

【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	富山県
取組市町村名 取組団体・企業名	高岡市
取組の名称	「みんなで取り組む食育事業」
実施時期	令和元年6月19日（水）、11月19日（火）
取組内容	<p>食育の日にあわせて、広く市民に「食育の日」や食事の大切さ、望ましい食生活の普及啓発をするため、行政（高岡市健康増進課）、市民ボランティア（食生活改善推進員）、民間施設（市内のスーパーマーケット等）の三者協働による食育活動を行った。</p> <p>主催：高岡市福祉保健部健康増進課・高岡市食生活改善推進協議会 共催：市内スーパーマーケット、農産物直売所 内容：</p> <p>（1）食生活改善推進員による野菜摂取・減塩の啓発</p> <p>① 野菜350gの計量体験 旬の野菜を使い、日ごろ摂っていると思われる野菜を実測することで、1日に必要な量を学んでもらった。</p> <p>② 一皿70gの野菜を使用した料理の紹介 実際作ったものを見てもらうとともに、レシピの配付を行った。</p> <p>③ 塩分濃度0.8%味噌汁の試飲 天然だしを使用した適切な塩分濃度の味噌汁を試飲してもらい、家庭での味噌汁と比べてもらった。</p> <p>④ カップ麺等加工食品の栄養成分表示（塩分量等）の確認の勧め ⑤ パネル展示、パンフレットの配付</p> <p>（2）栄養相談 管理栄養士がバランスのよい食事や減塩による健康管理について、来場者へアドバイスを実施</p>



味噌汁の試飲



カップ麺に含まれる塩分の紹介

【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>富山県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>滑川市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>なめりかわの旬を味わう日ー富山の郷土料理「ブリ大根」を味わう給食ー</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年1月21日(火)</p>
<p>取組内容</p>	<p>○目的 冬が旬のブリを使った富山の郷土料理「ブリ大根」や「よごし」、「だんご汁」を味わいながら富山の郷土料理の良さを感じ、学ぶものです。</p> <p>○対象者 全小中学校9校(小7校、中2校)、幼稚園3園 3000人</p> <p>○実施内容 富山湾でとれたブリと滑川産の大根を使ったブリ大根をメインに、キャベツやにんじんを黒ごまであえたよごしなど地場産を使った富山の郷土料理を実施しました。</p> <p>東部小学校においては、滑川漁協女性部 倉本禮子部長からは、ブリが出世魚と呼ばれる理由や漁法の定置網漁について学びました。栄養教諭からは、富山の郷土料理のブリ大根やよごし、だんご汁についての話を聞きました。児童からは、「ブリが栄養のある魚だと分かった。これからも魚を食べて体を元気にしたい」「ブリ大根には、昔の人の知恵が詰まっていることが分かった。感謝して食べたい」と感想を述べていました。</p> <div data-bbox="523 1397 970 1704" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="544 1715 887 1991" data-label="List-Group"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 古代米ごはん ・ ブリ大根 ・ よごし ・ だんご汁 ・ 牛乳 </div> <div data-bbox="999 1556 1465 1912" data-label="Image"> </div>

【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>富山県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>砺波市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>となみたっぷり献立</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日前後</p>
<p>取組内容</p>	<p>[実施内容]</p> <p>市内の幼稚園、小中学校に提供する学校給食において、毎月19日前後に旬の地場産農産物や昔から伝わる郷土料理を取り入れた「となみたっぷり献立」を実施しています。(曜日や農産物の納品状況に応じて日にちが前後することがあります。)</p> <p>給食だよりの他、献立に関する掲示物を作成し、「となみたっぷり献立」を児童・生徒や保護者に周知しています。</p> <p>となみたっぷり献立の一例</p> <div data-bbox="523 1086 970 1422" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="699 1444 798 1473" data-label="Caption"> <p>給食写真</p> </div> <div data-bbox="1053 1086 1444 1422" data-label="List-Group"> <p>12月18日(水)の給食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・メンチカツ ・お酢合い ・となみの集め汁 ・りんご </div> <div data-bbox="491 1541 1077 1769" data-label="List-Group"> <ul style="list-style-type: none"> ・砺波市内で作られた農産物(にんじん・白菜・ねぎ・大根・干しずいき・りんご)をふんだんに取り入れた献立となっています。 ・中でも白菜とねぎは冬の砺波市を代表する旬の野菜で、栄養価が高く、甘みも強いです。 </div> <div data-bbox="1093 1433 1492 2004" data-label="Image"> </div>