

【様式 2】

③食育の日の取組

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	南アルプス市八田小学校
取組の名称	「南アルプス食育の日」の実施
実施時期	令和2年6月～令和2年12月
取組内容	毎月19日を基本に「南アルプス食育の日」を設け、地場産物や郷土料理、旬の食材を取り入れた献立を実施し、全校児童に向けて校内放送で献立の紹介を行いました。 【6月】 ＊おざら、牛乳、野菜のかき揚げ、とうもろこし 「おざらは山梨県の郷土料理です。とうもろこしは、夏が旬の野菜です。南アルプス市産の新鮮なとうもろこしを味わっていただきましょう。」 【7月】 ＊夏野菜カレーライス、牛乳、フルーツのゼリーあえ、味付き小魚 「旬の夏野菜をたっぷり使ったカレーです。じゃがいも、なす、ヤングコーンは南アルプス市産のものです。」 【9月】 ＊ラーホー、牛乳、鶏肉の塩麴唐揚げ、おはぎ 「ラーホーは笛吹市の新名物です。ラーメンとほうとうを合わせて、ラーホーです。ほうとう麺をラーメンのように気軽に食べられます。」 【10月】 ＊新米ごはん、牛乳、山梨県産豚のとんかつ、明野金時のみそ汁、柿 「南アルプス市産の新米や、山梨県産の豚肉、さつまいも（明野金時）を使っています。秋の味覚を楽しみましょう。」 【11月】 ＊甲州地どりの親子丼、白菜の梅風味和え、なめこ汁、みかん 「甲州地どりは、太陽をしっかりと浴びのびのびと育てられているので、脂肪が少なくかみごたえがしっかりして、うま味があるのが特徴です。よく味わっていただきましょう。」 【12月】 ＊大塚にんじんめし、牛乳、鶏肉の塩麴焼き、ほうれん草の白和え、かきたま汁 「大塚にんじんは、市川三郷町の特産物で、ごぼうのように長いにんじんです。普通のにんじんより、色も味も濃いのが特徴です。」



【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	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	身延町 身延町立久那土保育所
取組の名称	「和食の日」 だしの飲みくらべ
実施時期	11月24日
取組内容	年長・年中児と調理師、保育士で行いました。 だしを取る前にだしの素材を園児に見せました。 だしは調理師に作ってもらいました。 ① かつお節だし ② 煮干だし ③ 昆布だしをとり飲み比べをしてだしの味を知る（感想を言う） ④ どのだしが美味しいか順位を個々に決める ⑤ どのだしが美味しかったか発表する 以上の順番で行いました。結果は 1位：煮干だし 2位：かつお節だし 3位：昆布だし でした。 全てのメニューに3つのだしをブレンドし美味しい給食を食べました。   