

【様式3】

③食育の日の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>さいたま市</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>さいたま市（健康増進課）</p>
<p>取組の名称</p>	<p>「さいたま市食育ナビ」等による「食育の日」の普及啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日前後</p>
<p>取組内容</p>	<p>○「さいたま市食育ナビ」による普及啓発</p> <p>毎月19日前後に、さいたま市の食育に関するポータルサイト「さいたま市食育ナビ」(http://www.saitamacity-shokuiku.jp/)において、“毎月19日は「食育の日」”という記事を掲載し、広く市民を対象とした普及啓発を行いました。</p> <p>(掲載例)</p> <p>【5月19日】「さいたま市浦和うなぎまつり」の開催に合わせて、「浦和のうなぎ」を紹介しました。</p> <p>【8月19日】 朝ごはんは午前中の熱中症を防ぐために重要であることを呼びかけ、朝食摂取と熱中症予防について啓発しました。</p> <p>【12月19日】さいたま市の特産品で、おせち料理にも使われる「くわい」の紹介など、行事食について掲載しました。</p> <p>○庁内の電子掲示板による普及啓発</p> <p>毎月19日前後に、庁内の電子掲示板において、“毎月19日は「食育の日」です”という記事を掲載し、職員を対象とした普及啓発を行いました。</p>



【様式3】

③食育の日の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>さいたま市</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>さいたま市立保育園 61園</p>
<p>取組の名称</p>	<p>保育園での食育</p>
<p>実施時期</p>	<p>4月～11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>さいたま市立保育園では食育の日に合わせ、手作りの食育通信等を掲示して食育の取組みについて発信したり、食育集会を開催したりし、児童、保護者、職員等に対し食育を推進しています（写真はさいたま市立田島保育園の取組み）。</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>食育通信（モグモグ通信）</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin: 10px auto;">   </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>食育集会「野菜を切ってみよう」：野菜を切る様子を皆で見学しました。</p> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px auto;">  </div>

③食育の日の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>さいたま市</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>さいたま市（さいたま市立大牧小学校）</p>
<p>取組の名称</p>	<p>郷土料理の日</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年5月～令和2年3月</p>
<p>取組内容</p>	<p>実施日 食育の日（毎月19日前後）</p> <p>場所 各教室</p> <p>ねらい 児童が食への興味関心を持ち、日本の食文化について理解を深めために、全国各地の郷土料理の献立を計画、実施しました。</p> <p>方法 食育の日（毎月19日）に日本各地の郷土料理や特産品を使った料理を給食に取り入れ、その県の特徴、特産品、料理の由来などについてプリントを配付しました。プリントはお昼の校内放送や教室内の掲示資料で活用しました。</p> <p>献立例</p> <div data-bbox="478 1388 1500 1859"> <p>9月 ひろしまけん さいとうりょうり 広島県の郷土料理 *もぶりごはん *ワニのたつたあげ *レモンあえ</p> <p>9月19日(木) まいつき19日は「しょくいくのひ」です。 こんげつは、広島県の郷土料理をしょうかいします。</p> <p>きょうのこんだて もぶりごはん ぎゅうにゅう ワニのたつたあげ レモンあえ</p> <p>広島県はどこなところ？ 広島県は、昔から「山がちこうで、海がちこうでよがんす」という言葉があるように、温暖な瀬戸内海から、冬は厳しい寒さの中 山岳まで、さまざまな気候と風土があります。このような特徴から、海の幸、山の幸に恵まれています。海の幸には、かきをはじめ、あなご、たこ、山の幸には、ひろしまの 広島茶、わけぎ、くわいなどがあり、広島県を代表する味としてあげられます。</p> <p>もぶりごはん 大竹市で昔から、行軍などの際によく食べていた、鯉が火つたご飯です。「もぶる」とは、釜で「蒸せる」という意味です。</p> <p>ワニ 「歯詰のしろさぎ」のお話にも出てくるワニは、鯉のサメのことです。むかし交通が不便だった山間部では、山麓から運ばれてくるワニだけが、くさりにくくて、刺身としても食べられる魚でした。備前地方の秋祭りには欠かせないもので、おつゆにしたり、炒めたりと、多岐にわたる料理で親しまれています。</p> <p>レモン 瀬戸内海はかんきつ類の栽培が盛んです。なかでも、尾道市瀬戸印町は、国産レモンの生産量が日本一です。</p> </div>