

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名	富山県
政令指定都市名	
取組市町村名	入善町
取組団体・企業名	
取組の名称	入善町食育推進月間～New 膳の日～
実施時期	令和6年11月1日（金）～30日（日） 「New 膳の日」 令和6年11月19日（火）
取組に該当する食育ピクトグラム	
取組内容	<p>入善町では11月を「入善町食育推進月間」とし、入善産の食材を多く使用した献立を実施しています。</p> <p>また、毎月19日を新しいという意味の「New」と料理という意味の「膳」を組み合わせ、『New 膳の日』としており、旬の地場産食材を取り入れた新しい給食作りを実施しています。家庭でも話題にしてもらうため、毎月配布している「給食だより」でも、『New 膳の日』の献立や使用した地場産食材の紹介などを行っています。</p> <div style="text-align: center;"> <p>11月 入善町食育推進月間</p> <p>にゅうぜん</p> <p>19日(火) New膳の日 見て、食べて、味わって、 私たちの郷土「入善」を知ろう！</p> <p>入善町では、1年を通してさまざまな農作物が作られています。その中でも11月は収穫の時期を迎えるものが多く、給食でもさまざまな食材を使っています。この機会に町内や県内のおいしい食材を紹介します。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;"> <p>キャベツの甘酢和え</p> <p>入善町青木地区のキャベツと、朝日町横水地区のにんじんを使います。甘酸っぱい味付けがキャベツとよく合います。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>鶏肉と大豆のえごまみそがらめ</p> <p>入善町産の大豆と鶏肉を油で揚げ、えごまみそで味付けしました。上原地区のえごまの実を使っています。えごまには、血液をサラサラにする働きがあります。肉の下味に使っているのは入善地区の生薑です。</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="width: 45%;"> <p>黒米ごはん</p> <p>入善町で収穫された高富富米と朝日町で収穫された黒米を混ぜて炊き上げます。高富富米は、年間を通して給食で使用しています。あっさりしていて食べやすいのが特徴です。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>入善野菜のうまみたっぷり汁</p> <p>朝日町横山地区のにんじん、入善地区のヤーコン、ねぎ、們山地区の白菜、入善町内でとれたさといもなどたくさん野菜のうまみが溶け込んだ汁ものです。かつおと昆布のだしが効いて香りもよいです。</p> </div> </div> </div>

月日	曜日	献立名	食品名	産地
11/19	火	黒米ごはん	精白米（富富富）	入善町
			黒米	富山県
		牛乳		富山県
		入善野菜のうまみたっぷり汁	人参	朝日町
			里芋	入善町
			ヤーコン	入善町
			白菜	入善町
			えのき	富山県
			葱	入善町
			薄揚げ	富山県及び他
		鶏肉と大豆のえごま味噌がらめ	鶏肉	
			生姜	入善町
			大豆	入善町
			みそ	入善町
		キャベツの甘酢和え	えごま	入善町
			キャベツ	入善町
			小松菜	富山県
			人参	朝日町