③食育の日の取組

提出都道府県名政令指定都市名	新潟県
取組団体・企業名	新発田市
取 組 の 名 称	FMラジオを活用しての食育の日の周知
実 施 時 期	通年
取組内容	【概要】 毎月、食育の日及び前日の2日間で計3回、新発田市オリジナル食育ソング「げんきチャチャチャ!の朝ごはんII」と食育に関する一言メッセージを発信しました。 【メッセージの内容】 ①毎月19日は食育の日であることを伝えました。 ②旬の野菜の紹介と、旬の野菜を使った食事を共食することを勧める内容を伝えました。 【放送の時間帯】 ①18日…18:50~ ②19日… 7:50~ ③19日…12:00~

③食育の日の取組

	出都道。			新潟県
取 取	組 市 町 組団体・	「 村 企 業	名 名	新発田市
取	組の	名	称	郷土料理「小煮物」の提供
実	施	時	期	毎月19日
取	組	内	容	新発田市では、毎月19日の食育の日に、市内全小・中学校において郷土料理であ
				る「小煮物(こにもん)」を提供しています。
1				1 老鬼はが水田十分にとなる。47 1 2017世ペームエロのようなとに 1 23年子フ酸にたさ

小煮物は新発田市で作られた郷土料理で、お正月やお盆など、人が集まる際に作ら れ、親しまれてきました。地場産の旬の食材を使用し、生活に密着した料理として、 季節を問わず食されています。

具材の数や切り方は祝儀、不祝儀などによって異なります。また、使用する食材も 地域により異なります。地域、家庭の数だけ小煮物について、給食時の放送や給食だ よりで紹介し、どのようにして受け継がれてきたのかを体験しています。

<食育の日の献立例>



【ごはん、夏のこにもん、肉団子、 カレーもやし、ミニ笹団子、牛乳】

オクラや冬瓜など、夏野菜の入った「夏の こにもん」です。旬の地場産野菜を使用する ため、どの季節でもおいしくいただくこと ができます。



【ごはん、こにもん、さばのみそ煮、 ごまマヨサラダ、牛乳】

秋らしい、もみじのかまぼこが入った「こ にもん」です。地場産のゴボウやニンジン を使用しています。野菜が苦手でも「こに もん」は好きという子どももいます。