













【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	富山県
取組市町村名 取組団体・企業名	氷見市
取組の名称	「氷見の食材を用いた料理教室」の開催
実施時期	7月～11月 全12回
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>
取組内容	<p>●対象者 市内小中学校及び義務教育学校の児童・生徒（学校側からのリクエスト制）</p> <p>●参加校及び参加人数 7校のべ292人</p> <p>●実施期間 令和5年7月～11月（計12回）</p> <p>●実施場所 各学校</p> <p>●実施内容 郷土の食材や食文化への理解を深めてもらうため、地域の住民や鮮魚店等から習う地場産食材を使った料理教室を開催した。学校の授業と連動させ、児童が栽培した食材を使うこともある。</p> <p>（一例）</p> <p>講師：地域の住民 メニュー：みょうが寿司、くさぎの煮物</p> <p>講師：地域の住民 メニュー：鍋ごはん、具だくさんみそ汁、マコモダケのきんぴら</p> <p>講師：鮮魚店 メニュー：鮮魚のアクアパッツァ（アジを使用）</p>