


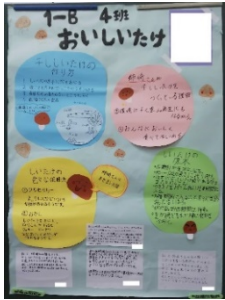



【様式1】

① 食育月間の取組

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	越前町
取組の名称	① 給食用食材の前処理体験 ② 地元の生産者との交流会 ③ 地元高校生とのコラボ給食
実施時期	① 6月9日 ② 6月9日 ③ 6月29日
取組内容	<p>① 給食用食材の前処理体験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・えんどう豆をさやから取り出す作業を体験しました。{宮崎中央保育所、小曾原保育所、陶の谷保育園、宮崎小学校(2年生)、織田小学校(2年生)} ・翌日の給食で「えんどうわかめごはん」として提供しました。   <p>② 地元の生産者との交流会 {宮崎中学校}</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の特産物の良さや生産者の方々の思い、受け継いでいくことの大切さと大変さについて知る貴重な機会となりました。   <p>③ 地元高校生とのコラボ給食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・丹生高校の生徒が、越前町内の子どもたちに町の良さを知ってもらおうと、町の特産物を使ったメニューを考案しました。 ・給食センターで試作を重ね、越前町の特産物である「たけのこ」「ニューピー」「干しいたけ」を使った「ごろごろ丹生ソース」が完成。越前町で水揚げされた赤かれいフライにかけて、給食で提供しました。 ・子どもたちの主な感想・・・「お店で食べるような味だった」「越前町の特産物がわかった」「家族とも食べてみたい」等。 

【様式1】

① 食育月間の取組

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	鯖江市公民館で開催する食育講座
取組の名称	「地場産学校給食の日」の開催
実施時期	「地場産学校給食の日」6/23(中学校)、6/25(小学校、幼稚園、保育所等)
取組内容	<p>【「地場産学校給食の日」の開催】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・6月の食育月間にあわせ、児童・生徒・園児に顔が見える地元生産者の野菜は新鮮で味がよく、安全で安心して食べることができることを実感してもらい、郷土の農産物への関心や給食に係る人たちへの感謝の気持ちを高めることを目的に「地場産学校給食の日」を実施しています。(今回で25回目) ・市内全12小学校に設置した「学校給食畑」のボランティア農家らの支援を受け、地元の農家から届く新鮮な野菜や、河和田地区の家庭で作られてきた伝統薬味「山うに」を使用した鶏のからあげ、6次産業化に取り組む女性農家グループによる福神漬け、地元の米と大豆で作られた味噌などを提供しました。 ・今回は2日間で、市内全ての小・中学校、幼稚園、公立保育所、こども園の児童、生徒ら約7,300人に提供しました。 ・特に小学校では、地場産業である越前漆器の給食用食器を優先して使用しました。 ・小学校、幼稚園の献立・・・鶏肉のからあげ山うに風味、鯖江藩まなべ汁(※)、ちかもんづけ(地場野菜の福神漬け)あえ、ミディトマト。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>鯖江産食材(不足分は一部県産)・・・じゃがいも、玉ねぎ、人参、キャベツ、ブロッコリー、ねぎ、ミディトマト、小松菜、近松の里(福神漬)、山うに、味噌</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>※鯖江藩まなべ汁・・・越前鯖江藩主 間部詮勝(まなべあきかつ)が倭約を実践するために食べたといわれる味噌汁です。当時は、地場野菜と大豆の粉を使用していましたが、給食では食べやすい「打ち豆」を使用してアレンジしています。</p> </div> <p>鯖江市片上小学校での給食の様子</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>