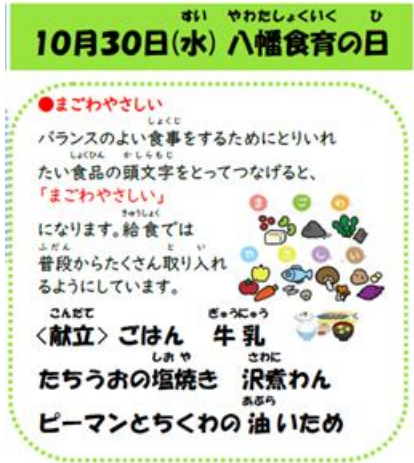


③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名		長岡京市立長岡第六小学校
該当項目 に☑	取 組 内 容	教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()
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		食育の日 取組名 「 第二学期食育検定 」 実施学年等 全学年 校内で一学期の食育の日に引き続き、二学期も食育検定と名付けた食に関するクイズラリーを行った。児童は担任から解答用紙を受け取り、校内に隠されたクイズを探し解いた。児童は記入済みの解答用紙と引き換えに給食リクエストカードを受け取り職員室前のポストに投函し楽しんだ。

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	八幡市立小中学校	
該当項目 に☑	取組 内容	☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・ <u>クラブ活動</u> ・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()
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	食育の日 取組名「 八幡食育の日 」 毎月1回市内全小中学校において、一汁二菜の和食献立を実施しています。 場所: 市内全12校 人数: 約4600名 実施例: 10月30日(水) 〈献立〉 ごはん 牛乳 たちうおの塩焼き ピーマンとちくわの油いため 沢煮わん ※沢煮わんには八幡産の青ねぎを使用しています。 〈提供給食の写真・教室掲示のポスター〉  	

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名		久御山町立小・中学校	
該当項目 に☑	取組 内容	☐教科等 () ☐学校行事等 () ☐部活動 () ☒特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐その他 ()	
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	食育の日 取組名「 栄養素について知ろう 」 対象：全校児童生徒（938名） 毎月19日の食育の日に合わせ、心身の成長や健康に欠かせない栄養素についてピックアップした献立を実施しています。 毎月の食育日よりや学校ホームページには、栄養素についてや献立内容を紹介し、家庭にも啓発しています。 毎月19日は食育の日 毎月19日前後に、その月に注目した栄養素のたっぷりとれる献立が登場します。 今日は、「たんぱく質」です。 たんぱく質は、筋肉や骨、髪、爪などの材料になる大切な栄養素です。 魚や肉、豆、卵などに多く含まれます。 今日の給食には、豚ひき肉、鶏ひき肉のほか、豆腐や豆わかめなども使っています。 しっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！ 毎月19日は食育の日 毎月19日前後に、その月に注目した栄養素のたっぷりとれる献立が登場します。 今日は、「たんぱく質」です。 たんぱく質は、筋肉や骨、髪、爪などの材料になる大切な栄養素です。 魚や肉、豆、卵などに多く含まれます。 今日の給食には、豚ひき肉、鶏ひき肉のほか、豆腐や豆わかめなども使っています。 しっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！		

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	精華町立精華中学校					
該当項目 に☑	取 組 内 容	☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()				
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	食育の日 取組名「日本全国おいしいものめぐり」 実施学年等 全学年 ① 食育の日に日本全国の郷土料理やご当地メニューを給食で実施。 4月 近畿地方 茶飯、ちくわのお好み揚げ、京風みそ汁 5月 北海道 ごはん、ザンギ、どさんこ汁 6月 四国地方 みかんごはん、かつおの甘辛揚げ、あおさのみそ汁 7月 沖縄県 麦ごはん、タコライス、もずくスープ 9月 九州地方 ごはん、チキン南蛮、冷や汁 10月 中部地方 ごはん、生姜醤油ラーメン、のり酢和え、ぶどうゼリー 11月 中部地方 ごはん、山賊焼き、大根の酢の物、めった汁 12月 中部地方 ごはん、みそ煮込みうどん 1月 中国地方 どんどろけ飯、いもこん汁、レモン和え 2月 東北地方 ごはん、笹かまの磯辺揚げ、きんぴらごぼう、鮭のかす汁 3月 関東地方 ごはん、牛鍋、ゆず大根					

② 資料の掲示

毎月の献立の紹介やその地域の特徴をまとめた資料を配布。



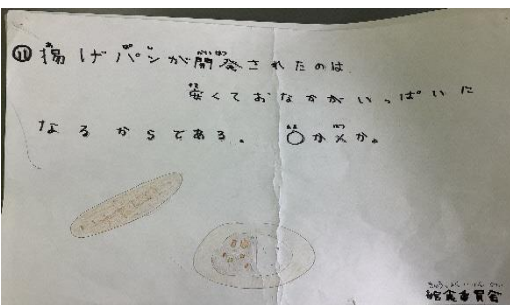
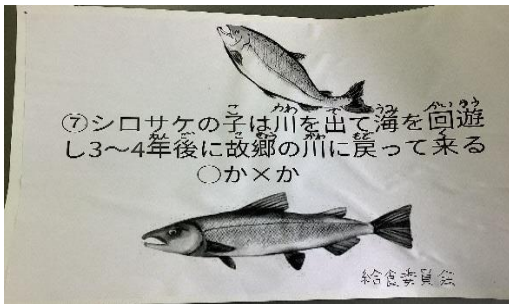
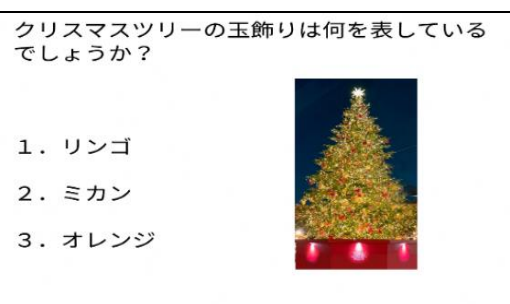
③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	亀岡市立 詳徳中学校												
該当項目 に☑	取組内容 ☐ 教科等 () ☐ 学校行事等() ☐ 部活動 () ☐ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☒ その他 (配布物)												
取組内容に該当 する食育ピクトグ ラム(複数選択 可)	<table border="0"> <tr> <td>☒ </td> <td>☐ </td> <td>☒ </td> <td>☐ </td> <td>☐ </td> <td>☒ </td> </tr> <tr> <td>☐ </td> <td>☐ </td> <td>☐ </td> <td>☐ </td> <td>☒ </td> <td>☒ </td> </tr> </table>	☒ 	☐ 	☒ 	☐ 	☐ 	☒ 	☐ 	☐ 	☐ 	☐ 	☒ 	☒ 
☒ 	☐ 	☒ 	☐ 	☐ 	☒ 								
☐ 	☐ 	☐ 	☐ 	☒ 	☒ 								
取組内容	食育の日 取組名「 保健便りにおける食育コーナーの取り組み 」 実施学年等: 全学年 全クラス ねらい: 保健通信を毎月食育の日に合わせて発行し、毎月『食育コーナー』を設けることで食育の日19日を意識づけるとともに、食生活に関心を持つようになる。 各月のテーマ: 4月 食物アレルギー 6月 食育ピクトグラム 7月 食中毒 9月 ぼたもちとおはぎ 10月 カルシウム 11月 お赤飯の日												

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	亀岡市立育親学園	
該当項目 に☑	取組 内容	☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☐ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☒ その他 (食育たより)
取組内容に該当 する食育ピクトグ ラム(複数選択 可)		☒ 1 みんなで楽しく食べよう ☐ 2 朝ごはんを食べよう ☐ 3 バランスよく食べよう ☐ 4 太りすぎないやせすぎない ☐ 5 よくかんで食べよう ☐ 6 手を洗おう ☐ 7 災害にそなえよう ☒ 8 食べ残しをなくそう ☐ 9 産地を応援しよう ☒ 10 食・農の体験をしよう ☒ 11 和食文化を伝えよう ☒ 12 食育を推進しよう
取組内容		食育の日 取組名「学校行事等での取組 食育たよりの発行」 実施学年等: 全校家庭数にて配布及びホームページでの掲載 全校児童生徒数 198名 家庭数 131 ・毎月19日の食育の日に、ふるさと科を通じた食育として各学年の取組の紹介や食に関する知識や情報(食文化の継承・健康な体づくり等)、料理の紹介等の内容で食育たよりを発行しています。 ふるさと科を通じた食育 さとうやま あき しゅうかく あき とうらい 里山の秋 収穫の秋 到来! ★ 5年生は、稲刈りについての事前学習を終えたのち、1人1人が鎌を持ち、稲を数束ずつ刈り取り、束ねて稲本にかけ乾燥させました。後日、精白していただいたピカピカの新米を届けられました。  ★ ひまわり・わかば学園のさつまいもも、収穫の時を迎えました。 うんとこしょ!どっかいしょ!と掘りおこしました。蒸す?焼く?何の料理に变身するのかわくわくしますね。  旬の食材にふれましょう かめあか あき あじ 亀岡 秋の味〜ぜんざい〜 <材料> 4人分 小豆 2000g 砂糖 120〜200g 塩 小さじ1/6 小餅 適量 <作り方> ① 小豆を洗って、たっぷりの水でゆで汁を捨てる。(あくを煮くため) ② ざるにあげ、再びたっぷりの水でやわらかくなるまで中火で炊き、ふっとうしたら途中で水をさす(びっくり水)。あくをすくい取る。茶は少なくなれば足す。 ③ 小豆が指で軽くつぶせる程度にやわらかくなったら、茶を足して量を測り、砂糖を入れ、好みの甘さに仕上げ、さらに塩を入れて味を引き締め、火をとめる。一度しっかり冷ますと味が落ちます。 ④ お餅を焼いて器に入れ、炊き上がったぜんざいを一緒に盛りつける。 ★ やわらかく煮た栗やさつまいもを好みでと、さらにグレードアップ!! ふるさと科を通じた食育 さとうやま しゅうかく あき とうらい もりもり食欲の秋 到来! ★ ひまわり・わかば学園が育てた有機農場のさつまいもを3種類の焼き方で焼き芋にして食べ比べました。どれがおいしかったかな?  ★ 3年生は、近くの温泉施設に見学に行き、ロビーや温泉施設、客室、温泉等を見学いただき、お客様をお迎えする心配りやおもてなしの心などを直視見て知ることができました♡♡♡  ★ 9月に稲刈りをした有機米を炊いて、お世話になった井内さんや中村さんを招待して「おにぎりパーティ in 有機食堂」を開催しました。場おむすびと稲刈りのおむすびの2種類、入と入、入と地域とを結んだおむすびの甲には、1人1人の感謝の気持ちがまつっていました!♡♡♡ 当日はKBS京都の取材(14日放送)があり、1人1人の笑顔が輝いてステキでした♡♡♡ 作って食べて食育ではないのが食育。この後もパワーアップしながら続いていきます。 ふるさとのおもてなすレシピ 里山ごはん <材 料> 6人分 米 3合 菜 670ml にんじん 60g さつまいも 60g 山菜茶葉 60g 油揚げ 60g 淡口しょうゆ 大さじ1と2/3 みりん 小さじ2 酒 小さじ1 さとう 小さじ4 サラダ油 小さじ1/2 <作り方> ①米は普通の水加減で炊く。 ②にんじんは、あらみじん切りにする。 山菜茶葉はさつと戻しておく。 さつまいもは、サイコロに切って、茶にさらしておく。 ③油揚げは、千切りにする。 ④鍋に油をひき、にんじんをいためる。やや火が通ったら、山菜茶葉、油揚げを加え炒める。 ⑤さつまいも、茶、調味料を加え、やわらかくなるまで煮る。 ⑥①の炊けたごはんは、⑤の具を熱汁ごと入れ、さつまいもをつぶさないように混ぜる。 豚の美味しい脂み、さつまいもに溶け込む山菜をプラスした、あるさとの味がぎゅーしりつまったごはん。直せだめでつくります。

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	南丹市立八木西小学校
該当項目 に☑	取組内容 ☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()
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	食育の日 取組名「楽しく学ぶ給食クイズラリー！」 実施学年等 全学年 本校では、給食委員会が残菜ゼロの取組や給食の献立放送などを行いました。毎日、前日の残菜量を目で見てわかるように掲示しているほか、給食クイズラリーという全校児童参加型の取組を行っています。 給食クイズラリーは、食材についての知識を深め、給食への関心を高めることを目的として定期的 to 実施しています。今回は、冬の行事に合わせた食に関するクイズを給食委員会が中心となり作成しました。 この取組を実施することで、児童が知らなかった食文化の歴史や食べ物について学ぶことができ、色々な食材を食べてみようという挑戦する気持ちが高まっています。    

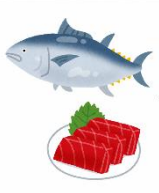
③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	南丹市立園部中学校																			
該当項目 に☑	取組 内容	☐ 教科等 () ☐ 学校行事等() ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()																		
取組内容に該当 する食育ピクトグ ラム(複数選択 可)	☒ 1 みんなで楽しく 食べよう ☐ 2 朝ごはんを 食べよう ☒ 3 バランスよく 食べよう ☐ 4 太りすぎない やせすぎない ☒ 5 よくかんで 食べよう ☐ 6 手を洗おう ☐ 7 災害に そなえよう ☐ 8 食べ残しを なくそう ☐ 9 産地を 応援しよう ☐ 10 食・農の 体験をしよう ☐ 11 和食文化を 伝えよう ☐ 12 食育を 推進しよう																			
取組内容	食育の日 取組名「食育の日献立の実施」 実施方法：毎月19日の食育の日前後に「食育の日献立」と題した給食の実施 和食の良さや旬の食材、地元食材を味わう大切さを伝えることを目的に、一汁二菜の献立や、南丹市産の野菜や特産品を使用した献立を実施しました。各月の献立は下表のとおりです。 <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>月</th> <th>献 立</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4 月</td> <td>ごはん、牛乳、サバのみそ煮、さっぱり和え、わかめスープ</td> </tr> <tr> <td>5 月</td> <td>山菜おこわ、牛乳、青菜とツナの和え物、沢煮椀</td> </tr> <tr> <td>6 月</td> <td>ごはん、牛乳、サバのみそだれかけ、さっぱり和え、青ねぎのみそ汁</td> </tr> <tr> <td>7 月</td> <td>ごはん、牛乳、サバのごまだれかけ、キャベツの甘酢和え、わかめのみそ汁</td> </tr> <tr> <td>9 月</td> <td>ごはん、牛乳、丹波高原豚の生姜炒め、具沢山みそ汁、おかかふりかけ</td> </tr> <tr> <td>10 月</td> <td>ごはん、牛乳、サンマのかば焼き風、切干大根の炒め煮、かぼちゃのみそ汁</td> </tr> <tr> <td>11 月</td> <td>【和食の日献立】 ごはん、牛乳、開きアジの唐揚げ、春菊のおかか和え、青ねぎのみそ汁</td> </tr> <tr> <td>12 月</td> <td>【冬至献立】 ごはん、牛乳、サワラの幽庵焼き、れんこんの金平、かぼちゃのみそ汁</td> </tr> </tbody> </table> 給食時間に生徒が放送する「給食一口メモ」の中では、給食の使用食材や栄養バランス、食事マナーなどを紹介しました。11月「和食の日」の給食メモを紹介します。  11月24日は何の日か知っていますか？ 数字の「1124」の語呂から、「いい日本食の日」です。それにちなんで今日は和食の日献立にしています。和食の大切さをあらためて確認するきっかけにしてほしいと思います。青ねぎのみそ汁では、和食の基本である「だし」のおいしさを感じながらいただきますよう。		月	献 立	4 月	ごはん、牛乳、サバのみそ煮、さっぱり和え、わかめスープ	5 月	山菜おこわ、牛乳、青菜とツナの和え物、沢煮椀	6 月	ごはん、牛乳、サバのみそだれかけ、さっぱり和え、青ねぎのみそ汁	7 月	ごはん、牛乳、サバのごまだれかけ、キャベツの甘酢和え、わかめのみそ汁	9 月	ごはん、牛乳、丹波高原豚の生姜炒め、具沢山みそ汁、おかかふりかけ	10 月	ごはん、牛乳、サンマのかば焼き風、切干大根の炒め煮、かぼちゃのみそ汁	11 月	【和食の日献立】 ごはん、牛乳、開きアジの唐揚げ、春菊のおかか和え、青ねぎのみそ汁	12 月	【冬至献立】 ごはん、牛乳、サワラの幽庵焼き、れんこんの金平、かぼちゃのみそ汁
月	献 立																			
4 月	ごはん、牛乳、サバのみそ煮、さっぱり和え、わかめスープ																			
5 月	山菜おこわ、牛乳、青菜とツナの和え物、沢煮椀																			
6 月	ごはん、牛乳、サバのみそだれかけ、さっぱり和え、青ねぎのみそ汁																			
7 月	ごはん、牛乳、サバのごまだれかけ、キャベツの甘酢和え、わかめのみそ汁																			
9 月	ごはん、牛乳、丹波高原豚の生姜炒め、具沢山みそ汁、おかかふりかけ																			
10 月	ごはん、牛乳、サンマのかば焼き風、切干大根の炒め煮、かぼちゃのみそ汁																			
11 月	【和食の日献立】 ごはん、牛乳、開きアジの唐揚げ、春菊のおかか和え、青ねぎのみそ汁																			
12 月	【冬至献立】 ごはん、牛乳、サワラの幽庵焼き、れんこんの金平、かぼちゃのみそ汁																			

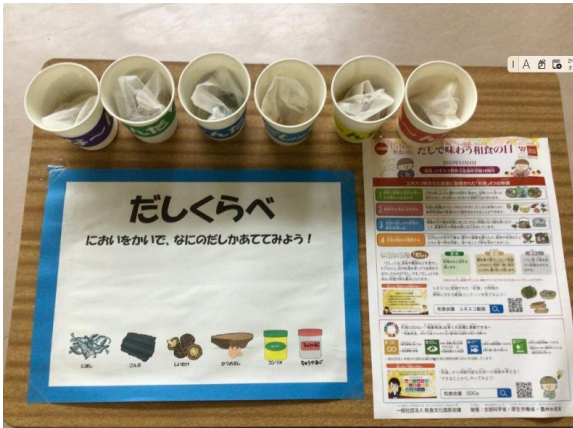
③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	福知山市立 成仁小 学校	
該当項目 に☑	取 組 内 容	☒ 教科等（生活単元学習） ☐ 学校行事等（ ） ☐ 部活動（ ） ☐ 特別活動（給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業） ☐ その他（ ）
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	食育の日 取組名「 みんなで育てた野菜をみんなでおいしくいただきます」 実施学年等 特別支援学級 年間を通して、畑の栽培を行っています。 ① 児童の希望を聞き、畑で栽培したいものを決めた。意欲をもって取り組めるよう工夫した。今年は夏野菜の他にスイカを育ててみたいと希望があったので、育ててみることにした。 ② 週に1、2回水やりや草ひきを行い、生長の様子や変化に気付けるようにした。また、虫対策については、タブレット端末で調べたり、知っている人に聞いたりした。そして、子ども自ら「どうしたらいいんだろう。」と疑問をもち、調べることができた。「わあ、すごい。」「はやく食べたい」など生長するなかで感情がうまれた。スイカは、雄花と雌花とを調べながら受粉できた。 ③ 収穫した夏野菜を用いてミニピザを作って食べた。スイカも一つ大きく育ち、みんなで食べることができた。 児童自身が計画を立てて実行することで、興味や関心が高く、意欲をもって取り組むことができた。草ひきなど作業が大変なことがあったが、収穫を楽しみにがんばることができた。  	

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	福知山市立日新中学校
該当項目 に☑	取組内容 ☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()
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	食育の日 取組名「食のおはなし」 実施学年等: 全校生徒(557名) 内容: 毎月19日「食育の日」の給食の時間に、「食のおはなし」動画(5分程度)を鑑賞しています。その季節の旬の食べ物や給食献立に関連した食材、体調・つけたい力に合った、おすすめの食材を紹介しています。部活動に力を入れている生徒も多いため、試合前の食事や試合当日の食事の摂り方を伝えたり、また、体調を崩しやすい季節には、疲れをとる食材や栄養素を紹介したりするなど、普段の食生活に結びつきやすいテーマを取り上げています。   ビタミンB6 セロトニンを作る もとなる 夏の疲れを 回復しよう! 取組名「FINISHキャンペーン」 実施学年等: 全校生徒(557名) 内容: 毎月19日「食育の日」に、保健委員会が中心となり、給食の残食量0を目指す「FINISHキャンペーン」を行っています。SDGsの観点から、各クラスでどうすれば残食量を減らせるか考え、工夫をし、取り組んでいます。以前から続く取組であり、キャンペーンの日以外でも、残食を減らそうとする意識が芽生えています。

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	舞鶴市立福井小学校	
該当項目 に☑	取組 内容	☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()
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	食育の日 取組名「和食の良さと和食の日の献立」 実施学年等 全学年(111名) 和食が、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録され10年が経ち、海外から日本の文化や食文化に触れようと多くの方が訪れるようになりました。しかし、国内の食生活は、核家族や共働きの増加と共に、和食離れを肌で感じます。そこで、給食では、通年四季折々の食材や郷土食、市の協力を得て舞鶴の魚を使った給食など、毎月食育の日を中心に提供しています。 11月には、「和食の日(11月24日)」に合わせ、純和食の給食を提供しました。 導入として日本が誇る出汁について展示を行いました。出汁の種類と匂いを知ってもらうために、「昆布」「かつお節」「煮干し」「コンソメ」「中華スープ」をお茶パックに入れ、それぞれの匂いを嗅ぐ「だしくらべ」とその出汁を使った「料理名」の展示を行うと、出汁の匂いを嗅ぎながら、その出汁で作る料理を思い浮かべたり、料理名から関連する出汁の匂いを考えたりする姿が見られ、出汁の特徴と出汁に合う料理を知る機会になりました。 和食の日の給食は、「11月24日は和食の日であること」「ユネスコ無形文化遺産登録から10年を迎え、世界からも注目を集めていること」「出汁の旨味」などを確認した後、給食を味わいました。すまし汁は、煮干しと昆布で取った出汁香る味わいに、「なぜ二種類の出汁を使うとおいしくなるのか」と聞くと「なんだかおいしい」「栄養が増える」などの子どもたちの発言に安心感を覚えました。  	

実施後、今日のすまし汁の匂いがどれだったか展示を確認する姿も見られました。

今後も根気強く和食の魅力を発信し続ける必要性を感じました。



【和食の日の献立】

麦入りごはん

まいづる産サバの西京焼き

かんぴょうのきんぴら

すまし汁

牛乳

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	舞鶴市立青葉中学校
該当項目 に☑	取組内容 ☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()
取組内容に該当 する食育ピクトグ ラム(複数選択 可)	☒ 1 みんなで楽しく 食べよう ☐ 2 朝ごはんを 食べよう ☒ 3 バランスよく 食べよう ☒ 4 太りすぎない やせすぎない ☒ 5 よくかんで 食べよう ☐ 6 手を洗おう ☐ 7 災害に そなえよう ☒ 8 食べ残しを なくそう ☒ 9 産地を 応援しよう ☐ 10 食・農の 体験をしよう ☒ 11 和食文化を 伝えよう ☒ 12 食育を 推進しよう
取組内容	食育の日 取組名「お昼の放送での給食献立紹介(栄養・地産地消等豆知識)」 「献立の掲示」 実施学年等 全校生徒 毎日の給食時間の校内放送で、評議委員の生徒により献立紹介や献立に関する食材の栄養や地産地消について豆知識を紹介しました。内容については、舞鶴市教育委員会の栄養教諭が作成した資料を参考にし、学校の実態に合わせて放送しました。季節の料理や地元の食材、豆知識を紹介することで給食への関心が高まり、自分の食べる献立や食材について考え、意識をして食べることができました。また、本校は残食が多い実態があるため、残さず食べようという呼びかけを行いました。食べ物の大切さを考えることができ、感謝の気持ちを持つことができました。 配膳室前にある掲示板を活用し、献立が楽しく伝えられるように工夫しました。掲示板は、月毎に季節感が感じられるように飾り付けを変え、生徒が少しでも給食に興味を持てるよう努力しました。

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	宮津市立宮津中学校	
該当項目 に☑	取 組 内 容	☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食) ☐ その他 ()
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	食育の日 取組名「食育動画の視聴」 実施学年等: 全学年 宮津市では、毎月19日前後を「みやづ食の日」と定め、その季節に取れる地元の食材をふんだんに使った給食を提供しています。また、食の日に合わせ「みやづ食の日だより」を発行することで、保護者にも取組を伝えて、啓発しています。 地元の生産者や旬の食材、地域のよさを知ることがをねらいとし、「みやづ食の日」に合わせて、給食の時間に全学年で食育動画を視聴しました。 食育動画の視聴は、3年前から実施している取組で、事前に栄養教諭が地元の生産者の方へ取材を行い、それを編集した動画をMicrosoft Teams、宮津市YouTubeチャンネルを活用し、給食を食べている市内の幼稚園・小学校・中学校に配信し、給食の時間に視聴するというものです。今年度からは、調理員さんの仕事についても紹介をしています。 取材をしないと分からない生産者さんの声を聞け、食育動画を通じて、地域の食材への理解や給食への関心がさらに高まっていると感じています。	

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	京丹後市立橘小学校
該当項目 に ☒	取組内容 ☒ 教科等（総合的な学習の時間） ☐ 学校行事等（ ） ☐ 部活動（ ） ☒ 特別活動（給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業） ☐ その他（ ）
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	☐ 1 みんなで楽しく食べよう ☐ 2 朝ごはんを食べよう ☒ 3 バランスよく食べよう ☐ 4 太りすぎないやせすぎない ☒ 5 よくかんで食べよう ☐ 6 手を洗おう ☐ 7 災害にそなえよう ☒ 8 食べ残しをなくそう ☒ 9 産地を応援しよう ☐ 10 食・農の体験をしよう ☐ 11 和食文化を伝えよう ☒ 12 食育を推進しよう
取組内容	食育の日 取組名「まるごと京丹後食育の日」 実施学年等 全校6学年 (1) 食育だよりの発行・活用 11月19日の「まるごと京丹後食育の日」についての食育だよりを活用して、地元の生産者の方のこだわりや苦労に感謝するとともに、豊かな食材に恵まれた京丹後市の良さを見直す機会にしました。 特に5年生では、総合的な学習の時間で「丹後米」について学習しているので、今回の食育だよりを活用し、調べ学習に役立てることができました。 (2) 動画視聴 YouTube公式チャンネル「たんたん農家チャンネル」令和5年度版を活用して、児童の地元である京丹後市という地域が、豊かな自然によりおいしい農作物や海産物がとれることについて、映像を見ながら考えることができました。 また、生産者の方のメッセージを通して、給食に携わっている方の想いについても考えることができました。 (3) 掲示物の充実 11月19日の「まるごと京丹後食育の日」に合わせて、当日の給食で使われている食材は京丹後市のどの地域でとれたものか等を全校児童が通る場所に写真や文で紹介しました。掲示物や食育だより等を通して学習したことをもとに、いつもより感謝の気持ちをもって給食を食べることができました。 

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	京丹後市立峰山中学校
該当項目 に☑	取組内容 ☐ 教科等 () ☐ 学校行事等() ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食) ☐ その他 ()
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	食育の日 取組名「まると京丹後食育の日」 実施学年等 全学年 本市では毎月19日を「たんご食の日」として、旬の地場産物を多く使った献立を実施しています。そして毎年11月には「まると京丹後食育の日」として市内生産者の方の協力により、米、野菜、魚、果物、牛乳等の地場産物をふんだんに使った献立を実施しています。旬の地場産物たっぷりの給食を食べることで、たくさんの食材が地元で作られていることやふるさとの良さを再認識する機会となりました。 今年度はねぎの生産者の方や市の農業振興課の方、市長を交流給食に招いて教室で一緒に給食を食べました。生産者や行政の方など様々な立場の方から直接お話を聞くことが出来ました。 交流給食を実施していない他の教室にも生産者の方を紹介する為に、事前にインタビューや農場の様子を撮影した動画を準備し、それを給食時間に視聴してもらいました。 また、取り組み内容を紹介する食育だよりを市の栄養教諭部会で作成し、配布しました。 今回の献立には地元で飼育された「いちがお牛」の牛肉を初めて使い「すき焼き風煮」を出しました。また昨年度に引き続き「古代米」の黒米を使ったすしを出しました。普段なかなか口にすることのない食材を、生徒達は味わって興味を持って食べていたようです。

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名		京都府立木津高等学校
該当項目 に ☒	取組 内 容	☒ 教科等 (家庭基礎) ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☐ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()
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	食育の日 取組名「 食中毒予防 」 実施学年等 家庭基礎 普通科2年生4クラス 必修科目の家庭基礎で食中毒予防について取り上げました。実際に食中毒を経験したことある生徒は少なく、食中毒の恐ろしさを理解することは難いようでしたが、飲食店においても死亡例があることを伝え、少し意識が変わったように思いました。細菌やウイルスはあちこちに存在していることを知ると、身近なこととして捉えられたようです。予防のために知識が必要であることも理解できたように思います。 また、調理実習の直前に勉強することで、食中毒予防に対する意識を高めた状態で、調理実習に臨めるように学習の時期を工夫しました。食中毒予防の三原則は中学校でも扱っており、「つけない・増やさない・やっつける」という言葉を聞いて、すぐに食中毒のことだと気づく生徒も多かったです。何度も繰り返し学習することで、定着するということが再確認できました。日常生活の中で調理する場面は多くありますが、衛生面への意識は低い生徒が多いので、改めて食中毒を取り上げることは重要であると感じました。	

③「食育の日」の取組実績報告書

学 校 名	京都府立南山城支援学校					
該当項目 に ☒	取 組 内 容	☒ 教科等 () ☐ 学校行事等() ☐ 部活動 () ☐ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()				
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	食育の日 取組名「 枝豆のさやもぎ 」 実施学年等 小学部1クラス、中学部3クラス、高等部2クラス 10月22日(火)に地元産(精華町産)の枝豆を利用し、枝豆のさやもぎ体験学習を実施しました。 地元役場を通じて生産者から直接枝豆を納入していただきました。その際、枝付きで納品していただき、児童生徒がさやもぎを体験できるよう配慮していただきました。 この枝豆の品種は丹波黒枝豆で、粒、さや共に大ぶりなのが特徴です。児童生徒にとっても扱いやすく、豆の存在感を十分に感じることができました。 さやもぎは力を込めて引っ張ったり、ハサミを上手く使って切り取ったり、それぞれの児童生徒に合った方法で行いました。また、児童生徒にはこの枝豆が丹波黒枝豆であることを知らせ、豆の皮が美しい薄紫色であることや、お正月に食べる黒豆との関係性を知らせたりしました。 翌日23日の給食で塩ゆでにして、全校で味わいました。枝豆は児童生徒にとってどちらかと言えば苦手な食材(豆類)の一種ですが、この日ばかりは「食べてみよう」と興味津々で向き合う姿が見られました。					

学 校 名		京都府立 聾学校舞鶴分校	
該当項目 に☑	取 組 内 容	☐ 教科等 () ☐ 学校行事等 () ☐ 部活動 () ☒ 特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) ☐ その他 ()	
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		食育の日 取組名 「どんなかみごたえかな」 実施学年等 全校 毎月19日は「かみかみデー」として、噛み応えのあるメニューを実施しています。自分たちで意識しながらよく噛んで食べられるように「パリパリ、カリカリ、コリコリ等」、オノマトペを利用した表現で「かみごたえ」を表すようにしています。  