

【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	三重県
取組市町村名 取組団体・企業名	—
取組の名称	三重県庁における啓発活動の実施
実施時期	平成 30 年 6 月 19 日（火）
取組内容	三重県庁における啓発活動 期間 平成 30 年 6 月 12 日（火）～ 6 月 22 日（金） 場所 三重県庁 1 階県民ホール 内容 ・「食育の手帖」のパネル掲示 ・バランスの良い食生活や朝食摂取に関する情報提供 ・みえの地物が一番！朝食メニューコンクールの取組紹介 ・食品ロス削減の取組み紹介 ・三重県の食の安全・安心の取組紹介 ・地産地消の取組み紹介など

(三重県庁 1 階県民ホールでの展示の様子)

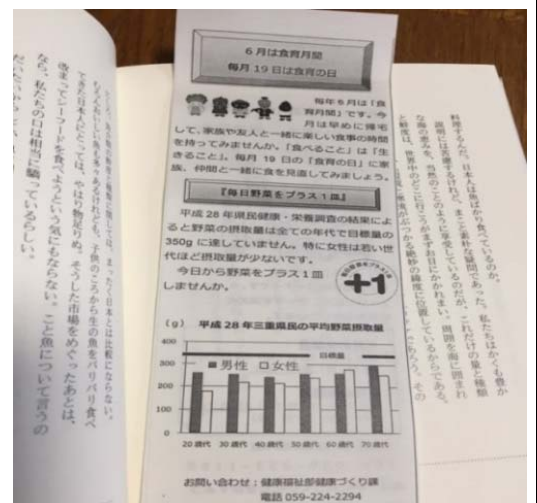
【様式 3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
取組市町村名 取組団体・企業名	—
取組の名称	県立図書館における啓発活動の実施
実施時期	平成 30 年 6 月 19 日（火）
取組内容	1 県立図書館との連携による啓発活動 期間 平成 30 年 5 月 25 日（火）～ 6 月 29 日（金） 場所 三重県立図書館 内容 （1）展示コーナーにおける食育月間の啓発 ・「食育の手帖」（県作成の食育啓発冊子）のパネル掲示 ・「食育の手帖」の配架 ・野菜摂取や減塩などバランスのよい食生活に関するパンフレットや啓発物の配架 ・図書館による、関連本の設置およびホームページに展示の案内を掲載 （参考：図書館来館者 平日 700 人 休日 1,500 人） （2）県立図書館の図書返却しおりを使った啓発 ・図書返却しおりの裏面に食育月間・食育の日や野菜摂取を啓発する記事を掲載



（図書館の展示コーナーの様子）



（図書返却しおり）

【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	三重県（三重県伊勢保健所）
取組市町村名 取組団体・企業名	—
取組の名称	「食育の日」における啓発
実施時期	平成 30 年 6 月 19 日（火） 9 時
取組内容	・「食育の日」の啓発アナウンス 対象者：来庁者、職員 （アナウンス内容） おはようございます。 伊勢保健所から、来庁者及び職員の皆様にお知らせします。 毎年 6 月は「食育月間」、毎月 19 日は「食育の日」です。 国は、循環器疾患やがん予防のために、1 日に 350 g 以上の野菜を食べることを目標としています。 しかし、平成 28 年の県民健康・栄養調査によると、三重県民の野菜摂取量は目標量に約 100 g 足りていません。 野菜摂取 350g をめざし、もう一皿野菜料理を食べましょう。 本庁舎 1 階ロビーにおいて、健全な食生活を実践するための啓発を 今月 29 日まで行っておりますので、ぜひお立ち寄りください。

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
取組市町村名 取組団体・企業名	熊野市、御浜町（県立特別支援学校 東紀州くろしお学園）
取組の名称	「みえ地物一番給食の日」の実施
実施時期	平成 30 年 6 月 19 日(火)
取組内容	●実施目的 子供たちが地元の特産物を知り、自分たちの住んでいる郷土に目を向け、ふるさとに親しむ心と感謝の気持ちを育むことを目的としています。 ●対象者 本校児童生徒 32人 ●実施内容 献立すべてに三重県産および東紀州産(熊野市、御浜町)の食材を使用した学校給食を実施しました。献立の写真と説明を載せた「食育メモ」を発行し、ランチルームにて配布しながら、栄養教諭が説明をしました。 【食育メモ】  (食育メモ) みえ地物一番給食の日～わたしたちが住む地域の料理やたべものをしよう～ みかん 熊野市のとなりの御浜町は、温暖な気候に恵まれ、大正時代に本格的なみかん生産が盛んになりました。春・夏・秋・冬を通じてたくさんの種類のみかんが育ち、いろいろな味わいを楽しむため「年中みかんのどれど」と言われるようになりました。今日は、果汁を使ったドレッシングを野菜に和えました。 さんま 東紀州に面した熊野灘は、黒潮が流れ込む日本有数の漁場として、豊富な魚介が水揚げされています。その代表的な魚が、さんまです。 めはり寿司 地元(南紀州)産の海藻漬けの葉で、ごはんを包んだおにぎりです。 牛乳 大紀町にある大内山酪農で作られている牛乳です。給食では毎日登場する、三重県の食材です。いつもしっかりと飲んでくれて、ありがとうございます。 たまご 御浜町にある、池上養鶏場という養鶏所で育った卵です。

【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	三重県
取組市町村名 取組団体・企業名	志摩市（市立東海小学校）
取組の名称	生産者交流会
実施時期	平成 30 年 6 月 19 日（火）
取組内容	東海小学校 6 年 1 組 28 人、6 年 2 組 28 人 合計 56 人を対象にめひび生産者との交流会を開催しました。 交流会前に生徒に対して、<u>めひび</u>について知っていますか？ということで、めひびの写真を見せて、めひびを食べたことはありますか？と聞くと、「めひびうどん」で食べたことがあるという子が 2、3 名いましたが、多くの子は、「わかめ？」「なに？」という顔をしていました。 交流会では、実際に生産・販売をしている方から本物のめひびを見せてもらい、お話をうかがいました。みんなの疑問だっためひびとは、「わかめを乾かして細く切って商品にしたものをめひびといいます。」との説明がありました。 また、わかめの採り方や加工についてのお話も一緒にいただき、栄養があること。体によいものが多く含まれていること。三重県は、全国 4 位の生産量があることも学びました。交流会の場で、めひびを試食させていただき、潮の香りを味わいました。その後、各教室で生産者の方々と志摩のふるさと給食をいただきました。 給食メニューの中には、「めひび汁」もあり、いつもより味わっていただきました。 子どもたちの感想には、「海の中のわかめの姿を初めて知りました。」「海女さんの仕事の楽しさを知りました。」「海そうが大好きになりました。」「海の恵みを大切にしたいです。」「志摩市の自慢だと思います。」など書いていました。 子どもたちは、今日の生産者交流会を通して、海産物を身近に感じ、志摩市の海の恵みを学びなおし、今後おいしく給食をいただくと感じています。  (生産者との交流会の様子)