

【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	鹿児島県
取組市町村名 取組団体・企業名	伊佐市 学校給食センター
取組の名称	毎月19日（食育の日） 毎月13日（伊佐の日）
実施時期	令和7年 4月～ (伊佐の日は令和7年 9月～)
取組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 checked="" type="checkbox"/> 2 糖質ごはんを食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太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 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 食べ残しおなくそう  <input checked="" type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう  <input checked="" type="checkbox"/> 10 土・農の体験をしよう  <input checked="" type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう  <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を伝達しよう 
取組内容	<p>◇毎月19日（食育の日）</p> <p>鹿児島県の郷土料理や日本各地の料理、世界の料理、行事食、「かむこと」・「まごはやさしい」などテーマを意識した献立を取り入れた給食を実施しました。</p> <p>isa_kyusyoku 2025年5月30日(金)</p> <p>・牛乳 ・ひのひかりごはん ・大豆の茎みそ汁 ・さびなごのカリカリフライ ・1食ひじきのり佃煮</p> <p>今日5月30日は伊佐の日（ごみゼロ）の日ということで、意識した献立にしました。✿</p> <p>今日の大豆は伊佐産の大豆です。大豆は、味噌やしょうゆ、豆腐、豆乳、おかゆなど色々な加工食材に欠かして余すことなく使われる栄養豊富な食材です。今日はそのままの大豆として、また野菜「おから・みそ」として食した「大豆」の栄養を余すことなく使ったみそ汁でした。✿</p> <p>また、さびなごは骨まで食べられる食材で、捨てるところがありません。今日はカリカリの衣と一緒に骨までしっかり食べて、カルシウムもしっかり摂って欲しいです！✿</p> <p>みんなの「あと一口」がごみを少なくすることにつながります。給食やお家でのごはん、あと一口を意識して食べることにつながれば嬉しいです。✿</p> <p>◇毎月13日（伊佐の日）</p> <p>伊佐市内の地場産物を取り入れた給食。</p> <p>実際に生産者に取材などおこない、生産者からの子どもたちへのメッセージなども学校へ資料提供を行いました。</p>  