

【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	給食での食育実践
実施時期	4～12月
取組内容	1. 目的 園児が毎日食べる給食において、園児の食経験を積み、食育を推進することを目的とし、以下の取組を実施しています。 2. 対象者・人数 市内保育所・認定こども園等に通う園児約 5,000 人 3. 実施場所 各保育所・認定こども園 4. 実施頻度・内容 「食育の日献立」 毎月 1 回実施 毎月 19 日頃に合わせて「食育の日献立」を実施しています。旬の食材を使用し、手作りコロッケや郷土食などを献立に取り入れ、食文化の伝承や地産地消の推進を図っています。 4 月 高岡きつずぼーる（枝豆入りすりみ揚げ） 5 月 高岡きつずぼーる（にらとおから入りすりみ揚げ） 6 月 ひじきコロッケ 7 月 夏野菜コロッケ 8 月 野菜たっぷり麻婆豆腐 9 月 鶏肉の米粉揚げ、つくりもんカレー 10 月 ライスボールコロッケ 11 月 魚のゆずみそがけ、高岡野菜のなかよし汁、柿 12 月 高岡きつずぼーる（大豆入りすりみ揚げ）

【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	滑川市
取組の名称	アレルギーフリーの献立
実施時期	毎月 19 日
取組内容	近年、幼児期における食物アレルギーは、増加傾向にあると言われ、施設においては、特定の食材の完全除去、または代替食にて対応していますが、その種類も多種多様であるのが現状です。当市内保育所給食では、毎月 19 日の食育の日を「アレルギーフリーの献立の日」とし、全園児が食物アレルギーを気にせず安心して、友だちと同じ食材や献立を楽しみながら食べることを目的として、献立作成をしています。  The photograph shows a white meal tray with several compartments. In the top left, there is a small plate with a slice of banana. Next to it is a white cup filled with orange juice. To the right of the cup is a small bowl of soup with vegetables. Further right are two boxes of instant noodle soup, one labeled 'まめ汁' (mame-jiru) and the other 'ふゆ' (fuyu). Below the banana plate is a label that reads '未満児午前のおやつ' (snack for infants before noon). In the bottom left, there is a small bowl of white rice. Next to it is a yellow bowl filled with a colorful vegetable and meat mixture. To the right of the rice bowl is another small bowl of white rice. Further right is a white plate with a vegetable and meat mixture. Below the yellow bowl is a label that reads '離乳食' (baby food). To the right of the bottom right plate is a label that reads '午後のおやつ' (snack after noon).

【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	南砺市 南砺市立どんぐり保育園
取組の名称	「食育の日」 きゅうりについて知ろう！おいしく食べよう！
実施時期	令和2年6月19日（金）
取組内容	●毎月19日前後に、園独自の「食育の日」を設けることにしました。 旬の食材や食事のマナーについて、子ども達や保護者に伝えていくことで食材に興味を持って、食事を楽しめるようにと考えました。 ・6月の食材は「きゅうり」。事前に職員間できゅうりの栄養価や特徴等について学び、給食時に各クラスで子ども達にも伝えました。4歳児では「きゅうりには、水分がたくさん含まれていて、体を冷やす効果とカリウムってというのが血サラサラにしてくれるだって～」と話すと、「なんか涼しくなってきた！」「きゅうり、好きー！」と話しながら食べる姿がありました。 ・また食育の日に、給食の調理員さんが各学年に出向き、子ども達と一緒に食事をしながら、食材について話をし、子ども達の箸の持ち方や食べ方など食事の様子を見たりしています。 6月は年長児に調理員さんが、きゅうりの話をしました。 きゅうりの切り方をスティック切り、千切り、乱切りと実演してみせくださり、「ママもそれで切っとった！」「その切り方見たことあるよ」という姿がありました。   ・年長児では、畑づくりに取り組み、きゅうり、茄子、パプリカ、オクラ等の夏野菜を育てています。毎日世話をする中で、野菜の生長に興味を持つ姿が見られるようになりました。 ・今回の食育の日の取り組みをボードにして、保護者に伝え、きゅうりのクイズを掲示し簡単レシピを配布しました。今後も旬の食材について子ども達や家庭に伝えていき、より食材に興味を持っていくきっかけになればと思います。 