

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

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
取組の名称	①～③小学校と連携した食育事業
実施時期	下記のとおり
取組内容	<p>①【おいしさを探検する学習（3年生・味覚の授業）】…H24～（9回目（R2はコロナにより中止）・全校実施）</p> <p>味覚が発達し始める小学校3年生を対象に“おいしさの要素”についての理解を深め、味わい深い豊かな食生活に繋げることを目的として実施しました。プロの菓子職人（動画での出演）が、鯖江市内で採れた旬の枝豆を使ったお菓子について説明、そのお菓子を試食しながら、五味について理解を深めました。</p> <p>期 間 10/4～10/15 対 象 市内全小学校（12校）3年生 合計 731名</p> <p>②【おいしさを引き出す学習（5年生・うま味の授業）】…H28～（5回目（R2はコロナにより中止）・全校実施）</p> <p>家庭科のある5年生を対象に、「うま味」を活用した食文化を伝え、日本人として和食への理解を深めることを目的に実施しました。味噌汁をつくる授業と連携し、プロの和食料理人（動画での出演）から和食のお話や出汁（こんぶ、かつおぶし、煮干、あわせ出汁）の違いなどを学び、一汁三菜を基本とする日本人の食事スタイルは栄養バランスが良いことも伝え、家庭での食生活につなげました。</p> <p>期 間 10/25～12/7 対 象 市内全小学校（12校）5年生 合計 745名</p> <p>③【「地場産学校給食の日」（11/26）の開催】…H20～継続事業（26回目）</p> <p>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、郷土の農産物への関心や給食に関わ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」を開催しました。</p> <p>日 時 11/26 参加者 鯖江市内公立小・中学校・幼稚園・保育所 約 7,300人</p>



①おいしさを探検する学習




②おいしさを引き出す学習



【様式2】

②食育月間以外の月の取組

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地場産100%給食交流会の実施 ②地場産学校給食の実施																												
実施時期	①令和3年7月13日と11月24日 ②令和3年4月～12月（8月以外）																												
取組内容	<p>①地場産100%給食交流会の実施</p> <p>地場食材が豊富な7月と11月に越前町内産100%「えち膳の日」給食を町内小中学校及び3保育所において実施しました。また、えち膳の日給食に使用している食材の生産者に取材を行い、動画を作成しました。子どもたちに郷土を愛する心や感謝の心を育む機会として生産者のメッセージを届けました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・7月13日【献立】 とうもろこしごはん、まだいのみそマヨネーズ焼き、きゅうりと小松菜の梅あえ、ポン菓子 たけのこと豆腐のすまし汁 ・11月24日【献立】 古代米ごはん、越前たっぷり味噌汁、柿入りなます、さわらと豆腐のハンバーグ野菜あんかけ  <p>②地場産学校給食の実施</p> <p>子ども達にとって身近なものである学校給食に、旬の町産物を取り入れた「海土里ちゃん献立」、郷土料理や地場産物を味わう「ふるさと献立」を毎月実施しています。町内地場産食材のポスターと給食カレンダーを作成し、各小中学校に掲示しているほか、町のホームページでも情報公開しています。</p> <table border="1" data-bbox="513 1583 1528 2027"> <thead> <tr> <th>月</th> <th>海土里ちゃん献立</th> <th>ふるさと献立</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4月</td> <td>たけのご飯</td> <td>ぜんまいの炒め煮</td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td>生しいたけの肉詰めフライ</td> <td>うの花いり</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>とびうおのから揚げ</td> <td>油揚げごはん</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>きゅうりの香り漬け</td> <td>焼き鯖</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>ニューピーのマヨソテー</td> <td>金糸瓜の酢の物</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>古代米さつまいもごはん</td> <td>大根葉のおあえ</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>小松菜のひきわり大豆あえ</td> <td>里芋の煮っころがし</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>さわらのフライ</td> <td>いとこ煮（里芋の小豆がけ）</td> </tr> </tbody> </table>		月	海土里ちゃん献立	ふるさと献立	4月	たけのご飯	ぜんまいの炒め煮	5月	生しいたけの肉詰めフライ	うの花いり	6月	とびうおのから揚げ	油揚げごはん	7月	きゅうりの香り漬け	焼き鯖	9月	ニューピーのマヨソテー	金糸瓜の酢の物	10月	古代米さつまいもごはん	大根葉のおあえ	11月	小松菜のひきわり大豆あえ	里芋の煮っころがし	12月	さわらのフライ	いとこ煮（里芋の小豆がけ）
月	海土里ちゃん献立	ふるさと献立																											
4月	たけのご飯	ぜんまいの炒め煮																											
5月	生しいたけの肉詰めフライ	うの花いり																											
6月	とびうおのから揚げ	油揚げごはん																											
7月	きゅうりの香り漬け	焼き鯖																											
9月	ニューピーのマヨソテー	金糸瓜の酢の物																											
10月	古代米さつまいもごはん	大根葉のおあえ																											
11月	小松菜のひきわり大豆あえ	里芋の煮っころがし																											
12月	さわらのフライ	いとこ煮（里芋の小豆がけ）																											