

2012

あ い ち

食 育

い き い き

レ ポ ー ト

平成24年6月
愛知県食育推進会議

目次

I 「あいち食育いきいきプラン2015」について	1
II 特集	
1 食育教材の紹介 ー実践にすぐ活用できるー	5
2 活動主体の連携による食育推進の事例紹介	8
III 主な取組の状況	
1 食を通じて健康な体をつくるために	13
2 食を通じて豊かな心を育むために	30
3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために	49
4 食育を支える取組	57
IV 県や関係団体等の取組一覧	65

マークの説明



は、健康な体



は、環境に優しい暮らし



は、豊かな心



は、食育を支える取組

を表現しています。

I 「あいち食育いきいきプラン2015」について



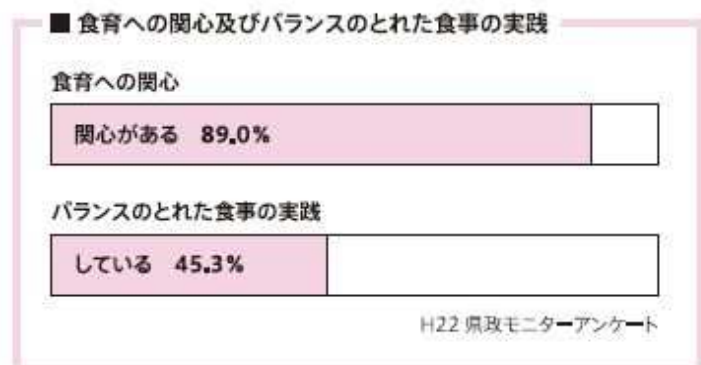
位置付け

「あいち食育いきいきプラン2015」は、食育基本法に基づき、愛知県食育推進会議が第1次食育推進計画である「あいち食育いきいきプラン」の基本理念や成果を継承しつつ、更に食育を推進するための、次のステップとして平成23年5月に作成した愛知県の第2次食育推進計画で、次のように位置付けています。

- 県民一人ひとりが食の大切さを理解して、主体的に食育に取り組むための指針とします。
- 保育所・幼稚園、学校、職場、地域のあらゆる場所や機会において、多様な関係者が連携・協力して、本県における食育に関する取組を総合的かつ計画的に推進するための基本とします。

これまでの取組の評価

- 県では、愛知県食育推進会議を平成18年に設置して「あいち食育いきいきプラン」を作成し、平成22年度を目標に、食育を県民運動として推進してきました。
- その結果、県民の食育に対する関心は高まり、
 - 小学生の肥満者の割合の低下
 - 学校給食における地場産物の使用割合の増加
 - 市町村における食育推進計画の作成進捗の高まりなど、食育は着実に進展しています。
- しかしながら、食生活での実践はまだ十分ではなく、依然として
 - 成年男性の肥満
 - 高齢者の栄養不足
 - 大量の食品廃棄など、食をめぐる課題は山積しており、一層の食育による対応が必要です。
- こうした状況を踏まえ、前プランの基本理念や成果を継承しつつ、更に食育を推進するため、次のステップとして新たなプランを作成しました。



特徴

1 目指すべき姿

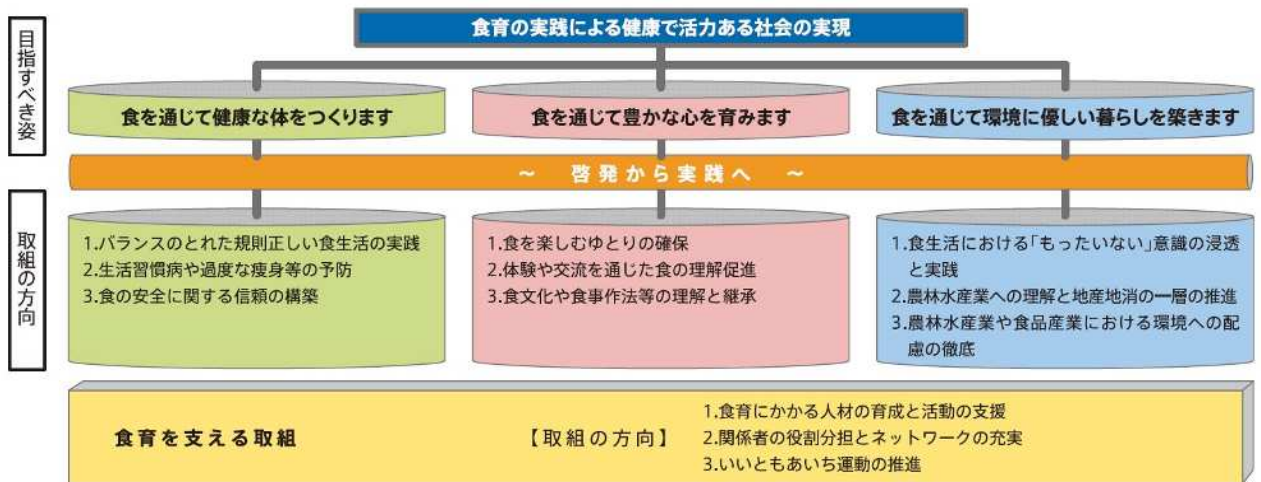
前プランからの本県の特徴である、以下の3本柱に着目した食育を継承します。

- 食を通じて健康な「**体**」をつくります。
- 食を通じて豊かな「**心**」を育みます。
- 食を通じて「**環境**」に優しい暮らしを築きます。

2 基本コンセプト

「啓発からの実践へ」

○県民の食育に対する関心は高まりましたが、食生活での実践はまだこれからのため、今後は、県民一人ひとりが主体的に食育を実践するよう、関係者が連携・協力して取組を進めます。



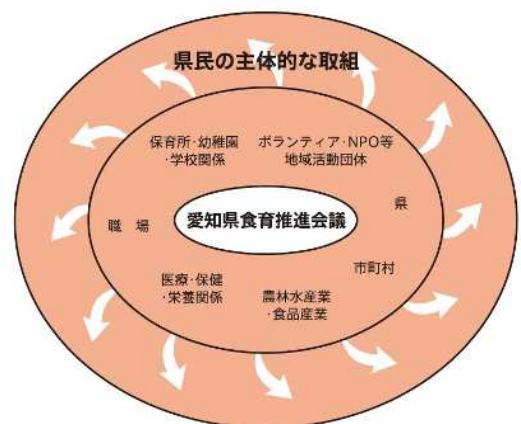
3 取組の特徴

○ライフステージと生活場面に応じた食育

あらゆる世代の県民が生涯にわたって健全な食生活を送れるよう、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージと生活場面に応じた切れ目ない食育を進めます。

○みんなでいっしょに進める食育

食育に関する取組の実効性を高めるため、様々な関係者が、その役割と特性を生かしつつ、密接に連携・協力して、県民運動として食育を展開します。



以下では、取組を働きかける生活場面を下記のとおり表示

保幼 保育所・幼稚園 職場 勤務先
学校 小学校～大学 地域 その他の場所

県や関係団体等の取組

○食育の推進について、県や関係団体等は、あいちの食育が目指す3つの方向に則して、ライフステージと生活場面に応じ、それぞれの役割と特性を生かしつつ連携・協力して、継続的に情報提供や実践促進活動を行っていきます。

■ 取組の体系

		保幼	学校	職場	地域		
 食を通して健康な体をつくるために	バランスのとれた 規則正しい 食生活の実践	●			●		
	生活習慣病や 過度な痩身等の予防	●	●				
	食の安全に 関する信頼の構築		●		●		
	 食を通して豊かな心を 育むために	食を楽しむ ゆとりの確保	●	●		●	
		体験や交流を通じた 食の理解促進	●	●		●	
		食文化や食事作法等の 理解と継承	●	●		●	
		 食を通して環境に優しい 暮らしを築くために	食生活における「もったいない」 意識の浸透と実践	●	●		●
			農林水産業への理解と 地産地消の一層の推進		●		●
			農林水産業や食品産業における 環境への配慮の徹底				●
 食育を支える取組			食育にかかる人材の育成と 活動の充実	●	●		●
			関係者の役割分担と ネットワークの充実		●		●
			いいともあいち運動 の推進				●

あいちの食育の目標

1-1 食を通じて健康な体をつくるための目標

項 目	基準年	目標(H27)	
○朝食の欠食割合	小学生(5学年)	2.4%(H22)	0%
	中学生(2学年)	5.0%(H22)	3%以下
	高校生(全日制2学年)	8.1%(H22)	5%以下
	男子大学生	25.9%(H21)	15%以下
	30歳代男性	14.8%(H21)	10%以下
○朝食に野菜を食べている小中学生の割合	小学生(5学年)	60.9%(H22)	80%以上
	中学生(2学年)	47.0%(H22)	80%以上
○肥満・やせの割合	肥満:小学生(5学年)	8.6%(H22)	6%以下
	肥満:中学生(2学年)	8.1%(H22)	7%以下
	肥満:高校生(2学年)	9.7%(H22)	8%以下
	肥満:40~60歳代男性	27.7%(H21)	15%以下
	やせ:20歳代女性	28.2%(H21)	14%以下
○自分の適正体重を認識し、体重コントロールを実践している人の割合	男性	43.7%(H21)	60%以上
	女性	53.2%(H21)	70%以上
○健康な歯を持つ人の割合	むし歯のない3歳児	84.4%(H21)	90%以上
	第一大臼歯がむし歯でない小学3年生	85.7%(H21)	90%以上
	進行した歯周炎を有しない40歳	71.8%(H21)	90%以上

1-2 食を通じて豊かな心を育むための目標

項 目	基準年	目標(H27)	
○家族や友人と一緒に楽しく食事をする人の割合 (1日最低1食、家族や友人と一緒に楽しく30分以上かけて食事をする人の割合)	60.2%(H21)	80%以上	
○農林水産業に親しむ 県民の割合	農林漁業体験学習に取り組む小学校の割合(名古屋市を除く)	62.8%(H22)	80%以上
	農林水産業に親しむ活動に参加する県民の割合	43.7%(H22)	60%以上
○学校給食において地域の産物を活用する割合 (全食品数に占める県産食品数の割合)	37.0%(H22)	45%以上	

1-3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くための目標

項 目	基準年	目標(H27)
○むだや廃棄の少ない食事づくりを積極的に行っている人の割合	43.0%(H22)	50%以上
○県産農水産物を優先して購入したいと思う県民の割合 (米、野菜、果物、肉、卵、魚の購入意向の平均)	18.0%(H21)	30%以上
○環境や安全等に配慮して農業生産工程を管理するGAP手法の導入組織・法人数	93件(H22)	120件以上

2 食育を支えるための目標

項 目	基準年	目標(H27)
○食育推進ボランティアから食育を学んだ人数	5.7万人(H22)	10万人
○食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	86.0%(H22)	100%
○「いいともあいち運動」を知っている人の割合	36.0%(H21)	50%以上

Ⅱ 特集



前章にもあるように、「あいち食育いきいきプラン2015」では、基本コンセプトに「啓発から実践へ」を掲げ、県民一人ひとりが日々の生活の中で食育を実践できるよう、食にかかわる様々な関係者が連携を深めながら、これまでのプランに比べて一歩踏み込んだ取組を展開していくこととしています。

そこで、日々の生活の中で食育を実践するために役立つ食育教材を紹介するとともに、活動主体の連携による食育推進の事例を紹介します。

1 食育教材の紹介 —実践にすぐに活用できる—

(1) 「食育劇」 —食まるファイブと一緒にバランスよく食べることの大切さを学ぶ—

食まるファイブは、主食のりきまる、副菜のベジまる、主菜のにくまる、果物のフルーツまる、牛乳・乳製品のほねまるの5人で、食事バランスガイドに対応させたキャラクターです。子どもたちにバランスよく食べることや朝ごはんを食べることの大切さを伝えるために、この食まるファイブを活用した食育劇を主に小学校で上演してきました。

この食育劇を学校や地域での食育の取組に活用できるよう、「食育劇上演マニュアル」を作成しました。マニュアルには、キャラクターの紹介や食育劇のシナリオ、またこれまでの学校での上演事例などを掲載しているほか、上演に使用する衣装や小道具の貸し出し方法なども紹介しています。このマニュアルをご覧いただければ、どなたでも食育劇を上演していただけます。



また、食育劇だけでなく、食まる絵本の読み聞かせや紙芝居、手ぶくろやぬりえなど、さまざまなグッズや資料を活用して子どもたちへの食育を進めてみませんか。

詳しくは、食まるファイブのホームページをご覧ください。食まるファイブのイラストのデータ集なども掲載し、ダウンロードしてすぐに活用していただけます。

<http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/info/shokumaru/>



(2) 「あいち食育いきいき検定」ー楽しみながら食のさまざまな知識が学べるー

食への関心と知識を深めてもらうため、インターネットを利用した食育検定を実施してきました。3 回目の実施となった平成 23 年度は、受検期間を大幅に延ばし、夏・秋・冬期ごとに重点出題テーマを設けて実施しました。

問題は、愛知県の特産物、郷土料理、栄養バランスなど、食にまつわる幅広い分野の設問が出され、3 つの選択肢から 1 つを解答します。

全問解答後に自動で採点され、8 割以上正解すると「合格」の判定が出ます。詳しい解説や得点分析も表示されますので、間違ってしまった場合でもその場で正しい知識を得ることができます。

食育検定は、栄養学を学ぶ大学の講義や小・中学校での食育授業に活用されました。

また、食育イベントなど、インターネットによる方法が難しい場合には、問題を数問程度印刷した資料で来場者にチャレンジしていただきました。地域での食育の勉強会やご家庭でお子様と一緒に食を学ぶ機会にぜひ活用してください。



- 受検コース及び出題数
こどもコース：25 問（80 問の中から無作為に出題）
一般コース：25 問（120 問の中から無作為に出題）
※こどもコースは、小学 5 年生から中学生程度を対象とした内容です。
※問題はランダムに出題されますので、受検するたびに問題が変わります。
- 受検資格
インターネットを利用できる環境があれば、どなたでも、何度でも受検することができます。
- 受検料：無料

(3) 健康まねき猫「ニャンカロ」が毎日の健康づくりをお手伝い

「この食べ物って、何キロカロリー？」「この運動って、何キロカロリー？」

カロリーは気になるけれど「わからない!？」
そんなあなたのために、愛知県が制作した
無料アプリです。

このアプリを参考に、食品に表示されている
栄養成分に関心をもってください、あなたの
健康づくりにお役立てください。



- アプリ名
健康まねき猫「ニャンカロ」
- 内容
1日の食事内容と運動量を入力することで、カロリーの差から日々猫が変化します。猫の変化を参考にあなたの健康づくりに役立ててください。
- 仕様
iphone 専用です。アップストアからのダウンロードが必要です。
次のアドレスでアップストアにリンクできます。
<http://itunes.apple.com/jp/app/nyankaro/id504177252?l=ja&ls=1&mt=8>
なお、このアプリは無料をご利用いただけますが、通信料等は別途必要です。
- 配信期間
平成24年3月5日（月）から1年程度
- 注意
表示するカロリーは目安です。疾病管理に用いることはできません。

【使い方】

- 1 今日、あなたの食べた物を入力します。
 - 2 今日、あなたの活動(日常生活や運動)を入力します。
体重(脂肪)1kgを1か月で減らすには、食事や運動の改善で1日230kcal減らす必要があります。
 - 3 ニャンチェックボタンを押すと「食べた物」－「運動」が計算され、ニャンポイントに応じて猫が変化します。
 - 4 「食べた物」－「運動」のカロリー量が、-230kcal 以下の場合は「いいニャン」ポイント1pt
 - 5 「食べた物」－「運動」のカロリー量が、-230~0kcal の場合は0pt
 - 6 「食べた物」－「運動」のカロリー量が、1kcal 以上の場合は「だめニャン」ポイント1pt
- 「いいニャン」「だめニャン」それぞれ15pt たまったとき、まねき猫はどんな姿になるのでしょうか？



2 活動主体の連携による食育推進の事例の紹介

県では、「みんなでいっしょに進める食育」の取組の一つとして、平成23年度から、「地域ボランティア等の連携による食育推進企画」の実施に取り組みました。

具体的には、県内7地域の農林水産事務所がコーディネーターとなって、地域内の複数の食育推進ボランティアや農協、生協など地域で食育活動に取り組む団体等が、それぞれの役割と特性を生かしつつ、一つの食育推進企画を連携して運営・実施する取組です。

初年度の平成23年度は、各地域で以下の連携企画が実施されました。

<平成23年度「地域ボランティア等の連携による食育推進企画」の概要>

地域	連携ボランティア等	企画内容
尾張	とにとクラブ 食育し隊「おむすび」 食育研究グループ JAあいち尾東	12/3 JA主催「親子で学ぶ農業塾」 日進会場(18名参加)、尾張旭会場(42名参加) ・食育クイズ、紙芝居等…食育推進ボランティア ・農作業体験の指導…農協
	かとうキッチンスタジオ JAあいち尾東	1/15 JA主催「プチヴェール収穫祭」中区栄(100名程度) ・プチヴェールの紹介、収穫体験…農協 ・プチヴェール試食会のレシピ作り…食育推進ボランティア
海部	よつえ生産部会(トマト) 食育ボランティア「結い」 津島市・愛西市・弥富市・ あま市の食改協	8～11月 トマト利用料理レシピの開発 ・生産者グループの依頼を受け、管内の食育推進ボランティア 5グループが協力してレシピ開発。
知多	はんだ食育グループ MOKO 常滑市食改協 あぐいくらしの会	11/19 阿久比町「産業まつり・消費生活展」に共同参加 ・げんこつ飴作り体験…あぐいくらしの会 ・エプロンシアター…常滑市食改協 ・愛知用水と食べ物クイズ…MOKO
西三 河	知立市食改協 コープアドバイザー	10/16 知立市「知立まつり」に共同参加 ・豆つかみゲームなど (2グループ共同)
豊田 加茂	栄養教諭 JAあいち豊田 JA所属の食育ボランティア 旭地区ヘルスサポートリーダー	11/30 旭中学校「夢とろろ」テーマの食育教室(2年18名) ・夢とろろの栽培・流通・利用法等…農協・農協ボラ ・夢とろろの調理実習…旭地区ヘルスサポートリーダー ・夢とろろの開発経緯…農林事務所農政課
新城 設楽	JA所属の食育ボランティア 農村輝きネット 新城市食改協 コープアドバイザー	地域イベントにおいて協同で食育実践を呼びかけ ・10/15「鳳来地区感謝祭」 ・10/22「JAまつり」 ・11/5「山と水と緑の協同まつり」
東三 河	農村輝きネット コープアドバイザー	2/19 豊川市主催「食育キッチンファーム」(親子15組) ・行事食「花寿司」調理実習…輝きネット ・食育クイズ…コープアドバイザー

(1) 尾張地域：「親子で学ぶ農業塾」

平成23年12月3日(土)に、あいち尾東農協が主催する「親子で学ぶ農業塾」で、農協と地域の食育推進ボランティアグループが連携し、参加親子を対象に食育活動を実施しました。

日進会場には、親子8組18名が参加し、食育推進ボランティア(とにとクラブ、食育し隊「おむすび」)が食育クイズや食事バランスガイドを説明した後、農協職員が農作業体験(各野菜の収穫作業等)を指導しました。

尾張旭会場には、親子17組42名が参加し、食育推進ボランティア(食育研究グループ)が紙芝居や食育クイズを実施しました。なお、天候不良のため農作業体験は中止となりました。

参加親子からは「農業と食について学ぶことができた。」との感想を聞くことができ、農協と食育推進ボランティアが互いの得意分野を生かすことにより、農業の魅力と食の大切さを分かりやすく伝えることができました。また、平成24年度はこの成果を受けて、あいち尾東農協管内の6市町全てで同様の農業塾を開催する計画としています。



食育バランスガイドの説明



農業体験の様子

(2) 尾張地域：「プチヴェール収穫祭」

平成24年1月15日(日)に、あいち尾東農協が名古屋市の丸栄百貨店屋上で開催した「プチヴェール収穫祭」において、農協や農業生産者グループと食育推進ボランティア(かとうキッチンスタジオ)が連携して食育活動を実施しました。

プチヴェールは「ケール」と「芽キャベツ」を親に持つ新野菜で、栄養価は高く甘みとコクがあり、農協ではプチヴェール部会を組織して生産を推進するとともに、消費拡大に取り組んでいます。

会場では、プチヴェールの収穫体験やプチヴェールを利用した料理やお菓子の試食会を実施するとともに、クッキーづくりの実演と調理体験などを行ないました。なお、プチヴェールの試食品のレシピは、農協や農業改良普及課と連携して、かとうキッチンスタジオが作成しました。



プチヴェールの収穫の様子



プチヴェールを利用したお菓子

(3) 海部地域：「トマト料理レシピの開発」

地域で盛んに栽培されているトマトに着目し、地域の食育推進ボランティアグループが生産者グループや行政と協力しながらトマトを使ったレシピを開発しました。

参加したボランティアは、コープあいち「結い」と、津島市健康づくり食生活改善協議会、愛西市健康づくり食生活改善協議会、弥富市健康づくり食生活改善協議会、あま市食生活改善協議会の5グループで、8月に企画を固めて以降、レシピ決定、試作調理など何度も集まって検討しました。また、調理に当たっては、よつえトマト生産部会に材料を提供いただくとともに、津島市からは実習施設を提供いただきました。その結果、スープやメインのおかず、サブのおかず、デザートなど12種類のレシピを決定し、手づくりの小冊子にまとめ、2月の「海部地域食育推進支援会議」でお披露目しました。



トマト料理レシピ

(4) 知多地域：「阿久比町産業まつり・消費生活展での連携イベント」

平成23年11月19日(土)に阿久比町で開催された「産業まつり・消費生活展」会場において、地域の食育推進ボランティアが連携して食育啓発イベントを実施しました。

企画したボランティアは、はんだ食育グループMOKO、常滑市健康づくり食生活改善協議会、あぐいくらしの会の3グループに所属する食育推進ボランティアで、実施内容は、①げんこつ飴づくり体験(あぐいくらしの会)、②エプロンシアター(常滑市健康づくり食生活改善協議会)、③食育クイズと愛知用水の恵みの紹介(はんだ食育グループMOKO)です。当日はあいにくの大雨でしたが、クイズ等への参加者には最後にげんこつ飴(阿久比町産大豆使用・レシピ付)を配布し、好評のうちに終了しました。



エプロンシアターの様子



食育クイズの様子

(5) 西三河地域：「知立まつりでの連携イベント」

平成23年10月16日(日)に知立市で開催された「知立まつり」において、知立健康づくり食生活改善協議会とコープあいちの連携による取組が行われました。

当日は、約60名の参加があり、食生活改善推進員とコープアドバイザーが協力して、箸で大豆や、乾燥パスタ(棒状、車輪状、貝殻状)を皿からお椀へ移す「おはし名人」や、旬の食べ物の漢字を見て、読み方を当てる「漢字クイズ」が行われました。参加者からは、子どもに箸の持ち方を教えるいい機会になったとの感想や、「無花果(いちじく)」、「蕪(かぶ)」などは読めなかったとの意見がありました。



「おはし名人」に挑戦する園児



漢字クイズのコーナー

(6) 豊田加茂地域：「夢とろろをテーマに食育教室」

平成23年11月30日(水)、豊田市立旭中学校にて、地域の特産である自然薯「夢とろろ」をテーマに食育教室を開催しました。

当日の参加者は、同校2年生18名と関係者等計35名で、主な内容は、①郷土料理とは？(栄養教諭)、②夢とろろの栽培と流通(JAあいち豊田職員)、③自然薯の栄養価と利用法(JAあいち豊田食育推進ボランティア)、④夢とろろを使った調理実習とテーブルコーディネート(旭地区ヘルスサポートリーダー)、⑤夢とろろの開発経緯(県豊田農林水産事務所)です。県、学校、JA、食育推進ボランティアの協働により、それぞれの得意分野を生かした有意義な食育教室を開催することができました。

また、実習の一方で、「18人で作る旭の味～創作料理編～」と題して、生徒たちが夢とろろを使った「かるパン」を作り、参加者に振る舞いました。「自然薯を使ったいろいろな調理法が分かった。」、「自然薯が手に着くとかゆくなる理由が分かった。」等の感想が寄せられ、生徒もゲストティーチャーも大いに交流を深め、互いに学ぶことができました。



郷土料理の講義



夢とろろを使った調理実習

(7) 新城設楽地域：「地域イベントにおける食育実践の呼びかけ」

地域の様々な食育推進ボランティアが、JA愛知東の協力を得て、次の3つのイベント会場で、食育の実践を呼びかけました。①10月15日(土)「鳳来地区感謝祭」(JA愛知東こんたく長篠)、②10月22日(土)「JAまつり」(グリーンセンターしんしろ)、③11月5日(土)「山と水と緑の協同組合まつり」(JA愛知東新城営農センター)

取組に参加したボランティアは、JA愛知東、農村輝きネット・しんしろ、新城市健康づくり食生活改善協議会、コープあいちに所属する方々で、各イベントにそれぞれ1~2名が参加し、来場者にパンフレットを手渡ししながら、食育の大切さを説明しました。



食育の実践の呼びかけ



JA まつりの様子

(8) 東三河地域：「食育キッチンファーム」

平成24年2月19日(日)に豊川市の主催で開催された「食育キッチンファーム」において、市、コープあいち、農村輝きネットの連携による取組が行われました。

当日は、小学生16名とその保護者が参加し、コープアドバイザーが「あいちを食べよう」をテーマとして、クイズ形式で食育講座を実施しました。

また、「輝きネット・あいちの技人」を講師とし、3月のひな祭りにちなんだ行事食である、『ちらし寿司』や梅の花をかたどった『〔紅梅〕花寿司(巻き寿司)』、地産地消による地元農産物をふんだんに使用した『野菜いっぱい豚汁』、干した冬大根を用いた『大根のころころ漬け』を調理しました。

『ちらし寿司』では具材の仕込みから、最後に飾りつけまで実施しました。『〔紅梅〕花寿司』では卵焼きをつくり、細巻きを巻き、その両方を太巻きで巻いていくことで、最後に梅の花の形が出るように切り仕上げました。親子で必死に取り組む姿や、できあがりの際に歓声があがるなど大好評でした。講師の方も実際に各テーブルに付き、必死に寿司を巻きながら熱心に指導している姿が印象的でした。親子で寿司を作るという貴重な調理の時間が好評で行事食の大切さや、改めて手作りのおいさを学びました。



「あいちを食べよう」食育講座の様子



調理実習の様子

Ⅲ 主な取組の状況



1 食を通じて健康な体をつくるために

バランスのとれた規則正しい食生活の実践や、生活習慣病の予防、食の安全に関する信頼の構築を目指した取組を行いました。

(1) バランスのとれた規則正しい食生活の実践



バランス良く食べることの大切さを食育劇で伝えます

愛知県

愛知県は、子どもたちにバランスよく食べることや感謝していただくことの大切さを分かりやすく伝えるために、小学校等 90 校で食育劇の上演を行いました。

この劇は、「食事バランスガイド」の 5 色に対応させたキャラクター「食まるファイブ」が力をあわせてメタボ大魔王率いるメタボ將軍たちに立ち向かうストーリーです。

上演にあたっては、劇の前後に栄養に関する話やクイズなどを入れたり、保護者も一緒に鑑賞するなど、学校の協力をいただきながら、効果的に食を学ぶ機会となりました。

児童や保護者、教師からは次のような感想が寄せられ、劇に込められたメッセージがそれぞれの思いへとつながったものと思われます。今後は、学校や PTA 等が中心となって食育劇を活用していただけるよう様々な支援をしていきます。

- ・これからの生活で、5 つの食まるの食べ物を食べて健康でいたい。食まるファイブ、いろんなことを教えてくれてありがとう。(児童)
- ・朝はパンだけしか食べていなかったから、これからはお母さんをお願いして、バランスよく朝ごはんを食べていこうと思いました。(児童)
- ・手軽なものや簡単なものにと気持ちが傾いてしまうが、バランスよく食事を用意することを強くイメージしたい。(保護者)
- ・劇をきっかけに「食まる朝食週間」を設け、食まるの何を食べたかチェックするカードで食生活を見直す活動をした。保護者の言葉も添えてもらうことで意識が高まり、効果が得られた。(教師)



離乳食の試食と教育資金について学ぼう

生活協同組合コープあいち

1 歳児未満のお子さんをお持ちのママと、これから出産を控えているママを対象に、コープアドバイザーとライフプランアドバイザーとの共催で 12 月 5 日に開催しました(ふれあいコープあんず: 8 名参加)。パンプキンケーキ作り、手作り離乳食(食と健康アドバイザー)、子どものお金に関するミニ講座(ライフプランアドバイザー)で運営分担し、離乳食や子どもにかかるお金について、考える機会として好評でした。





子育て支援ルーム「親子でおやつづくり教室」の開催

田原市健康づくり食生活改善協議会

子どものおやつについて見直すきっかけづくりと親子や母親同士の交流のため、市内に2か所ある子育て支援ルームに来ている就園前の親子を対象に、年4回おやつづくり教室を開催しました。10月は「鬼まんじゅう」を、2月は「おひなさまカップケーキ」を親子で作りました。調理をとおして子どもの成長を発見し、母親たちから好評でした。また、子どもたちの嬉しそうに食べている様子を見て、手作りおやつよさを改めて感じてもらえたようでした。今後も、簡単なレシピで、おやつづくり教室を行いたいと思います。



パクパク食育教室

一宮市

一宮市では、年6回、1歳半から3歳までの幼児とその親に対し、調理デモンストレーションを加えたパクパク食育教室を各保健センターで行っています。

今年度は、実際に家庭にあるようなレトルトカレーを使用し、野菜と牛乳、チーズや食パンを加えバランスよくしたカレーパンングラタンの紹介や、コーンクリームで大根などを煮て、子どもの好きな味に仕上げたものをお子さんに試食してもらいました。試食では、お子さんがこれまで食べられなかった野菜を突然食べられるようになったり、長い時間きちんと座って食事ができたことに、お母さんたちからは、驚きと、うれしい声が聞かれました。



これからも食の大切さを少しでも多くのお父さんお母さんに知っていただき、ご家庭での食事をよりよいものにしていただければと思います。



簡単クッキング教室

阿久比町

阿久比町保健センターでは、小学生以下の子どもを持つ保護者の方を対象にした料理教室「簡単クッキング教室」を実施しました。

食事の献立や、お子様の偏食に頭を悩ませながら、育児に忙しい中、毎日の食事作りを頑張っている保護者の方のお役に立てればとの思いから、「手軽にできて、栄養バランスもよく、お子様にも受け入れられやすいメニューの調理実習教室」を目指しました。参加したお母様からは、「簡単にできたので、ぜひ家でも作りたい」と好評でした。





わくわく♪モグモグ教室

阿久比町

阿久比町保健センターでは、毎年、食生活改善推進員が主体となり、「わくわく♪モグモグ教室」を開催しています。就園前の幼児と保護者を対象に、親子で簡単でおいしい食事を作ります。今年度は5月と10月の2回開催し、「ツナコロッセ」 「ピラフ」などを作りました。子どもたちは、かわいい手つきで、野菜を洗ったり、じゃが芋をつぶしたりしていました。保護者の方からは「自分で作り、他の子と一緒にだと、モリモリ食べました」と好評でした。



親子ふれあい給食～5歳児バイキング給食～

愛知県国公立幼稚園長会

清須市立西枇杷島第1幼稚園では、各学年、年の1回の「ふれあい給食」を開催します。年少、年中児は6月に行い、保護者の方に幼稚園の給食を試食していただきます。

今年度は、当日に給食センターの栄養士さんから保護者の方に、給食献立の内容や子どもたちに必要な栄養、水分補給の大切さ、手作りおやつを紹介などをお話していただきました。保護者の方も、食事について日ごろ困っていることを質問することができ、良い機会となりました。

また、夏には保護者の方から「我が家の自慢献立」を募集し、9月以降の給食献立に盛り込みました。子どもたちも「今日はぼくのお母さんが考えたおかずだよ」とうれしそうでした。



年長組は、卒園前の3月に親子でバイキング給食を楽しみます。いつもよりも種類の多い料理の中から選びながらお腹いっぱい食べ、幼稚園生活最後の楽しい思い出になったようです。

今後も栄養士さんなど他の機関と連携し、「食の大切さ」を知らせ、家庭と協力してすすめていきたいと思います。



赤・黄・緑のグループってなあに？

愛知県国公立幼稚園長会

碧南市立新川幼稚園では、毎年、5歳児を対象に食育講座を開きます。今年度は、コープあいちの方に講師をお願いしました。

「栄養素」を赤・黄・緑のグループに分け、それぞれどんな働きがあるのか、またその栄養素を含む食べ物はなにかをクイズのように幼児に問いかけました。

分かりやすい身近な食材やおかずを取り上げながら話を進めていくので幼児は興味深々。そして最後は「サザエさんの替え歌」で終了しました。

好き嫌いをなく何でも食べることの大切さなども知ることができました。食育講座を開催することで少しでも幼児の偏食がなくなればと願っています。





お母さんたちによる“食まるファイブ劇”の上演！

愛知県国公立幼稚園長会

刈谷市立井ヶ谷幼稚園では、PTA 委員のお母さんたちが、“食まるファイブ劇”を上演しました。野菜嫌いの太郎君は、ピーマンを残したことでパワーがなくなり、大魔王にやられてしまいます。食まるたちのアドバイスでピーマンを食べると 5 人の力がそろい、大魔王をやつけることができました。「一日の食事の中に食まる 5 人をそろえて食べようね」という約束に子どもたちは元気に「はい」と答えていました。野菜嫌いの子どもが「ベジまるを食べるといいんだよね」と、少しでも食べようとする姿がみられました。また、「食まる 5 人がそろろうと元気がでるんだよね」「牛乳はほねまるだ」などといって、食材の種類や数に関心をもつ子どもたちが増えてきました。



紙芝居を通じたの食育

尾張旭市食生活改善協議会

尾張旭市食生活改善協議会では毎年尾張旭市のこども課からの依頼で市内 11 園の保育園で食育紙芝居と野菜の話をしています。

紙芝居の題名は「げんきなあさこちゃんのいちにち」です。これはあさこちゃんという女の子の一日を通して、早寝早起き朝ごはんの大切さと規則正しい毎日の大切さを話しています。そのときに早寝・・・だけではなく、お手伝いの楽しさ、嘔むことの大切さや給食の大切さなどを話しています。これからも、子供たち、地域の親子の皆さんに「早寝早起き朝ごはん」の大切さを一緒に考えながら一歩ずつ前に進んでいけたらと思っています。



すくすくレンジャーが保育園・幼稚園で大活躍！

岩倉市

五条川小学校では、3 年前から給食委員会の児童が、「ぐんぐんレッド」、「もりもりイエロー」、「いきいきグリーン」に扮し「すくすくレンジャー」戦隊を組んでいます。任務は、給食時間に各教室を回り、食育の啓発を行うことです。この任務は、昨年度から地域の保育園・幼稚園へも広がりました。悪役の「魔女コレイヤーダ」が登場すると、園児達はおびえ、「すくすくレンジャー」が登場すると大喜び。小学生のお兄さん、お姉さん達が演じる食育劇は大好評。保育園や幼稚園の先生方から、好き嫌いをなく食べようとする意識が強くなったと、良い評価をいただくことができました。演じた児童からも「もっと他のところでもやってみたい」という声が聞かれ、今後も「すくすくレンジャー」の活躍に期待感がいっぱいです。





くいしんぼひろば「食事バランスガイド」

生活協同組合コープあいち

11月のくいしんぼひろばでは、バランスの良い食生活を送るために「食事バランスガイド」を役立ててもらおうねらいで、食事バランスガイドの学習を行いました。学習後、昨日のメニューを振り返って食事バランスのコマを回してみたり、自分の好きなメニューを生協の商品案内から切り抜いてコマが上手く回るように組み立てるというワークを行ない、日頃の食生活を振り返ってもらいました。最後は食事バランスに配慮されたCOOP食事バランス弁当を試食して終了しました。



「平成23年度学校給食調理コンクール」開催

財団法人 愛知県学校給食会

学校給食における衛生的で安全な食事内容の充実と献立の多様化を図り、調理技術の研さんと意欲の高揚に資することを目的として、平成23年8月5日（金）に愛知県学校給食総合センター（豊明市）において平成23年度学校給食調理コンクールを開催しました。

書類審査による予選を通過した10チーム（栄養教諭・学校栄養職員1名、調理員3名/チーム）が出場し、「自由献立（応募献立）」と「課題献立」により調理を競いました。

この取組は、愛知県教育委員会との共催で実施したもので、栄養教諭・学校栄養職員と調理員を対象に実施しました。自由献立は「おいしい！日本型学校給食」をテーマに伝統ある食文化や郷土料理を取り入れ、子どもに伝えたい地場産物を活用した学校給食の献立、課題献立は地域の産物と大豆製品を活用した献立など、食育の推進及び啓発に大きな成果をあげました。今後はこの成果を基に食育の更なる推進と学校給食の充実・発展を図ります。



「市長を囲む子ども会議～食について考えよう～」で地産地消を意識した調理実習等を開催

尾張旭市

8月5日に、市内の中学校3校から12人の生徒が参加し、「食」について市長・教育長と話し合いました。「食」というテーマでの開催は、今年で3度目になります。生徒たちは、「食」についての自由な意見を作文にして発表し、市長や教育長から「食」や尾張旭市の特産品等についての話を聞きました。

また、食生活改善推進員の協力のもと、地元食材を使った調理実習に挑戦しました。みんな協力し合い、他校の生徒とも楽しく調理することができました。夏休み中に家族に作りたいと話す生徒もいました。





学校給食の試食会を開催

尾張旭市

給食を身近に感じていただくために、学校給食の試食会を実施しました。
 今年度は、7月13日、9月30日、11月18日、2月13日に市内在住、在勤の方を対象に実施しました。
 学校給食を活用して食の大切さ及び食に関する正しい知識を育んでもらえました。



小学校1年生と、保護者を対象に

『知って納得なるほど食育指導と親子で給食の会』を開催

知多市

旭北小学校では毎年、親子で栄養教諭と担任で行う食育の授業を受けています。
 今日の給食に入っている食べ物クイズや、箱の中に入っている野菜が何かさわって当てるクイズをしました。また、親子で相談しながら野菜の大切さを考えたり、楽しく過ごしました。その後、親子で楽しい会話をしながらおいしく給食を食べました。子どもたちは大興奮、保護者は久しぶりの給食の味に大満足でした。保護者の方から「おいしかった。バランスがよい。たくさん野菜が使われている。薄味がよい。またこういう機会があるとよい。」などの感想をいただきました。

学校・家庭・地域が連携し、食に関心を持ち、食を大切にする子を育てていきたいと改めて感じました。



「平成23年度学校給食教室」の開催

財団法人 愛知県学校給食会

学校給食について保護者のご理解をいただき、家庭との連携を深めることにより、食育の推進の重要な場として、また学校給食の充実・発展を図ることを目的に、平成23年11月15日、16日、29日、30日の4日間、愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催しました。

名古屋・尾張・三河の各地区から211名の保護者が参加し、午前中は講義「学校給食の意義と新たな役割」と「調理実習」、午後からは栄養教諭による講話「朝食について」、その後の懇談会では、意見交換を行いました。

この取組は、愛知県教育委員会、名古屋市教育委員会、愛知県小中学校PTA連絡協議会、名古屋市立小中学校PTA協議会、愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会の後援で、家庭との連携に重点をおき実施しました。学家連携の面から食育の推進、啓発に大きな成果をあげました。

今後はこの成果を基に食育の更なる推進と学校給食の充実・発展を図ります。





食育教材の作成

愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会

本協議会が県内統一テーマとして掲げている「朝食に野菜も食べよう」を啓発する教材として内蔵エプロンを作成しました。昨年度、食育エプロンを作成したことから、今年度はその裏面を活用するため、取り外し自由な教材としました。



食育シンポジウムの開催

愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会

8月24日ウイルあいちで開催された「平成23年度愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究大会」において、本協議会が「食育シンポジウム」を開催しました。『子どもの食育に活かすために必要な知識とは？—食材の現状に迫る—』をテーマに、農水産業の分野から専門家を招き食材の今日的な問題についてお話いただきました。当日は、本協議会の会員と愛知県食育推進会議構成団体の方を合わせて430名の参加がありました。

この取組は、学校給食等の指導を通じて児童生徒の健康で望ましい食生活の充実にめざし、栄養教諭・学校栄養職員の資質の向上を図る目的で開催しました。プランが掲げる学校給食での地場産物活用率の数値目標に向けて、地産地消を推進しています。それぞれの食材について最新のお話をいただきました。



「親と子の楽しい料理教室」の開催

愛知消費者協会

8月20日(土)に豊橋市生活家庭館で、低学年生26名、保護者9名、協会会員8名で、①フルーツサンドイッチ、②彩りコロコロサラダ、③ラッシー(ヨーグルトを主体にした飲み物)づくりに挑戦しました。最初に「朝食の必要性」をわかりやすく説明してから、調理に入りましたが、子どもたちの慣れない包丁の使い方に気をつけ、彩りよくサラダの盛り付け方などを話し合いながら、楽しく美味しい昼食をいただきました。食後にビンゴゲームでお土産をあて、「家に帰っても作るのだ」と元気に話し合いながら帰っていきました。親と子の楽しい勉強会でした。





「家族とつくって食べよう！元気もりもり朝ごはん」メニュー募集

尾張旭市

朝食の欠食や一人で食事をする「孤食」を防ぐため、また、朝食の大切さを再確認し、家族と一緒に食事をするきっかけづくりとして、市教育委員会とともに「家族とつくって食べよう！元気もりもり朝ごはん」と題して朝食のメニューを募集し、その中から入賞作品を選びました。入賞者には、各学校長から表彰状と記念品が贈呈されました。入賞者のメニューは市広報誌及び市のホームページで公表し、情報を共有しました。



「家族とつくって食べたい！栄養満点朝ごはん」メニューをランチで提供

尾張旭市

朝食の大切さを再確認し、家族と一緒に食事をするきっかけづくりとなるように、市教育委員会とともに平成 22 年度に募集した「家族とつくって食べたい！栄養満点朝ごはん」メニューにおいて、優秀作品のレシピをもとにしたランチメニュー（650 円）を、城山レストハウス（尾張旭市城山町長池下 4502）で 4 月 20 日（金）から提供することになりました。これに先立ち、木村歩さん（市長賞）、長谷川萌さん（教育長賞）とそれぞれのご家族を城山レストハウスに招待し、試食会を開催しました。



「いつも食べているごはんがランチメニューになるなんてビックリ」（木村さん）、「家でよく使うメニューが採用されてうれしい、おいしかった」（長谷川さん）といった感想があり、家族のかたも「皆さんのお役に立ててうれしい」と大喜びでした。



早起きおにぎりキャンペーンの実施

田原市

7 月 29 日、30 日に 2 か所の地区にて、「早起きおにぎりキャンペーン」を開催しました。

朝食の大切さ、早寝早起きの必要性を理解し、規則正しい生活習慣を身につけることを目的として開催されたこのイベントには、計 283 名の小学生、保護者の参加があり、各自治会、子ども会、食生活改善推進員など多数の地域の方の協力のもと実施しました。

楽しんで参加する中で、早起きの気持ちよさや朝食の大切さが再確認でき、自分の生活を見直す機会になりました。普段とは違う経験により、「早寝・早起き・朝ごはん」が子どもたちの記憶に深く印象付けられました。





朝食コンテストの開催

長久手市

長久手の健康づくり計画「元気になるやあせながくて21計画」において、食事分野の目標である「朝食をとること」を掲げています。朝食について関心を持ち、朝食をとるきっかけとなるよう「朝食コンテスト」を実施しました。

応募作品は20点あり、9月に一次審査、10月に二次審査を行いました。書類と調理実習の審査の結果、1点の最優秀賞と4点の優秀賞を決定しました。最優秀賞は「ごはんピザとかぼちゃのスープ」です。小麦アレルギーでも食べられるようにと、ごはんで作ったピザの作品です。



「親子朝ごはん教室」の開催

半田市

半田市では、平成23年8月25日に「親子朝ごはん教室」を、半田市食生活改善推進員連絡協議会主催で開催しました。

朝食の大切さ・食育の大切さを、親子で再確認のできる料理教室で、3色お握り、野菜たっぷりミルクスープ、チーズスクランブルエッグ、フルーツサラダの、カルシウムいっぱいのメニューでした。

母と子ばかりではなく父と子の参加もあり、料理をする楽しさや、いろいろな食材に接してみても、食への興味も深まったと思います。

参加者からは、おやつや昼・夕食や行事食等も、企画して欲しい等の声もあり、親子の料理教室は好評でした。



児童センターで「朝食作り教室」の開催

高浜市

高浜市には、「こども食育ガイドライン」という子どものための食育の指標があります。小中学生の食育目標は、①食事のあいさつが自然にできる②バランスのとれた食事をする③食事のマナーを身につける④食事がつくれるようになる⑤朝ごはんを毎日食べる、です。この④⑤達成を目指して、児童センターで小学生対象に「朝食作り教室」を行いました。自分で米を量り、磨ぎ、水を入れて炊飯したり、包丁で野菜を切ったりして、全部子ども達で調理をしました。みんなで「いただきます」をして、箸の持ち方に気をつけて食べました。子どもたちは「お母さんに食べさせてあげたい」「お家で作ってみよう」などと話していました。毎回、大学生ボランティアのお兄さん、お姉さんが協力してくれ、子どもたちは楽しそうに取り組んでいました。





高校生向け出前食育講座を実施！

豊田市

豊田市では、第2次食育推進計画（平成23年度～27年度）に基づき、高校生以上の若い年代を対象とした栄養教育を、重点事業として展開しています。この取組は、朝食の大切さやバランスのよい食事への理解と、自身の食生活を振り返るきっかけづくりをねらいとして行っています。

平成23年度は、市内2か所の県立高校で「学年集会における講話」や「学校祭における食育コーナーの出展」というかたちで実施しました。今

後は調理実習も展開しながら、より多くの機会を設けて、若い年代のみなさんの食に関する意識を高めていきます。



「男子！自立クッキング」

愛西市

市の食育推進事業の一環として、若い男性の生活習慣病予防を目指し、これから社会で自立した生活を送る可能性のある高校3年生の男子を対象に「男子！自立クッキング」を実施しています。

この取組は、調理実習と講義を通して食の側面から健康的な生活を送るためのスキルを身に付けてもらえるような内容となっています。また、地元の農業高校で収穫された農産物や、地元品評会で入賞した農家の食材を入手するなど、地産地消にも目を向けられるようにしています。この事業は、経済課、健康推進課、愛西市健康日本21計画推進委員、食生活改善推進員、市内高等学校等との共同事業として年1回2箇所で開催しており、広報と市内2箇所の高校の協力で、高校3年生男子の参加を募り、実施しています。



市食堂献立表等のカロリー・栄養成分表示の追加

尾張旭市

市役所北庁舎地下1階にある食堂では、市の呼びかけにより、平成23年度から健康都市づくりの一環として、昼食の献立表等に、カロリー及び栄養成分を追加表示しました。食堂利用者の生活習慣病予防及び健康管理に役立てられることが期待されています。

4日(火)
チキンパジル	211	14.9	14.0	3.2	1.3
鯉のごま衣揚げ	412	22.7	26.2	13.9	1.1
肉じゃがカレー風味	178	4.3	12.3	12.1	0.5
豚肉の銀照り焼井	811	20.2	24.3	117.7	4.4
台湾ラーメン	432	16.7	12.3	66.1	7.8
カレーライス	845	16.5	32.4	16.2	3.1
コーンサラダ	44	1.6	0.6	9.0	0.0



大学教授等による食育事業講演会の開催

尾張旭市

食育の拠点施設でもある学校給食センターにおいて大学教授等による食育講演会を実施しました。

今年度は、9月30日にPTA役員等を対象に名古屋学芸大学 田村明 教授を招いて、「和食のすすめ」と題して、食育事業講演会を実施しました。

また、2月13日には市内在住、在勤の方を対象に金城学院大学 亀山良子 准教授を招いて、「身体活動と食事のバランス『毎日、ちゃんと食べていますか？』」と題して食育事業講演会を実施しました。





食の専門家（給食委託業者等）による食育事業講演会の開催

尾張旭市

食の専門家である給食委託業者等による食育事業の講演会を実施しました。

今年度は、5月20日（市PTA連絡協議会）、11月17日（市内中学校）に給食センターの調理配送業務委託業者の今井弘子 講師を招いて、「食育セミナー『子供たちの食生活を見直そう』」と題し、講演会を実施しました。

また、1月31日、2月2日、21日に市内小中学校で食の専門家のフードアナリストの今井敦子 講師を招いて、「いのちをいただいています」と題して、食育事業講演会を実施しました。



(2) 生活習慣病や過度な痩身等の予防



親子歯磨き教室開催

生活協同組合コープあいち

夏休みに親子で正しい歯の磨き方を学ぶ場として、コープあいちのふれあいコープあんずで開催しました（コープアドバイザー主催企画）。

歯磨きメーカーのサンスターさんによる学習のあと、歯に良いランチについてのおすすめも行いました。



親子歯磨き指導会開催

愛西市

半田市立宮池幼稚園では、毎年、年中児親子を対象に、園の歯科医師に来てもらって「親子歯磨き指導会」を行っています。この日は、まず、各保育室で染め出しをして、どこが磨けてないかを配付された図に赤鉛筆で記入しました。その後、親子で歯磨きをし、歯科医師が巡回して磨き方を個別に指導しました。

そして、子どもたちは、鏡で赤く染まった歯がきれいになったことを確認しながら、どのように磨くとよいかを学びました。さらに、歯科医師から保護者向けに、時間を決めて食べることや噛むことの大切さなどを分かりやすく話してもらいました。保護者アンケートには、「虫歯のことばかり気にして噛むことは考えてなかったもので、これからは気を付けようと思った」など、参加してよかったという感想が多くありました。





「わくわくからだ探検隊」

みよし市

保健センターでは、夏休み中の小学生を対象に、自分の体や歯のことを考え、有意義に過ごしてもらおうと「わくわくからだ探検隊」を毎年開催しています。初めに「早寝、早起き、朝ごはん」と題した話を聞いてもらい、生活のリズムの大切さを学びます。続いて、調理実習です。親子丼、たたきキュウリサラダ、すまし汁、リンゴのクラッシュゼリーの4品の料理に挑戦。自分の食べるごはんの重さを計って、ちょうどいい量を確認します。食後には、歯科衛生士から歯の大切さや正しい歯みがきのしかたを学習しました。



参加した児童の中には「朝起きてからの生活のリズムが大切なこと、成長ホルモンが働いている夜はちゃんと寝ること、そして歯みがきの方法も勉強することができてよかった。」と話していました。子どもたちにとって夏休みの貴重な1日となりました。



「オアシス 21 オーガニック朝市村での栄養相談」

社団法人 愛知県栄養士会

2005年から名古屋市栄にある「オアシス 21」で毎週土曜日に開催されている「エコファーマーズ朝市村」(現在はオーガニック朝市村)の一角で、月2回第2・第4「出前栄養相談」を出展しています。

当会の栄養ケアステーション登録メンバーの中から交代で2人が担当し、朝市に買物に来た人など年間449名(H22)の栄養相談をお受けしました。年齢は40歳以上の方が88%を占めており、男女比は4対6で比較的男性が多いのが現状です。ここ最近では栄養相談のリピーターも増え、当活動の定着を実感しています。相談内容は食習慣や生活習慣病に関する相談が70%、糖尿病や高血圧、脂質異常などの専門的な内容が25%を占めています。



今後も、地域住民の「食と栄養」の相談窓口として、地域に密着した活動を継続発展していきたいと思っています。





食事体験型教室の開催

財団法人 愛知県健康づくり振興事業団

食生活習慣の改善を支援するため、平成 23 年 4 月より、食事体験型教室（ランチ実習）を企画し、実施しました。

対 象	・メタボリック症候群予防や生活習慣改善を希望する人 ・職場の健康診断等により、メタボリック症候群またはその予備群と診断された人のうち、改善が必要であると企業の健康保険組合より選定された人
開催期間	平成 23 年 4 月から平成 24 年 3 月までの 1 年間 計 44 回 延べ 626 名
特 徴	料理をしない男性でも食事の量・バランスの理解がしやすいよう、弁当箱を使用し、市販の弁当との比較が可能。1 食分の量・バランスを目とお腹で確認ができること。

- ① 食事バランスガイドに基づいた「ランチ実習」の流れを説明
↓
- ② 数種類の料理・食品から、適量に相当する S V 分を選択し、オリジナル弁当を作成
↓
- ③ 目とお腹で、弁当を体験・喫食



「ランチ実習」は、材料費・残飯量や、前日準備の人員を削減した新企画の食事体験型教室である。適正体重を維持するための食事量・バランスがイメージでき、食事対策のポイントがつかみやすいと好評です。今後は、さらなる生活習慣病の予防・改善を目指し実施していく予定です。



健康科学館秋の特別展示「食の不思議展」の開催

財団法人 愛知県健康づくり振興事業団

あいち健康プラザ健康科学館において、食べ物について「なぜ食べるのか」「どう食べるのか」を伝え、「しっかり食べること」をテーマとした特別展示を平成 23 年 9 月 17 日から 12 月 4 日まで行いました。

料理バイキングや栄養素カードゲームを始め、楽しみながら体験できる展示物を中心に展開しました。多くの子どもたちが熱心に食事について考え気づき学ぶ場になりました。(来館者数 合計 12, 224 人)





健康科学教室「牛乳ってすごい！」の開催

財団法人 愛知県健康づくり振興事業団

小中学生を参加対象とし（保護者同伴可）、地元の企業であるみどり乳業にもご協力いただいて、牛乳に含まれる豊富な栄養や牛乳の性質について調べる健康科学教室を開催しました。（平成23年度の実績参加者数 37名）

参加者は、積極的に牛乳の性質や栄養を学ぶことができました。みどり乳業の方からの説明もあったため、普段聞くことのできないような牛の生態についての話も聞くことができ、参加者の牛乳への関心が深まりました。



小・中学校に対する食育・健康づくりを実施

財団法人 愛知県健康づくり振興事業団

小中学生を対象にした健康教育を実施しました。講義内容は食事・睡眠・運動といった正しい生活習慣を身につけること等について、対象となる児童や生徒の年齢に合わせた幅広い内容の資料を使用し、あいち健康プラザ 健康科学館、または各小中学校にて、クイズ等を交えた講義や実技を行いました。「子ども達がとても興味をもつようになった」「話の内容がわかりやすい」などの意見をいただいているため、今後もこの取り組みを続けていく予定です。



栄養教室

一宮市

一宮市では、年6回、成人を対象に食事からの生活習慣病予防をテーマに、脂質異常症、高血圧、肥満・高血糖等の栄養教室を各保健センターで行なっています。

カロリー早見表、食事カードを手作りし、ご自身の適切なカロリーや適切な食事量、食事のバランス、塩分量の減らし方などを学びます。調理方法や部位の違いでカロリーが異なることをクイズ形式にしてグループごとに回答したり、食事カードを使用し1食分の献立を考えて発表してもらするなど2時間の間に退屈な講義にならないよう工夫をしています。



参加者からは「食べすぎがよくわかりました」「これから食事に気をつけようと思います」「カードを使用したのがよくわかる講義でした」と好評をいただいています。

これからも、より多くの方に参加していただき、食の大切さについて学んでいただきたいと思います。



平成24年1月末から2月中旬までに3回シリーズで、行われました。

最初の日はメタボです。この言葉はよく聞きながら自分で実感していない方がほとんどです。今回は、メタボリックメジャー、BMI計算尺、食事バランスガイドなどを使ってバランスのよい食事の大切さなどを話し合いました。

2回目は高血圧です。これはどなたもものすごく関心が高いのです。塩分を減らすことがいかに大切なことか、ということで当日の料理実習は出汁をしっかりとって薄味のメニューに挑戦してもらいました。それから減塩テープを使ってご自宅の味噌汁を測ってもらいました。すると自分の家の味噌汁は思ったより塩分が高いことを納得してもらいました。

3回目は糖尿病です。全国で予備軍も入れて2千万人近くの人がいる病気です。ここでは食事と運動の両方を考えながら生活をするを話しました。実際に体の動かし方などを話しますと、皆さんは普段からウォーキングなどを熱心におこなっているようですが、足がきちんとあがっていなかったり、下を向いて歩いたりとなかなか体を動かしているようでそうでない方々も見られました。

このように3回のシリーズで生活習慣病の基本を少し話しましたが、参加者の皆さんはすべて明日からできるわけではないのですが、少しでもこれから毎日の生活の役に立てればと思っています。



【概要】愛知県栄養士会との共催で、生涯おいしく楽しくたべるためには、歯や口が健康でよく噛んで飲み込めることが重要であることから、栄養バランスを考慮した「よく噛んで食べるように工夫を凝らしたオリジナルレシピ」作品を募集し、優秀作品を表彰しました。また、表彰式典後には、東海学園大学栄養学部管理栄養学科 准教授 中出美代先生による「噛んで脳を鍛えよう」の演題で、食育講演会を行いました。

【レシピ募集期間】平成23年10月15日～12月15日

【応募作品数】36作品

【入賞作品】子ども向け部門、高齢者部門、地産地消部門
金賞各1作品、銀賞各3作品

【表彰式】平成24年2月19日（日）

名古屋市中小企業振興会館（吹上ホール）

後援：愛知県教育委員会、愛知県農林水産部食育推進課、

中日新聞社、愛知県歯科技工士会、愛知県歯科衛生士会

【成果や今後の取組等】

表彰式、食育講演会へは、多数の方が参加され、県民の方の食育への関心の深さが窺えました。優秀作品レシピを配布し広く普及することにより、よく噛んで食べる習慣の形成を進めていきます。



(3) 食の安全に関する信頼の構築



熱田区内中学生を対象に食品添加物の実験体験を開催!! 社団法人 愛知県薬剤師会

生活科学センターでは当会学校薬剤師部会の協力を得て、今年度より公益事業の一環として、名古屋市内の中学生を対象とした実験体験を企画いたしました。名古屋市教育委員会事務局学校教育部指導室の了解の下に、当センターのある熱田区内3中学校（沢上・日比野・宮）の各校長先生にご相談し、ポスターを貼って参加を募ったところ、8月10日（水）に沢上中学校から13名、8月11日（木）には日比野中学校から7名の参加がありました。

「食べ物を化学する」と題し、食品中（各種漬物）の中から合成着色料である酸性タール色素を分離し、さらに薄層クロマトグラフィーを使いどんな色素が入っているかを同定しました。また別にカラムクロマトグラフィーにより、何種類も混ざっている色素混合液を分離する実験も行いました。最後に当センターの事業内容と重要性を理解してもらう為に、センター内を見学してもらいました。

参加者は2日間とも大変熱心に実験に取り組んでおり、終了後のアンケートでも「面白かった」、「また参加したい」との意見が多く、口頭でも「こんなすごい施設がここにあるなんて知らなかった」、「将来、薬剤師になるにはどうすればよいのか」等の意見が出ていました。

また、10日には中日新聞の取材があり、11日の朝刊名古屋市内版に取り上げられました。（なお、9月7日にも宮中学校の生徒18名を対象に行う予定です。

子供たちの科学離れが心配されていますが、今後もこうした事業を継続し、若い世代に化学の面白さを伝えると共に、当会の事業の重要性を広報していきたいと考えています。



夏休みに親子で工場見学「見て！聞いて！！安全でおいしいパンができるまで」の開催 愛知県

平成23年7月22日、刈谷市のパン製造工場において、食に関する正しい知識と食の安全・安心への取組を知っていただくため、「見て！聞いて！！安全でおいしいパンができるまで」を開催しました。

当日は県内在住の小学4年生以上の子どもと保護者14組30名の参加があり、パン作り体験を行い、パン製造過程を見学した後、意見交換会を実施しました。

実際に食品を製造する現場を見ることにより、食に関する正しい知識と食の安全・安心への取組について、知識や理解を深めることができました。

参加者からは、「工場の方が安全や衛生に大変気を遣っていることがよくわかった」「工場が衛生管理を徹底した作業をしているから、安心してパンを食べられると実感した」「パンがお店に並ぶまでに、こんなにたくさんさんの検査を受けているとは知らなかった」「パンを作ることができて楽しかった」などの感想がありました。

今後も県民に食に関する正しい知識と食の安全・安心について啓発していきます。





薬剤師から見た食育の啓蒙を目的として平成23年10月23日に愛知産業労働センターで開催された『福祉医療公開講座』において当会理事が『薬剤師がはなす食育の話・3』と題して漢方の知識を取り入れ身近な食材を例にして来場者に分かりやすい講演を開催しました。当日は一般県民、約300名の参加があり、食養生の考え方や身近な食材の効用を、具体例を使って楽しく学んでいただきました。

この取組は、愛知県薬剤師会主催の医療福祉講座において広く一般県民の方に楽しみながら正しい食養生、バランスのとれた食事の大切さを学んでいただく事を目的として実施しました。

参加者からは『非常に有意義な講演だった』、『もっと長時間お話を聞きたかった』、『この続きが聞きたい』等、多数の反響があり主催者としても手ごたえを感じております。

今後も様々な機会を利用して『食養生を含めた食育や健康食品の正しい知識の普及』に努めていきたいと思っております。



この県民健康祭は、健康づくりの情報を積極的に提供し、県民の健康づくりを実践する意欲の向上を図ることを目的としています。

9月17日(土)は150名、18日(日)は170名の県民の方が、体組成の測定、骨強度の測定を行いました。2日間で、クイズ・アンケートには、365名の方に協力して頂きました。測定された数値について、薬剤師として説明し、健康のためのアドバイスをまいりました。県民の方は、「勉強になった」「今後、体調管理に気をつけていきたい」と健康づくりへの高い意気込みを話される方もいました。途中、行列や、立ち見の方がでるなど盛況で、県民の健康に対する関心の高さを再確認させられました。

また、お薬相談・健康相談は、4件(1日目1件、2日目3件)ありました。薬剤師の立場として、健康へのアドバイスや、健康食品と薬との関わりについての説明し、相談者は熱心に薬剤師の説明を聞かれました。

今後、薬剤師の職能を拓げていくためには、医薬品についてだけでなく、健康食品についても、しっかり情報発信を行っていくことが大切であると感じました。



2 食を通じて豊かな心を育むために

家族や友人と楽しみながら食事をとることや、様々な農業体験、料理教室といった体験や交流を通じて食に対する理解を深めるとともに、地域に伝わる郷土料理、食事作法等を継承するための取組を行いました。

(1) 食を楽しむゆとりの確保



就学前児童の給食センター見学会開催

尾張旭市

就学前児童を対象に給食センターの見学を実施しました。
今年度は、12月8日に市内の保育園児（年長）に対し、施設見学会を実施しました。

給食センターの食育施設を活用し、食の大切さ及び食に関する正しい知識を育んでもらうことを目的としています。



食育のせんせいは調理員さん

豊明市

館保育園では日頃から食育に関心を持ってもらうために保護者や園児に視聴覚を通して働き掛けをしています。メニューボードを使って毎日給食の紹介もしています。

内容としては当日の献立は写真にて掲示、3色食品群は分かりやすい絵で表示しています。好評で親子で「今日の給食はなにかな？」と会話も弾み、微笑ましい姿が見られます。

食育に関心を持つようになった園児は、調理員さんにも親しみをもち、食材や調理器具を見せてもらい、実際に触らせてもらったり話を聞いたりしながら交流を深めています。旬の食材が給食に使われる時は調理員さんから説明をしてもらっています。

また、自分の家と違う調理器具の大きさや調味料の量の多さに驚いています。

食育は園児を取り巻く全ての保護者、保育士、調理員が食べるということを大切に考えながら取り組んでいくことが必要だと思います。



家庭にとどける食生活情報パネル

東海市

東海市立保育園では、市が進める「いきいき元気推進事業」のひとつとして、平成23年度から園児の保護者を対象に食生活に関する情報を提供しています。季節ごとの行事食や、園での人気献立のレシピなど、家庭で役立つ内容をA4サイズ1枚のパネルにして保育園に掲示しています。

節分の日にいわしを飾るとその臭いで鬼を追い払うことから、「いわしのかば揚げ井」という保育園の人気献立のレシピを掲載したものや、ほうれん草を使ったグラタンを基本に、ソテーやお弁当のおかずなどに応用できるレシピを紹介しています。料理は実際に作ったものを写真にとり、作業手順や味などを検討し掲載しています。園児のお迎えの際には、パネルを興味深く見ている保護者の姿があるそうです。





「コープひろば」は、暮らしに関するテーマを中心にして組合員が交流をする場です。

6月から12月まで月1回合計7回開催され、テーマは月ごとに「環境」「平和」「子育て」「食生活」「くらしの安心」が設定されています。「LOVE= Listen (耳を傾ける) Open (心を開く) Voice (声に出す) Enjoy (楽しむ)」をコンセプトに、ワークショップを通じて普段慌しく過ぎてしまっている生活のことを改めてふり返り、それぞれ考えたことを分かち合います。

「食生活」がテーマの10月コープひろばでは、お米ができるまでを物語にした紙芝居と、「食に関するこだわり」「しあわせを感じる食卓」を出し合うワークショップを行いました。

参加者はそれぞれのこだわりを分かち合い、どういうことに幸せを感じるかを確認し、最後に「素敵な食生活の実現のためにやってみようと思うこと」として「食事のときは怒らないようにしましょう」「私も手作りを心掛けよう」など暮らしを良くする一歩を決めて、その日のワークを終了しました。



「たべるたいせつキッズクラブ」は、日本生協連が企画している食の通信教育です。ワークブックやおたより通信、おたよりカードなどが年4回届けられ、自宅で親子が一緒に「食」について考えられるようなプログラムになっています。

子ども達から寄せられる「おたよりカード」のお返事書きは組合員によるボランティアやコープアドバイザーが行なっています。お返事は子どもにとって分かりやすく、偏った視点のものにならないように、組合員同士話し合いやチェックを行っています。



独身男女の交流を目的に、9月25日美浜町保健センターで、「婚活クッキング～ソーシャルクッキング～」を美浜町健康づくり食生活改善協議会主催で開催しました。

女性7人・男性6人の計13人で、イタリア料理をマスターしようと「生地から作る手作りピザ三種・グリーンサラダ・スープ・コーヒーゼリー」を作りました。

始めは緊張した面持ちで取り組んでいましたが、時間が過ぎると協力してピザを作りました。参加者同士話が盛り上がり有意義な時間を過ごすことが出来ました。





高齢者世帯を対象にした配食サービス

東栄町

高齢者世帯、独居老人を対象に、週3回（月・火・水曜日）の配食サービスを実施しました。栄養バランスのとれた献立で、食材も地産地消に心がけたものを提供するようにしています。

毎回、約200人に対しての配食サービスを行いました。

(2) 体験や交流を通じた食の理解促進



幼稚園には、おいしい果物がいっぱい

愛知県国公立幼稚園長会

名古屋市立春田幼稚園の園庭には果実の木がいろいろあります。ミカンやザクロ、キンカン等の実が大きくなるのを、子どもたちは心待ちにしています。ザクロは、実がはじけるのを待って5歳児が脚立に上って採り、全園児で食べました。ミカンは自分たちで、ひとつずつ採って、デザートにしました。キンカンは、発表会の時、きれいな声で歌が歌えるようにと食べました。



今後も果実の花や実に興味・関心をもち、子どもと一緒に成長の様子を楽しみにし、実がなったら自分たちの手で収穫して、みんなで食べる喜びを感じられるようにしたいと思います。



おいもパーティーによろこそ！

愛知県国公立幼稚園長会

名古屋市立桶狭間幼稚園は、近隣の畑を借りてサツマイモ作りをしています。

今年度は、地域の「ふれあい農園」を借り、父母の会環境部の役員が中心になって世話をし、年長児親子が収穫したサツマイモを使い、年長児が“おいもパーティーを企画しました。当日は年中児を招待し、おいしくいただきました。「ふれあい農園」をお借りしたことで、地域の方々が幼稚園のサツマイモの生育状態を気にかけて、アドバイスしてくださいました。これをきっかけに、花の苗や「ジャックと豆の木」の豆の種を幼稚園に届けてくださるなど、交流が始まっています。





おじいちゃんに教えてもらって、お米づくり

愛知県国公立幼稚園長会

常滑市立青海こども園では、長年お米づくりをしてきた生産者組合の方々の協力で、春には田植え、稲刈り、脱穀など米づくり一連の作業を体験します。

ぐにゃぐにゃの感触の田んぼの土に入っの田植え、鎌を持つての稲刈り作業は、ハラハラ、ドキドキの連続です。しかし、収穫したお米での餅つきやひなまつりのあこや作りは、心もお腹も大満足になります。

生産者組合のおじいちゃんは、お餅つきでも培ってきたノウハウが言葉から出たり、お手本を見せてくれたりして“さすが”という感があります。



育てた野菜でカレーパーティー

愛知県国公立幼稚園長会

刈谷市立朝日幼稚園では、毎年、敷地内の畑でさつまいも、人参、ジャガイモ等を栽培しています。5歳児は、収穫した野菜を自分たちで包丁で切ってカレーを作りました。「猫の手だよね」「もっと切りたいな」等とても楽しくできました。子どもたちは、「自分で作ったカレーはおいしいね!」「もっと食べたい!」と言って、何回もおかわりをして食べていました。

今後も、自分で育てたものを調理して食べるという経験をたくさん積み重ね、より意欲的に食べたり友達と同じ話題で食べる楽しさを感じたりしてほしいと思っています。そして、作る人への感謝の気持ちを感じてほしいです。



年長組がカレーを調理し、「カレーライスパーティー」を開催

愛知県国公立幼稚園長会

西尾市立平坂幼稚園は、子どもたちに毎年、園の畑で玉ねぎの苗植えやじゃが芋の種芋植えをしています。

今年は、玉ねぎ 300 個とじゃが芋 100 個を収穫しカレーパーティーを開催しました。3、4歳児は皮むきや水洗いのお手伝い。5歳児は、地域の方からいただいた人参と合わせて、包丁で切り調理しました。

鍋は、地域の天満宮で借りる「はそり」大鍋。白ご飯にかけて、全園児と一緒に「いただきます」をしました。どの子も、自分たちが調理に関わったことで、食欲が一段と増すようで、全員が完食。「おいしかったあ」と3歳児。「来年はぼくたちだね」と4歳児の年長への意識も育つようです。





ひなまつり茶会

愛知県国公立幼稚園長会

高浜市立高浜南部幼稚園では、毎年、地域のお年寄りに幼稚園に来ていただき、園舎の裏にある畑で芋の苗植えや芋ほりを手伝っていただいています。そして、感謝の気持ちをこめて3月のひなまつり茶会に招待しています。



今年はお抹茶をいただく時のお菓子（スイートポテト）を5歳児が作って食べていただきました。おじいちゃんやおばあちゃんに「おいしい」と言われ、子どもたちは満足感を味わっていました。一緒にお抹茶をいただきながら、お抹茶の飲み方を教えてもらったり、「にがいかな」と声をかけてもらったりして和やかなひとときを過ごしました。これからも栽培・収穫・調理体験を通して「楽しい・うれしい・おいしい」を感じることができる機会をつくっていきたいと思っています。



じゃがいもパーティー

愛知県国公立幼稚園長会

新城市立新城幼稚園では毎年、園庭内にある畑で野菜作りをします。地域のおじさんを畑の先生として呼びし、じゃがいも、きゅうり等を収穫しました。



5歳児が自分たちで育て収穫したじゃがいもをピーラーや包丁で切ったりして他の野菜と一緒に煮て「カレー」を作り、地域の方をお招きして、園全体でおいしくいただきました。今後も工夫しながら、いろいろな野菜、果物などを栽培し、地域の方への感謝の気持ちを表わすと共に、自然の中で命の大切さを知らせ、子どもたちの心を豊かに育てていきたいと思っています。



ぼくの ニンジン おいしいよ！

社会福祉法人 愛知県社会福祉協議会保育部会

2歳児クラスは野菜嫌いの子どもが多くいます。そこで、トマトと人参の栽培を通し、野菜を自ら育て食事に楽しみを持てるようにと考えました。「芽が出た」「大きくなあれ」等野菜の成長と共に子どもの期待も大きくなっていきます。収穫では手で触れ、見てにおいを感じ…そして、子どもたち自身が厨房へ調理のお願いに行く過程も自分からの声を大切にしていきました。



全身で、五感を使って楽しんだ野菜作りは、五感で食べている子どもたちの姿がありました。今の時期だからこそ、自分から「食べたい」気持ちをふくらませ、食事を楽しんでいきたいです。



食と関わる経験を通して・・・

明照保育園

園のモットーは、一人一人の子どもを大切に、保護者の方と手を取り合いながら子育てと一緒に考え、楽しんでいくことです。その中で「食を通して、子どもの豊かな成長を育むための食育計画」を作成し、保護者や地域・保育士も一緒になって考えています。

無理なく好き嫌いを少なくするために「緑色の食べ物と友達になろう！作戦」や「ブリの解体見学」「味見当番」「調味料大研究！」等の「食と関わる」活動を経験しました。年長・年中児は、毎朝登園した子からその日に使う野菜の皮むきなどの給食の下ごしらえをしますが、このお手伝いをしたいために年長・年中たちは、自然と「早起きさん！」になってしまいました。

今後も、園庭でのプランターを利用したピーマンやナス等の野菜作りを始め、年齢に応じた食と関わる豊かな経験を大切にしていきたいと思います。



食育で楽しい「お店屋さんごっこ」の実施

春日井市

5年前より子どもたちの大好きな「お店屋さんごっこ」に食育を取り入れています。

体に必要な栄養素「赤・黄・緑」の食べ物をバランスよく食べることの大切さを知らせていくために、「3つの食べ物列車」のパネルシアターや、食べ物クイズを繰り返しました。子どもたちが、「赤・黄・緑」の食べ物について関心が高まった頃に、お店屋さんの品物作りを始めました。子どもたちからの提案で「赤」の部屋には、卵焼きや焼き鳥、サンマなどを、「黄」の部屋ではうどんや、お寿司、さつまいもなどを作りました。

特に、「緑」の部屋では、園で栽培した野菜の生長記録の掲示や、段ボールで作った畑からニンジン抜いたり、産地直売の体験型のお店が展開しました。売り手、買い手の子ども食べ物を身近に感じることができました。



子ども未来園農業体験事業

犬山市

子ども未来園2園の年長児が、地域のNPO法人犬山里山学センターの方々の指導を受け、田植えや稲刈りを体験しました。

田植えの時は、泥んこになりながらも笑顔がはじけ、収穫時には、鎌をもつての稲刈りにはらはら、ドキドキでした。途中、生育具合を見に出かけたり、すずめ脅しを作って立てたりもしました。試食会では、協力していただいた方をお招きし、収穫を喜ぶとともに、感謝しつつ全園児でおいしくいただきました。





おこしもの作りにチャレンジ

尾張旭市

3月23日東部保育園年長児27名が、ひなまつりにお供えする『おこしもの』を尾張旭市アグリ生活研究の皆さんに教えていただきながら初チャレンジしました。

おこしもの材料となる米粉と熱湯を混ぜ合わせてこねるところを見ると「ご飯の匂いがする」とにおいを楽しみました。花、おひな様などいろいろな木型に三色に染めた団子を指先で小さく丸めて模様をつけて楽しそうにおこしものを作っていました。

郷土料理の体験を通して心もお腹も満足な一日を過ごすことができました。



堆肥づくりから切り干し大根を食するまで

岩倉市

中部保育園では畑での野菜作りを堆肥作りから取り組んでいます。給食室から出る野菜くずを毎日、年長組がコンポストまで運び入れ、できた堆肥を子どもたちで土に混ぜ、今年も立派な大根ができました。

今年度は、収穫した大根で切り干し大根を作りました。ネットに入れて園庭の木に吊るして干し、それをのぞいては「チリチリになってきたー」「小さくなってきたね」と話している姿がありました。出来上がった切り干し大根は給食の材料として使用し、残りは家に持ち帰りました。

これからも子どもや保護者とともに食育に取り組んでいきたいと思えます。



いっしょに食べよ

北名古屋市

子育て支援センターではプランターを使い野菜を作っています。今回は枝豆を親子で収穫して枝豆ごはんを作りました。お母さん方は「いつも茹でて食べているけど簡単でおいしい 家でも作りたい」子ども達からは「おかわり～」とうれしい声が聞けました。

いっしょに食べよは親子で楽しめるので大好評。季節ごとにレシピを紹介しています。楽しく料理すること、きちんと食べることを伝えています。



おやこ料理教室

春日井市食生活改善協議会

春日井市食生活改善協議会では、小学生の親子を対象に「ファミリークッキング」や「おやこの楽しい料理教室」などを行っています。

食生活改善推進員が協力しての「食育ミニ講話」では、「紙芝居」や「食育エプロン」を使って「朝ごはんの大切さ」「食べ物と体の働き」などをお話し、調理実習では「ライスバーガーを作ろう」「ケーキ、サレを作ろう」など手軽に作れるメニューが多く、参加者からは「家でもまた作ってみたい」「次回もぜひ参加したい」というお声をいただきました。





自分で作ろう！簡単お昼ごはん

愛知消費者教会

2月26日（日）豊橋市総合福祉センターで、中学生20名、保護者6名、協会会員5名で、①豚ミンチシュウマイのもち米蒸し、②キャベツの千切りスープ、③うずら卵とウインナーの串刺し、④豆乳プリンを作りました。子供達は慣れない手つきで注意しながらキャベツを千切りしにしたり、うずら卵の皮をむいてウインナーと交互に上手に串にさし、盛り付けも話し合っって彩りよく美味しい昼食に舌鼓をうちました。



うちに帰ってもう一度作るなど元気よく話し合いながら帰って行きました。私たちも「家で上手に作れたらいいね」と話し合い、帰路につきました。



麦の交流会・大豆交流会

生活協同組合コープあいち

麦の交流会では、パンケーキ、大豆交流会では豆乳飲料などを試食として提供し、麦や大豆から作られることなどを伝えました。麦の交流会では、ミニクッキングを行い参加者にもパンケーキを実際に焼いていただきました。



北部市場 食の物語フェア 2011

生活協同組合コープあいち

名古屋市中央卸売市場北部市場で行われた「北部市場 食の物語フェア2011」に食育の組合員グループ「きいろいタンポツ歩」が出展し、ぬり絵や間伐材を使った箸づくり、豆の名前当てゲームを行いました。豆の名前当てゲームはひよこ豆やうずら豆、大豆や小豆など9種類の豆を名前の書かれた箱に入れていくゲームで、大人も簡単には当てられずご家族で盛り上がっていました。



お昼には特設ステージで「きいろいタンポツ歩」代表の藤岡さんがエプロンシアター「まあくん」に挑みました。ブース来場者には、食育パンフレットとともにコープあいちのチラシをお渡ししてアピールを行いました。



キッズクッキング

生活協同組合コープあいち

食と健康アドバイザーによるキッズクッキングは、岡崎地区では毎月1回、他地区では夏休みなどに開催され、お子さんを対象にしたクッキングにも力を入れています。

キッズクッキングの他に親子を対象にした親子クッキングにも積極的に取り組んでいます。そのほか、学校のPTAや、子ども会などからの依頼により、親子、子どもを対象にしたクッキングも行っています。





知っ得なっ得 Summer festa in いちのみや

生活協同組合コープあいち

小学生を対象に、食べものに関わる実験やクイズを行いました。箸のつかい方や、ラップの実験、牛乳の凝固などについて学習した後、復習としてクイズを実施しました。

ラップの実験では、湯呑みなどの容器にラップを貼り、その上にマヨネーズを乗せて電子レンジで加熱すると、ラップの上のマヨネーズがどうなるかについて学びました。

油分に強いラップとそうでないラップの2種類で実験を行い、違いについて学習しました。牛乳の凝固の学習では、牛乳にレモンを加えると牛乳がどう変化するか、またおいしいと感じられる砂糖の量についても学びました。



親子お魚クッキング

生活協同組合コープあいち

地元メーカーの丸千水産株式会社さんを講師に、3組6名の親子がお魚について学習し、その後クッキングを行いました。

最近では家庭で尾頭付きの魚をさばく機会がなかなかありませんが、この日は魚の頭やヒレ、内臓などをじっくり観察し、実際にサバをおろしたり、イワシの手開きなどを行いました。



くいしんぼひろば

生活協同組合コープあいち

「くいしんぼひろば」は調理や店舗見学、産地見学などを通して、親子で「食」について楽しく学ぶ場です。2011年度はコープ高蔵寺ニュータウン・コープ小幡・コープもとやまの3つの店舗で開催しています。

対象は小学校1～6年生の子どもとその保護者で、10月から1月を除いて3月まで、月1回合計5回の通し企画となっています。



くいしんぼひろば「プリンと伊達巻作り」

生活協同組合コープあいち

おせちに関連する企画を行いました。おせち料理を扱うカネハツさんや、生協たまごのデリーファームさんをお招きし、カネハツさんにはお正月料理の試食と栗きんとんを使ったマロンクリームケーキ作りを、デリーファームさんには伊達巻・プリン作りを行っていただきました。





くいしんぼひろば「手作りおにぎりとお店探検」

生活協同組合コープあいち

会場となっているお店を職員の案内のもと親子で探検した後、お米がで
きるまでを物語にした紙芝居実演と無洗米の学習を行ない、親子でおにぎ
りをメインに簡単なお弁当を作りました。



親子で食育「食と農の親子探検隊」

大府市

大府市では「農業体験」と「調理実習」を組み合わせた食育推進事業を開催しています。農業体験は
市内生産者が講師となり、大府市の伝統野菜「木の山五寸にんじん」を種まきから収穫まで育て、命の
大切さを学習していきます。

調理実習は畑で収穫した間引き菜やにんじんを
使って調理を行いました。にんじんが苦手であった
子も自分で育てた野菜は「おいしい！」と言って食
べていました。

また、地元直売所「げんきの郷」のバックヤード
ツアーを実施し、農産物についても学習しました。



親子でチャレンジ！食育体験教室

春日井市

「親子でチャレンジ！食育体験教室」は、身近な食材等を使い、食品加
工などの体験を通じて、食への関心や食に対する意識を高めることを目的
として、平成 22 年度から小学生とその保護者を対象に実施しています。

今年度は、牛乳や豆乳を使ったチーズ作りを行いました。鍋で加熱した
牛乳にレモン汁を加えて少しかき混ぜ、水分を切って出来上がった手作り
のチーズを試食しました。

また、材料を豆乳に替えたり、レモン汁をよくかき混ぜて作ったものと食べ比べることで、味や口当
たりの違いを体験しました。参加者からは、「レモン汁を入れたら固まったので驚いた」や「家で挑戦し
てみたい」などの感想がありました。





夏休み親子料理教室の開催

江南市

江南市では、毎年夏休みに親子料理教室を開催しています。食教育の一環として親子で調理実習をすることにより、「食」を通して人との関わりや「食」への興味関心を高めることを目的としており、今年で3年目を迎えました。

今年度は20組46名の参加者と共に、旬の魚「鯔」を使ってつぼ抜きを体験し、魚丸ごと1匹を生かした料理に挑戦しました。日頃、丸ごとの魚に触れる機会の少ない子どもたちは、初めはびっくりしながらも、「食事=命をいただいてつなげること」への理解を深めたようです。

「割りばしで内臓が簡単にとれてびっくりした。家でも試してみたい。」「親子で食を考える良い機会となった。」「習ったことを友だちにも教えてあげたい。」などの感想が寄せられ、本事業は毎回大変好評です。

今後は、身近な食べ物を通して、児童生徒が自分たちの食環境を考えることができるような機会にもしていきたいと思っています。



親子料理教室（夏休み親子給食作り体験）の開催

尾張旭市

尾張旭市では学校給食を身近に感じていただくために親子料理教室を実施しています。

今年度は、7月27日に学校給食センターにおいて学校給食を実際に作ることで身近に感じてもらうために「夏休み親子給食作り体験」を実施しました。食の大切さを親子のふれあいを通じて理解していただきました。



親子で農業体験

春日井市

「親子で農業体験」は、参加者が農業体験を通じて自然の恵みや豊かさを実感するとともに生産者との交流を通じて食に係わる人への感謝の心を育むことを目的として実施しています。

平成23年度は、14組の親子が参加しました。内容は、田植えと稲刈りの体験、ぶどう農家・サボテン農家の見学、餅つきと郷土料理体験など6月から12月にかけて米づくりと春日井市の特産物に関する体験を行いました。

全日程とも天候に恵まれ、参加者は楽しみながら農業を体験することができました。特に、餅つきは、子どもたちだけでなく保護者も体験したことがない人がほとんどで、参加者は、餅つきの難しさを実感するとともに、つきたてのお餅のおいしさとやわらかさに感動していました。





親子で農業体験

瀬戸市（瀬戸地域アグリカルチャー推進協議会）

瀬戸市では小学生と保護者を対象に、米作りチャレンジ農園「親子で農業体験」を開催しました。

市の広報誌で参加者を募集し21組49名の親子が米作りの体験をしました。

米を作る田んぼは、20年ほど休耕していた農地約20アールを地主さんから借り受けて、耕作放棄地の補助金を活用して、田んぼに復元したものです。

先生は、地元の農業者の4名と、JAあいち尾東瀬戸支店営農課の職員2名にお願いしました。また、助っ人として平成22年度瀬戸農業塾を卒業し、現在農業に携わっている農業塾1期生の若者3名に協力してもらいました。

子供たちは田んぼに入るのが初めてなので、苗を一行に植えることの大変さを実感していました。子供たちが植えた残りの部分を、地元の農家さんに田植え機を使って植えていただきましたが、田植え機の速さにみんな驚きの声を上げていました。

また、参加親子にはバケツ田んぼを持ち帰っていただき、自宅の庭先等で育成し、稲の成長の観察日誌を記し、収穫祭の場で報告をしていただきました。

【主な日程】

田植え：6月11日

田の草取り：7月23日

稲刈り：10月8日

収穫祭：11月5日



黒米オーナー収穫祭

大口町

12月3日、黒米オーナーの収穫祭が開催されました。

大口町では、「農地の恵みを活かし、人々のふれあいや健康の喜びを感じられる」まちづくりの一環として、毎年、広報や新聞等で黒米づくりのオーナーを募集しています。

今年も多くのオーナー家族が参加して、ボランティア団体「古代米友の会」の指導のもと、田植えや脱穀、粳すり等の体験が行われました。収穫祭当日は収穫した黒米で餅つきをしました。あいにくの雨で寒い日でしたが、つきたての餅に豚汁等がふるまわれ、みんなで温まりました。





おいしい味探し体験「みそ作り体験」

設楽町

いきいきしたら計画こども部会では、「栽培や収穫体験により、食材やたべることへの関心が持てる」を目標に、大豆を毎年栽培しています。今年度は、栽培した大豆を初めて使用し、みそ作り体験を行いました。当日は、保育園から小学校までの親子 12 組が参加し、農村生活アドバイザーの指導の下、20kg のみそを作り、同時におやき作りも体験しました。



「みそ作り体験」は昨年度より実施。初めてみそ作りを体験した親子が多く、子供も保護者も積極的に作業を行い、楽しい時間を過ごすことができました。

今後は、地域の特産物を見直し、作ったみそを使い、おいしい味を伝えていける活動をしていきたいと思えます。



豊根中学校でトマトケチャップ作りを体験

豊根村

豊根中学校では、食育の年間テーマにトマトを中心課題として取り組んでいます。トマトは村内で夏秋野菜として栽培されており、農協を通して名古屋、浜松へ出荷されており、ケチャップにも加工されて販売されています。



7月1日には総合学習の時間に、中学校の先輩であるJA愛知東の伊藤紀章営農指導員を招き、出荷農家、トマトの種類、生産量等を学び、地元のトマトを使ったケチャップ作りを行いました。できあがったトマトケチャップは早速給食の豆腐ハンバーグにつけて味わいました。この後、12月には親子調理教室で「イカとトマトのガーリック炒め」を作り、給食として楽しみました。



扶桑町の特産 守口大根の収穫から製品までの体験学習

扶桑町

扶桑町では、特産守口大根の種の保存及び優良種子の継承を目的として、昭和28年より母本選抜事業を実施しています。このような特異な種を守る特産野菜づくりをしている扶桑町として、ぜひ小学校の体験学習を通じて特産品である守口大根への理解と関心をより高めるとともに「地産地消」の意識付け、また、教育面から「食育」の充実を図ることが望まれています。



こうした中、扶桑町の個性や特性を生かした「扶桑らしさ」を創造し、町内4校下の小学生の町に対する愛着や誇りを育む地域に根ざした町づくりに向け、扶桑町、守口大根漬物組合（生産者、漬物加工会社）連携のもとで種まきから収穫、そして完成品の守口漬になるまでの行程を実際に目で見、触れる機会を体験することで、この町で学び育った子どもたちが将来、守口大根の生産地として有名な扶桑町を自分の「ふるさと」として誇りに思えるようなきっかけとなる体験学習を実施しています。



親子地引き網集会

田原市

10月1日（土）、田原市立若戸小学校の全校児童が、赤羽根港西の池尻海岸で、親子で地引き網を体験しました。

これは、身近にある海の恵みの豊かさにふれ、昔から伝わる漁の醍醐味を体験してほしいと、毎年開催されているものですが、今年は若戸校区ふれあい祭りとして、老人会や保育園など地域の方々も多数参加して開催されました。

参加者全員で海岸清掃をした後、地引き網です。湾内を大きく一周した船が岸に着き、親子で一斉に網を引きました。大きなせいごやぼらなどたくさんの魚がかかり、大漁でした。魚の種類もたいへん豊富で、地域の人を講師に「魚の学習教室」も行われました。

とれた魚は、各家庭に持ち帰って食卓の料理にしました。漁の喜びとともに、新鮮な魚の幸をみんなで味わう機会となりました。



給食献立の募集

尾張旭市

市内小中学校児童生徒を対象に給食献立募集を実施しました。

今年度は、8月1日に学校給食献立選考会を開催し市内小中学校児童生徒を対象に給食献立募集を実施しました。

児童生徒から61点の応募があり、10点を給食に採用しました。

児童生徒の考えた献立を学校給食に取り入れることでより魅力的な楽しい給食にし、給食への関心を高めることを目的としています。



農業体験を通じた副読本づくり

豊山町

豊山町立志水小学校では、子どもたちが実際に取材をしたり体験したりして社会科の授業で使用する副読本を作りました。

その中の「農家の仕事」の章では、子どもたちが実際の農家の方とともに農作業や収穫を体験しました。子どもたちは、農家の方のお話を聞いたり、インタビューをしたりして、農業に対する興味や理解を深めるとともに実際に種まき、水遣り、施肥、収穫などの農作業を通じて、農業の苦労や収穫の喜びを肌で感じました。この副読本は、来年4月から3年生・4年生の社会科の授業で活用されます。





魚のさばき方教室の開催

豊山町

豊山町立豊山小学校では、郷土料理作りや魚のさばき方教室、親子ふれあい給食などを通じて、食育に取り組んでいます。

魚の捌き方教室では、5年生の44人が、地元の名古屋市中央卸売市場北部市場で水産卸部門を担当する「名北水青会」の会員の方からヒラメとカレイの見分け方やマダイとキンメダイの違いなどの説明を受けたあと実際に包丁を使ってツバスの3枚おろしとスルメイカのつぼ抜きに挑戦しました。つつる滑る魚に苦戦しながらも楽しみながら調理を体験した。最後は、ツバスを刺身で、イカはボイルして皆で食べました。



こども料理コンクール 「ビストロおぶちゃん」開催

大府市

大府市では、こども同士や親子で楽しく料理をすることで、こどもたちが食に興味を持ち、食に対する意識を高め、食を自分で選択する力を養うことを目的に、こども料理コンクール「ビストロおぶちゃん」を開催しています。

今年度は「野菜たっぷりスープ」をテーマにレシピを募集し、書類選考を通過した6組が料理の腕を競い合うグランプリ戦を行いました。

また、全応募レシピの中から1品が市内保育園、小中学校の給食献立に登場しました。



健康づくりマスコット
キャラクター
「おぶちゃん」





JAグループ愛知は、農業者が中心となる協同組合（JA）等の集まりです。そのため、JAグループ愛知の取り組む「食育」は、食べ物の源には農業があることを理解してもらいたいという意味を込めて『食農教育』と言います。

『食農教育』とは、「農」に「ふれて」「見て」「感じて」もらう教育です。そうすることで、食に対する感謝の心や、食べ物を大切に作る気持ちを育て、健全な食生活を実現し、「元気な子ども・元気な地域づくり」を目指しています。

【実施内容】

各JA（個別の農業協同組合）では、子どもや親子を対象とした農業体験教室や料理教室等の、「食」とともに「農」を身近に感じることのできる多種多様なイベントを開催しています。また、学校への教材提供や出前授業を行ったり、栄養教諭や学校栄養職員と協力しながら、学校給食で地元の農産物を食べること（地産地消）ができる機会を増やすための検討会や圃場研修会も実施しています。



その他にも、「笑味（えみ）ちゃん」をキャラクターとした「みんなのよい食プロジェクト」や、ミニ番組を制作し放映する等、マスコミや広報誌、ホームページ等を使った広報活動を通じて、県民の誰もが「食」と「農」について身近なところから見つめ直して頂けるよう、啓発を行っています。

【参加者の反応】

だれでも参加できる農業体験や料理教室等のイベントは、県下JAで随時開催されており、JA毎に趣向を凝らし、農産物の地域特産を活かしたものとなっているので、どのイベントも大変好評で、開催回数、参加者ともに増加傾向にあります。

また、栄養教諭や学校栄養職員との検討会においても、「食」だけでなく「農」の教育のための教材が提供できるので、多くの参加者から次回も参加したいとの要望があがっています。

【今後の課題】

JAグループ愛知としては、今後も県民の皆様が「食」と「農」に接する場を増やすことで「地産地消」と「食農」の推進に努めていきます。

そのためにも、県下JAにおける活動の強化と、単発で終わらない、年間行事に触れることで「農」を感じてもらえる継続型の農業体験教室等の充実を目指します。



1月29日、こども未来館で、豊橋田原広域農業推進会議主催による「豊橋田原食農教育推進フォーラム」が開催されました。

この日は、「地産地消～食が世界の未来を築く～」と題したトークショーや、地域の野菜ソムリエによるキッズクッキング教室などが開催されました。参加者からは、「苦手な野菜もおいしく食べることができた」などといった声が聞かれ、盛況でした。





水産試験場公開デー 《体験教室「ところてんを作ろう」の開催》

愛知県

水産試験場では、県民の皆様に試験研究成果の紹介や水産業への関心を高めていただくことを目的に、毎年夏休みに蒲郡市の本場を一般公開しています。今年度は、8月6日に公開し、435人の来場者がありました。

内容は、試験研究成果のパネル紹介、水生生物の展示、国内でも有数の規模を誇る干潟再現水槽の見学などのほか、金魚すくい、えびせんべいの製造実演などを行っておりますが、今年度初の試みとして、「ところてんづくり体験教室」を企画したところ、7組21人の親子の参加がありました。

体験教室では、ところてんの効用や性質について、水試職員の解説を交えながら、乾燥テングサから煮出して作りました。

参加した子供達の多くは、ところてんが海藻から作られることを初めて知り、夢中になってところてんを突き出していました。今後も地元の水産物を使った企画を通して、県民の方々が水産業に対する関心を高めていただくきっかけを作っていきたいと考えています。



ヘルシーセミナー「いざという時に役立つ災害時の食の備え」開催

社団法人愛知県栄養士会

本会では毎年テーマを決めてヘルシーセミナーを開催しています。昨年は東日本大震災という未曾有の大災害があり、「いざという時に役立つ災害時の食の備え」と題して、平成24年2月25日(土)、港区の東邦ガス業務用ガス機器ショールームにて開催いたしました。

第1部：シンポジウム「東日本大震災支援を経験して」では当会の管理栄養士3名の体験発表、第2部：「ライフラインが途絶えたときの災害食」では管理栄養士の講演、第3部：「簡単に出来る災害時のレシピ4品の試食」と盛りだくさんの内容で実施しました。

約140名の参加者に配布したテキストには、ガス・電気・水のない場合でも出来るレシピ7品、カセットコンロ、鍋(フライパン)を使って出来るレシピ10品が記載されているほか、アレルギー対応食やライフステージ別の食事対応など、「災害時に必要な情報が満載されている」と好評でした。

当日試食していただいた4品については、「内容がタイムリーでよかった」「意外な食材の使い方が参考になった」「備えておけば工夫とアイデアで美味しい食事が出来ることがわかった」など多くのご意見をいただきました。



(3) 食文化や食事作法等の理解と継承



茶室のある小学校の取組

刈谷市立亀城小学校

刈谷市立亀城小学校には、組立式の茶室が校長室の中にあり、学校行事やクラブ活動（茶道クラブで月2回）でこの茶室を利用して、茶会等を行っています。

この茶室は児童の祖父が茶室工房を営んでおり、日本の伝統文化、歴史学習に役立つようにと貸与され、平成23年4月に組み立てられたものです。



同校は刈谷市内で最も古くからある学校で、明治7年に設立されました。茶室は同校の前身の刈谷藩校、文禮（ぶんれい）館から名前をとって、「文禮庵（あん）」と名付けられています。材質は吉野杉の柱とはり、屋久杉の板壁で作られた2畳敷き。客が入るにじり口、出入り用の貴賓口、主人が出入りする茶道口があり、本格的です。

児童は他にも、伝統文化の授業で琴演奏を取り入れており、琴の演奏と茶会を併せて行う等、日本文化の良さ、奥深さを実感しています。



親子教室（アレルギー対策のおやつ作り）と少年少女クッキング教室

東栄町

親子教室（おやつ作り）は、入園前の児童とその保護者を対象として、「手軽にできる！旬の食材を利用！アレルギーに配慮！」というテーマで、年3回実施しました。

【参加人数】

1回目（5月）：児童30人（父兄21人）、2回目（11月）：児童29人（父兄25人）、
3回目（12月）に児童34人（父兄30人）

少年少女クッキング教室は、低学年児童を対象に「料理する力」をつけることを目標に年2回実施しました。

【参加人数】

1回目（7月）：児童15人（父兄15人）、2回目（12月）：児童14人



三河地方に伝わる「おこしもの」を作ろう

愛知県国公立幼稚園長会

「おこしもの」は、ひな祭りのお供えとして愛知県三河地方に古くから伝わるお菓子です。米粉を熱湯でとき、「おこしもの型」にはめこんで、「とんとん」とおこすことでいろいろな形の「おこしもの」が出来上がります。豊田市立山之手こども園では、雛祭り会の前日に、幼児一人一人が、自分の好きな形の「おこしもの型」を選び、「おこしもの」を作り、蒸しあがったものを食べました。また、年長児の作った「おこしもの」の一部をお雛様にお供えしました。



「僕の作った船のおこしものおいしい」「私は、お雛様の形。かわいい！」など自分で作ったものを食べる嬉しさや“昔の人も食べたんだ”という不思議さを感じながら食べていました。保護者の中には他

県出身の方も多いのですが、この地方ならではの食べ物にとっても関心を持ち、子どもたちの話に耳を傾けていました。

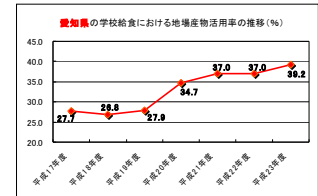


「愛知を食べる学校給食の日」

愛知県

児童生徒や教職員、保護者等学校関係者が地域や県産物への理解を深め、地域に伝わる食文化に触れることにより、地域を身近に感じ、より豊かな食生活を営もうとする意欲を促す機会として、「愛知を食べる学校給食の日」を年3回実施しました。

- 6月19日の「食育の日」を含む1週間以内の一日（第1回）
- 秋の食材を味わえる時期の一日（第2回）
- 「全国学校給食週間」前後の一日（第3回）



この事業には県内のすべての公立小中学校と県立及び市立の夜間定時制高等学校や特別支援学校1448校が取り組みました。

主な取組としては、地域や地場産物を多く使用した献立を実施し、併せて児童生徒・保護者に給食だよりや食育だよりなどをおして郷土料理や食文化等を紹介しました。

(成果と今後の課題)

本県では、「食を通じて豊かな心を育む」こと等をめざしており、その施策の一つとして学校給食で地場産物の使用率アップを目標として取り組み、平成21年度末には37%を達成することができました。本年度は、39.2%となり、今後は、この成果をもとに引き続き本事業を実施します。



ふれあい給食（本地原小学校）「愛知を食べる学校給食の日」開催

尾張旭市

「愛知を食べる学校給食の日」（6月19日）にちなみ、ふれあい給食を実施しました。

今年度は、本地原小学校で学校給食の野菜の生産者とともに、地域の農産物や食文化に理解を深めるためにふれあい給食を実施（6月17日）しました。生産者が本地原小学校2年生の児童と一緒に給食を楽しみました。

各校では、地産池消を啓発するため市内産タマネギや県内産の抹茶などをPRするポスターを張り、校内放送で伝えたりしました。



行事食・郷土料理の継承

新城市

行事食・郷土料理を市民に継承するために、市の広報誌を利用して隔月で、行事食や郷土料理を掲載しています。

発行月の行事食や郷土料理について、その料理のいわれとレシピを掲載し、昔ながらの料理を紹介するだけでなく、なぜその料理を食べたか、作ったのかということも市民に知っていただくために「いわれ」を掲載することで、大変好評をいただいています。大切な郷土を守るため、次世代へ食文化の継承をするためにこの取組は、関心のない人にも伝えられる手段の1つだと実感しています。



3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

食べ残しや、農林水産業への理解と地域でとれる農林水産物を積極的に消費する地産地消を進めるなど、環境に配慮した食生活の推進に取り組みました。

(1) 食生活における「もったいない」意識の浸透と実践



「給食大好き！残さず食べるよ」

愛知県国公立幼稚園長会

犬山市立犬山幼稚園では、毎日調理員が心をこめて、給食を作っています。食事中は子どもたちの好きな曲をかけたり、会話をしたりして楽しく食べることができるようにしています。

好きな物ばかりではなく苦手な食材でも「食べてみる」という意欲がもてるように紙芝居やパネルシアター等を使い、好き嫌いをなく食べることが自分たちの健康作りや成長に大きくかかわっていることを知らせています。

また、調理員は、子どもたちが食事をしている様子を見て回り、食材の大きさや切り方、味付けなどを配慮し、食べやすいように工夫しています。担任も、どの位の量が食べられるか子ども一人一人に聞きながら盛り付けるように心がけています。

最初のころは「これ、嫌い」と残していた子ども2学期ごろになると、残さず食べることを意識するようになり「見て、ピカピカだよ」と食べ終えた食器をうれしそうに見せてくれます。今後も作ってくれた人への感謝の気持ちや食べ物を大切にする気持ちを育んでいきたいと思っています。



サルビアンと一緒に食べ残しをなくそう！！

愛知県国公立幼稚園長会

安城市立安城幼稚園では、安城市の環境戦隊サルビアンと一緒に給食における食べ残しをなくす環境学習を行いました。

年少見親子でサルビアンと一緒にクイズやゲームをしながら、食生活における「もったいない」意識の浸透を図りました。親子で楽しみながら環境学習ができ、とても好評でした。

クイズ・ゲーム形式で進行される学習だったので、子どもたちも楽しみながら学ぶことができました。「残すともったいない」が合言葉のように、その日の給食は全部食べることができました。これからも「残すともったいない」を合言葉にして、意識の浸透と実践を行っていきたいと思います。



(2) 農林水産業への理解と地産地消の一層の推進



啓発冊子“農のある暮らし”のススメ！を作成しました

愛知県

平成23年5月に策定した「食と緑の基本計画2015」に掲げている、農林水産業に親しむ活動を積極的に生活の中に取り入れる「農のある暮らし」を県民の皆様に広く知っていただくため、啓発冊子“農のある暮らし”のススメ！を作成しました。

この冊子は、漫画家の鳥山明氏の書き下ろしマンガ「おいしい島のウーさま」（発行：NPO法人田園社会プロジェクト）に登場するオリジナルキャラクターが、「農のある暮らし」の楽しさを「学ぶ」・「味わう」・「参加する」・「取り組む」と4タイプに分けて紹介する構成となっています。

作成した冊子は、県内のスーパーや産地直売所（約100カ所）、2万人の方々へ配布して「農のある暮らし」のすばらしさをPRしたところ、「わかりやすい」・「おもしろい」など、たいへん好評でした。今後も、「農のある暮らし」を積極的にPRしていきたいと思えます。



消費者と生産者の交流が貴重な食育の場となっています

生活協同組合コープあいち

お米を重点に、稲作体験交流会として田植え、案山子づくり、生き物観察、稲刈りをすすめてきました。平成23年度は稲作体験に生き物観察を加え専門家の指導を受けて生物多様性の視点から田んぼの役割の大切さを学びました。安城市榎前での生き物観察会は榎前町内会が管理している圃場で行いました。田んぼには全国的にも珍しい用水路と水田を結ぶ水田魚道が設置されており、多様な生物が生息する環境をつくることで消費者により安心して食べてもらえるお米をつくることができます。田んぼで見つけた生き物は、オタマジャクシ、殿様ガエル、丸タニシ、姫ガムシ、アジア系トンボ、マシジミ、メダカ、銀ブナ、ウナギ、モツゴ、ヨシノボリ等45種類見つけました。JAあいち中央、JAあいち豊田、JAあいち海部、JAあいち三河などでの稲作体験交流会の参加者は2004名もの参加がありました。

交流は産消提携米、栽培自慢の愛知県産のお米の利用にもつながり利用額は前年比103%、利用点数前年比104%と伸びています。秋冬には果樹を中心とした収穫体験企画やオーナー企画にも取り組み地産地消と連動する取り組みが前進しました。

また、平成23年度は栽培、飼育管理の内容や生産者の努力を深く知る取り組みとして栽培自慢・はぐくみ自慢確認交流会を実施しました。JAあいち豊田産消提携米栽培自慢の愛知のコシヒカリや、JAあいち知多の栽培自慢キウイフルーツ、JA愛知みなみの田原産直豚で実施し、より安全安心で美味しい産物がどの様に生産されているのかを学び確認する機会となりました。稲刈り交流会の参加者からは「鎌でひと束ずつ刈っていくのはとても重労働だと思いました。改めて感謝してごはんを頂かなくてはと思いました。」（大人）、「これからお米のつぶをいっぱいのおさないで食べたい。」（子ども）といった感想が寄せられました。



JAあいち海部 田植え交流会



安城市榎前 水田魚道



安城市榎前 いきもの観察会



JAあいち中央 稲刈り交流会



「あいちの農林水産フェア」で地産地消・食育をPR

愛知県

農林水産業に関する情報の交流、ふれあいの場づくり及び県民の農林水産業に対する理解促進を図るため、平成23年11月10日から15日まで、丸栄の大催事場にて「あいちの農林水産フェア」を開催しました。

今年度から初めて百貨店で開催し、県産品の出展業者57社による安全・安心な県産農林水産物及び県産農林水産物を活用した加工食品の紹介と販売、主催者企画によるクイズラリーや食育検定などを行いました。6日間で37,172人と多くの来場者で賑わいました。

この取組は、地産地消や食育を広く紹介する良い機会となっています。来場者を対象としたアンケート結果でも、「お気に入りの一品を発見できた。」「新鮮な愛知の農林水産物を購入できた。」「生産者と直接対話ができた。」などの回答が寄せられ、次回もフェアに参加したいという希望者は96%と高い評価を得ました。今後もイベント等を通じて、地産地消、食育の普及に努めていきます。



県産みかんの新しい楽しみ方を提供しました！

愛知県

県では、愛知県果樹振興会と協力し、12月3日(土)に名古屋市栄の中日ビルで「あいちのかんきつフェア」を開催し、美味しくしてお値打ち価格の県産みかんの即売に加え、今回新たな取組として体験型イベント「あたらしいみかんのむきかたワークショップ」を実施しました。

このワークショップは、ただ単にみかんの皮をむくのではなく、楽しく動物の形に皮をむき、アートとして楽しむ方法を学ぶもので、平成22年11月に発刊され話題となった児童向け工作絵本「あたらしいみかんのむきかた(小学館)」の著者である岡田好弘さんを講師に迎えて開催したものです。

ワークショップ終了後、早速みかんを買いに走る参加者もあり、即売だけでなく、みかんの新しい楽しみ方を消費者に伝えることができ、県産みかんの消費拡大に一役買うことができたと考えています。





米粉・Rice Powder フェア 2011ー県産米粉を使った食品が大集合！ー

愛知県・愛知県水田農業構造改革事業推進協会(共催)

近年、米も小麦粉並みに微細な粉末加工が可能となり、米粉が小麦粉の代わりとしてパンや麺、洋菓子に使われ、新たな「ライススタイル」が作られつつあります。また、小麦アレルギーに悩む人達も米粉食品に大きな期待を寄せています。

愛知県では、愛知県水田農業構造改革事業推進協議会と共催で消費者の皆さんに米粉の特徴や魅力を広く発信するため、平成23年10月6日(木)から11日(火)まで、丸栄8階催事場において、「米粉・Rice Powder フェア 2011」を開催しました。

【取組内容】

県産米粉を使用した食品等を販売している19の企業・団体が出展し、県産米粉を使ったパン、麺、和洋菓子、カレールウなど多様な米粉食品を製造実演・販売しました。また、9の企業・団体が参画して、①食物アレルギー食事相談、②家庭でできる米粉料理紹介、③イートインによる米粉カレーの販売、④米粉パンが焼けるホームベーカリーの展示を行いました。

期間中、約20,000人が来場し、米粉食品の食感やヘルシーさ、米粉の家庭料理への利用方法などに関心が集まっていました。しかし、米粉食品や料理レシピの数は十分ではありません。米粉の利用は水田の有効活用や食料自給率の向上につながることから、今後も、様々な可能性を秘めた米粉の利用拡大を図っていきます。



あいちの四季の魚を選定しました

愛知県

愛知県では、伊勢湾・三河湾の豊かな海の恵みを受け、さまざまな魚介類が水揚げされます。そこで県では、これらの魚介類のPRを進めるために、このほど季節を代表する「あいちの四季の魚」を季節毎に2種類選定しました。

春の魚(3~5月) アサリ、コウナゴ

夏の魚(6~8月) ウナギ、シラス

秋の魚(9~11月) ガザミ、スズキ

冬の魚(12~2月) トラフグ、ノリ



今後は、パンフレットやポスターを作成し、関係機関や関係行事で配布を行うなど、幅広く広報していきます。



愛知のにわとり・タマゴ消費拡大に向けて

愛知のにわとり・タマゴ消費拡大実行委員会

高病原性鳥インフルエンザの発生によって影響を受けた県内の家きん生産者の応援とともに、家きん生産物の本格的な消費拡大に取り組むため「愛知のにわとり・タマゴ消費拡大実行委員会」（構成員：愛知県、豊橋市、新城市、愛知県内畜産関係団体）を立ち上げ、各地で消費拡大イベントを開催しました。

特に、「鶏肉・鶏卵料理レシピコンテスト」には、100通をいただき、その中から優秀作品を決定し、表彰式を行うとともに表彰式会場で最優秀作品料理の試食会を盛大に実施しました。また、入選作品をとりまとめたレシピブックを作成してイベント来場者の方々に配布することで、消費者向けに鶏肉や鶏卵のPR・利用拡大に取り組みました。

今後も愛知のたまごのPRキャラクターである「あいタマ君」のイベントでの活用等によって鶏肉・鶏卵、ウズラの一層の消費拡大を目指していきます。



あいタマ君®

超す応募をい



漬物創作料理の無料試食を行いました！

社団法人 愛知県漬物協会

11月10日にあいちの農林水産フェア愛知県ブースにおいて、県園芸農産課と（社）愛知県漬物協会との共催で漬物創作料理の無料試食とアンケートを行いました。

キムチマヨネーズあるいは守口漬のオープンサンド、たくあんの炊き込みご飯、白菜の浅漬けスープの計4種類各300食の料理が黒山の人だかりですぐになくなってしまいました。来場者の皆さんにもおいしいと大変好評でした。



にしん産冬野菜料理教室

日進市

地元の野菜をもっと活用しようと、日進生活改善実行グループ主催による料理教室が日進市民会館で行われました。

この日のテーマは、冬野菜を代表する大根の1本丸ごと使いきりレシピ。ハリハリ漬けのサラダ、大根ステーキ、大根の皮を使った大根もちなど一工夫を凝らした料理に、参加者たちは「健康にもいいし、おいしいですね。家庭でも早速実践したいです」と、講師から調理のコツを学んでいました。





農業まつりでの食育と地産地消のPR

常滑市

平成23年11月20日に、とこなめポートレース場にて常滑市農業まつりが開催されました。

その中で昨年に引き続き食育推進コーナーを設け、市食育推進委員会と健康づくり食生活改善協議会により、食育クイズの正解者に常滑産の新米（あいちのかおり）と地元産の油揚げを使用し、「とこなめの稲荷寿司」を500個提供しました。



食育クイズでは、食育に関する問題を2択形式で出題しました。楽しみながら食育に触れることで食育へ関心をもっていただき、稲荷寿司を味わっていただくことで「地産地消」のPRを行いました。

おいしいと皆さんには大好評いただきました。



アイデア料理コンテストの開催

西尾市

西尾市の特産物の消費拡大を図り、地産地消を推進することを目的として、地元産のきゅうりを使った「アイデア料理コンテスト」を行いました。西尾市はきゅうりの産地で、西尾市やその近郊で栽培されるきゅうりは「三河みどり」というブランドで親しまれています。



コンテストは、市内の中高生から応募された242作品の中から書類審査で選ばれた7作品について、3月3日に本審査を行いました。

最優秀賞にはきゅうり、にんじん、クリームを使用した色鮮やかな「きゅうりの三色デザート」が選ばれました。今後も、テーマとなる食材を変えながら実施をしていく予定です。



大豆を使ったおやつ配布

知立市

知立市でとれた大豆で作ったおやつを食生活改善推進員の方に協力頂き、商工祭で配布しました。おやつは、大豆を使った“ポン菓子”で、とてもおいしく好評でした。

また、大豆を使ったレシピを一緒に配布しました。レシピは、大人の方が興味深く見ている様子で、地産地消の良いPRとなりました。

これからも地産地消を推進し、「食」の大切さを伝えていきたいと思えます。





親子味噌作り体験教室を開催

幸田町

幸田町で生産された大豆を使って、味噌作りの体験教室を開催しました。味噌作りでは、蒸した大豆を一生懸命潰す参加者や、大豆の形を少し残す参加者など、作り手による特色が良く出ていました。

また、手作りの味噌を味わってもらうため、講師が昨年仕込んだ味噌と、幸田町産のなすや豚肉を使った料理や味噌汁も作りました。

地元の農産物を味わうとともに、手作りの味噌の味を知る機会になりました。



生産者と消費者の思いを伝える農林水産業の取組を始めました

愛知県

平成23年5月に策定した「食と緑の基本計画2015」では、本県の農林水産業を持続的に発展させるため、生産者と消費者がお互いをよく理解し信頼の持てる良い関係づくりを進める「生産者と消費者の思いを伝える農林水産業」の取組推進することとしています。その実現に向け、消費者のニーズに的確に応える農林水産物や新たなサービスの創出と、その産品等が持つ“良さ”や“生産者のこだわり”などを消費者に適切に伝えて理解してもらうための取組を始めました。

大学研究者や消費者の代表、マーケティングプランナーなどの様々な分野の有識者からなる「あいちブランド創出委員会」を組織し、県内各地域において農産物等のブランド化に取り組む生産者等に対し、その取組内容に応じたコンサルティング活動を実施したほか、平成24年2月には「食と緑あいちブランド創出フォーラム」を開催し、生産者と消費者のより良い関係づくりに向けた意見交換を行いました。



「あいちのぶどう」人気投票を実施しました！

愛知県

8月20日（土）に、豊橋市の農産物直売所めぐりパーク食彩村で開催した「あいちのぶどうフェア」の一環として、「あいちのぶどう」人気投票を実施しました。この企画は今回が初めての取組です。

人気投票は、予め公募した消費者約60名が、愛知県果実品質改善共進会に出品された県産の最高級ぶどうを食べ比べ、最も気に入ったぶどうに投票し、最も得票の多かったぶどうを勝ち抜きとする方式で行いました。決勝戦では、予選、準決勝を勝ち抜いたぶどうの中から、県農業総合試験場が参考出品したぶどう（品種名：クイーンニーナ）が1位に選ばれました。

人気投票に参加した消費者は、目の前に並んだ黒、赤、緑と色とりどりのぶどうに目を輝かせ、頬張ると笑顔で「おいしい!」「甘い!」と歓喜の声をあげていました。生産者が丹誠込めて作ったぶどうが消費者の口に入り、美味しさに感動している様子は、正に生産者の思いが消費者に伝わった瞬間でした。





おつけもの研修会で食育について学びました

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター、社団法人愛知県漬物協会(共催)

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターと(社)愛知県漬物協会との共催で、平成24年3月2日におつけもの研修会を開催しました。

内容は、愛知みずほ大学上原正子教授による「食育について」の講演で、食育とは何かを基礎から実例を挙げてわかりやすく教えていただきました。また、給食や家庭科、総合学習だけでなく、食べ物の絵を描く図工や食べたりした感想を書く国語の時間でも食育ができることや、今後、子供のみならず、大人の食育も重要であることなどを参加者が熱心に学びました。



4 食育を支える取組

地域の様々な場面で食育の普及、実践活動を行っていただく人材の育成と活動、地域のネットワークの充実の支援に取り組むとともに、食に関する情報提供を行いました。また、いいともあいち運動の推進にも取り組みました。

(1) 食育にかかる人材の育成と活動の充実



幼稚園教育課程・教育計画の見直しと実践

愛知県国公立幼稚園長会

半田市立半田幼稚園の園の教育課程・教育計画の中の食育項目を各年齢で実践しながら見直しを行い、健康・環境を中心に表現の中でも食育をとりあげました。

その結果、野菜を季節毎に栽培するだけでなく、行事と食育の関連性をもたせるため、運動会では野菜運び競争等を入れた。子ども自身が、買い物について行き、野菜だけでなく他の食材についても関心をもつようになりました。

【見直し内容】

学期毎のねらいを年齢別に教育計画の中に入れる。食事のマナー・栽培・料理体験・地域の「三八市」の見学及び買い物体験・体や心の育ち・命の大切さ等を加味して作成・実践し、行事との関連性をもたせました。

- ・保護者啓発：手紙・弁当参観・アンケート意識調査等
- ・職員育成：食育関連研修（栽培・栄養・料理等）



食育の担い手養成講座の開催

愛知県

愛知県では、地域で活動する「食育推進ボランティア」の方々の活動支援を行っています。

平成23年度は、新たな啓発手法や効果的な伝え方の技術を身につけることを目的に、「食育の担い手養成講座」を開催しました（名古屋会場、豊橋会場各2日、参加者32人）。

当日は、活動経験の豊富な食育推進ボランティアが、劇、人形劇、エプロンシアター、紙芝居などを実演し、受講者がその啓発手法を習得できるよう手ほどきを行いました。受講者からは、「経験者の実演、アドバイスはリアルで参考になった」、「他のボランティアとのつながりができた」との声が聞かれました。なお、受講者は、この講座で得た知識や経験を生かし、後日行われた「あいちはぐみんフェスタ」や「岡崎市食育メッセ」で本講座の成果を発表しました。

今後も「食育推進ボランティア」の活動の場が広がる取組を実施していきます。





「食事バランスガイド」の自主勉強会

豊明食生活改善推進員グループ

豊明食改では三月定例会に、市の管理栄養士を講師として、食事バランスガイドの勉強会を行いました。一日の食事内容を紙面に移してみると、思いがけない自分の食事への反省点も浮かび、有意義な時間でした。

豊明市は、平成24年で市制40周年ということで、食改も「地産地消」をテーマに参加いたします。介護予防を目的とした「こまの会」です。低栄養という思わぬ落とし穴への警鐘を含め、「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉、全ての年代に食事を通じた良い暮らしを推し進めて行きたいと考えております。



食のゼミナール「たまご」

愛知消費者協会

平成24年2月1日(水)に伏見ライフプラザで愛知消費者協会会員85名が参加して、たまごに関する勉強会を開催しました。

講師は、日本農産工業ヨード卵部の横山次郎先生で、鶏の飼育の仕方(快適性、衛生的、病気を持ち込まないなど)、生卵は全部国産であり、ビタミンCと食物繊維以外の栄養素をバランスよく含む完全栄養食品である、などと映像を使って分かりやすく説明されました。

続いて、社団法人栄養改善普及会理事の安藤芳子先生から、「食」は人に良い、人を良くすると書くことや、食歴が職歴を育む、食欲が食欲を支える、との言葉を教えてくださって、良い勉強会でした。



漁業の担い手である漁業士や青年部員が都市・漁村青年交流会を開催

愛知県漁業士協議会

愛知県漁業士協議会では、都市部に住む若い方々に、愛知の漁業や水産物についての理解を深めてもらうため、魚料理の講習、意見交換等の交流会を開催しています。

23年度は、10月22日に名古屋女子大学食物栄養学科で、同学科の学生20名、教職員7名、知多地区の漁業士&青年部員9名が参加して交流会を開催しました。

当日は、協議会が地元で獲れた新鮮な魚介類を提供し、マダイの三枚おろし、キスやアナゴの開き方等の実演をした後、学生の方々に実習してもらいました。

参加者の方々は、魚を料理した経験も少なく、大きな魚の三枚おろしや生ダコの処理などは、はじめてだったようです。

多くの魚料理の体験を通じて、愛知県産水産物の豊富さ、新鮮さ、おいしさを実感してもらうことができました。





農とくらしの研究発表大会2012を開催

農村輝きネット・あいち

「農村輝きネット・あいち」はグループ員 620 名の農村女性の団体で、農村に伝わる伝統文化や郷土料理を子どもたちや地域の人々に伝承するなどの活動を行っています。

平成 24 年 1 月 25 日に岡崎市の県立農業大学校で、県内のグループ員が一堂に会する「農とくらしの研究発表大会 2012」を開催し、事前審査した結果、上位優秀活動 4 グループの事例発表と表彰を行いました。



この大会を通じて、グループ員の相互研鑽がなされたことにより自分たちの活動を見直し、今後の活動を充実させるよい機会となりました。

〈グループ活動成果発表の結果〉

表彰名	グループ名	テーマ
愛知県知事賞	尾張旭市アグリ生活研究	若い会員の加入で食農教育を通じた農業振興活動の実践
愛知県議会議長賞	安城生活改善グループ	地域との協働で築く安城の食育推進
愛知県農業会議会長賞	常滑花きグループ	イザ！に備えよう！！ 身近なもので非常食～袋で炊飯～
農村輝きネット・あいち会長賞	作手グループ	地元食材を使った郷土料理の伝承



「輝きネット・あいちの技人」認定式を開催

農村輝きネット・あいち

平成 15 年度から、これまでのグループ活動で培い、優れた農業及び暮らしの技術を持ち伝承できるグループ員を「輝きネット・あいちの技人」として認定しています。

平成 23 年度は、8 月 29 日に愛知県立農業大学校で新たに 10 名を認定しました。認定式後、活動事例を学ぶことや、食育内容をよりよく伝えるための研修会も、技人とグループ員 151 名が参加して行われました。

技人の認定者数は 203 名になり、味噌づくりやしめ縄づくりなどを地域住民に伝えたり、小学校等で子どもたちに伝統料理を教えるなど幅広い活躍をしています。今後も技人の活躍を期待し、認定していきます。

○技人の技術の種類

- (1)地域の伝統食・郷土食・行事食等農家の食事に関する技術
- (2)農畜産物の加工に関する技術
- (3)手工芸に関する技術（わら細工、竹細工、炭焼き等）
- (4)農業生産及び作業に関する技術
- (5)その他農業・農村の暮らしを向上させる技術





農村輝きネット・あいちの技人が、親子食育クッキングを開催しました！

碧南市

平成24年1月28日(土)、輝きネット・あいちの技人があおいパークで親子食育クッキングを開催しました。

ニンジンのもぎとり体験を行った後、このとりたてホヤホヤ新鮮な甘いニンジンを使って、ゼリー、サラダ、ジュース、ニンジンスティックを作りました。また、親子がもぎとり体験を行っている間に、あいちの技人は自分で育てたニンジンや野菜、豚肉を使ってにんじんご飯や豚汁を作ってくれました。

野菜のもぎとり体験や親子での調理実習、旬のニンジンのおいしさが実感でき、おなかいっぱい笑顔になりました。食に関していろいろな知識をもったあいちの技人などが活躍できる場を提供していきたいと思います。



保育園、児童育成センターで出前講座

岡崎市

岡崎市では、岡崎市食育推進ボランティアの登録と活動支援を行なっています。

今年度から、ボランティアと連携した出前講座を開始し、保育園で9回、児童育成センターで13回、約600名の児童に講座を行ないました。講座では、ぶた、お米、野菜のかぶりものを着けて、赤・黄・緑の栄養の食育劇の上演や、お膳立てを意識したランチョンマット作りに取り組みました。

実施した園からは、その後の給食でも栄養の話で盛り上がったなど、講座の効果を感じさせる反応もいただきました。今後は、幼稚園や学校などにも活動場所を広げていきたいです。



「あいち食育いきいき検定 2011」の実施

愛知県

食への関心と知識を深めてもらうため、楽しみながら学べるインターネットを使った「食育検定」を実施しました。

平成23年度は、5月に作成された第2次食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2015」の内容を反映したほか、従来よりも受検期間を大幅に延ばし、サマー、オータム、ウインターの3期ごとに重点出題テーマを設けることで、県民の皆さんが食育に関する幅広い知識を身につけられるよう工夫しました。なお、3期の受験者数は12,078人で、合格者数4,745人で合格率39.3%でした。

今後も、多くの方に受検していただき、食に関する知識を深めてもらいたいと思います。

【実施情報】

- 受検コース：「こどもコース」「一般コース」
- 出題内容：栄養バランス、地産地消、郷土料理、食べ物の旬など
- 受検期間

サマーチャレンジ：6月30日から9月9日（重点出題テーマ：体）

オータムチャレンジ：9月19日から12月9日（重点出題テーマ：心）

ウインターチャレンジ：12月19日から翌年3月9日（重点出題テーマ：環境）



(2) 関係者の役割分担とネットワークの充実



食育まつり

清須市

清須市では、日頃、食育に取り組んでいる組織が連携し、食育まつりを開催しています。

食を通じた健康づくりとして、健康推進課では、子ども向けに食育シールブックや食事バランスガイドの折り紙を使用し、また、成人向けには体脂肪・骨密度測定を行い、バランスのとれた食事の啓発を実施しました。

食べものの命を知ることや自分自身のからだの状態を目で見て確認することで、食べることの大切さ、バランスよく食べることを再確認する機会となりました。

食育まつりは、様々な年齢層の方が参加されます。参加者の方が楽しみながら、食育について身近に感じ、生活に取り入れていただけるような活動を推進していきたいと思えます。



食育メッセ 2011

岡崎市

岡崎市では、11月26、27日に岡崎中央総合公園で、食育メッセ2011を開催しました。関係団体や企業の食育に関する取組や体験を一同に集めたイベントで、今年で4回目の開催になります。

地元のお米とさつまいもを使った「いもういろ作り」、地元JAまつりとコラボしたスタンプラリーのほか、郷土料理の煮味噌やジビエ料理などを販売する「ご当地グルメ」にも人気が集まりました。

2日間で約48,000人にご来場いただき、来場者からは今後もこのようなイベントを続けて欲しいという声が数多く聞かれました。



地域の活動主体が連携して親子料理教室を開催

刈谷市

刈谷市では、刈谷(愛知教育大学)で生まれた食育キャラクター「しょくまるファイブ」を活用し、バランスの良い食生活の大切さを学ぶこと、さらには、調理を通じて親子がコミュニケーションをとることによる親子のふれあいの活性化を目指し、親子料理教室を2回開催しました。

小学生を含む親子を対象に、しょくまるファイブの生みの親である愛知教育大学の西村名誉教授によるしょくまるファイブのお話や、愛知県食育推進ボランティアによる、しょくまるファイブを活用した栄養指導を行なうとともに、12月の教室では、刈谷の特産物である「切干大根」を、2月の教室では、地元の郷土菓子である「おこしもの」を題材に選び、地産地消の推進や地域の食文化の継承も目指しました。





地域の活動主体が連携して「米をもっと食べよう講座」を開催

安城市

地元のお米をもっと食べてもらおうと、米を使った料理教室を開催しました。

講座のはじめにあいち中央農業協同組合の職員から安城の米づくりについて話を聞き、生産についても理解を深めました。講座は全3回で、米粉チジミ、箱ずし、鶏めしを調理しました。この講座は、地産地消の推進を目的に活動する市民団体「グリーンそう」が企画・運営し、毎回30人程の子どもから高齢者までの市民と一緒に料理し、試食を楽しみました。今後も地元の農作物を使った料理教室を開催し、地産地消の推進に取り組みます。



食育フェスタの開催

蒲郡市

蒲郡市では、蒲郡市農林水産まつり実行協議会主催で、平成24年2月4日、5日で第31回蒲郡市農林水産まつり&食育フェスタを蒲郡市民会館で開催しました。

食育フェスタでは、愛知学泉大学管理栄養士専攻、蒲郡市健康づくり食生活改善協議会、コープあいち、豊川保健所管内蒲郡栄養士会のコーナーを出展、食生活改善協議会の豆はこびゲーム（写真）や食育クイズなど、親子連れが楽しめる内容でした。2日間で3万人の入場者があり、盛況でした。



常滑焼陶芸家が常滑焼の急須でお茶を淹れる出前授業を実施

常滑お茶ナビの会

急須でお茶を淹（い）れる家庭が減少する中で、常滑焼陶芸家を主体に21名の会員で構成されている「常滑お茶ナビの会」は、昨年常滑市内全小学校で急須を使ってお茶を淹れる取組を実施しています。

授業内容は、愛知県が抹茶（碾茶：てんちゃ）の生産量が第2位と茶の生産が盛んであること等、お茶の基礎知識を学び、続いて、お茶の淹れ方を説明し、お手伝い先生と名札を付けたお茶ナビの会会員が班ごと（1班4名程度）について、丁寧に教えます。1人が自分の分ともう1人の分と、二人一組でお茶を淹れ合います。

湯冷ましを使用して湯の温度を調節したり、茶葉の量、待ち時間等に注意して、急須で淹れたお茶は「おいしい」と児童等に好評です。また、「家でも急須を使ってみたい」等の意見が出る等、有志の会の方々は取組の手応えを感じています。

親子で急須を利用してお茶を淹れあう授業も実施しており、心のふれあいやお茶文化を見直す良い機会となっています。





豊田市の久保田牧場が中学生の職業体験等で行っている「酪農教育ファーム」を2泊3日でSKE48の3人のメンバーが体験し、それをテレビで放映しました。

SKE48のメンバーと同年代の中高生に食や命の大切さを知ってもらう、よい機会になりました。

【放送時間】

平成23年9月16日(金) 20:00～
同年12月28日(水) 15:15～16:00



愛知県酪農農業協同組合青年女性部の毎年の恒例行事、父の日に牛乳を贈ろうキャンペーンの一環で、お父さんの代表として大村知事に牛乳を贈呈しました。

贈呈の中身は牛乳や牧場で作ったチーズ、ジェラートなど牛乳換算で約30L。これは、牛が一日に出す乳の量で、その重量を実感してもらえたのではないのでしょうか。



(3) いいともあいち運動の推進



いいともあいち運動の認知度の向上にむけた取組

愛知県

「いいともあいち運動」とは、私たちの身近にある農林水産業を盛んにし、新鮮な生産物の供給や緑豊かな環境づくりを通じて、より良い暮らしをめざしたい、そんな思いから暮らしと農林水産業の関係をもっと身近なものにしようとする取り組みです。

この「いいともあいち運動」を多くの消費者の方に知っていただくため、運動のシンボルマークを商品パッケージ等に表示する取組を進めています。

平成23年度には、弁当やパン、菓子、惣菜、漬物、飲料など、213の食品にシンボルマークが表示されました。商品にはシンボルマークに加え、「いいともあいち運動（地産地消）を推進しています」などの応援メッセージも添えられており、「いいともあいち運動」の認知度向上に大きく貢献しています。

また、11月のいいともあいちキャンペーン月間には、県内の百貨店、スーパー、農産物直売所など延べ151店舗において、約2万人の来店者にアンケート調査と「あいちのおべんとうレシピコンテスト」を行い、回答者には県産食材を使用したレシピを配布し、いいともあいち運動の取組や地産地消への関心を深めていただくよう呼びかけました。

【いいともあいちネットワークの会員】

地産地消の趣旨に賛同する企業や団体が加入するいいともあいちネットワークの会員は、平成24年3月末現在1,001会員で、1年間で111会員の増加となっています。



平成23年度「農商工連携ビジネスフェア」の開催

愛知県

いいともあいちネットワーク会員等の連携による新商品づくり、新たな販路開拓を支援し、県産農林水産物の利用拡大につなげることを目的に、「農商連携ビジネスフェア」を開催しました（平成24年2月16日（木）アイリス愛知 出展者数：85企業・団体 参加者：687名）。

当日は、県産農林水産物や、それらを使った加工品（パン、麺、菓子、惣菜、飲料、調味料など）の展示を行うとともに、新たな連携先の開拓を目指して、7企業・団体が自社の取り組みや商品の紹介を行いました。

また、中国・上海食品市場セミナーも開催され、中国・上海におけるマーケティング調査結果の概要や、今後の輸出拡大についての紹介がありました。

今後も、いいともあいちネットワークを活用した農商工連携の推進などに取り組み、新商品開発や販路の開拓など、愛知県産農林水産物の利用拡大を進めていきます。



IV 県や関係団体等の取組一覧

「Ⅲ 主な取組の状況」で紹介した取組を含め、プランで位置づけた県や関係団体等が平成 23 年度に実施した取組については、次のとおりです。

1 食を通じて健康な体をつくるために

(1) バランスのとれた規則正しい食生活の実践	
取組内容	報告者
○ 乳幼児期における基本的な食習慣の確立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ バランス良く食べることの大切さを食育劇で伝えます [P. 5, 13 参照] ・ 離乳食の試食と教育資金について学ぼう [P. 13 参照] ・ 子育て支援ルーム「親子でおやつづくり教室」の開催 [P. 14 参照] ・ パクパク食育教室 [P. 14 参照] ・ 簡単クッキング✿教室 [P. 14 参照] ・ わくわく♪モグモグ教室 [P. 15 参照] ・ 親子ふれあい給食～5歳児バイキング給食～ [P. 15 参照] ・ 赤・黄・緑のグループってなあに？ [P. 15 参照] ・ お母さんたちによる“食まるファイブ劇”の上演！ [P. 16 参照] ・ 給食試食会を実施（安城市立安城幼稚園） ・ 紙芝居を通じての食育活動 [P. 16 参照] ・ すくすくレンジャーが保育園・幼稚園で大活躍！ [P. 16 参照] ・ くいしんぼひろば「食事バランスガイド」 [P. 17 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【県農林水産部】 【生活協同組合コープあいち】 【愛知県食生活改善推進員連絡協議会】 【一宮市】 【阿久比町】 【愛知県国公立幼稚園長会】 【愛知県食生活改善推進員連絡協議会】 【岩倉市】 【生活協同組合コープあいち】
○ 学校における小中学生への食に関する指導の充実	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭科「食べることを大切にしよう」の授業実践（常滑市立西浦北小学校） ・ 「学校食育推進者養成講座」の実施 ・ 「平成 23 年度学校給食調理コンクール」の開催 [P. 17 参照] ・ 学校給食事業費等助成金の交付 ・ 「食まるファイブ」を活用した食育指導（刈谷市立住吉小学校） 	<ul style="list-style-type: none"> 【常滑市】 【県教育委員会】 【財団法人 愛知県学校給食会】 【刈谷市】

<ul style="list-style-type: none"> ・「市長を囲む子ども会議～食について考えよう～」で地産地消を意識した調理実習等を開催 [P. 17 参照] 	【尾張旭市】
○ 小中学生の食育のための家庭への支援	
<ul style="list-style-type: none"> ・「給食だより」の発行、「給食試食会」の実施 ・学校給食の試食会を開催 [P. 18 参照] ・「知って納得なるほど食育指導と親子で給食の会」の開催 [P. 18 参照] ・「愛知県学校食育推進の手引」の作成 ・「平成 23 年度学校給食教室」の開催 [P. 18 参照] ・食育教材の作成 [P. 19 参照] ・食育シンポジウムの開催 [P. 19 参照] ・「親と子の楽しい料理教室」の開催 [P. 19 参照] ・「家族でつくって食べよう！元気もりもり朝ごはん」メニューを募集 [P. 20 参照] ・「家族でつくって食べたい！栄養満点朝ごはん」メニューをランチで提供 [P. 20 参照] ・早起きおにぎりキャンペーンの実施 [P. 20 参照] ・「朝食コンテスト」の開催 [P. 21 参照] ・「親子朝ごはん教室」の開催 [P. 21 参照] ・児童センターで「朝食作り教室」の開催 [P. 21 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【県教育委員会】 【尾張旭市】 【知多市】 【県教育委員会】 【財団法人 愛知県学校給食会】 【愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会】 【愛知県消費者協会】 【尾張旭市】 【田原市】 【長久手市】 【半田市】 【高浜市】
○ 高校における食育の充実	
<ul style="list-style-type: none"> ・高校生向け出前食育講座を実施 [P. 22 参照] 	【豊田市】
○ 青年期以降における健康な食生活の実践の支援	
<ul style="list-style-type: none"> ・津島男の食菜同好会の活動 ・男子！自立クッキング [P. 22 参照] ・「朝めし前！？～毎朝きちんと食べて健康づくり～」 ・健康づくりの無料アプリ「ニャンカロ」を制作 [P. 6 参照] ・「食育推進協力店」の展開 ・市食堂献立表等のカロリー・栄養成分表示の追加 [P. 22 参照] ・大学教授等による食育事業講演会の開催 [P. 22 参照] ・食の専門家による食育事業講演会の開催 [P. 23 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【津島市】 【愛西市】 【県健康福祉部】 【尾張旭市】

○ 高齢期における食による健康維持の推進	
・第7回みなと介護フェアへの講師派遣	【社団法人 愛知県薬剤師会】
(2) 生活習慣病や過度な痩身等の予防	
取組内容	報告者
○ 子どもの肥満予防等の推進	
・「子どもの肥満予防の推進に向けた取組」	【県教育委員会】
・「三校合同学校保健委員会」を実施（江南市立北部中学校）	【江南市】
○ 歯の大切さについての子供への啓発活動の推進	
・8020達成者地域活動支援（kataribe）事業の実施 【愛知県歯科医師会委託】	【県健康福祉部】
・歯びかぴか教室の開催（10月）（清須市立西枇杷島第2幼稚園）	【愛知県国公立幼稚園長会】
・親子歯磨き教室の開催 [P. 23 参照]	【生活協同組合コープあいち】
・親子歯磨き指導会開催 [P. 23 参照]	【愛西市】
・「わくわくからだ探検隊」の開催 [P. 24 参照]	【みよし市】
○ 職場での健康診断等に基づく食生活改善の推進	
・食事バランスガイドの普及啓発のための研修会、講演会の実施	【県健康福祉部】
○ 地域における健康づくりの推進	
・永久歯う蝕対策支援研修会、歯周病対策普及講演会の開催	【県健康福祉部】
・オアシス 21 オーガニック朝市村での栄養相談 [P. 24 参照]	【社団法人 愛知県栄養士会】
・食事体験型教室の開催 [P. 25 参照]	【財団法人 愛知県健康づくり振興事業団】
・健康科学館 秋の特別展示「食の不思議展」の開催 [P. 25 参照]	
・健康科学教室「牛乳ってすごい！」の開催 [P. 26 参照]	
・小・中学校に対する食育・健康づくりを実施 [P. 26 参照]	
・調理実習（ヘルスアップ教室）を実施	
・栄養教室の開催 [P. 26 参照]	【一宮市】
・高齢期のメタボリック、高血圧、糖尿病予防講座の開催 [P. 27 参照]	【尾張旭市】
・もっと噛んで歯ッピーレシピコンテストの開催 [P. 27 参照]	【社団法人 愛知県歯科医師会】

(3) 食の安全に関する信頼の構築	
取組内容	報告者
○ 食品表示の適正化の推進	
<ul style="list-style-type: none"> ・消費生活モニターの設置 ・食品表示 110 番や食品表示ウォッチャーの設置 ・「食品表示に関するシンポジウム」を開催（本庁） ・「ワークショップ ～食品表示の？を！に～」を開催 ・食品表示に関するタウンミーティングを開催（保健所） ・実験体験の実施 [P. 28 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【県民生活部】 【県農林水産部】 【県健康福祉部】
○ 食の安全に関する情報提供や意見交換	
<ul style="list-style-type: none"> ・食生活に関する情報提供と講座の開催 ・食の安全に関する総合相談窓口による相談受付 ・「食の安全・安心情報サービス」WEB ページ（継続的に更新・掲載） ・食の安全・安心タウンミーティングを開催 ・食の安全・安心県民セミナーを開催 ・食品工場見学型リスクコミュニケーションを開催 [P. 28 参照] ・貝毒検査 平成 23 年度調査：計 7 回 ・貝毒原因プランクトン調査 ・広報紙あいち給食だより「検査室より」コーナーでの食の安全に関する普及啓発 	<ul style="list-style-type: none"> 【県民生活部】 【県健康福祉部】 【県農林水産部】 【財団法人 愛知県学校給食会】 【尾張旭市】
○ 安全に関する自主管理と情報開示の促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・「愛知県HACCP導入施設認定制度」に基づく食品製造施設等の認定 	<ul style="list-style-type: none"> 【県健康福祉部】
○ 食品と医薬品との相互作用に対する普及啓発	
<ul style="list-style-type: none"> ・「薬剤師が話す食育の話・3」の講演 [P. 29 参照] ・「健康介護まちかど相談薬局」の実施 [P. 29 参照] ・愛知県市町村振興協会の『家庭介護者等養成研修企画研修』講師派遣 ・漢方の食養生を取り入れた『薬局食育マニュアル』を作成 ・平成 23 年度瀬戸市健康教室に講師を派遣 	<ul style="list-style-type: none"> 【社団法人 愛知県薬剤師会】



1-2 食を通じて豊かな心を育むために

(1) 食を楽しむゆとりの確保	
取組内容	報告者
○ 給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成	
<ul style="list-style-type: none"> ・「いっしょに食べようね」(半田市立成岩幼稚園) ・就学前児童の給食センター見学会開催 [P. 30 参照] ・食育の先生は調理員さん [P. 30 参照] ・家庭にとどける食生活情報パネル [P. 30 参照] ・「給食週間」の実施 ・学級活動「何でも食べて元気もりもり」を実施(豊橋市立岩西小学校) 	<ul style="list-style-type: none"> 【愛知県国公立幼稚園長会】 【尾張旭】 【豊明市】 【東海市】 【県教育委員会】 【県教育委員会】
○ “おうちでごはんの日”の実践推進	
<ul style="list-style-type: none"> ・コープひろば [P. 31 参照] ・たべる*たいせつキッズクラブ [P. 31 参照] ・「おうちでごはんの日」の設定と普及 ・「婚活クッキング」の開催(美浜町) [P. 31 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【生活協同組合コープあいち】 【愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会】 【愛知県食生活改善推進員連絡協議会】
○ 高齢者の孤食対策	
<ul style="list-style-type: none"> ・配膳サービスの実施 [P. 32 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【東栄町】

(2) 体験や交流を通じた食の理解促進	
取組内容	報告者
○ 乳幼児期における食とのふれあい機会の確保	
<ul style="list-style-type: none"> ・幼稚園には、おいしい果物がいっぱい [P. 32 参照] ・16 ささげの栽培、収穫、会食(名古屋市立春田幼稚園) ・スナッフえんどうの栽培と収穫(名古屋市立二城幼稚園) ・おもいパーティーにようこそ! [P. 32 参照] ・「夕涼み会のカレー会食」(名古屋市立西山台幼稚園) ・老人会と一緒に「カレーパーティー」(半田市立花園幼稚園) ・おじいちゃんに教えてもらってお米づくり [P. 33 参照] ・地域の生産組合の方々とお米づくりの体験(常滑市立青海こども園) ・育てた野菜でカレーパーティー [P. 33 参照] ・年長組がカレーを調理し、「カレーパーティー」を開催 [P. 33 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【愛知県国公立幼稚園長会】

<ul style="list-style-type: none"> ・ひなまつり茶会の開催 [P. 34 参照] ・育てた野菜を使って豚汁づくり (豊田市立平山こども園) ・じゃがいもパーティー [P. 34 参照] ・ぼくのニンジンおいしいよ! [P. 34 参照] ・食と関わる経験を通して・・・ [P. 35 参照] ・食育で楽しい「お店屋さんごっこ」の実施 [P. 35 参照] ・子ども未来園農業体験事業の実施 [P. 35 参照] ・おこしもの作りにチャレンジ [P. 36 参照] ・堆肥づくりから切り干し大根を食するまで [P. 36 参照] ・いっしょに食べよ [P. 36 参照] ・「ピーマンがまんじゅうになったよ」の実施 (内海保育所) ・「育てる、収穫する、作る、食べる体験」の実施 (かるも保育所) ・「バケツの田んぼでお米を作ろう」の実施 (大井保育所) ・「天草を乾かすと何になるの?」の実施 (師崎保育所) ・「島でお米作り」の実施 (日間賀保育所) ・寿司屋を呼んで、いなり寿司作りの実演 (豊川市立一宮保育園) ・保育園で栽培した野菜のクッキング (豊川市立一宮保育園) 	<p>【社会福祉法人愛知県 社会福祉協議会 保育 部会】</p> <p>【春日井市】</p> <p>【犬山市】</p> <p>【尾張旭市】</p> <p>【岩倉市】</p> <p>【北名古屋市】</p> <p>【南知多市】</p> <p>【豊川市】</p>
<p>○ 少年期における食に関する体験等の充実</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・少年水産教室の開催 ・子供会でピザ作りに挑戦! (春日井市) ・「おやこ料理教室」の開催 [P. 36 参照] ・バケツ稲作セット (種もみ・肥料・栽培説明書のセット) を無償配布 ・片岡牧場教育ファーム ・自分で作ろう! 簡単お昼ごはん [P. 37 参照] ・麦の交流会・大豆交流会 [P. 37 参照] ・北部市場 食の物語フェア 2011 [P. 37 参照] ・キッズクッキング [P. 37 参照] ・知っ得なっ得 Summer festa in いちのみや [P. 38 参照] ・親子お魚クッキング [P. 38 参照] ・くいしんぼひろば [P. 38 参照] ・くいしんぼひろば「プリンと伊達巻作り」 [P. 38 参照] 	<p>【県農林水産部】</p> <p>【愛知県食生活改善推 進員連絡協議会】</p> <p>【愛知県農業協同組合 中央会】</p> <p>【愛知県酪農農業協同 組合】</p> <p>【愛知消費者協会】</p> <p>【生活協同組合コープ あいち】</p>

<ul style="list-style-type: none"> ・くいしんぼひろば「手作りおにぎりとお店探検」 [P. 39 参照] ・親子で食育「食と農の親子探検隊」 [P. 39 参照] ・親子でチャレンジ！食育体験教室の開催 [P. 39 参照] ・夏休み親子料理教室の開催 [P. 40 参照] ・親子料理教室（夏休み親子給食作り体験）の開催 [P. 40 参照] ・親子で農業体験の実施 [P. 40 参照] ・親子 de 農業体験の開催 [P. 41 参照] ・放課後児童クラブでのおいもパーティーの開催 ・黒米オーナー収穫祭の開催 [P. 41 参照] ・おいしい味探し探検「みそ作り体験」の実施 [P. 42 参照] ・豊根中学校でトマトケチャップ作りを体験 [P. 42 参照] ・扶桑町の特産 守口大根の収穫から製品までの体験学習の実施 [P. 42 参照] ・親子地引き網集会の実施 [P. 43 参照] ・給食農園を活用した栽培活動（稲沢市立坂田小学校） ・給食献立の募集 [P. 43 参照] ・農業体験を通じた副読本づくり [P. 43 参照] ・魚のさばき方教室の開催 [P. 44 参照] ・こども料理コンクール「ビストロおぶちゃん」の開催 [P. 44 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【大府市】 【春日井市】 【江南市】 【尾張旭市】 【春日井市】 【瀬戸市】 【東郷町】 【大口町】 【設楽町】 【豊根村】 【扶桑町】 【田原市】 【稲沢市】 【尾張旭市】 【豊山町】 【大府市】
<p>○ 幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・JA グループ愛知における「食農教育」の取組 [P. 45 参照] ・もっと伝えたい！食と農の絆づくり [P. 45 参照] ・「水産試験場公開デー」《体験教室「ところてんを作ろう」》 [P. 46 参照] ・地域資源や地域資源を巡るモデルルートの情報提供 ・ヘルシーセミナー「いざという時に役立つ災害時の食の備え」の開催 [P. 46 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【愛知県農業協同組合中央会】 【豊橋市】 【県農林水産部】 【社団法人 愛知県栄養士会】

(3) 食文化や食事作法等の理解と継承	
取組内容	報告者
○ 子どもに対する食事作法の習慣や食の多様性の理解	
<ul style="list-style-type: none"> ・「幼児食育チャレンジ表」を実施 実施月 12月～1月 2週間 ・「正しい箸の持ち方」(高浜市立高浜南部幼稚園) ・給食の時間における食育の繰り返し指導(春日井市立不二小学校) ・日本の食文化を外国籍の子どもとともに(高根保育園) ・茶室のある小学校の取組 [P. 47 参照] ・親子教室(おやつ作り)と少年少女クッキング教室の開催 [P. 47 参照] 	<p>【西尾市】</p> <p>【愛知県国公立幼稚園長会】</p> <p>【春日井市】</p> <p>【知立市】</p> <p>【刈谷市】</p> <p>【東栄町】</p>
○ 給食における地場産物や郷土料理等の導入促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物の活用を学校給食から発信(設楽町立設楽中学校) ・3月3日ひなまつりの「あこや」(おこしもの)作り(常滑市立常滑幼稚園) ・「地域の特産物の大根を育てよう」(豊田市立山之手子ども園) ・三河地方に伝わる「おこしもの」を作ろう [P. 47 参照] ・「愛知を食べる学校給食の日」の開催 [P. 48 参照] ・献立集「ずっと食べ続けたいな!ふるさとの自慢料理」の発行、配布 ・「あいちを食べる学校給食の日」(6月)、「愛知の旬を味わう日」(11月)、「学校給食週間」(1月)の実施(全市町村) ・ふれあい給食(本地原小学校)「愛知を食べる学校給食の日」の開催 [P. 48 参照] 	<p>【設楽町】</p> <p>【愛知県国公立幼稚園長会】</p> <p>【健康学習課】</p> <p>【財団法人 愛知県学校給食会】</p> <p>【愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会】</p> <p>【尾張旭市】</p>
○ 伝統料理、郷土料理等の提供促進と継承	
<ul style="list-style-type: none"> ・広報紙あいち給食だより「献立紹介コーナー」での地場産物や郷土料理等の普及啓発 ・行事食・郷土料理の継承に向けた取組について [P. 48 参照] ・地域の地場産物を献立に取り入れる(全市町村) 	<p>【財団法人 愛知県学校給食会】</p> <p>【新城市】</p> <p>【愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会】</p>



1-3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

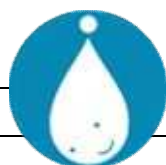
(1) 食生活における「もったいない」意識の浸透と実践

取組内容	報告者
○ 子どもに対する環境負荷軽減の学習	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会での取組（愛西市佐屋中学校） ・学校給食の献立作成 ・「給食大好き！残さず食べるよ」の実施 [P. 49 参照] ・サルビアンと一緒に食べ残しをなくそう！！ [P. 49 参照] 	<p>【愛西市】</p> <p>【愛知県国公立幼稚園長会】</p>

(2) 農林水産業への理解と地産地消の一層の促進

取組内容	報告者
○ 生物多様性の保全など農林水産業への理解促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・啓発冊子“農のある暮らし”のススメ！を作成 [P. 50 参照] ・農業教育用資料「愛知の農業」作成・配布 ・農産物直売所情報誌「フレ（愛知県版）」編集・発行 ・畜産物加工体験研修実施（延べ139日、畜産総合センター（岡崎市）） ・豊川上流共同漁業組合による鮎の放流の開催（新城市立新城幼稚園） ・消費者と生産者の交流が貴重な食育の場となっています [P. 50 参照] 	<p>【県農林水産部】</p> <p>【愛知県農業協同組合中央会】</p> <p>【県農林水産部】</p> <p>【愛知県国公立幼稚園長会】</p> <p>【生活協同組合コープあいち】</p>
○ 子どもに対する地産地消の理解と利用の促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食における地場産物の利用促進 	<p>【東栄町】</p>
○ 青年期以降における地産地消の実践	
<ul style="list-style-type: none"> ・あいちの農林水産フェアの開催 [P. 51 参照] ・県産みかんの新しい楽しみ方を提供しました！ [P. 51 参照] ・常滑焼まつりで「あいちの茶」をPR（常滑競艇場） ・関西茶業振興大会愛知県大会で「あいちの茶」をPR（西尾市文化会館） ・「米粉・Rice Powder フェア 2011」を開催 [P. 52 参照] ・「米粉フォーラム」を開催 ・あいちの四季の魚を選定しました [P. 52 参照] 	<p>【県農林水産部】</p> <p>【愛知県茶業連合会】</p> <p>【愛知県・愛知県水田農業構造改革事業推進協議会（共催）】</p> <p>【県農林水産部】</p>

<ul style="list-style-type: none"> ・「愛知のにわとり・タマゴ消費拡大実行委員会」の活動 [P. 53 参照] ・漬物創作料理の無料試食の実施 [P. 53 参照] ・にっしん産冬野菜料理教室の開催 [P. 53 参照] ・農業まつりで食育と地産市町のPRを実施 [P. 54 参照] ・アイデア料理コンテストの開催 [P. 54 参照] ・大豆を使ったおやつ配布 [P. 54 参照] ・親子味噌作り体験教室の開催 [P. 55 参照] 	<p>【愛知のにわとり・タマゴ消費拡大実行委員会】</p> <p>【社団法人 愛知県漬物協会】</p> <p>【日進市】</p> <p>【常滑市】</p> <p>【西尾市】</p> <p>【知立市】</p> <p>【幸田町】</p>
○ 生産者と消費者の思いを伝える農林水産業の実現	
<ul style="list-style-type: none"> ・生産者と消費者の思いを伝える農林水産業の取組を推進 [P. 55 参照] ・「あいちのぶどう」人気投票を実施 [P. 55 参照] ・愛知県産いちごの品評会と消費宣伝即売会を開催 (1 月) ・おつけもの研修会で食育について学びました [P. 56 参照] ・畜産フェスタの開催 (23. 10. 22、23 畜産総合センター (岡崎市)) ・2011 きらまつり ミセスHカップ 競争 ・父日に牛乳を贈ろうキャンペーン お宅訪問 ・「広瀬駅前ひろば」開店 1 周年感謝祭 	<p>【県農林水産部】</p> <p>【社団法人 愛知県漬物協会】</p> <p>【県農林水産部】</p> <p>【愛知県酪農農業協同組合】</p>
(3) 農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底	
取組内容	報告者
○ 農林水産業における環境への配慮とバイオマス利活用	
<ul style="list-style-type: none"> ・愛知県農産物環境安全推進マニュアルを改正 	<p>【県農林水産部】</p>



(1) 食育にかかる人材の育成と活動	
取組内容	報告者
○ 保育・教育機関における推進体制の充実	
<ul style="list-style-type: none"> ・幼稚園教育課程・教育計画の見直しと実践 [P. 57 参照] ・管理栄養士、栄養士の研修と配置の推進 ・名古屋文理大学の学生による食育講座の実施 	<p>【愛知県国公立幼稚園長会】</p> <p>【財団法人 愛知県学校給食会】</p> <p>【稲沢市】</p>
○ 社会人を対象とした推進体制の充実	
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士の技術向上を目的とした研修会の開催 	<p>【県健康福祉部】</p>
○ 食育にかかる多様な人材の育成と活動の促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・食育推進ボランティアの育成および活動の充実 [P. 57 参照] ・食生活改善推進員を対象とした講習会の実施 ・「食事バランスガイド」の自主勉強会の実施(豊明市) [P. 58 参照] ・食のゼミナール「たまご」の開催 [P. 58 参照] ・都市・漁村青年交流会の開催 [P. 58 参照] ・水産物特別料理講習会の開催 ・知多地区漁業士会魚食普及交流会の開催 ・「2012 食と農のフォーラム西尾」を開催 ・農とくらしの研究発表大会 2012 の開催 [P. 59 参照] ・「輝きネット・あいちの技人」認定式の開催 [P. 59 参照] ・親子食育クッキングの開催 [P. 60 参照] ・保育園、児童育成センターで出前講座を実施 [P. 60 参照] 	<p>【県農林水産部】</p> <p>【県健康福祉部】</p> <p>【愛知県食生活改善推進員連絡協議会】</p> <p>【愛知県消費者協会】</p> <p>【愛知県漁業士協会】</p> <p>【県農林水産部】</p> <p>【知多地区漁業士会】</p> <p>【愛知県農業経営士協会】</p> <p>【農村輝きネット・あいち】</p> <p>【碧南市】</p> <p>【岡崎市】</p>
○ 食育にかかる多様な人材の育成と活動の促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・「あいち食育いきいき検定 2011」の実施 [P. 60 参照] 	<p>【県農林水産部】</p>

(2) 関係者の役割分担とネットワークの充実	
取組内容	報告者
○ 地域活動主体同士の連携企画の促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・「2011 いきいきこまき」で食育に関する取組を実施 ・カウ・ペインティングコンクール in 岡崎市食育メッセ ・豊田産業フェスタ 2011 ・「食育まつり」の開催 [P. 61 参照] ・「食育メッセ 2011」の開催 [P. 61 参照] ・地域の活動主体が連携して親子料理教室を開催 [P. 61 参照] ・地域の活動主体が連携して「米をもっと食べよう講座」を開催 [P. 62 参照] ・食育フェスタの開催 [P. 62 参照] ・常滑焼の急須でお茶を淹れる出前授業の実施 [P. 62 参照] ・栄養教諭・学校栄養職員を対象にした食農教育研修会 (23. 12. 17) 	<ul style="list-style-type: none"> 【小牧市】 【愛知県酪農農業協同組合】 【清須市】 【岡崎市】 【刈谷市】 【安城市】 【蒲郡市農林水産まつり実行協議会】 【常滑お茶ナビの会】 【愛知県農業協同組合中央会】
○ 食育に関する情報発信の充実	
<ul style="list-style-type: none"> ・NHK 金とく「SKE48 の新・明るい農村」 [P. 63 参照] ・大村知事に牛乳を贈ろう (父の日に牛乳を贈ろうキャンペーンの一環) [P. 63 参照] ・県の食育情報サイト「食育ネットあいち」で食育に関する情報を発信 	<ul style="list-style-type: none"> 【愛知県酪農農業協同組合】 【県農林水産部】
(3) いいともあいち運動の推進	
取組内容	報告者
○ 運動の認知度の向上	
<ul style="list-style-type: none"> ・いいともあいち運動の認知度の向上にむけた取組 [P. 64 参照] ・「いいともあいち」のロゴを献立表や食育だより等で家庭に啓発 (全市町村) 	<ul style="list-style-type: none"> 【県農林水産部】 【愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会】
○ 協同活動の充実	
<ul style="list-style-type: none"> ・平成 23 年度「農商工連携ビジネスフェア」の開催 [P. 64 参照] ・平成 23 年度「地産地消推進研修会・交流会」の開催 (H23. 8. 10) 	<ul style="list-style-type: none"> 【県農林水産部】



愛知県食育推進会議

事務局 愛知県農林水産部食育推進課

〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号 電話 052-954-6396(ダイヤルイン)

「食育ネットあいち」 <http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>

表紙デザイン・監修／愛知県立芸術大学 佐藤直木研究室



Aichi Food Education Report
2012

