

【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	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	甲府市
取組の名称	夏の食育イベント 小学生親子クッキング
実施時期	平成 30 年 8 月 19 日（日）
取 組 内 容	第 2 次甲府食育推進計画の「ふう・りん・か・ざん」の 4 つの基本目標のもと、親子で食を通じた健康づくりについて考え、健全な食生活の実践につなげる機会となるよう、食育イベントを開催しました。 参加者：親子 9 組 小学生 10 名・保護者 9 名（父 2 名・母 7 名） ◆ふう（フードで心も身体も健康） 「食育クイズ」教育委員会管理栄養士 ・朝ごはんの役割を確認しよう 「食育のお話」福祉保健部管理栄養士 ・おやつは 1 日 200kcal まで ・果物を 1 日 200g 食べよう ◆りん（林・農を身近に感じ地産地消の推進） 「食育のお話」風土記の丘農産物直売所職員 ・甲府市で収穫される農産物ってなんだ ・本日使用する旬の果物の紹介 ◇シャインマスカット ◇桃 ◇梨 ◆か（感謝の念を覚え、考える力を養い） 「甲府市で収穫された果物を使用したおやつ作り」 ◇フルーツ大福（シャインマスカット） ◇桃と梨の生ジュース ◆ざん（残食・ゴミを少なくし、環境にやさしい食生活） 「食育クイズ」教育委員会管理栄養士 ・食品ロスを知っていますか

【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	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	南アルプス市（八田小学校）
取組の名称	学校給食における「南アルプス食育の日」の実施
実施時期	4月～12月（毎月1回実施）
取組内容	「南アルプス食育の日」として、地場産物や郷土料理、旬の食材を取り入れた献立を実施し、給食委員が全校児童に向けて食材や料理の紹介を行いました。 【4月：筍ごはん、牛乳、鯖の西京焼き、春キャベツのおかか和え、わかめのすまし汁、山梨県産桃ゼリー】 *旬の筍や春キャベツを使いました。春が旬の食材を味わっていただきましょう。 【5月：やこめ、牛乳、フジザクラポークのしょうが焼き、野菜の五色煮、湯葉のすまし汁、ミニトマト】 *「やこめ」は山梨県に伝わる郷土料理です。昔、米は貴重な食べ物だったため、米に大豆を混ぜて量を増やしていました。また、豊作を願う行事の時に、お供え物としても作られていたそうです。 【6月：麦ごはん、牛乳、鶏肉の梅ジャムソースかけ、小松菜のじゃこいため、かぼちゃのみそ汁、さくらんぼ】 *梅ジャムは甲斐市の特産物で、さくらんぼは南アルプス市の特産物です。旬の味覚を味わっていただきましょう。 【7月：夏野菜カレーライス、牛乳、寒天サラダ、星のシュークリーム】 *山梨県産のズッキーニやなすをたっぷり使った夏野菜カレーライスです。味わっていただきましょう。 【9月：麦ごはん、牛乳、さんまの蒲焼き、キャベツのおかか煮、なめこ汁、ぶどう（シャインマスカット）】 *山梨県産のなめことぶどう（シャインマスカット）を取り入れました。シャインマスカットは、味と香りがよく、皮ごと食べられるのが特徴です。 【10月：新米ごはん、牛乳、鯖の南蛮漬け、野菜の五色煮、明野金時のみそ汁、柿】 *南アルプス市産の新米です。北杜市産のさつまいも“明野金時”のみそ汁と一緒に、秋の味覚を楽しみましょう。 【11月：ほうとう、牛乳、にじますの南蛮漬け、野菜のごまマヨネーズ和え、焼きドーナツ】 *山梨県産の「にじます」や郷土料理の「ほうとう」など、11月20日の県民の日にちなんだメニューです。 【12月：大塚にんじんめし、牛乳、豚肉のみそ焼き、ほうれん草の白和え、かきたま汁】 *大塚にんじんは、ごぼうのように長く、色と味が濃いのが特徴です。

