

【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 | 鳥取県 |
| 取組市町村名 取組団体・企業名 | 鳥取市立湖南保育園 |
| 取組の名称 | 和食の日の啓発 一汁三菜とだしの紹介 |
| 実施時期 | 11月24日「和食の日」 |
| 取組内容 | <p>ねらい</p> <p>○伝統的な日本食、一汁三菜やだしについて話を聞き、和食に関心を持つ</p> <p>一汁三菜についての話をする</p> <p>○主食・汁物・主菜・副菜・副副菜がそろった食事を一汁三菜といい、日本の伝統的な食事の形で、この組み合わせは自然と栄養のバランスが整っている。</p> <p>○保育園の給食は、一汁二菜だが、同じようにバランスよくできている。</p> <p>○一汁三菜の食材は、園児が取り組んでいる三色栄養ボード（食材栄養調べ）の赤・黄・緑の三色が偏りなくそろっていることに気づかせ残さず食べることの大切さを伝える。</p> <p>だしについて</p> <p>みそ汁など汁ものおいしいのはなぜか？</p> <p>汁ものには、食材やみそのほかに、おいしい味の秘密、旨味が入っている。おいしいと感じる旨味のことをだしと言います。</p> <p>だしって何か？→だしになる代表的な物の実物を見せる。</p> <p>（煮干し、かつお節、昆布だし、干しいたけ）</p> <p>素材によるだしの色の違いや、煮干しだしに魚が浮いている様子に驚く。</p> <p>メニューによってだしを使い分けることを知らせる。</p> <p>煮干し→みそ汁・煮物 昆布、かつお節→うどん・すまし汁・煮物 など</p> <p>本日のメニューの汁を飲む。「魚の味がする」「だしの味わからん」「おいしい」などの感想があった。</p> <p>その後も「今日は何のだし？」と、給食の汁もののだしへの関心が高まった。</p> <p>保護者啓発</p> <p>和食の4つの特徴について給食だよりを配布した。</p> |

【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 | 鳥取県 |
| 取組市町村名 取組団体・企業名 | 境港市、境港ベニガニ有志の会 |
| 取組の名称 | 保育園・幼稚園における食育事業「かに集会」 |
| 実施時期 | 10月21日～11月11日 |
| 取組内容 | <p>1. 概要</p> <p>境漁港が水揚げ日本一を誇る『紅ズワイガニ』に焦点を当て、『紅ズワイガニ』の普及促進を行っている“境港ベニガニ有志の会”（漁業者・荷受け・仲買人・加工業者・飲食店・行政）と園児との交流「かに集会」を7つの保育園・幼稚園で開催しました。</p> <p>かに集会は平成23年度から行っており、10年目になりました。</p> <p>2. 目的</p> <p>園児が“境港ベニガニ有志の会”との交流を通して『紅ズワイガニ』に親しみ、食への興味・関心、食を大切にする気持ち、感謝の気持ち、郷土に対する自信と誇りを育み、さらにはそのような体験の中で親子間で食の話題が弾み、よりよい親子関係づくりへとつながるきっかけとします。</p> <p>3. 内容</p> <p>① 境港ベニガニ有志の会により紅ズワイガニやカニかごの説明、カニ芝居</p> <p>② 園児からの質問コーナー</p> <p>③ 境港ベニガニ有志の会により紅ズワイガニのおいしい食べ方の実演</p> <p>④ 紅ズワイガニの食べ方の動画を視聴し、紅ズワイガニの試食</p> |