

【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	京都府
取組市町村名 取組団体・企業名	京田辺市（京田辺市立草内小学校）
取組の名称	「学校給食における「食育の日こんだて（お茶給食）」の取組、 「給食ができるまで」動画の取組
実施時期	毎月 19 日
取組内容	取組名：食育の日こんだての実施 実施学年等：全学年 毎月 19 日に京田辺市の特産品である「お茶（玉露・抹茶）」を給食に使用し、学校給食を生きた教材として、子どもたちにお茶を親しんでもらおうと毎月 19 日に『食育の日こんだて』として実施しました。（今年度は新型コロナウイルス感染症の影響のため 9 月から実施） 子どもたちからは「少しお茶の味がする」「おいしい」などの声が聞かれました。 【食育の日こんだて】 鶏肉の玉露揚げ(9月) 手作りお茶ふりかけ(10月) ほっけの抹茶塩かけ(11月) お茶マヨサラダ(12月) 取組名：「給食ができるまで」動画 実施学年等：全学年 子どもたちが毎日食べている給食はどのように作られているのかを学び、そして給食を作ってくださっている調理師さんに改めて感謝の気持ちを持つことを目的として、「給食ができるまで」の動画視聴を行いました。 新型コロナウイルス感染症の影響により、多人数で集まることが難しかったため、給食委員会の 6 年生によるナレーション付きの動画を各教室で視聴しました。 【動画を見ている様子】 【動画内容】

【様式 3】

③食育の日の取組

提出都道府県名	京都府
政令指定都市名	
取組市町村名	京丹後市（京丹後市農業経営者会議）
取組団体・企業名	
取組の名称	「学校給食における「たんご食の日」の取組」
実施時期	令和 2 年 6 月 19 日(金)
取組内容	毎月 19 日「たんご食の日」において、地産地消を促進するために、地元産の農産物が手に入らない市内小中学校に限り、農業経営者会議（学校給食に関する小委員会）から発注があった学校へ地元産農産物を提供している。 ○提供学校：3 校 長岡小学校、弥栄小学校、高龍小学校 ○提供食材及び量：3 品目 たまねぎ：4.3kg キャベツ：6kg 葉ねぎ：1.2kg ○提供農家 ビオ・ラビッツ(株)、愛菜館 ○配達農家 安田和幸、ビオ・ラビッツ(株)、農事組合法人田吾作 地元農産物が手に入りにくい学校においては、少しずつ地産地消が進んでいると感じており、農家が配達することで、学校とコミュニケーションが図れている。また、「学校給食に関する小委員会」が実施することで、請求や支払い事務がスムーズである。 午前は農家が作業に忙しい時間帯であるため、月に 1 度のみの実施が限界であり、食材使用日が学校によって異なることがあるため、集荷日や納品者の調整が難しい。その他、献立の食材と丹後の食材の旬がずれており、提供できないことがある。

【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	京都府																																
取組市町村名 取組団体・企業名	伊根町（伊根町立伊根小学校）																																
取組の名称	「学校給食における「いーねランチの日」の取組」																																
実施時期	毎月 19 日																																
取組内容	取組名「いーねランチの日の取組」 実施学年等：全学年 53 名 〈ねらい〉 伊根町で作られている食べものを知り、その良さを味わう。 伊根小学校では、食育の日に合わせて、毎月 19 日前後に「いーねランチの日」を設定し、給食献立から児童の地産池消への理解を深める取組を実施しています。給食時には、今日の献立の中で伊根町で作られた食べものは何かということを児童委員会が放送しています。 特に、6 月の田植えの時期にはさなぼり献立、9 月の稲刈りの時期には庭じまい献立を実施し、日本人の主食である米を大切にして、豊作を祈る田楽や昔から田植えの休憩時に近所に配られたと言われているなべずり（おはぎ）を全校で味わいながら、地域の食文化を学びました。 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">献立（4 月は臨時休業により実施していない）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 月</td> <td>・えんどうごはん ・すまし汁</td> <td>・あじの塩焼き～季節の野菜添え～ ・薦池小豆の抹茶ケーキ</td> <td>・ほうれん草の磯香和え ・牛乳</td> </tr> <tr> <td>6 月</td> <td>・へしこちらし ・なべずり</td> <td>・厚揚げのみそ添え ・牛乳</td> <td>・ごま和え ・すまし汁 【さなぼり献立】</td> </tr> <tr> <td>7 月</td> <td>・へしこ丼 ・伊根もずくときゅうりの酢の物</td> <td>・みそ汁 ・水菜の天ぷら</td> <td>・じゃがいもの田楽 ・三色白玉 薦池小豆添え ・牛乳</td> </tr> <tr> <td>9 月</td> <td>・ごはん ・小さななべずり</td> <td>・厚揚げの田楽 ・牛乳</td> <td>・野菜の揚げびたし 【庭じまい献立】</td> </tr> <tr> <td>10 月</td> <td>・秋おこわ ・みそ汁</td> <td>・魚の塩焼き ・スूपリ</td> <td>・ほうれん草のごま和え ・牛乳</td> </tr> <tr> <td>11 月</td> <td>・ごはん ・焼きいも ・すまし汁</td> <td>・さばのみそ煮 か つくね焼きの甘酢あんかけ ・ほうれん草ののり和え か かぶの即席漬け ・牛乳</td> <td>【セレクト給食】</td> </tr> <tr> <td>12 月</td> <td>・パン ・赤大根のサラダ</td> <td>・つくねバーグ ・ほうれん草のポタージュ</td> <td>・マッシュポテト ・ヨーグルトゼリー ・ジョア</td> </tr> </tbody> </table> 【5 月～12 月のいーねランチで味わった伊根町産】 精白米・もち米・黒紫米・みそ・わかめ・煮干し・魚・エンドウ豆・ほうれん草・水菜・薦池小豆・卵・へしこ・紅生姜・きゅうり・ピーマン・じゃがいも・かぼちゃ・もずく・なす・栗・九条ねぎ・さつまいも・鶏ミンチ・かぶ・大根・にんにく・いちご など	献立（4 月は臨時休業により実施していない）				5 月	・えんどうごはん ・すまし汁	・あじの塩焼き～季節の野菜添え～ ・薦池小豆の抹茶ケーキ	・ほうれん草の磯香和え ・牛乳	6 月	・へしこちらし ・なべずり	・厚揚げのみそ添え ・牛乳	・ごま和え ・すまし汁 【さなぼり献立】	7 月	・へしこ丼 ・伊根もずくときゅうりの酢の物	・みそ汁 ・水菜の天ぷら	・じゃがいもの田楽 ・三色白玉 薦池小豆添え ・牛乳	9 月	・ごはん ・小さななべずり	・厚揚げの田楽 ・牛乳	・野菜の揚げびたし 【庭じまい献立】	10 月	・秋おこわ ・みそ汁	・魚の塩焼き ・スूपリ	・ほうれん草のごま和え ・牛乳	11 月	・ごはん ・焼きいも ・すまし汁	・さばのみそ煮 か つくね焼きの甘酢あんかけ ・ほうれん草ののり和え か かぶの即席漬け ・牛乳	【セレクト給食】	12 月	・パン ・赤大根のサラダ	・つくねバーグ ・ほうれん草のポタージュ	・マッシュポテト ・ヨーグルトゼリー ・ジョア
献立（4 月は臨時休業により実施していない）																																	
5 月	・えんどうごはん ・すまし汁	・あじの塩焼き～季節の野菜添え～ ・薦池小豆の抹茶ケーキ	・ほうれん草の磯香和え ・牛乳																														
6 月	・へしこちらし ・なべずり	・厚揚げのみそ添え ・牛乳	・ごま和え ・すまし汁 【さなぼり献立】																														
7 月	・へしこ丼 ・伊根もずくときゅうりの酢の物	・みそ汁 ・水菜の天ぷら	・じゃがいもの田楽 ・三色白玉 薦池小豆添え ・牛乳																														
9 月	・ごはん ・小さななべずり	・厚揚げの田楽 ・牛乳	・野菜の揚げびたし 【庭じまい献立】																														
10 月	・秋おこわ ・みそ汁	・魚の塩焼き ・スूपリ	・ほうれん草のごま和え ・牛乳																														
11 月	・ごはん ・焼きいも ・すまし汁	・さばのみそ煮 か つくね焼きの甘酢あんかけ ・ほうれん草ののり和え か かぶの即席漬け ・牛乳	【セレクト給食】																														
12 月	・パン ・赤大根のサラダ	・つくねバーグ ・ほうれん草のポタージュ	・マッシュポテト ・ヨーグルトゼリー ・ジョア																														