」に使った「餅」で食べて、体力をつけるためだそうです。</p> </div> <div data-bbox="502 1590 774 1960">  <p>イースター給食の紹介。イースター給食の紹介と、イースター給食のレシピについて説明しています。</p> </div> <div data-bbox="782 1624 1197 1960">  <p>都留市を味わおう給食の紹介。都留市産物の紹介と、都留市産物のレシピについて説明しています。</p> </div> <div data-bbox="1220 1624 1524 1960">  <p>放送資料。7月19日（日）今日の給食には、産物の先生たちが必ずついてくれた「ミートグラタン」が登場します。朝早くから、産物や産物先生、及ぼなどの産物をトマトソースで煮込み、カップに入れて、チーズとパサリをかけ、オーブンでこんがり焼いてつくりました。産物先生の手作り「ミートグラタン」をよく味わって食べましょう。産物の先生や産物を運んでくれる配達員の皆さんに、産物の産物やリストなどを送っていただきます。くれぐれ産物の先生をおたよりです。</p> </div>		4月	イースター給食	9月	お彼岸給食	5月	新元号お祝い給食	10月	全国旅メニュー（道産子汁）	6月	食育の日給食	11月	よくかむ給食	7月	手作り給食（手作りグラタン）	12月	都留市を味わおう給食
4月	イースター給食	9月	お彼岸給食															
5月	新元号お祝い給食	10月	全国旅メニュー（道産子汁）															
6月	食育の日給食	11月	よくかむ給食															
7月	手作り給食（手作りグラタン）	12月	都留市を味わおう給食															

③食育の日の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>山梨県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>韮崎市立韮崎北東小学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>小学校における食育活動</p>
<p>実施時期</p>	<p>7月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>①とうもろこしの皮むき</p> <p>地域で採れたとうもろこしを、1年生の生活科の授業の一環として、1年生に皮むきをしてもらいました。いつも食べている給食で使用する食材を扱うことで、食に興味をもってもらうことを目的としています。当日は、農家の方にとうもろこしを朝採りしていただき、甘いとうもろこしを提供しました。皮をむいたあと、給食室にいる調理員さんのところまでとうもろこしを届け、調理をしてもらい、給食でおいしくいただきました。</p>  <p>②山梨県の郷土料理「おざら」について</p> <p>山梨県の郷土料理といえば「ほうとう」が有名です。そのほうとうめんを使った郷土料理「おざら」はあまり知られていません。「おざら」とは、ほうとうと冷や麦くらいの太さの冷やした麺をあたかいつゆにつけて食べます。つゆには、地域で採れた野菜をたっぷり使いました。「おざら」のことを知ってもらい、地域の食文化を深めてもらうために、とうもろこしと一緒に給食で提供しました。</p> 

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	市川三郷町 社会福祉法人 高田保育園
取組の名称	ふれあい会食会（もちつき体験と手作りほうとう会食）
実施時期	11月19日
取組内容	<p>・目的</p> <p>日本の伝統行事であるもちつきの体験と、山梨の伝統食であるほうとうの会食とを組み合わせ、最近では珍しくなった伝統的な食文化を大切にする心や、もちやほうとうがどうやってできているか興味関心を育てます。</p> <p>園児の祖父母を招き、もちもほうとうも手作りしている様子を見せていただいたり、園児と会食を通して交流を図っていただいたりし、ふれあいを楽しんでもらいます。</p> <p>・対象者</p> <p>全園児 60人くらい 0歳児～3歳児までの祖父母 20人くらい</p> <p>・具体的な内容</p> <p>もちつきでは、もち米を蒸し、園児の祖父母が臼と杵でもちをつきました。園児は、もち米からもちになっていくところを見たり、ぺったんぽったんと杵でもちをつく体験をしたりして楽しみました。ついたもちは、のしもちにし、切ってお土産用に袋に詰めました。</p> <p>ほうとう作りでは、おばあちゃんたちが手際よく野菜を切る様子や、ほうとうの生地をちぎる様子を、園児たちは、楽しそうに見ていました。</p> <p>完成後は、一緒に会食を楽しみました。</p>
	 