

【様式2】

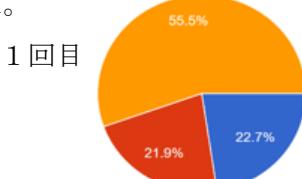
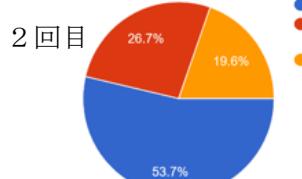
②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山梨県
取組市町村名	富士吉田市
取組団体・企業名	富士吉田市立下吉田第二小学校
取組の名称	給食クイズ
実施時期	9月
取組内容に該当する食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しむ食べよう  <input type="checkbox"/> 2 糖ごはんを食べよう  <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない食べよう  <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 type="checkbox"/> 9 産地を店探ししよう  <input type="checkbox"/> 10 宮・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 食育を進めよう 
取組内容	<p>○給食に関するクイズ作成・クイズ出題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食中の放送で、給食に関するクイズを毎日4～5問ずつ出題します。(6日間)。 <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>問題 給食は、いつから始まったのでしょうか</p> <p>①1934年(昭和9年) ②1889年(明治22年) ③1821年(文政4年)</p> <p>正解は、②の明治22年です。 【説明】給食は、136年前に始まったのです。</p> </div> </div> <p>○食に関する先生クイズ作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・先生方に、食べ物に関するアンケートを取りクイズを作成します。 <p>○先生クイズ出題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・先生方の食に関するクイズから、食への興味を広げるとともに、食への新しい見方・考え方を持てるようにしていきます。 <p>(クイズの内容については、(給食委員会担当職員の指導の下)食に興味関心が持てるよう、先生方一人一人に対応したクイズを作成します。)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>問題 校長先生の好きな食べ物は何でしょう</p> <p>①お寿司 ②ラーメン ③ハンバーグ</p> <p>正解は、①のお寿司です。</p> <p>【説明】(なくともよい)</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>問題 学校給食に牛乳を出すように決めたのはだれでしょうか?</p> <p>①国 ②校長先生 ③給食センター</p> <p>正解は、国です。 【説明】子どもたちに必要な栄養をとつてもらうために、「学校給食法」という法律で学校給食に牛乳を出すように決められています。</p> </div> </div>

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	山梨県																																																																																					
取組市町村名 取組団体・企業名	富士吉田市 富士吉田市立明見小学校																																																																																					
取組の名称	今日の給食紹介																																																																																					
実施時期	4月9日～12月24日																																																																																					
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 痛こはんを食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太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 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 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 																																																																																					
取組内容	<p>目的</p> <ul style="list-style-type: none"> 毎日の給食を通して、給食の大切さを学びます。 毎日の給食から、給食に関わる関係者の苦労を考え、感謝の気持ちを育みます。 <p>活動内容</p> <ul style="list-style-type: none"> 放送委員会とタイアップして、給食に関わる全校放送を行います。 その日の献立を発表します。 献立に関わる食材についての話を一言添えます。(ひとつメモ) <p style="text-align: center;">[献立予定表]</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: left; padding-bottom: 5px;">2025年7月</th> <th colspan="3" style="text-align: right; padding-bottom: 5px;">富士吉田学校給食センター</th> </tr> <tr> <th>日</th> <th>献立名</th> <th>牛乳</th> <th>赤の仲間 血や肉になる</th> <th>緑の仲間 体の調子を整える</th> <th>黄の仲間 熱や力の元になる</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">1 火</td> <td>むぎごはん</td> <td></td> <td>おやまびらきゅうしづく</td> <td></td> <td>こめ むき</td> </tr> <tr> <td>さわらのてりやき</td> <td></td> <td>しょうが</td> <td></td> <td>さとう でんぶん</td> </tr> <tr> <td>ひじきとじがいのもの</td> <td>○</td> <td>ひじき あぶらあげ</td> <td>にんじん えだまめ</td> <td>こめあぶら ジャガイモ さとう</td> </tr> <tr> <td>けんちんじる</td> <td></td> <td>とりにくにぼしとうふ</td> <td>ごぼう にんじん だいこん こんにゃく ほうれんそう ねぎ</td> <td>ごまあぶら さといも</td> </tr> <tr> <td>ふじさんゼリー</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>さとう</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">2 水</td> <td>ジャージャーメン</td> <td>ふたにく みそ</td> <td>しょうが にんにく たまねぎ しいたけ</td> <td>ちゅうかめん ごまあぶら さとう でんぶん</td> <td>地産地消・さくらげ 暑くなってきてるので熱中症に気をつけで下さい。 水分は喉が渇く前に水分を飲むことを意識しましょう。</td> </tr> <tr> <td>ツナとだいこんの ちゅうかサラダ</td> <td>まぐろ</td> <td>レタス だいこん ブロッコリー にんじん</td> <td>きとう ごまあぶら ごま</td> </tr> <tr> <td>ちゅうかスープ</td> <td>とうふ たまご</td> <td>にんじん なまねぎ えのきだけ ほうれんそう きくらげ しいたけ</td> <td>でんぶん</td> </tr> <tr> <td>マーラカオ</td> <td>たまご</td> <td></td> <td></td> <td>さとう こむぎご</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="5">3 木</td> <td>ソフトフランスパン</td> <td>だつしふんにゅう</td> <td></td> <td>こむぎこ さとう</td> <td>今日のラタトゥイユには 貢野菜を使っています。 ウリ科のズッキーニと夏 の青なたね、秋のいん 色々な野菜を使っています。 ごくごくベジタブルの 横に油で炒めて塩コショ ウにしてまであります。</td> </tr> <tr> <td>ハムチーズフレイ</td> <td>ぶたにく とりにく チーズ</td> <td>たまねぎ</td> <td>ごめあぶら こむぎこ パンこ でんぶん</td> </tr> <tr> <td>ラタトケイユ</td> <td>ぶたにく</td> <td>にんにく たまねぎ ズッキーニ なす きビーマン トマト</td> <td>オリーブあぶら さとう</td> </tr> <tr> <td>マカラニコンソーススープ</td> <td>ベーコン</td> <td>にんじん たまねぎ キャベツ えのきだけ</td> <td>オリーブあぶら マカラニ ジャガイモ</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	2025年7月			富士吉田学校給食センター			日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	1 火	むぎごはん		おやまびらきゅうしづく		こめ むき	さわらのてりやき		しょうが		さとう でんぶん	ひじきとじがいのもの	○	ひじき あぶらあげ	にんじん えだまめ	こめあぶら ジャガイモ さとう	けんちんじる		とりにくにぼしとうふ	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく ほうれんそう ねぎ	ごまあぶら さといも	ふじさんゼリー				さとう	2 水	ジャージャーメン	ふたにく みそ	しょうが にんにく たまねぎ しいたけ	ちゅうかめん ごまあぶら さとう でんぶん	地産地消・さくらげ 暑くなってきてるので熱中症に気をつけで下さい。 水分は喉が渇く前に水分を飲むことを意識しましょう。	ツナとだいこんの ちゅうかサラダ	まぐろ	レタス だいこん ブロッコリー にんじん	きとう ごまあぶら ごま	ちゅうかスープ	とうふ たまご	にんじん なまねぎ えのきだけ ほうれんそう きくらげ しいたけ	でんぶん	マーラカオ	たまご			さとう こむぎご						3 木	ソフトフランスパン	だつしふんにゅう		こむぎこ さとう	今日のラタトゥイユには 貢野菜を使っています。 ウリ科のズッキーニと夏 の青なたね、秋のいん 色々な野菜を使っています。 ごくごくベジタブルの 横に油で炒めて塩コショ ウにしてまであります。	ハムチーズフレイ	ぶたにく とりにく チーズ	たまねぎ	ごめあぶら こむぎこ パンこ でんぶん	ラタトケイユ	ぶたにく	にんにく たまねぎ ズッキーニ なす きビーマン トマト	オリーブあぶら さとう	マカラニコンソーススープ	ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ えのきだけ	オリーブあぶら マカラニ ジャガイモ					
2025年7月			富士吉田学校給食センター																																																																																			
日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる																																																																																	
1 火	むぎごはん		おやまびらきゅうしづく		こめ むき																																																																																	
	さわらのてりやき		しょうが		さとう でんぶん																																																																																	
	ひじきとじがいのもの	○	ひじき あぶらあげ	にんじん えだまめ	こめあぶら ジャガイモ さとう																																																																																	
	けんちんじる		とりにくにぼしとうふ	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく ほうれんそう ねぎ	ごまあぶら さといも																																																																																	
	ふじさんゼリー				さとう																																																																																	
2 水	ジャージャーメン	ふたにく みそ	しょうが にんにく たまねぎ しいたけ	ちゅうかめん ごまあぶら さとう でんぶん	地産地消・さくらげ 暑くなってきてるので熱中症に気をつけで下さい。 水分は喉が渇く前に水分を飲むことを意識しましょう。																																																																																	
	ツナとだいこんの ちゅうかサラダ	まぐろ	レタス だいこん ブロッコリー にんじん	きとう ごまあぶら ごま																																																																																		
	ちゅうかスープ	とうふ たまご	にんじん なまねぎ えのきだけ ほうれんそう きくらげ しいたけ	でんぶん																																																																																		
	マーラカオ	たまご			さとう こむぎご																																																																																	
3 木	ソフトフランスパン	だつしふんにゅう		こむぎこ さとう	今日のラタトゥイユには 貢野菜を使っています。 ウリ科のズッキーニと夏 の青なたね、秋のいん 色々な野菜を使っています。 ごくごくベジタブルの 横に油で炒めて塩コショ ウにしてまであります。																																																																																	
	ハムチーズフレイ	ぶたにく とりにく チーズ	たまねぎ	ごめあぶら こむぎこ パンこ でんぶん																																																																																		
	ラタトケイユ	ぶたにく	にんにく たまねぎ ズッキーニ なす きビーマン トマト	オリーブあぶら さとう																																																																																		
	マカラニコンソーススープ	ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ えのきだけ	オリーブあぶら マカラニ ジャガイモ																																																																																		

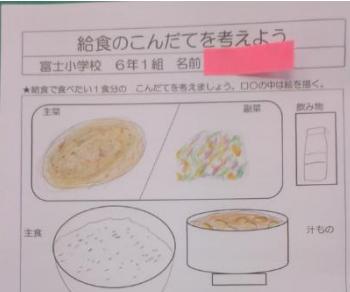
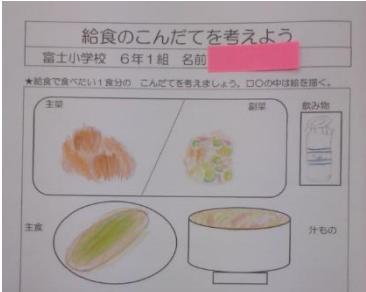
②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	山梨県																																		
取組市町村名 取組団体・企業名	富士吉田市 富士吉田市立吉田小学校																																		
取組の名称	毎月の給食指導の実施、フードロス調査の実施、各クラスへの食に関するアンケートの実施、地産地消ビンゴの実施																																		
実施時期	9月～11月																																		
取組内容に該当する食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 2 痛こはんを食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input checked="" 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 checked="" 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 																																		
取組内容	<p>9月「規則正しい食生活」給食センターの資料を基に指導しました。</p> <p>10月「バランスのよい食事」給食センターの資料を基に栄養教諭が各クラスを回り栄養素の指導をしました。</p> <p></p> <table border="1" data-bbox="1095 1325 1333 1527"> <tbody> <tr> <td>いちご</td> <td>ブルーベリー</td> <td>たまねぎ</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>いんげん</td> <td>こめ</td> <td>かぼちゃ</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>ゆうがお</td> <td>ミニトマト</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>10月～11月 「食に関するアンケート」を2回行い、「地産地消ビンゴ」や栄養士の指導の前後で食への関心度の変化を測りました。</p> <p> 1回目</p> <table border="1" data-bbox="547 1673 849 1852"> <thead> <tr> <th>回答</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>しつっている</td> <td>55.5%</td> </tr> <tr> <td>聞いたことはあるが、意味(いみ)は分らない</td> <td>22.7%</td> </tr> <tr> <td>知らない</td> <td>21.9%</td> </tr> </tbody> </table> <p> 2回目</p> <table border="1" data-bbox="865 1673 1167 1852"> <thead> <tr> <th>回答</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>しつっている</td> <td>53.7%</td> </tr> <tr> <td>聞いたことはあるが、意味(いみ)は分らない</td> <td>26.7%</td> </tr> <tr> <td>知らない</td> <td>19.6%</td> </tr> </tbody> </table> <p>● しつっている ● 聞(き)いたことはあるが、意味(いみ)は分らない ● 知らない</p> <p>11月 フードロス調査（牛乳、パンの残量調べ）6月に引き続きフードロス削減への呼びかけを給食委員が行いました。</p>	いちご	ブルーベリー	たまねぎ				いんげん	こめ	かぼちゃ				じゃがいも	ゆうがお	ミニトマト				回答	割合	しつっている	55.5%	聞いたことはあるが、意味(いみ)は分らない	22.7%	知らない	21.9%	回答	割合	しつっている	53.7%	聞いたことはあるが、意味(いみ)は分らない	26.7%	知らない	19.6%
いちご	ブルーベリー	たまねぎ																																	
																																			
いんげん	こめ	かぼちゃ																																	
																																			
じゃがいも	ゆうがお	ミニトマト																																	
																																			
回答	割合																																		
しつっている	55.5%																																		
聞いたことはあるが、意味(いみ)は分らない	22.7%																																		
知らない	21.9%																																		
回答	割合																																		
しつっている	53.7%																																		
聞いたことはあるが、意味(いみ)は分らない	26.7%																																		
知らない	19.6%																																		

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	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	富士吉田市 富士吉田市立吉田西小学校
取組の名称	学校における食育活動
実施時期	4月～12月
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<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 type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input checked="" 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 産地を店舗しよう  <input checked="" 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 
取組内容	<p><u>○1年生（生活科と関連）</u> トウモロコシの観察、世話、収穫後、ポップコーン作りを行いました。</p> <p><u>○2年生（生活科と関連）</u> さつまいもとミニトマトの観察、世話、収穫を行いました。</p> <p><u>○3年生（特別活動と関連）</u> 「すがたをかえる大豆」を学習した後に、食べ物について書かれた本を読み、自分で選んだ食品について説明文を書きました。</p> <p><u>○4年生（総合と関連）</u> 地域の豊かな自然（水）の学習後、講師を招き、富士山と水についての授業を行いました。</p> <p><u>○5年生（総合、家庭科と関連）</u> 米作りと収穫を行いました。家庭科において、ご飯とみそ汁の調理実習を行いました。</p> <p><u>○6年（理科、家庭科と関連）</u> じゃがいもの世話、収穫、家庭科においてジャーマンポテトの調理を行いました。</p>

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	山梨県																																																																																
取組市町村名 取組団体・企業名	富士吉田市 富士吉田市立富士小学校																																																																																
取組の名称	給食の献立づくりに挑戦しよう																																																																																
実施時期	12月																																																																																
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 痛こはんを食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう  <input checked="" type="checkbox"/> 9 地産地消を推進しよう  <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう  <input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう  <input type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう 																																																																																
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> 対象は6年生児童(17名)です。 家庭科『こんだてを工夫して』の学習の発展として、富士吉田市学校給食センターから募集があった「給食1食分」の献立をたて、応募しました。 主食、汁物、主菜、副菜、牛乳、(デザート)などについて、栄養のバランスや色合い、会話が弾みそうな材料などを考慮し、学習したことを生かして組み立てていきました。 <p>〔児童の献立例〕</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>★えたこんだてを考えよう 富士小学校 6年1組 名前 [REDACTED]</p> <p>★給食で食べたい1食分の こんだてを考えましょう。□〇の中は絵を描く。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主食</th> <th>副菜</th> <th>汁もの</th> <th>飲み物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>[REDACTED]</td> <td>[REDACTED]</td> <td>[REDACTED]</td> <td>[REDACTED]</td> </tr> <tr> <td>主食</td> <td>副菜</td> <td>汁もの</td> <td>飲み物</td> </tr> </tbody> </table> <p>★えたこんだてに使われている食品を3つのグループにわけましょう。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主食</th> <th>副菜</th> <th>汁もの</th> <th>飲み物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>パン</td> <td>野菜</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>肉</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>肉</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>野菜</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>野菜</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>野菜</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="text-align: center;">  <p>★えたこんだてを考えよう 富士小学校 6年1組 名前 [REDACTED]</p> <p>★給食で食べたい1食分の こんだてを考えましょう。□〇の中は絵を描く。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主食</th> <th>副菜</th> <th>汁もの</th> <th>飲み物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>[REDACTED]</td> <td>[REDACTED]</td> <td>[REDACTED]</td> <td>[REDACTED]</td> </tr> <tr> <td>主食</td> <td>副菜</td> <td>汁もの</td> <td>飲み物</td> </tr> </tbody> </table> <p>★えたこんだてに使われている食品を3つのグループにわけましょう。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主食</th> <th>副菜</th> <th>汁もの</th> <th>飲み物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>パン</td> <td>野菜</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>肉</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>野菜</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>肉</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>野菜</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td>肉</td> <td>汁物</td> <td>牛乳</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div>	主食	副菜	汁もの	飲み物	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	主食	副菜	汁もの	飲み物	主食	副菜	汁もの	飲み物	パン	野菜	汁物	牛乳	パン	肉	汁物	牛乳	パン	肉	汁物	牛乳	パン	野菜	汁物	牛乳	パン	野菜	汁物	牛乳	パン	野菜	汁物	牛乳	主食	副菜	汁もの	飲み物	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	主食	副菜	汁もの	飲み物	主食	副菜	汁もの	飲み物	パン	野菜	汁物	牛乳	パン	肉	汁物	牛乳	パン	野菜	汁物	牛乳	パン	肉	汁物	牛乳	パン	野菜	汁物	牛乳	パン	肉	汁物	牛乳
主食	副菜	汁もの	飲み物																																																																														
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]																																																																														
主食	副菜	汁もの	飲み物																																																																														
主食	副菜	汁もの	飲み物																																																																														
パン	野菜	汁物	牛乳																																																																														
パン	肉	汁物	牛乳																																																																														
パン	肉	汁物	牛乳																																																																														
パン	野菜	汁物	牛乳																																																																														
パン	野菜	汁物	牛乳																																																																														
パン	野菜	汁物	牛乳																																																																														
主食	副菜	汁もの	飲み物																																																																														
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]																																																																														
主食	副菜	汁もの	飲み物																																																																														
主食	副菜	汁もの	飲み物																																																																														
パン	野菜	汁物	牛乳																																																																														
パン	肉	汁物	牛乳																																																																														
パン	野菜	汁物	牛乳																																																																														
パン	肉	汁物	牛乳																																																																														
パン	野菜	汁物	牛乳																																																																														
パン	肉	汁物	牛乳																																																																														

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	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	富士吉田市 富士吉田市立吉田中学校
取組の名称	食育に関する日々の活動
実施時期	4月～12月 ・毎月0のつく日
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 納ごはんを食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太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 checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう  <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう  <input checked="" type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう  <input type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう  <input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう  <input 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 
取組内容	<p>対象者：全校</p> <p>【 食育に関する日々の活動について 】</p> <p><u>○給食準備タイムチェック</u></p> <p>給食委員会の活動として学期に1, 2回、数日を設定し、給食タイムチェックと称し、給食を食べ始めるまでの時間を計測しました。給食の準備を短くすることで食べる時間を増やし、味わって食べることで食に関わる人や食事に感謝する心や食事中のマナーを育てることを目指しました。</p> <p><u>○残食0デー</u></p> <p>各学級でみんなで食べきろう！と残食0デーを設定し、メニューを一つ決め、残食がないように取り組みました。生産者、給食センターの方々に感謝の気持ちを持ち、残さず食べることで気持ちを伝えるという目標のもと、10日・20日・30日に「残食0」を目指し、校内放送や各学級で呼びかけを行い、少しでも残食が減るようにしました。</p> <p><u>○衛生管理</u></p> <p>給食委員の活動として、毎日の給食の前の手洗い、給食室に入る前の手指消毒の呼びかけ、白衣、三角巾の着用の徹底の声掛けをしています。学期の終わりに、各クラスの白衣点検を行い、日々の給食活動においても衛生面を意識して活動を行えるようにしています。</p>

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	山梨県
取組市町村名	富士吉田市
取組団体・企業名	富士吉田市立明見中学校
取組の名称	給食目標に合わせた掲示物の作成
実施時期	通年
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"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 2 痛こはんを食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太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 type="checkbox"/> 9 産地を支援しよう  <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 
取組内容	毎月の給食目標に合わせて、掲示物を作成し、掲示しました。生徒が体験できるような掲示物の作成を心がけました。

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	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	富士吉田市 富士吉田市立富士見台中学校
取組の名称	家庭科調理実習の実施
実施時期	2年生・後期に実施
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 痛こはんを食べよう  <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太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 checked="" 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 type="checkbox"/> 9 産地を支援しよう  <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 type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう 
取組内容	家庭科の授業の中で年数回、調理実習を行い、共同作業を通して、生産・流通・消費について学ぶ機会となりました。第2学年は、富士吉田市の郷土料理でもある「うどん」を麺打ちから実施し、郷土の食文化について考える機会になりました。

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	山梨県
取組市町村名 取組団体・企業名	富士吉田市 学校法人月江寺学園 富士学苑中学校
取組の名称	米作り体験
実施時期	4月～12月
取組内容に該当する 食育ピクトグラム (複数選択可)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 稲ごはんを食べよう  <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input checked="" type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう  <input checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう  <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう  <input checked="" 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 checked="" 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 
取組内容	<p>3年生が、地元農家のご協力により米作りを体験しています。</p> <p>4月中旬に種まきを行い、育った苗を5月に植えました。6月・7月には、稻の生長を観察するとともに、日本の地形や気候と稲作との相性について考え、レポートを作成しました。</p> <p>10月に稲刈りを予定していましたが、温かい気候の関係で9月に早まりました。自分たちで育てたお米の収穫は、感慨深いものがあったようです。今後、収穫したお米で1月に餅つきを行い、全校生徒でいただく予定です。</p>      