

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

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	富士吉田市役所 生涯学習課
取組の名称	コロナにマケルナ！ウチカツ（家活）プロジェクト
実施時期	令和2年6月19、20、24、25日
取組内容	<p>感染症拡大に伴い、学校の休校や外出自粛など行動制限がなされ、多くの方々がストレスを抱えている中、自宅などで取り組める生涯学習活動等を紹介し、健康的な時間を過ごしていただくことを目的として、地元のケーブルテレビの協力のもと「コロナにマケルナ！ウチカツ（家活）プロジェクト」と題して体操や雑貨づくりなどさまざまなテーマの番組を放送しました。</p> <p>そのなかで、「免疫アップ料理教室」、「抗酸化作用の高い料理教室」とふたつのテーマで上記の時期に放送をしました。</p>
	   

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

(6月を除いた4月～12月までの実績)

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	韮崎市立甘利小学校	
取組の名称	① 食事のマナーについて②図書室の本とコラボ給食 ③調理員さんへ感謝を伝える④児童・家庭へ食について情報発信	
実施時期	① 9月～10月 ②・③ 11月 ④ 毎日	
取組内容	<p>① 1年生に4つのマナーについての指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・正しく手を洗えているか。</li> <li>・しっかりあいさつをしているか。</li> <li>・正しく食器を持って食べているか。</li> <li>・片付けの時、食器に食べ残しがないか。</li> </ul>  <p>アンケートをとり、数値化した。給食の時間に訪問し、児童に円グラフでアンケート結果を見せ、全員が意識してできるよう目標を伝え指導をした。</p> <p>② 図書室の本とコラボ給食実施 本に出てくる料理を給食で提供し、食と本に興味をもたせる。</p> <p>③ 勤労感謝の日に合わせて、「調理員さんの1日の仕事」を写真で掲示した。 児童には、毎日、安全・安心な給食をつくらせてくださる調理員さんへ感謝の気持ちを持ち、片付けや、残さず食べることなど、できることを取り組ませた。</p>  <p>④ 学校のホームページに毎日、給食の写真とひとくちメモを載せ、家庭へ情報発信している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての取組で、給食委員会より給食の時間に放送を行い全校児童へ呼びかけた。</li> </ul>	

②食育月間以外の月の取組

(6月を除いた4月～12月までの実績)

<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>丹波山村 丹波中学校</p>
<p>取組の名称</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・丹波山村特産の舞茸を栽培しよう</li> <li>・生徒発案の献立を給食に取り入れる</li> </ul>
<p>実施時期</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舞茸を栽培しよう（伏せ込み：6月・収穫：10月・調理：11月）</li> <li>・生徒発案の献立を給食に取り入れる（栽培：通年・提供：11月）</li> </ul>
<p>取組内容</p>	<p><b>○ 丹波山村特産の舞茸を栽培しよう</b></p> <p>地元で舞茸を栽培している丹波山クラブの方に指導していただき、全校生徒で舞茸の伏せ込み作業を行い、10月に収穫。各家庭に持ち帰ったり給食に使っていただいたりした。また、特別支援学級で、収穫した舞茸を使ったコロッケを作り、給食時に生徒たちにふるまった。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p><b>○ 生徒発案の献立を給食に取り入れる</b></p> <p>総合的な学習の時間で、「丹波山村の新たな特産物の開発をしたい」とバジルとビーツを育ててきた生徒が、栄養教諭と相談して、自ら育てたバジルとビーツを使った3つのメニューを開発し、給食として提供された。バジルを使ったガパオライスとバジルカップケーキ、ビーツを使った恋するポテトサラダの3品。</p>

# パズルと ピーズの 給食紹介

私は去年から丹課の授業で丹波でパズルを育てたいと思い研究してきました。今年もたくさんのパズルができたのでみんなに食べてほしいと思います。小林先生に相談しながらメニューを考えました。楽しんで食べてください!



## 10/5 パズルカップケーキ



## 10/5 ガバオライス



ガバオライスとはひき肉をピーマンや玉ねぎと一緒に炒め、パン粉やなどで味付けされたタイ料理! 目玉焼きも上にトッピングされていて、贅沢な一品になっています!

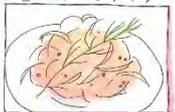
アチuais??  
Q: パズル生産量日本一は何県?  
答は...



正解は...  
大分県

## 10/13 恋するポテサラ

恋するポテサラとはピーズでポテサラがピンク色に染めたものです。色鮮やかで食べるのが楽しいですよ! もしも心臓形に染まれば?



プロデュース by  
丹波中2年 平井ルカ



ミニトマトとパズルのフレッシュなおいさ  
とチーズの旨味が最高のデザート!