

(様式3)

食育の日の取組実績  
(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	児童が育てた食材を味わう給食
取組内容	<p>5年生児童が総合的な学習の時間に育てた大根を、給食の食材として活用し、感謝の心をもつことや食文化への理解を深めることを目的に「児童が育てた食材を味わう給食」を実施しました。</p> <p>自分たちで育てた野菜を食べることは、食料生産が自然の恩恵の上に成り立っていることを体験を通して学び、生産や流通などにかかわる人々への努力を実感を伴って理解できるようになります。</p> <p>「桜島大根」をけんちん汁に、「大根」を甘酢あえに取り入れ、自分たちで育てた地場産物を味わい、地域の自然や郷土の歴史を知るとともに感謝の気持ちをもつよい機会になったようです。</p> <p>桜島大根 … 桜島大根は桜島の特産品として古い歴史を持ち、世界一重い大根としても有名です。味のしみ込みがよく、甘みがあり、柔らかいのに煮崩れしにくいという特徴があります。</p> <p>けんちん汁 … 児童が育てた「桜島大根」をはじめ、ねぎ、じゃがいもなどの旬の食材とっしょにしよゆ、酒で味付けしました。</p> <p>大根の甘酢あえ … 児童が育てた旬の「大根」を砂糖、酢、しょうゆで味付けしました。</p>
	 <p>【育てた大根を収穫する児童】</p>  <p>【桜島大根、大根を取り入れた給食】</p>

(様式3)

食育の日の取組実績  
(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	(真砂保育園) ふりかけ作り
取組内容	<p>(9月19日)</p> <p>&lt;ねらい&gt;ふりかけの材料を知り、味わって食べる。 &lt;対象児&gt;4歳児 25名 &lt;取組&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ちりめんじゃこ、ほしえび、炊き込みわかめ、ごま、青のりを混ぜてフライパンでいためる様子を見せました。</li><li>・においをかいだり、音を聞かせたりしました。</li><li>・出来上がったふりかけを子どもたちにみせました。</li><li>・給食のときに子どもたちといっしょに食べました。</li></ul> <p>&lt;子どもの様子&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・普段食べているふりかけが出来上がる様子を興味深く見ていました。</li></ul> <p>色々な食材を使っていることに驚く、子どもも見受けられました。</p> <p>※その他、クラスごとに食育に関する絵本、紙芝居を見たり、クイズなどをして楽しんでいます。</p>