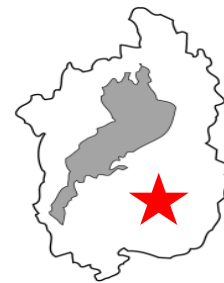


## 和食給食の普及

滋賀県



- 日野町では子どもの頃からの望ましい食生活や食習慣を意識づける取組が課題。また、親から子、子から孫へと代々受け継がれてきた、地域の慣わしや伝統的な食文化が継承困難な状況。
- 望ましい食生活や食習慣の意識づけを促すため、幼少期の食の大切さを学ぶ時期に和食に触れる機会を提供。
- 県内や町内の伝統料理を取り入れた和食給食の献立を開発し、町内小中学校の給食で提供。
- 子どもの頃から食に対する正しい考え方、規則正しい食生活や食習慣を定着させるため、5歳児を対象に食育授業を実施。

## 【取組の内容】

- 和食給食メニューを開発し、小学校で和食給食を実施
  - ・町内の小中学校の給食調理員、栄養教諭、管理栄養士、学校栄養職員が和食給食の献立開発。
  - ・県内や町内の伝統料理(鯛そうめん、日野菜ちらし、スジエビのかき揚げ等)を取り入れた献立を開発。
  - ・町内小中学校の給食で児童・生徒約1,500人にスジエビのかき揚げを提供。



献立開発の様子



和食の献立例

- 5歳児食育授業の実施
  - ・保育所・幼稚園・こども園の5歳児を対象に食育授業を実施。
  - ・ごはんを炊く体験とおにぎり作りを実施。
  - ・出汁の試飲を体験。



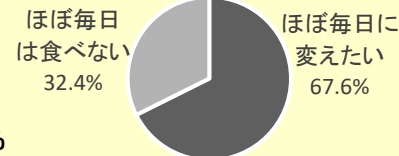
5歳児食育事業の様子

## 【取組の成果】

- 和食給食メニュー開発
  - 町の伝統料理や地域の食材を使った和食献立の開発と給食での提供により、伝統料理や地域食材の魅力を再発見できた。
- 5歳児食育授業
  - ごはんを炊く体験やおにぎり作り、出汁の試飲を通して、園児が家庭での料理に興味を持つようになり、ごはんを中心としたパランスのよい食事・食生活を知ってもらえるきっかけになった。

## 【アンケート結果】

- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている者の割合  
現状値 36.4% → 取組実施後 67.6%



- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合  
現状値 27.4% → 取組実施後 60.4%

