

【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	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	越前市 社会福祉法人和楽園 高瀬保育園
取組の名称	正しく箸を持てるようになる
実施時期	令和4年9月～12月（19日前後）
取組内容	<p>目的 食事の基本となる正しい箸の持ち方を身に付けること</p> <p>対象者 3歳児 26名、4歳児 22名、5歳児 27名</p> <p>内容 給食の前に正しい箸の持ち方の話をし、どの指がどこにくるのかを年齢別に伝え方を変えて説明しました。指の場所と動かし方を確認した後、指サックを使って練習しました。</p> <p>3歳児指サックを付けることに時間がかかってしまう子や、つけても他の指も不安定な子が見られました。まだ箸を使っていない子は興味をもって友だちの様子を見ていました。</p> <p>4歳児自分で指サックを指に通し、箸を入れることを伝えると、苦戦しながらもできている子が多く、回数を重ねると、指サックをつけながら箸を上手く使えるようになって見られました。</p> <p>5歳児人差し指ではなく、中指に指サックを付けることで、より正しく持てるようになる子が多くみられました、練習を続けて良かったです。子どもたちは、指サックがある方が持ちやすいという声もありました。ただ、指サックに箸を固定したまま食事をすると、お茶碗を持つことなどが難しくなってしまうので、今後工夫が必要だと感じました。</p>
	   

【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	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	坂井市
取組の名称	①学校給食での「ふるさと給食」の提供 ②保育園等における坂井市産米給食
実施時期	①4月～12月 ②毎月
取組内容	<p>①学校給食での「ふるさと給食」の提供</p> <p>毎月19日を「ふるさと給食の日」として、市内小中学校において地場産物を多く取り入れた献立や郷土料理を提供しています。合わせて、食材や郷土料理に関する情報を、給食だより、校内放送、掲示物等を利用して周知啓発し、児童生徒が学ぶ機会を作っています。</p> <p>また、食育の日について給食献立表に掲載し、児童生徒やその保護者にも周知しています。</p> <p>献立例</p> <p>牛乳、ごはん（いちほまれ）、福井県産甘えびフライ、小松菜のごま酢和え、福井のめぐみ汁、きなこクリーム大福</p>  <p>②保育園等における坂井市産米給食</p> <p>毎月19日の「食育の日」に合わせて、市内の保育園等の給食で坂井市産米コシヒカリを提供しました。</p>

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	南越前町
取組の名称	山海里ふるさと給食の提供
実施時期	毎月19日前後
取組内容	<p>小中学校では、毎月19日（またはその前後など）に、南越前町や福井県の地場産物や特産品、郷土料理を取り入れた「山海里ふるさと給食」を実施しています。ふるさと給食の日は、予定献立だよりやお昼の放送などで紹介し、地場産物等に関する知識や理解を深めるようにしています。</p> <p>【献立例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・打ち豆汁 ・しょうゆチキンカツ ・野菜の名田庄漬け和え ・ミニフィッシュ  <p>※当日の放送資料</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>18日 きょう 今日（きょう）は「しょうゆカツ丼」についてのクイズです。</p> <p>（金） ふくいけん 福井県の新たな名物（めいぶつ）「しょうゆカツ丼」は、なに（なに）し たんじょう 何市（なんし）で誕生（たんじょう）したでしょう？</p> <p>① 福井市 ② 大野市 ③ 鯖江市</p> <p>せいかい 正解（せいかい）は②の「大野市」です。</p> <p>おおのし 大野市（おおのし）にある「野村（のむら）しょうゆ」さんによって、しょうゆカツ丼のタレ（たれ）が開発（かいはつ）されたことから、「しょうゆカツ丼」は誕生（たんじょう）したそうです。カツ（かつ）や素材（そざい）を活かすしょうゆダレ、あっさりとした（あじ）味わい（あじ）が、しょうゆカツの特長（とくちょう）だそうです。きょう 今日（きょう）は けんさん 県産（けんさん）の チキンカツ（ちきんかつ）で作り（つく）りました。また（また）今日（きょう）は「山海里（さんかいり）ふるさと給食（きゅうしょく）」の日（ひ）です。けんさん 県産（けんさん）の だいこん 大根（だいこん）・白菜（はくさい）ねぎ（ねぎ）を使った（つか）郷土料理（きょうど りょうり）・打ち豆汁（う まめじる）・おおい町（おおい）の きゅうり（きゅうり）となす（なす）から作り（つく）られた（なたしょう） なたしょう 漬物（づ はい）が入（はい）った 和え物（あ もの）もあります。味わ（あじ）って 食べ（た）ましょう。</p>   </div>