

【様式 3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	石川県
取組市町村名 取組団体・企業名	能美市 認定こども園 能美市立辰口保育園
取組の名称	食育の日の集い
実施時期	8月19日
取組に該当する 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 産物を応援しよう ☐ 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	○ねらい 食べ残しや食べこぼしについて知ります ○内容は、①『すみっこおばけ』の紙芝居をスライドで見て、食べこぼしについて知ります。 ②食べ残しについて、(保育者と相談して)食べられる分だけよそってもらい、食べきります。 ☆その日の給食では、こぼさないように気をつけたり、食べこぼしを意識したりする姿が見られたようです。その後の給食でも、大きい子は『食べ残さないように』『こぼさないように』を、気をつけています。

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	能美市
取組市町村名 取組団体・企業名	能美市 国造保育園
取組の名称	大根収穫体験を通して旬の野菜を知る。
実施時期	令和7年11月19日（水）
取組に該当する 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 産物を応援しよう ☒ 10 食・農の体験をしよう ☐ 11 食文化を伝えよう ☐ 12 食育を推進しよう

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	石川県
取組市町村名 取組団体・企業名	能美市立寺井小学校
取組の名称	和食の日（日本型食生活を知ろう）
実施時期	11月21日（金）
取組に該当する 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 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 産物を応援しよう ☐ 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	① 和食の日（日本型食生活） 目的：和食の日にあわせて、日本型食生活「ごはんを主食に魚、肉、野菜、海藻、豆類、果物などを組み合わせた食事」を給食として実施します。日本型食生活は多様な副菜を組み合わせた栄養バランスの良い食事です。地域の食材を使い、日本の気候風土に適した食文化であることなどについて学習します。 対象者：全校児童、教職員 474人 内容：11月21日（金）に「和食（日本型食生活）」にちなんだ献立を実施します。献立は牛乳・ごはん・さばの西京味噌焼き・小松菜の煮びたし・すまし汁です。給食時間の校内放送や掲示物を使って、和食の特徴や良さを紹介します。ごはんを主食に魚に発酵食品である味噌を塗って焼きます。汁物は昆布とかつお節でしっかりだしをとり、小松菜の煮びたしにも用いて塩分を控えめにします。掲示物や放送資料、給食だより等で和食の良さやだしの取り方について紹介します。

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	石川県
取組市町村名 取組団体・企業名	能美市立根上中学校
取組の名称	① 和食の日（日本型食生活を知ろう）
実施時期	① 11月21日（金）
取組に該当する 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 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 産物を 応援しよう ☐ 10 食・農の 体験しよう ☒ 11 和食文化を 伝えよう ☒ 12 食育を 推進しよう
取組内容	① 和食の日（日本型食生活） 目的：和食の日にあわせて、日本型食生活「ごはんを主食に魚、肉、野菜、海藻、豆類、果物などを組み合わせた食事」を給食として実施する。日本型食生活は多様な副菜を組み合わせた栄養バランスの良い食事であることを給食をとおして伝えます。地域の食材を使い、日本の気候風土に適した食文化であることなどについて学習します。 対象者：全校児童、教職員 計440人 内容：11月21日（金）に「和食（日本型食生活）」にちなんだ献立を実施します。献立は牛乳・ごはん・さばの西京味噌焼き・小松菜の煮びたし・すまし汁で、給食時間の校内放送や掲示物を使って、和食の特徴や良さを紹介します。ご飯を主食に魚に発酵食品である味噌を塗って焼き、汁物は昆布とかつお節でしっかりだしをとり、小松菜の煮びたしにも用いて塩分を控えめにします。掲示物や放送資料、給食だより等で和食の良さやだしの取り方について紹介します。