

【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

食育だより 令和7年度 春・夏号 愛知県立 愛知教育センター 小学校版

**たべたい夢**

食育するまなざしを育てたい。たべたくん。

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 たべがっこうしゅく 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、愛知県や愛知県産の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。
- あいちのねぎ漬**  
愛知県産のねぎ、キャベツを使ったねぎ漬です。
- 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。
- 親子丼**  
愛知県産のにんじん、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、自らの「食べる」という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"/> 地域や家庭で食べがけれ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、地域の産業や食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あり、安心感が得られる。
- 食料の地産地消を推進することによって、農産物の安定供給、農産物の販売や消費の促進につながる。
- 食料の消費が促され、エネルギー・CO2排出量が削減でき、環境に優しい。

【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	西尾市
取組の名称	なんでも挑戦！ひとくち食べてみよう！ ～おおきなあれ！みんなの体～
実施時期	毎月19日
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく 食べよう <input type="checkbox"/> 2 朝ごはんを 食べよう <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく 食べよう <input type="checkbox"/> 4 足りすぎない やせすぎない <input checked="" type="checkbox"/> 5 よくかんで 食べよう <input checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう <input type="checkbox"/> 7 災害に そなえよう <input checked="" type="checkbox"/> 8 食べ残しを なくそう <input checked="" type="checkbox"/> 9 産物を 応援しよう <input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の 体験しよう <input checked="" type="checkbox"/> 11 和食文化を 伝えよう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を 推進しよう
取組内容	<p>西尾市の公立幼稚園では、市立の子ども給食センターで調理されたものが園に配達されてきます。毎月19日の食育の日には、子どもたちが食べやすい献立だったり、給食で人気の献立のレシピを食育だよりに掲載したりして、家庭でも再現できるようにと工夫しています。</p> <p>また、地元の食材や郷土料理などもメニューに上がってきます。「したじめし」や「にみそ」は地元野菜たっぷりです、よく登場します。みそ汁なども野菜がたくさん入っているので、年少のうちは苦戦する子もいますが、だんだんと野菜のうまみの詰まった味噌汁が大好きになる子が増えていきます。</p> <p>その他にも西尾市ならではの「抹茶の日」にちなみ、抹茶を使ったメニューが給食につくこともあります。</p> <p>今年度は、「抹茶のアメリカンドック」ができました。園では、2月から特産の抹茶を使用しての“お茶会”も毎年開催しています。</p> <p>様々な食材に触れ、実際に友達と一緒に食べることで、「食べる楽しさ」を感じていけるようにしたいと思っています。</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	愛知県
取組市町村名 取組団体・企業名	弥富市
取組の名称	「愛知を食べる学校給食の日」
実施時期	6月、11月、1月
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：弥富市内全小中学校</p> <p>●目的・内容</p> <p>学校給食において、愛知県産の食材や食材を加工したものを取り入れた献立を市内全小中学校で実施しました。献立の内容は、JA あいち海部市内で収穫された米を炊飯した「ごはん」を中心に、八丁みそを使用した「さばの八丁みそ煮」や県内産のキャベツときゅうり、赤しそ粉で和えた「赤しそ和え」、県内産大豆フクユタカで作られた豆腐を入れた郷土料理「八杯汁」、県内産の抹茶が使われている「西尾抹茶プリン」など、愛知県産の農産物をできるだけ多く取り入れました。</p> <p>この日の献立や愛知県産の食材を紹介する資料を作成し、児童生徒及び家庭へ啓発しました。</p> <p>●活動の成果、今後の課題</p> <p>地元でとれる食材を積極的に使用することで、児童生徒に自分たちが住んでいる地域の自然や文化、産業に目を向けさせるとともに、生産者の苦労や願い、作り手や自然への感謝の心を育む良い機会となっています。同じような野菜の使用になってしまうので、多くの種類の地場産物の使用を推進していきたいと思っています。</p> <p>●取組の変遷</p> <p>取組当初は、市の食材を多く取り入れた「弥富の秋の実りを味わう日」を実施していました。その後、愛知県の郷土料理を紹介する取組を経て、だしに着目した和食給食を実施しています。</p>

弥富市栄養教諭・学校栄養職員協議会 発行

# あいち 愛知を食べる学校給食の日



令和7年6月

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。  
愛知県の小中学校では、6月に『愛知を食べる学校給食の日』を設定し、地産地消を推進しています。弥富市内の小中学校では、6月19日前後に『愛知を食べる学校給食の日』を実施します。お米をはじめ、海部地区や愛知県産の食べ物をたくさん使った献立を提供します。

## あいち 愛知を食べる学校給食の日の給食

にしおまつちや  
西尾抹茶プリン



= 抹茶 =  
西尾市でとれたお茶の葉を抹茶にしたものを使用しています。

あかあ  
赤しそ和え



はちちよ  
さばの八丁みそ煮

= 八丁みそ =  
岡崎市で作られた八丁みそを使用しています。

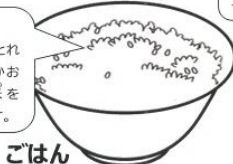
= キャベツ・きゅうり =  
三河地方で栽培されているキャベツときゅうりです。



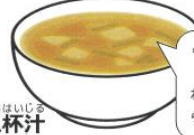
= 牛乳 =  
愛知県産の牛乳を使用しています。

= 霏しと =  
愛知県産(海部・三河地域)の霏しそを使用しています。

= 菜 =  
海部地区でとれた「あいちのかおり」という菜を使用しています。



ごはん



はちはいしる  
八杯汁

= 豆腐 =  
西三河地域で収穫された大豆「フクユタカ」から作られた豆腐です。

### 愛知県産の食べ物がいっぱいです!



菜



霏しと



キャベツ



きゅうり



牛乳



豆腐(大豆)



八丁みそ(大豆)



抹茶

愛知県は、農産物の産出額が全国8位(2022年度)の、農業がさかんな県です。左の絵は、18日(水)の給食に使用する愛知県産の食べ物です。愛知県では、他にもいろいろな食べ物を作られています。みなさんは、何が作られているか知っていますか? よかったら調べてみてください。



※ 天候等によって、愛知県産以外の国産のものに変更する場合があります。