

### ③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	栃木県																						
取組市町村名 取組団体・企業名	日光市																						
取組の名称	学校給食への地産地消食材提供事業																						
実施時期	4月～翌年2月（8月を除く）。																						
取組内容	<p>1. 事業の目的</p> <p>市内の子どもたちに学校給食を通して地元産の食材を食べてもらうことで、地域農業や地産地消による食への関心を高め、食を支える農業の役割を理解してもらうことを目的とした取組です。</p> <p>2. 実施期間</p> <p>令和3年4月から令和4年2月</p> <p>栃木県地産地消の日（毎月18日）を中心に地元食材の提供を推進します。</p> <p>3. 事業実施対象者</p> <p>市内小中学校児童生徒</p> <p>4. 提供食材紹介記事</p> <p>市内児童生徒に地元の生産者との距離を身近に感じてもらい、また食や地域農業への関心を高めるため、学校給食提供食材に関係する生産者様にお話を聞くなど食材の紹介についてまとめた記事を市内小中学校へ送付しています。</p> <div data-bbox="496 1294 911 1794"> <p>日光市学校給食提供食材</p> <p>12月の地産地消食材は「白菜」</p> <p>12月になり、今年も残りわずかとなりました。みなさん体調は崩していませんか？寒休みも目前となってきましたが、今年最後の地産地消食材を紹介しましょう。</p> <p>今月の地産地消食材は「白菜」です。白菜は11月から2月ぐらいまでが旬でまさに冬の野菜であり、お鍋になくてはならない食材ですね。</p> <p>今回は小鉢で白菜を作っている手塚さんにお話を聞きました。</p> <p>手塚さんは年間で約1,000個、量さで約3～4トンの白菜を作っているそうです。また白菜以外にもなす・きゅうり・トマトなどいろんな野菜を作っています。</p> <p>白菜を作る中で大変なことをお聞きすると、収穫などへの対策が一番苦労することでした。また1つ1つ手作業で管理をすることも大変とのことでしたが、安全なものを届けるためにも1つ1つ丁寧に作っていますとおっしゃっていました。</p> <p>手塚さんにどんな時にやりがいを感じるかお聞きすると、食べてもらった人においしいと言ってもらえた時にやりがいを感じるとのことでした。最後に給食を食べるみなさんへ一言いただきました。「1つ1つ丁寧に作った安全な野菜をおいしく食べてください！」とのことでした。</p> <p>2020年ももうすぐ終わりです。みなさんどんな1年でしたか？来年も日光のおいしい旬の食材を食べて元気に頑張りたいですね！！</p> </div>																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>時期</th><th>食 材</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4 月</td><td>アスパラガス</td></tr> <tr> <td>5 月</td><td>いちごパン</td></tr> <tr> <td>6 月</td><td>きゅうり</td></tr> <tr> <td>7 月</td><td>ズッキーニ</td></tr> <tr> <td>9 月</td><td>なす</td></tr> <tr> <td>10月</td><td>さといも</td></tr> <tr> <td>11月</td><td>大根</td></tr> <tr> <td>12月</td><td>白菜</td></tr> <tr> <td>1 月</td><td>野口菜</td></tr> <tr> <td>2 月</td><td>にら</td></tr> </tbody> </table>	時期	食 材	4 月	アスパラガス	5 月	いちごパン	6 月	きゅうり	7 月	ズッキーニ	9 月	なす	10月	さといも	11月	大根	12月	白菜	1 月	野口菜	2 月	にら
時期	食 材																						
4 月	アスパラガス																						
5 月	いちごパン																						
6 月	きゅうり																						
7 月	ズッキーニ																						
9 月	なす																						
10月	さといも																						
11月	大根																						
12月	白菜																						
1 月	野口菜																						
2 月	にら																						

### ③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	栃木県
取組市町村名 取組団体・企業名	那珂川町
取組の名称	食育の日献立の実施
実施時期	毎月19日頃（5月～2月）
取組内容	<p>ユネスコ無形文化遺産に登録されている和食の献立や地場産物を活用した献立を毎月19日頃に「食育の日献立」として学校給食に取り入れ、児童生徒に提供しました。</p> <p>食育の日献立については、各学校で給食時間の放送資料として活用できる給食ガイドに紹介をしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 300px;"> <p style="text-align: center;"><b>給食ガイド</b></p> <p><b>（5月19日の献立）</b>          麦ごはん 牛乳 和風ソースハンバーグ          ポテトサラダ もずくのかき玉スープ</p> <p><b>（配膳図）</b></p>  <p><b>（ひとことメモ…しゃぐいぐいのひ）</b>          毎月19日は「食育の日」です。毎月19日は「食育の日」に「まごわやさしい」献立を実施します。          「まごわやさしい」とは、食育でよく知られる食育の活動の          文字や覚えやすいようにした食育の活動の活動です。          まご 野菜 豆 こんにゃく こんにゃく こんにゃく こんにゃく こんにゃく こんにゃく          や 野菜 豆 こんにゃく こんにゃく こんにゃく こんにゃく こんにゃく こんにゃく          です。どれも体に優しい食育で、健康のために毎日食べてほ          しい食育です。          今日は、野菜はもろこし、豆は大豆、こんにゃくはこんにゃく、しゃぐいぐいのひ          がいもを使った献立にしました。</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 300px;"> <p style="text-align: center;"><b>給食ガイド</b></p> <p><b>（9月17日の献立）～食育の日献立～</b>          もち玄米ごはん 牛乳 五目厚焼き 師          ひじきの煮物 まろやか味噌汁</p> <p><b>（配膳図）</b></p>  <p><b>（ひとことメモ…しゃぐいぐいのひ）</b>          毎月19日は「食育の日」です。毎月19日は「食育の日」に「まごわやさしい」献立を実施しています。          今日の献立は、もち玄米、ひじき、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく          です。どれも体に優しい食育で、健康のために毎日食べてほしい食育です。          今日は、もち玄米、ひじき、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく、こんにゃく          がいもを使った献立にしました。</p> </div> </div>