




【様式1】

食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	大村市 (長寿介護課)
取組の名称	出前講座の開催「骨粗しょう症の予防」
実施時期	令和4年6月21日 13時35分～14時35分
取組内容	<p>目的 骨粗しょう症を予防し、毎日を健やかに過ごす。 対象者 ひまわり会会員 8名 実施内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・骨折しやすい部位 ・骨粗しょう症の予防 ・カルシウムの多い食材と効率よい摂取 ・運動の必要性 ・おおむら音頭体操 <p>会員の方のご希望により、骨粗しょう症予防の講座を行いました。 導入は、漫画形式で骨粗しょう症とはどんなことかを説明しました。みなさん、うなずきながら聴いておられ、途中でクイズを交えると積極的に参加してくださいました。簡単になりがちな朝食などの工夫等、例を挙げながら説明に興味関心が高かったです。</p> <p>カルシウム自己チェック表を各自で記入し、自分たちのカルシウムが足りているかのチェックをしてもらいました。ひまわり会の方は日ごろから気を付けておられるようで、自己チェックの結果はみなさんよい点数でした。</p> <p>予防には運動も必要ということをお話しし、一緒におおむら音頭体操もおこないました。</p> <p>忘れっぽくなったので定期的な学習が必要との感想をいただきました。</p>
	
	
	

【様式1】

食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	大村市 (植松保育園・まつぼっくり・どんぐり)
取組の名称	ALL大村給食
実施時期	6月28日
取組内容	<p>対象者：保育園・まつぼっくり・どんぐり 園児 参加人数：保育園162名 まつぼっくり・どんぐり21名</p> <p>ねらい：大村で作られた食材や加工されたものを使用した給食を食べ、地産地消に対する取り組みを知り、自分たちが住んでいる土地への愛着を持てるようにします。</p> <p>内容 ALL大村給食の提供 (調味料・粉類・乳製品は除く) <ul style="list-style-type: none"> ・じげもん野菜天丼(とうもろこし、なすび、アスパラガス、南瓜) ・キャベツと厚揚げの炒め物・ポテトサラダ・甘夏 ・おやつは人参ケーキ </p> <p>反省</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全体的に野菜が多かったので、苦戦している子もいました。4・5才児では、天丼の「なすびは苦手だから先に食べた」「とうもろこしは最後に食べる」などどうやって食べようか選ぶ姿も見られました。 ・朝の活動の時間や給食中に大村産の食材を各クラスに見せて回りましたが、色々な食材が作られていることに子ども達は驚いていました。中でも甘夏は普通のみかんよりも大きいので「これは何?」という言葉が多く聞かれました。 ・甘夏は「おばあちゃんが剥いてくれて食べた」という子もいましたが、初めて食べる子が多く、以上児では「酸っぱい」「レモンみたい」という子もいて好き嫌いが分かれていましたが、未満児は比較的よく食べていました。 ・普段の給食でも時期により大村産の野菜は使用していましたが、給食やおやつで全て大村産の食材で賄うことが献立を立てるときから難しく思いました。しかし、地産地消・郷土への愛着を待たせるという点では、近所の農家で採れた野菜を使用するなど今後もこのような取り組みを取り入れていく必要性を感じました。



食育月間の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>長崎県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>大村市 (大村市教育委員会教育総務課 学校給食センター、大村市教育委員会学校教育課)</p>
<p>取組の名称</p>	<p>食育についてのお便り配付 (食育だより・ランチニュース)</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和4年6月17日(19日が食育の日だが、日曜日のため17日に発行)</p>
<p>取組内容</p>	<p>市内の給食実施小・中学校に栄養教諭が作成したお便り(食育だより・ランチニュース)を配布しました。</p> <p>大村市 / 食育だより (city.omura.nagasaki.jp)</p> <p>< 6月号の内容 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育月間の説明 ・家庭での食育の大切さ ・地場産物使用推進週間について  <p>大村市 / ランチニュース (city.omura.nagasaki.jp)</p> <p>< 小学校 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・よく噛んで食べよう ・沖縄の郷土料理について <p>< 中学校 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・歯と口の健康週間について ・地場産物使用推進週間について ・世界の料理「スペインの食文化」について <div data-bbox="1066 824 1485 1400">  <p>食育だより 6月号 大村市学校給食センター</p> <p>雨が多い日が続く季節になりました。梅雨の時期は気温や湿度が高くなり、体調を崩しやすくなります。体調管理に気を付けて、梅雨を乗り切りましょう。</p> <p>日々の「食べること」を見直してみませんか?</p> <p>毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。2005年に成立・発行された食育基本法では、食育は「生きる上での基本」とし、「知識、技能及び態度の基礎となるべきもの」と位置付けています。子どもたちが健康で豊かな毎日を送れるようになるためには、さまざまな経験を通じて、食に関する知識や選択する力を身に付けていく必要があります。</p> <p>ご家庭では、どれくらい実践できていますか? (食育チェック)</p> <p>6月19日～25日は地場産物使用推進週間です 「地場産物」とは、私たちが住んでいる地域で採られている食べ物のことです。学校給食には、大村市産や長崎県産の新鮮な食材をできるだけ多く使用するようになっています。地場産物を使用することで、自分の住む地域について知り、生産者の力や食べ物の季節の気持ちは育むことにもつながります。</p> <p>大村市産: とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、きんぴら、さくらんぼ、いちご、いちじく、みかん、みょうろ、きゅうり、なす、ピーマン、ピーチ、トマト、きゅうり、なす、ピーマン、ピーチ、トマト、きゅうり、なす、ピーマン、ピーチ、トマト</p> <p>長崎県産: さつまいも、じゃがいも、きんぴら、さくらんぼ、いちご、いちじく、みかん、みょうろ、きゅうり、なす、ピーマン、ピーチ、トマト</p> <p>ぜひご家庭でも取り入れてみてください!</p> </div> <div data-bbox="1086 1451 1485 1995">  <p>R4 ランチニュース5号 (給食献立指導資料) 中学校</p> <p>地場産物使用推進週間6月19日～25日</p> <p>6月17日(金)</p> <p>週間の献立には、大村市や県内でとれた地場産物を多く取り入れています。地元でとれた食べ物をおいしく味わって食べて、長崎県のよさや、ふるさと大村のすばらしさを改めて感じてほしいです。</p> <p>ごはん (大村産) 長崎の町家は大村市内でとれた米の「にこまる」という品種です。</p> <p>きびなご 長崎県は水産物が多く獲れます。アジ、サバ、鯛などには食味も豊富です。きびなごも、長崎県で多く獲れる魚です。五臓が、日本の中でも有名な産地です。大変おいしい魚です。</p> <p>きゅうり (大村産) 大村市では、じごーんのアズでとれたきゅうりの栽培が盛んです。産地を応援するために、1年中連続して収穫することができています。給食でも1年中大村産のものを使っています。</p> <p>かまぼこ 長崎の特産品というくらいおいしいかまぼこがあります。給食では、様々な工夫で作られているものを使っています。</p> <p>6月17日(金)は・・・第15回(2020年度)「全国学校給食甲子園(地場産物)活かした我が校の自慢料理」優秀賞の献立</p> <p>大村市学校給食センターで作り出した自慢料理を、作っていることと自慢の理由を教えてください。</p> <p>なつめのかんぱん・・・「なつめのかんぱん」というお菓子の献立です。やさしい味が、ほのかなお菓子です。</p> <p>牛乳・・・県内でとれた生乳を集めて無添加の工場で給食用の牛乳にしています。</p> <p>奥深くさんみぞ汁・・・さき、かぼちゃ、じゃがいも、玉ねぎ、醤油、酒、味噌の旨味がたっぷり入っています。厚揚げもたっぷりの「汁」でおいしく召喚されています。</p> <p>朝の野菜の味噌汁・・・朝のよさ、アスパラガス、にんじんが入っています。長崎県の特産品である「ゆで干し大根」も入っています。</p> <p>じごーんさんみぞ汁・・・大豆、きょうごめ、さやいんげんを使ったさんみぞ汁です。</p> </div>