

【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	南越前町
取組団体・企業名	
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知らせ、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><b>【献立例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・長操汁</li> <li>・県産メギスフライ</li> <li>・ひじきとごぼうのマヨ和え</li> </ul>  <p>※当日の放送資料</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>19日 今日は「長操汁」についてのクイズです。 (水) 「長操汁」は、どこの市町の料理でしょう。</p> <p>① 大野市 ② 越前町 ③ 若狭町</p> <p>正解は③の「若狭町」です。</p> <p>長操汁は、若狭町の料理で、大豆の入った汁物です。江戸時代に農民を助けた「松木 長操」さんにちなんで、名付けられたそうです。</p> <p>当時の若狭地方では、年貢(今の税金のようなもの)としてたくさんの大を納めており、農民はとても苦しい思いをしていました。長操さんは、年貢を減らしてもらえるように、命をかけて訴え続けてくれたそうです。</p> <p>今日は「山海里ふるさと給食」の日です。県産のメギスを使ったフライもあります。味わって食べましょう。</p>  </div>

【様式3】

③食育日の取組

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
取組の名称	地場産食材の積極的な提供
実施時期	毎月19日前後
取組内容	<p>毎月19日前後に、旬の地場産食材を活用した郷土料理等のふるさと給食を実施しており、市の特産品である野菜（紅式部トマト、キュウリ等）を積極的に活用し、給食だより等で旬の食材や地元食材を紹介しています。</p> <p>スクールランチにおいては、毎月19日を地場産給食デーとし、地場産食材を積極的に取り入れて、スクールランチカレンダー等を通して、紹介しています。</p> <p>◎ふるさと給食</p> <p>【献立】まいたけ入りあぶらあげごはん、うち豆入りなます、里芋とかぶのかす汁、いちごクリームだいふく</p>  <p>&lt;いちほまれの提供&gt;</p> <p>11月15日～19日をいちほまれ週間とし、学校給食で「特別栽培米いちほまれ」を提供しました。(スクールランチは11月12日と19日に実施。) 福井県の新ブランド米を味わい、児童生徒に地場産食材に興味を持つてもらうことができました。</p>  <p>↑特別栽培米いちほまれ</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	若狭町 ふるさと給食
取組の名称	
実施時期	原則、毎月19日
取組内容	<p>毎月19日を「食育の日」として、ふるさと給食（主に、伝承料理、地場産物、町特産物を使った和食献立）を実施しています。</p> <p>6月、7月度に実施したふるさと給食では、「ふくいのおいしい魚を味わう給食」として当日の献立内容の説明（若狭町の特産物、地場産物を多く使った献立）を行いました。</p> <p>児童・生徒に対しては、給食提供の前に掲示板にふくいの新しいブランド魚「ふくいサーモン」に関する資料（ポスター、クイズ）を掲示し、ふくいサーモンの説明とクイズを実施したり、ふくいサーモンのPR動画を各校で視聴し、理解を深めました。</p> <div style="text-align: center;"> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>ふくいサーモンはいつから育てられているでしょうか？</p> <p>① 2004年 ② 2010年 ③ 2016年</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>〈答え〉 ③ 2016年</p> <p>2016年春に福井生まれ、福井育ちの新しいサーモンが誕生しました。香ばが難しいトラウトサーモンですが、本当においしいと言えるサーモンを生産したいという熱い思いから誕生しました。</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>ふくいサーモンはどのくらいの重さで出荷されるでしょうか？</p> <p>① 1kg ② 2kg ③ 3kg</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>〈答え〉 ② 2kg</p> <p>ふくいサーモンの赤ちゃんは体長約30cmで重さは約400gです。その後ちゃんと元気に育て、体長60~70cm、重さ約2キロを目標に育てています。</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>ふくいサーモンの水揚げが11月から翌年5月までなのは、海水が冷たいからである。○か×か？</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>〈答え〉 ○</p> <p>サーモンは水温20℃以下で育ちます。そのため、水温が上がる前に水揚げします。ノルウェーのアランティックサーモン（最大6kg）のように大きくてたくても、時間が限られているため、できないのです。</p> </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> <p>福井県を味わおう！ 「ふくいサーモン」</p> <p>今も、福井県のブランド食材の「ふくいサーモン」が船底に養殖します。 「ふくいサーモン」は、福井で生まれ育ったトラウトサーモンで、オレンジのきれいな身の色、程よく脂がのり、しつこなく、身がしっかりと詰まっていることが特徴です。</p> <p>「ふくいサーモン」の養殖は福井県では5年前から行われていて、現在ではもくの瀬で養殖されています。大野市や勝山市で卵から孵化し、1年かけて約40cmまで成長水で育てた後、さらに瀬で半年間、大きさが約60g、重さ2.5kgになるまで育てます。</p> <p>いるにはまるまるとふくいサーモンが生まれるよ。</p> <p>福井県の自慢のブランド食材「ふくいサーモン」が、船底で養殖する日を楽しみにしてくださいね♪</p> </div> </div>