

【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>富山県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>砺波市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>となみたっぷり献立</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日前後</p>
<p>取組に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）</p>	<p> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 取りすぎないやせすぎない  <input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう  <input 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・農の体験をしよう  <input checked="" 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>[実施内容]</p> <p>市内の幼稚園、小中学校に提供する学校給食において、毎月19日前後に旬の地場産農産物や昔から伝わる郷土料理を取り入れた「となみたっぷり献立」を実施しています。（曜日や農産物の納品状況に応じて日にちが前後することがあります。）給食だよりの他、献立に関する掲示物を作成し、「となみたっぷり献立」を児童・生徒や保護者に周知しています。</p> <p>となみたっぷり献立の一例</p> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>1月19日（金）の給食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん（富富富） ・牛乳</li> <li>・サケの昆布巻き</li> <li>・よごし風ごまあえ</li> <li>・酒かす鍋</li> </ul> </div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>1月19日（金）</b></p> <p style="text-align: center;"><b>大寒の日・となみたっぷり献立</b></p> <p>明日は、二十四節気のひとつである、「大寒」です。大寒は、1年の中で最も寒い時期です。その寒さを利用して味噌や醤油、日本酒などの仕込みが始まります。今日の給食は、冬に砺波市でとれる小松菜、ほうれん草、キャベツ、白菜、にんじん、ねぎを使い、砺波地方でよく食べられる郷土料理を取り入れた、大寒の日・となみたっぷり献立にしました。</p> <p>砺波市産の小松菜、ほうれん草、キャベツ、にんじんを使います。「よごし」は、砺波市など富山県西部でよく食べられている郷土料理です。</p> <p>「こんぶ巻き」は、富山県の郷土料理の一つです。こんぶは、「よろこぶ」という言葉に似ていることから縁起が良い食材として、お正月やお祝いの席でよく食べられます。</p> <p>よごし風ごまあえ</p> <p>サケのこんぶ巻き</p> <p>ごはん</p> <p>酒かす鍋</p> <p>にんじん、ねぎを使います。日本酒をつくる時にできる「酒かす」には、体を温める効果があります。</p> </div>