

6月は食育月間です

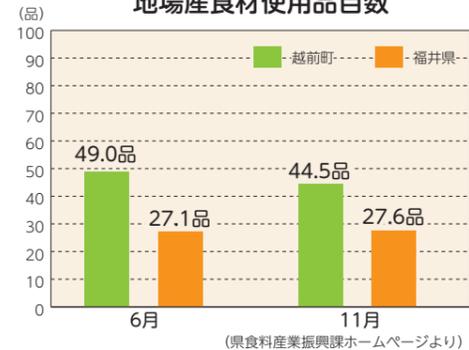
# 町の地産地消の 取り組みについて

みなさんは「食育」という言葉を知っていますか？

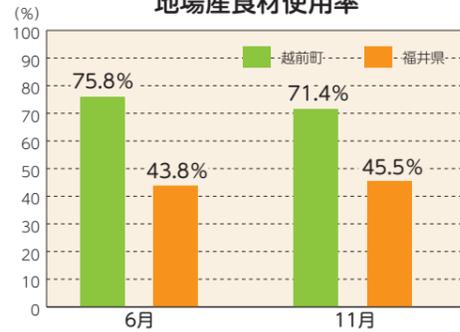
食育とは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得させ、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。食育推進基本法により、毎年6月が食育月間と定められています。また、毎月19日は「食育の日」と定められています。

食育を推進するため、町では、特に学校給食での地産地消の取り組みを力を入れています。県が毎年6月と11月に実施している学校給食食材産地別使用量調査では、使用率、品目数ともに県内でもトップクラスで、より安心で安全な食材を子どもたちへ届けたい」といふ思いが、給食センターと生産者の連携につながり、おいしい地産学校給食を作っています。

地場産食材使用品目数



地場産食材使用率



また、カルシウム摂取と噛み応えを意識した「歯ッピー献立」や鉄分摂取を意識した「アイアン献立」、旬の食材を使った「海土里ちゃん献立」、郷土料理を味わう「ふるさと献立」など町独自の統一メニューも実施しています。

**6月の地場産食材** **なまわかめ**  
海土里ちゃん献立は、「なまわかめのすまし汁」です！

わかめの栄養って？  
わかめにはカルシウムが豊富で、骨を丈夫にする効果があります。また、食物繊維が豊富で、腸の働きを助けてくれます。夏には、わかめを「わかめ汁」として食べます。

～越前町のわかめ～  
越前町のわかめは、わかめ産地である福井県内です。産地産地が近いと、味が濃いこと、栄養が豊富であることが特徴です。わかめ汁、わかめ炒め、わかめ揚げなど、様々な調理法があります。わかめを使った料理は、見た目も美しく、栄養も豊富です。わかめを上手に活用して、健康的な食生活を送りましょう。

海土里ちゃん献立  
わかめは、わかめ産地である福井県内です。産地産地が近いと、味が濃いこと、栄養が豊富であることが特徴です。わかめ汁、わかめ炒め、わかめ揚げなど、様々な調理法があります。わかめを使った料理は、見た目も美しく、栄養も豊富です。わかめを上手に活用して、健康的な食生活を送りましょう。

※毎月、地場産食材のポスターと統一メニューの給食カレンダーを作成しています。各小中学校に掲示されるほか、町ホームページでもご覧になれます。



食材は100%越前町産



献立

古代米ごはん、牛乳  
生わかめのすまし汁、ハマチのケチャップみそあえ  
きゅうりの香り漬け、ゆでとうもろこし



▲町長・生産者との「えち膳の日」給食交流会▶

町では、毎年10月に、食育の啓発と地場産物のPRを目的に「えちぜん食育フェスタ」を開いています。昨年からは「みんなで学ぼう！食育の楽しさーみんなで見直そうー越前町産！！」をテーマに学校給食レストランや越前がれいを使った越前あげづくり体験などを実施しました。



今後も、子どもから大人まで、様々な活動を通じて食育の大切さを伝えていきます。



問合せ先 農林水産課 ☎34-8704