

県内小中学校における和食の日の主な取組み

1 1月24日の和食の日には「地場産100%和食給食」の実施とともに、県内の小中学校では、以下のような食育関連の取組が行われます。

1 食育授業（「味覚の授業」および「こんぶだしの授業」）

学校名	学 年	時 間	授業内容
福井市岡保小学校	3年 18名	9:35～10:20	「味覚の授業」 ユアーズホテル「橘」鳥山恵輔料理長を講師に、栄養教諭との食育授業を実施
勝山市立北郷小学校	3年 18名	10:40～11:25	「味覚の授業」 普段味わうことのない調味料や合わせだしを味見する。ごはんをよくかんで味わい、和食のよさ（口中調味）を知らせる。担任と栄養教諭による授業
若狭町立鳥羽立小学校	5年 16名	9:30～11:20	「味覚の授業」 町内「和伊和伊亭」店主の竹中淳二氏を講師に、栄養教諭との食育授業を実施
大野市下庄小学校	5年 27名	11:30～12:15	「こんぶだしの授業」 5年家庭科の「みそ汁を作ってみよう」の中で、こんぶだしの取り方を学ぶ。学級担任と学校栄養職員による授業

2 学校給食レストラン（試食会）の開催

学校名	対 象	時 間	授業内容
福井市東安居小学校	保護者等 12名	12:25～13:10	古代米ご飯 はたはたのからあげ になます 舞茸と豆腐の味噌汁 お米のムース 牛乳
高浜町和田小学校	生産者 との 交流	12:15～13:05	さつまいもごはん 牛乳 カマスの塩焼き ごま和え 青葉山ろく根菜汁