

① 食育月間の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>滋賀県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>大津市、甲賀市、近江八幡市、彦根市、米原市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>市町広報媒体、ケーブルテレビを活用した啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年6月中</p>
<p>取組内容</p>	<p>【大津市、近江八幡市、彦根市、米原市】県内市町において、「朝食摂取」「生活リズムを整える」「1日3食きちんと食べる」「減塩」等のテーマで啓発を行いました。</p> <p>【甲賀市】市内の社会福祉協議会が後方支援しているフードバンク事業の食材を使用して、市の健康推進員連絡協議会（ヘルスマイト）が調理とレシピ紹介を行いました。</p> <p>啓発方法</p> <p>自治体ホームページや広報誌による周知 関係団体へのメールやFAXによる周知 市内の幼稚園、保育園保護者へのチラシ配布 ケーブルテレビによる周知</p> <div data-bbox="470 1209 1165 1657"> </div> <p>6月は食育月間 この機会に食生活を見直しませんか</p> <p>食塩のとり過ぎに気をつけていますか？ 日本人の食事摂取基準が令和2年に改定（5年ごとに改定）され、食塩相当量の目標量が引き下げられました。成人男性は7.5g/日未満、成人女性は6.5g/日未満です（※高血圧、慢性腎臓病重症化予防のための目標量は男女とも6g/日未満）。</p> <p>栄養成分表示で塩分量をチェック！ 4月から、食品の栄養成分表示が義務化され、今まではナトリウムの表示であったものが、食塩相当量で表示されます。 食品選びのときは、容器包装に記載の栄養成分表示をみて、食品に含まれる塩分量をチェックしてみてください。</p> <p>食品・調味料に含まれる食塩量</p> <p>▲ひこね元気クラブ21の仲間がおすすめする「健康づくりの薬」より</p>




【様式1】

① 食育月間の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>滋賀県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>草津市・市内大型商業施設</p>
<p>取組の名称</p>	<p>市内大型商業施設における食育月間の取組 「野菜売り場での食育の啓発」</p>
<p>実施時期</p>	<p>6月</p>
<p>取組内容</p>	<p>市内大型商業施設の野菜売り場にて、野菜の摂取量増加に向けた啓発を実施しました。「毎年6月は食育月間」や「野菜の目標量は350g」、「食事バランスについて(赤・緑・黄そろっていますか?)」などのパネルを作成し、野菜売り場に掲示してもらうことで、啓発を行いました。また、ぶら下がりPOPを作成し、週ごとに特定の野菜を啓発することで、野菜に関心を持ち、「毎日野菜を+1皿」の意識が高まるよう取り組みを行いました。</p> <p>第1週目啓発場所：カット野菜 第2週目啓発場所：トマト 第3週目啓発場所：茄子 第4週目啓発場所：きゅうり</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="497 1131 1038 1534"> </div> <div data-bbox="1062 1249 1517 1839"> </div> </div> <p>↑ カット野菜売り場での啓発(第1週目)</p> <div data-bbox="497 1563 1038 1966"> </div> <p>↑ 茄子売り場での啓発(第3週目)</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	滋賀県										
取組市町村名 取組団体・企業名	野洲市、野洲市学校給食センター										
取組の名称	①地場産物活用週間 ②滋賀県の郷土料理を知ろう										
実施時期	①6月15日(月)～19(金) ②6月19日(金)										
取組内容	<p>市内、8園、9校の給食の提供をしています。</p> <p>6月の食育月間にあわせて、地元の食材、郷土料理について学ぶ機会としました。</p> <p>①地場産物(滋賀県産や野洲市産の食材)を学校給食に多く活用しました。</p> <p>「給食予定献立表」、「盛り付け表」にて園児・児童・生徒・保護者に啓発をしました。</p> <table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:20%;"> 15 さといものみそじ  あおのりピーズ ごはん しらたまじる </td> <td style="width:20%;"> 16 キャバツのこんぶあえ  まぐろのあまみそがらめ ごはん にくじゃが </td> <td style="width:20%;"> 17 ～地場産物たっぷりの日～ がいそうサラダ  サーモンのほちみつおろしかけ ソフトめんミートソース </td> <td style="width:20%;"> 18 こまつなのナムル  ひたにくのこうみだれがらめ ごはん とうもろこしのスープ </td> <td style="width:20%;"> 19 あひこんにゃくとごぼうのしぐれ煮  あげえびまめ ごはん どんがめじる </td> </tr> <tr> <td colspan="5"> ☆ ☆ ☆ 地場産物活用週間 ☆ ☆ ☆ 今日から一週間は滋賀県や野洲市産の食材をたくさん使っています。今日は滋賀県産の食材がたっぷり入っています。 肉じゃがに入っている豚肉やたまごは滋賀県産の食材が使われています。豚肉にはつかれをとってくれる生姜がたっぷり入っています。 食育の日献立： ～滋賀県の郷土料理を知ろう～ </td> </tr> </table> <p>②滋賀県の郷土料理を提供し、「学級掲示用資料」により各学級で指導をしました。</p> <p>毎月19日は「食育の日」 6月は19日(金)が食育の日献立です。</p> <p>郷土料理とは、その地域でとれたり 作られたりした特産物を使って、長い年月をかけて受け継がれてきた料理をいいます。私たちが住む滋賀県には、日本一大きな湖、びわ湖があり、そこでとれる湖魚を使った郷土料理がたくさんあります。また、肥えた土と気候に恵まれており、近江米をはじめ野菜や豆、お茶など四季折々の特産物が豊富です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>赤こんにゃくと ごぼうのしぐれ煮</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>えび豆</p> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>すじえび</p> </div> </div>  <p>泥亀汁 (どんがめじる)</p>	15 さといものみそじ  あおのりピーズ ごはん しらたまじる	16 キャバツのこんぶあえ  まぐろのあまみそがらめ ごはん にくじゃが	17 ～地場産物たっぷりの日～ がいそうサラダ  サーモンのほちみつおろしかけ ソフトめんミートソース	18 こまつなのナムル  ひたにくのこうみだれがらめ ごはん とうもろこしのスープ	19 あひこんにゃくとごぼうのしぐれ煮  あげえびまめ ごはん どんがめじる	☆ ☆ ☆ 地場産物活用週間 ☆ ☆ ☆ 今日から一週間は滋賀県や野洲市産の食材をたくさん使っています。今日は滋賀県産の食材がたっぷり入っています。 肉じゃがに入っている豚肉やたまごは滋賀県産の食材が使われています。豚肉にはつかれをとってくれる生姜がたっぷり入っています。 食育の日献立： ～滋賀県の郷土料理を知ろう～				
15 さといものみそじ  あおのりピーズ ごはん しらたまじる	16 キャバツのこんぶあえ  まぐろのあまみそがらめ ごはん にくじゃが	17 ～地場産物たっぷりの日～ がいそうサラダ  サーモンのほちみつおろしかけ ソフトめんミートソース	18 こまつなのナムル  ひたにくのこうみだれがらめ ごはん とうもろこしのスープ	19 あひこんにゃくとごぼうのしぐれ煮  あげえびまめ ごはん どんがめじる							
☆ ☆ ☆ 地場産物活用週間 ☆ ☆ ☆ 今日から一週間は滋賀県や野洲市産の食材をたくさん使っています。今日は滋賀県産の食材がたっぷり入っています。 肉じゃがに入っている豚肉やたまごは滋賀県産の食材が使われています。豚肉にはつかれをとってくれる生姜がたっぷり入っています。 食育の日献立： ～滋賀県の郷土料理を知ろう～											

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	滋賀県
取組市町村名 取組団体・企業名	長浜市、市立幼稚園・保育園・認定こども園
取組の名称	5歳児対象 朝食に関するアンケート実施 全園児対象 食育指導の実施
実施時期	6月
取組内容	<p>○朝食に関するアンケートの実施（実態把握） 対象は5歳児保護者です。（市内市立幼稚園・保育園・認定こども園） 6月中に集計をして、7月中旬に調査結果を便りとして5歳児保護者に発行しました。</p> <p>○食育指導の実施 食への興味・関心を育てる 朝食の必要性 食べ物の名称、栄養素の働き 食事時のマナー よく噛んで食べることの大切さ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p>○夏野菜の栽培、収穫 トマト、ピーマン、きゅうり オクラ、かぼちゃ、じゃがいも など</p> <p>野菜の世話をすることで、生長に気づき収穫を楽しみにしたり、苗のにおいや葉の様子に気づいたりできるようにしました。</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>

【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	滋賀県
取組市町村名 取組団体・企業名	東近江市
取組の名称	食育ボランティアの育成
実施時期	令和2年6月17日
取組内容	<p>対象者 食育ボランティアである健康推進員のリーダー 14名</p> <p>内容 「東近江市食育推進計画（第2次）」の基本方針である「生涯を通じた食育の推進」の実施に向け、規則正しい食習慣を身につけるため、自分に適した食事内容やバランスのよい食事について啓発を行う「からだ元気食育講習会」事業を実施しました。</p> <p>通常は、調理実習と啓発活動を行っていますが、今年度は調理実習を中止し、1食分のレシピと減塩資料の配布と、減塩商品の紹介及び試食を行いました。</p> <p>あわせて、野菜1日350gの摂取に向け「野菜1日もう一皿」の推進を行う「野菜プラス1」事業実施について、野菜70g以上使った野菜料理のレシピ作成と作成した野菜レシピ集とポケットティッシュを配布する啓発活動についての説明を行いました。実際の啓発活動については、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から中止しています。</p>