

【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	愛知県
取組市町村名 取組団体・企業名	蒲郡市
取組の名称	「愛知を食べる学校給食の日」
実施時期	6月18日・19日
取組に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	
取組内容	<p>●対象者：蒲郡市内全小学生</p> <p>●目的・内容</p> <p>蒲郡市や愛知県でとれた食品を学校給食に取り入れることで、地場産物を学び、自然のめぐみや生産に関わる人々への感謝の気持ちを育むために実施しました。</p> <p>献立は、ごはん・牛乳・親子煮・愛知のねぎ焼き・グリーンアスパラガスのサラダ・ミニ蒲郡みかんゼリーです。</p> <p>食材は、蒲郡産は、めひかり魚しょう、グリーンアスパラガス、蒲郡みかん（果汁）、愛知県産は米、牛乳、卵、にんじん、葉ねぎ、キャベツです。</p> <p>食育だよりで「愛知を食べる学校給食の日」について啓発しました。また、給食の時間の放送でも紹介しました。</p> <p>●活動の成果、今後の課題</p> <p>児童生徒に地場産物を知らせる機会となりました。今後の課題としては、地場産物の食品が減少してきているため、新たな地場産物を開拓し取り入れていきたいです。そのために、JA 蒲郡市や関係機関との連携を深めたいと考えています。</p>

○「愛知を食べる学校給食の日」



○食育だより



毎年6月は、国が定める「食育月間」で、毎月19日は「食育の日」です。愛知県では、毎年6月19日前後に県内統一で「愛知を食べる学校給食の日」を実施し、地産産物の利用を進めています。

あいち たべたい がっこうきょうしゅく ひ 愛知を食べる学校給食の日

6月19日(木)は「愛知を食べる学校給食の日」の献立を実施します。この日の給食には、愛知県や愛知県で育てられた食材が多く使われています。地元でとれたり、作られたりしている食べ物について学び、自然の恵みや生産に関わる人々への感謝の気持ちと、健康な体づくりを身に付けるために行います。

みどり 二葉みかんゼリー
愛知産のみかん果汁を使ったゼリーです。

牛乳
田原市・豊橋市産の牛乳です。

グリーンアスパラガスのサラダ
愛知産のグリーンアスパラガスを使ったサラダです。

あいちのねぎ漬
愛知産のねぎ、キャベツを使ったねぎ漬です。

親子丼
愛知産のにんじん、卵を使っています。

ごはん
豊田産の米です。もちもちとした食感が特徴です。

食べることは生きること ～6月は「食育月間」です～

食や健康に関する情報があふれる昨今、子どもたちが正しい知識に基づいて自ら判断・実践し、健康で豊かな毎日を送れるようになることがとても重要です。そのためには、さまざまな経験を通じて、食に関する知識や実践する力を身につけていく必要があります。6月の「食育月間」に、自分の「食べること」について考えませんか？

ご家庭で実践していることをチェックしてみよう！

<input type="checkbox"/> よくかんで食べている。	<input type="checkbox"/> 朝ごはんを毎日食べている。	<input type="checkbox"/> 野菜・豆類・卵などを組み合わせた食事をしている。	<input type="checkbox"/> 塩分のとり過ぎに気を付けている。
<input type="checkbox"/> 休日を問わず、食事量や運動に気を付けている。	<input type="checkbox"/> 地域や家庭で使われてきた食文化を知っている。	<input type="checkbox"/> 食品ロス削減を推進している。	<input type="checkbox"/> 農産や漁獲などを消費する機会をつくっている。

給食を通して「地産地消」の良さを知ろう！

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地産産物」を活用することで、地域の産業者や農文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さ

新鮮な産物の消費を促すことができる。

働いている人の雇用のわかれ、安心感が得られる。

食料の地産地消を推進することで、農業者の所得が安定され、農産物の販売や消費の促進につながる。

食料の供給が安くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい。