

食育月間の取り組み

| | | |
|--------|---|---|
| 所属団体名 | 東大阪市 | |
| 施設等名 | 学校給食課 | |
| 取組の名称 | 学校給食での取り組み | |
| 実施時期 | 1) 令和6年6月17日、18日 2) 令和6年6月4日、6日、7日 | |
| 取組みの目的 | <input type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践 | <input checked="" type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input checked="" type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承 |
| 取組内容 | <p>食育月間の取り組み</p> <p>1) 給食で郷土料理を提供 内容 小学校:「生節の押し寿司」をアレンジした「生節のそぼろ」を提供。 中学校:「生節の押し寿司」をアレンジした「生節のそぼろ」を提供。 「かしわのすき焼き」を提供。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">中学校の献立写真</p> <p>2) 歯と口の健康週間に、かみかみ献立を提供 内容 小学校:「大豆とじゃこのあまからあげ」 中学校:「黒糖大豆」</p> <p>3) 小学校給食で、地場産食材を使用 内容 東大阪市内産のたまねぎ、中河内産の米を使用</p> | |