

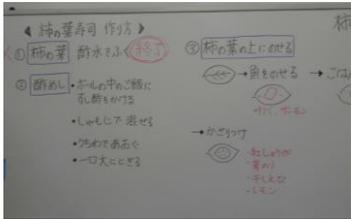
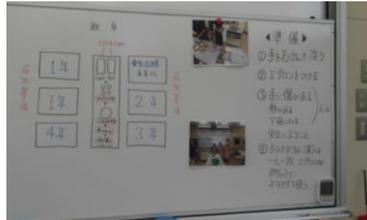
【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	石川県
取組市町村名 取組団体・企業名	加賀市
取組の名称	保育参観での講話（かもまる講座）
実施時期	令和6年6月4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"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
取組内容	<p>庄保育園の保育参観にて、「生活リズムと朝ごはん」について、保護者 16 名に保健師と管理栄養士でお話しさせていただく機会がありました。</p> <p>子どもが健やかに育つためには睡眠や朝食がとても大切なことを市の実態も交え分かりやすいスライドを使ってお話したところ、保護者の方は興味関心をもって聴講されていました。</p> <p>睡眠不足で登園するとどのような状態なのか、どんな行動をとりがちなのか、更に朝食についても順序良く理解しやすかったとの感想が寄せられました。</p> <p>市の食育推進計画でも朝食の喫食率が評価指標の一つとなっており、今後も様々な機会を通して幼児期から 3 食しっかり食べる習慣ができるよう働きかけていきたいと思えます。</p> <p>また、ちょうど 6 月でしたので食育月間についての周知も行き、食育月間の取り組みの機会となりました。</p>

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	石川県
取組市町村名 取組団体・企業名	加賀市食生活改善推進協議会
取組の名称	聖城高校柿の葉寿司
実施時期	令和 6 年 6 月 13 日 (木)
取組内容に該当する食育ピクトグラム (複数選択可)	
取組内容	<p>コロナも落ち着き、数年ぶりに聖城高校から依頼を受け、開催されました。加賀市食生活推進協議会活動目標のひとつでもある、「食文化の伝承と健康のための「加賀の食」の伝承と地産地消を推進しましょう。」のもと、聖城高校の生徒 18 名と先生 8 名、食生活改善推進員 4 名で、加賀の伝統料理である「柿の葉寿司」を作りました。</p> <p>柿の葉寿司の紹介と作り方を説明し、すし飯を作るところからみんなでやりました。生徒さんたちは、普段、柿の葉寿司を作ることがないため、作り始めは、不慣れでぎこちない様子でしたが、時間とともに慣れてきて、楽しんでいる様子が見られました。みんなに喜んでもらえ、楽しい時間となりました。</p>    

① 食育月間の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>石川県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>加賀市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>給食だよりの配布</p>
<p>実施時期</p>	<p>6月</p>
<p>取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）</p>	<p> <input 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 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 checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう <input checked="" type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験しよう <input 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 </p>
<p>取組内容</p>	<p>給食だよりを通して、児童生徒・家庭へ啓発を行いました。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1013 1164 1252 1422"> <p>6月は食育月間です!</p> <p>生涯をとおして、健康な体や心を育てるには、「食」が最も大切です。地域で生産される農林水産物を地域で消費する「地産地消」も食育のひとつです。給食でも、地域で生産される農材に関心をもち、積極的に地産地消を活用していきます。</p> </div> <div data-bbox="1252 1164 1492 1422"> <p>6月12日(水)「加賀市産野菜を味わう日」</p> <p>6月12日(水)は、加賀市内の生産者の方々が丹精込めてつくって下さった、たまねぎ・じゃがいも・きゅうりを使用した「加賀市産野菜を味わう日」です。かかわって下さった人たちに感謝の気持ちをこめながら、加賀のめぐみを味わいましょう。</p> <p>★加賀市産野菜を味わう日メニュー 橋立産わかめの酢の物 新じゃがのそばろ煮</p> </div> </div> <div style="margin-top: 20px;"> <p>◆◆今月のおさかな献立◆◆ 鱈(アジ)</p> <p>今月のおさかなは「鱈(アジ)」です。「味がよい」ことが、そのままの名前になったといわれています。アジは、体をつくるもとになるたんぱく質や骨をしょうぶにするカルシウム、脳の働きを支えるDHA、血液をサラサラにするEPAなど、栄養豊富な魚です。給食では「アジフライ」でいただきます。</p> </div> <div style="margin-top: 20px; border: 1px dashed green; padding: 5px;"> <p>～給食献立より～</p> <p>そぼろっこりーごはん</p> <p>【材料(4人分)】 ごはん……………4人分 合いびき肉……………200g 料理酒……………少々 しょうが……………10g ひじき……………2g にんじん……………1/4本 サラダ油……………小さじ1 ブロccoli……………1/2株 みそ……………大さじ1 砂糖……………大さじ1 しょうゆ……………大さじ1 みりん……………小さじ1 卵……………2個 塩、砂糖……………少々 サラダ油……………少々</p> <p>【作り方】 ①ブロccoliの房の部分を1センチぐらいの小房に分け、茎の部分を1センチ角に切り、下茹でする。 ②しょうがはすりおろす。にんじんはみじん切りにする。ひじきは水でもどしておく。 ③卵に塩と砂糖を加えて炒り卵をつくる。 ④フライパンにサラダ油を熱し、合いびき肉を入れて、料理酒としょうがを加えて炒める。 ⑤肉の色が変わり、バラバラになったらにんじん、ひじきを加えてさらに炒め、Aの調味料を加えて少し煮る。 ⑥火を止め、茹でたブロccoliと炒り卵を混ぜ合わせ、味をととのえて出来上がり。 ごはんにかけていただきます。</p> <p>そぼろとブロccoliで「そぼろっこりー」。 加賀市特産のブロccoliを茎ごと使います。</p> </div>