



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、様々な農作業体験、調理実習といった体験や交流を通じて豊かな人間性の育成と食の理解促進を図るとともに、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

親子でおいしく食べて、楽しく語ろう

愛知県国公立幼稚園・こども園長会（名古屋市立鳴子幼稚園）

●実施時期：通年

●対象者：保護者及び園児

●内容

講師を招いて「おいしく楽しく健活セミナー」を実施し、カカオの生産や歴史、栄養と健康にまつわる話を聞き、チョコレートの栄養価やおやつへの上手な活用の仕方など学び、関心を深めました。2学期には、親子でおにぎり会食を実施し、食に関する絵本や歌、クイズなどのレクリエーションを行いました。保護者の座談会では弁当作りの工夫や親子でできるおやつ作りなどの情報交換をしたり、食に関する悩みを話し合ったりしました。弁当作りの参考になるよう簡単弁当レシピをPTA広報誌に掲載しました。



●活動の成果、今後の課題

食育について楽しく学ぶ機会になりました。親子で会食をしたり、保護者が楽しく語り合いながら学んだりすることで、食育について考えてみようとする意欲につながりました。園生活でも、食育に関心をもてるような活動を引き続き大切にしていきたいと思えます。



〈取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成〉

〈取組場面：保幼〉

人参を取り入れた給食とおやつ

碧南市立羽久手保育園

●実施時期：平成31年1月

●対象者：2～5歳児

●内容

碧南市の特産物である人参を使った人参きんぴらご飯や人参ドーナツを給食やおやつに取り入れ、人参が碧南市でたくさん栽培されていることや身体を病気から守る役目があることを知らせました。

●活動の成果、今後の課題

子ども達は、親しみのある人参の給食を楽しみにしていて、匂いをかいだり、触ってみたりしていました。4歳児は実際にもぎとり体験で人参掘りにいく為、より興味を持って食べていました。

〈取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成〉

〈取組場面：保幼〉

給食献立の展示

春日井市青少年子ども部保育課桃山保育園

●実施時期：通年

●対象者：保護者及び園児

●内容

近年、家庭における食の問題が指摘されるようになり、親子で食べ物について関心を持ち、基本的な食習慣を身につけて欲しいと考え、献立ボードを設置するとしました。通園時に園児と保護者が通る所にボードを設置し、その日の給食の献立を写真で紹介しました。



●活動の成果、今後の課題

園児も保護者もほとんどの方が毎日ボードを見えています。ボードを見ながら、「これ食べたの?」「おいしかった」等の会話が聞かれ、食について共通の話題が親子でされているように感じます。今後は食物の働きや食と体の関係にも興味を持てる取り組みをしていきたいと考えています。



〈取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成〉

〈取組場面：保幼〉

給食を家庭に繋げ、食育改善！

東郷町立音貝保育園

●実施時期：通年

●対象者：保護者及び園児

●内容

げんきっずのキャラクターや食材の絵をマグネットボードに貼り、保育園の給食メニューの紹介をしていました。しかし、イメージがでない保護者もあり、給食は食べるのに家では野菜やおかずを食べてくれないと、悩む保護者も多くいました。そこで、保育園の給食を参考に、子どもの食べやすい食材の大きさや、一食の量、メニューのバランスなど保護者に見える化して、家庭の食事に繋げていきたいと実物を展示する事にしました。



●活動の成果、今後の課題

降園時に毎日写真に撮る保護者や、子どもと一緒に見て給食をヒントに、「この野菜食べた?お家でもこんな風に作ってみようかな?そしたら食べてくれる?」など、給食のメニューを真似て作ったり、食材の切り方を工夫したり、保護者が子供の食べやすい改善方法を自分で見つけ、親子の会話の中でも家庭での食育に繋がってきていると感じています。



〈取組項目：給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成〉

〈取組場面：保幼〉

子育てカレッジ

「食育ってなあに？～好きな物ばかり食べてていいの？～」

刈谷市

●実施時期：平成 30 年 6 月 14 日

●対象者：市内在住・在勤・在学の育児中の女性

●内容

食事のバランスガイドをわかりやすく伝えるために、5色に分けられた料理の仲間を代表するキャラクターとして設定された『食まるファイブ』を媒体に、食における問題点とその解決策について講座を開催しました。



●活動の成果、今後の課題

「今一度食の大切さを見直して向き合っていきたい」、「食事をただ行うだけでなく、楽しい雰囲気を作ることで、子どもの食べてみようと思わせることができるのだと勉強になった」などの声がアンケート結果にあり、食育の推進に効果はあったものと考えています。



〈取組項目：家族や友人と食事をとるための環境整備〉

〈取組場面：地域〉

2 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進

ヤクルト出前授業

半田市（乙川児童センター、有脇児童館、亀崎児童センター、成岩児童センター）

●実施時期：平成 31 年 2 月 6 日

●対象者：おやこっこ（2～3歳児親子）

●内容

2～3歳児を対象に自身の健康について興味を持ってもらうために、ヤクルトの出前授業を実施しました。ヤクルトからは、3人の講師を迎え講座を行いました。出前授業では、プロジェクターを使用し、DVDの上映と絵本「おなかくん」の読み聞かせを行いました。読み聞かせでは、おなかによい生活をする事の大切さと、どのような生活がおなかによい生活なのかを具体的に学びました。ヤクルトのマスコットキャラクターである「ヤクルトマン」は子どもたちに人気で、一緒に腸を動かし健康的な体を作るための「おなか元気体操」を行いました。



全体では、30分程の講座でした。

●活動の成果、今後の課題

おなかの話は2～3歳児には難しかったようですが、お母さんたちはしっかりと聞いていました。体操は子どもたちが上手に踊ってくれ、大変盛り上がりました。今回の出前授業をきっかけとして、健康のために「早寝早起き」、「好き嫌いをなく食べる」といったことを普段の生活の中で実践してもらえることを期待できるものでした。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：地域〉

ランチルーム活用事業（調理体感）「わくわくクッキング」

東郷町食生活改善推進員

●実施時期：平成 31 年 1 月 30 日

●対象者：幼児とその親

●内容

食生活改善推進員を中心に、「いこまい館」を訪れた幼児とその親に参加していただき、麩を使用したおやつ「麩のフレンチトースト風」の調理・試食を行いました。混合液に 10 分程度浸した麩をホットプレートで、弱火でじっくり焼くところから参加していただき、焼きあがった麩をお皿に盛り付け、きな粉をふりかけてもらいました。



●活動の成果、今後の課題

保護者から「麩を使ったレシピが思いつかなくて余ってしまう」との声があり、食生活改善推進員が様々な献立を紹介していました。

教室終了後のアンケートでは、「家でも作ってみようと思った」、「子どもとおやつを作る機会がなかったのうれしかった」等の回答がありました。手作りする楽しみや、食に関する興味を持ってもらうことができたのではないかと思います。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：地域〉

刈谷市の特産品の大根を育て、みんなで食べよう

刈谷市立富士松北保育園

●実施時期：平成 30 年 9 月～12 月

●対象者：5 歳児

●内容

J A職員の方から「刈谷市の北部地区はたくさん大根を作っている」という話や育て方を聞き、種まき、間引き、水やりをして大根を肥料袋で育てました。実際に育てていく中で、虫の駆除、肥料やりなどの指導を受け、野菜を育てる大変さを知ったり収穫の喜びを味わったりすることができました。

子ども達とどんな料理にして食べたいかを話し合い、園での給食で食べました。また、家庭に大根を持ち帰り、どんな料理にして食べたかを子どもたちと話し、保護者の方も関心がもてるようにしました。

●活動の成果、今後の課題

毎日保護者の方と一緒に通る通路に大根を育てている肥料袋を置いたことで、保護者にも関心を持ってもらえ、親子で成長への期待や喜びを感じる会話が聞かれました。

更に家庭との連携が深まるような発信をしていき、食べ物や栽培に関心をもってもらえるようにしたいです。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

野菜の栽培・収穫、地域交流

春日井市青少年子ども部保育課玉川保育園

●実施時期：通年

●対象者：園児

●内容

園児の食べ物に関する知識や興味・関心を高め、食べることへの意欲や感謝して食べることにつながってほしいと考えて、園庭の花壇で季節ごとに野菜を栽培・収穫しています。また、地域の方に御協力いただき、地域の方の畑で野菜の収穫体験や園の畑の野菜の栽培方法を教えてもらっています。子どもたちは種まき、水やりなどをし、野菜の生長を喜び、収穫を楽しみにしています。

収穫した野菜は家庭に持ち帰り、食べてもらうことで様々な野菜を食べるきっかけとなり、園や家庭で食べ物を話題にする機会も増えていると感じています。野菜が苦手な子が園や親しみをもっている地域の方からいただいた野菜は食べているなど、保護者の方の反響も多いです。

●活動の成果、今後の課題

野菜の栽培・収穫、地域の方との交流を通して子どもたちの食べ物への興味・関心を高め、様々な食材を食べてみようとする意欲につながっています。また、地域の方との良い交流の機会となっているので今後も同様の取り組みを継続していきたいと考えています。



〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

野菜の栽培とクッキング

北名古屋市

●実施時期：通年

●対象者：幼児3歳児から5歳児

●内容

保育園内の畑やプランター及び近隣の畑を利用し、野菜を年間通して栽培しています。成長に合わせて興味が出てきて図鑑などで栽培方法を調べたりすることで、学習や意欲につながっています。

収穫した野菜を子ども達が切ったり煮たりして、カレー、おにまんじゅう、ピザ、野菜汁、スイカサワーなど、自分たちで調理することで、より食に対する関心を高めることができます。

近隣の方の畑を貸していただいたり、育て方の指導を受けたり、地域の方が植えた芋を収穫させていただいたり、地域の方とのつながりを持ちながら収穫の喜びを感じられています。カット野菜しか見たことがない子どももいるので、いろんな野菜の種類を知るよい機会となっています。

●活動の成果、今後の課題

子ども達は種をまいて芽が出ることを楽しみにしたり、苗を植えて花が咲き実がなることを知り、苦手な野菜もみんなと一緒にクッキングすることで口にすることができたり、苦手だったものが好きになったりと成果は見られます。

ただし、アレルギー児が増えており、調味料も問題になっているため、注意が必要です。

〈取組項目：乳幼児期における食とのふれあい機会の確保〉

〈取組場面：保幼〉

どうまい！農産物堪能ツアー

豊橋田原広域農業推進会議

●実施時期：平成30年6月、11月

●対象者：中学生以下とその保護者

●内容

豊橋市、田原市、JA豊橋、JA愛知みなみで構成する豊橋田原広域農業推進会議では、食農教育を推進するため、主に親子向けを対象に各種イベントを開催しています。

一つの農産物にテーマを絞り（6月はトマト・ミニトマト、11月は次郎柿）、圃場での収穫体験、農家による講話、選果場見学、収穫した農産物を使っての料理教室を行いました。料理教室ではいずれもテーマの農産物を食材に使用した数種類のメニューの調理を行いました。



●活動の成果、今後の課題

テーマの農産物を絞った一貫したツアー開催により、栽培の様子から流通に乗るまでの過程、さらにはその料理方法を知ることによって参加者はテーマの農産物について新たな魅力を発見し、より興味関心を深めていただくことができたと思います。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：地域〉

親子で体験 野菜収穫 & スイーツ教室

渥美半島の農産物PR団体「ベジエール渥美」

●実施時期：平成30年11月23日

●対象者：小学生以下とその親

●内容

野菜の生り方を知ってもらうことや親子で料理を作ること、野菜を好きになって、もっと野菜を食べてもらうことを目的とし、市内にある農業公園を使用し、親子でキャベツ・ダイコン・サトイモの収穫体験を行い、その後サトイモやカボチャを使ったスイーツ教室を行いました。

収穫した野菜はそのまま持ち帰ってもらいました。

●活動の成果、今後の課題

参加者アンケートでは、「野菜収穫体験は貴重で楽しかった」「普段野菜は食べない子どもがおいしいと言って食べてくれた」との意見があり、とても充実した体験ができたということが読み取れたので、来年度以降も継続して実施していきたいです。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：地域〉

親子お魚教室とお魚料理教室

美浜町、株式会社昭和、美浜町食生活バランス研究会、愛知県知多農林水産事務所

●実施時期：平成30年8月9日

●対象者：小学生をもつ親子

●内容

子どもたちに美浜町で採れる農産物、水産物を楽しみながら知ってもらい、さらに調理実習を行うことで食に関心をもってもらえる教室で、株式会社昭和、美浜町食生活バランス研究会、美浜町、愛知県で一体となって取り組みました。

第1部で、愛知県や美浜町で獲れる水産物の説明やクイズ等を通して親子勉強したあと、第2部で、お魚教室で学んだ愛知県のお魚や美浜町の特産品を使用した4つのメニューの料理教室を行いました。

●活動の成果、今後の課題

切り身や骨取り魚などが多く普及し安全かつ手軽に魚を食べていただけの時代だからこそ、今回のように生きた水産物と触れ合い調理する機会は、今後の食生活を担っていく世代に食への関心や知識を深めていただける良いきっかけとなりました。

魚離れの進む中で、企業とのコラボでの調理実習は大変好評であり、また夏休み期間中だったので大変盛況でした。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：地域〉

親子食育体験教室

公益財団法人愛知県学校給食会

●実施時期：平成30年8月16日、11月10日、11月17日

●対象者：小学生をもつ親子

●内容

小学生の親子と一緒に農業体験や食品加工体験などを学習することにより、地産地消や食への意識を高め、健康な食生活の実現と健全な心身の成長および豊かな人間性を育むことを目的に実施しています。

8月16日に”ウインナー作りと八丁味噌の工場見学”を開催し、11月10日に”れんこん掘り体験とれんこん料理を作ろう”を開催しました。さらに、今年度新たに11月17日に”みかん狩りとみかんを使った料理を作ろう”を開催しました。

●活動の成果、今後の課題

参加した小学生の親子は、農業体験や地場産物の生産・製造現場での体験を通して、生産者への感謝の心を育むとともに、地産地消や地域独自の食文化に関心を持つことができました。また、親子で参加することで家族愛も深まり、貴重な体験となりました。



〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：地域〉

ファミリークッキング		春日井市子育て子育て総合支援館
●実施時期：平成 30 年 7 月 8 日	●対象者：市内小学生とその父親	
<p>●内容</p> <p>父親と一緒に料理をすることで、親子でのふれあいを楽しみ、食材だけでなく、家庭における調理を通して食への興味・関心を持つことのきっかけづくりを目的としています。</p> <p>申込み先、実施場所は「子育て子育て総合支援館」で、当日は春日井市食生活改善協議会「ヘルスマイト」を講師に、毎回異なる献立でクッキングを実施しています。</p> <p>材料費は一人 300 円で、調理、試食、後片付けまでを行います。</p> <p>●活動の成果、今後の課題</p> <p>8 組 16 名の定員のところ、平成 30 年度は 26 組の応募がありました。近年、定員に対して応募者が多くなってきています。</p> <p>参加の親子からは「家でも作ってみたい」「参加できてよかった」などの声が聞かれ、父親と子どもがふれあう良い機会となっているようです。</p> <p>回数の増加も視野に入れ、今後も継続していきます。</p>		
〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉		〈取組場面：地域〉

親と子の栄養教室		江南市（保健センター）
●実施時期：平成 30 年 7 月 24 日、8 月 9 日	●対象者：小学生とその保護者	
<p>●内容</p> <p>江南市では、食に関する話と調理実習を通して食への意識を高め、豊かな食生活に繋げることを目的に、夏休みに小学生を対象とした「親と子の栄養教室」を保健センターで開催しています。</p> <p>昨年のアンケートに「だしについて学びたい」という意見があった為、今年度は、「だし」「うまみ」をテーマにしました。かつお節や昆布などの食材を実際に触って、色、形、においを観察したり、だしの飲み比べやみそ汁づくりにチャレンジしました。五感を通し理解を深めました。</p> <p>●活動の成果、今後の課題</p> <p>計 24 組 59 名の方が参加し、アンケートから「だしの飲み比べができとても嬉しかった」「楽しくできた」という意見が得られました。</p> <p>「味噌のことを学びたい」「ピザや餃子、パンなどを作ってみたい」と意欲的な意見が多く、食への興味を引き出すことができました。</p> <p>母親から家でゆっくり調理する時間がないという声をよく聞くので、親と子で食に向き合う機会を増やしていきたいと考えています。</p>		
〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉		〈取組場面：地域〉



親子料理講座「学校給食を作って・学んで・食べてみよう」

愛西市栄養教諭・学校栄養職員部会

●実施時期：平成31年1月19日、1月26日、2月2日

●対象者：小中学生の親子

●内容

学校給食についての理解を深めることと親子で料理を行う体験的な学習を行うことを目的として、公民館主催の生涯学習の一環として実施しました。

内容は「学校給食の栄養と衛生管理について」、「学校給食の歴史について」、「学校給食と地産地消の関連について」とし、全3回の講座を開催しました。それぞれの講座では、栄養教諭がテーマについての講義を行い、実際に給食で提供したことのある献立を調理した。

【実施献立】

- ① ごはん・牛乳・揚げじゃがいものそぼろ煮・ひじきのサラダ・牛乳寒天
- ② コッペパン・脱脂粉乳・鯨のマリアナソース・千切りキャベツ・けんちん汁・安倍川マカロニ
- ③ ごはん・牛乳・さばの越津ねぎソースがけ・切り干し大根と三つ葉のかみかみ和え・トマト入り味噌汁・れんこん白玉のフルーツポンチ

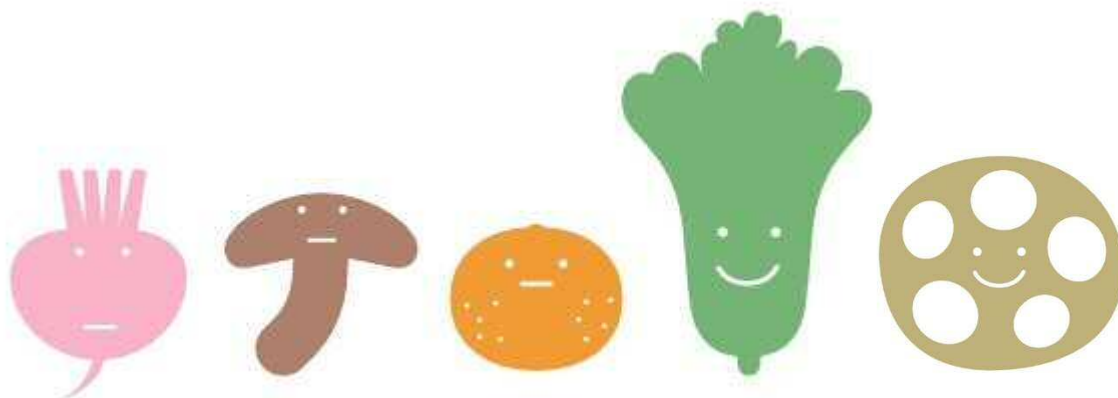


●活動の成果、今後の課題

本講座には7組の親子が参加しました。受講後のアンケートでは、「栄養満点な給食のレシピを知ることができてよかった」、「鯨の肉を初めて食べてよい経験になった」、「家でも早速、愛西市産の野菜を買って習った料理を作ってみた」、「今後も開催されるのであればまた参加したい」との声が寄せられました。

〈取組項目：少年期から青年期を中心とした食に関する体験等の充実〉

〈取組場面：学校〉



「食育ツアー」の開催

豊川市

●実施時期：平成 30 年 8 月 22 日

●対象者：小学生とその保護者

●内容

「第 2 次豊川市食育推進計画」に基づき、調理の機会の充実、地産地消推進、体験活動の充実を施策の一環として、食と農への感謝の気持ちを育むことを目的とした事業です。

14 組 28 名による食品加工工場にてコーン・卵・寒天等の製造ラインの見学、豊川産農産物を使用した料理教室を実施しました。

●活動の成果、今後の課題

食品加工工場については「一日に卵を何万個も作っているなんてびっくりした」、「小分けを同じ量ごとでわけるのは大変そうだった」と地元の食品加工工場について、知る機会を設けることができました。料理教室については、「自分で作った料理はおいしかった」「簡単に作れたので楽しかった」と楽しんでいる子が多くいました。

今後の課題としては、農業体験を通して、食のありがたみをわかってもらえるような機会を設けたいです。



〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

あいち健康の森薬草園イベント

一般社団法人愛知県薬剤師会

●実施時期：通年

●対象者：県民

●内容

県民が薬草を通じて心とからだの健康づくりを行い、自然との共存や薬・食を学ぶことができる場として、あいち健康の森薬草園において毎月イベントを実施しています。食に関する企画として、8月5日（日）にスパイスやハーブを使ったカレー粉手作り体験と食中毒予防に関する講義を行いました。

●活動の成果、今後の課題

参加者の感想から「子供でも作れる物で楽しくできました。どんなカレーが出来上がるか楽しみです。」「食中毒予防は知らないこともたくさんありとても興味深く聞きました。」と大変好評な企画となりました。終了後のアンケートでは9割以上の方が「健康づくりに薬草が役立つ」と回答する等、薬草に興味をもってもらう機会になりました。

今後も同様の取組を継続していきたいと考えています。



〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

子ども食育体験教室

幸田町食育推進会議・部会

●実施時期：平成30年12月27日

●対象者：小学生（4～6年生）

●内容

食育の一環として、漁業・道の駅を見学し、私たちが日ごろ食べている魚介類や幸田町の特産物について知識を広め、食について学ぶことを目標としています。

蒲郡にある三谷漁業協同組合へ行き、組合長から漁業の話聞き、実際に漁船やいけすの見学を行いました。また、幸田町にある道の駅へ行き、店長から幸田町の特産物について話を聞きました。



●活動の成果、今後の課題

日ごろ食べている魚介類や幸田町の特産物について興味を持つ良い機会になりました。教室終了後に行ったアンケートでは、参加者から「他の施設も見学してみたい」という回答をいただきました。今後も同様の取組を継続していきたいと考えているため、周知の方法や教室の内容など検討したい。



〈取組項目：幅広い層に向けた体験・交流の機会の提供〉

〈取組場面：地域〉

3 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承

給食における基本的マナーを身につけよう

春日井市青少年子ども部保育課出川保育園

●実施時期：通年

●対象者：園児

●内容

近年、スプーンや箸を上手に持てない子どもが多い事から、子どもたちのスプーンや箸の正しい持ち方の習得を目的として取り組みました。対象は、0歳児を除く乳児と幼児210名です。

家庭でのしつけが難しくなっている現状において、保育園で一年を通して指導を行うことを考えました。スプーンや箸の持ち方はもちろんのこと、食べる時の姿勢や茶碗などの持ち方についても同じように取り組みました。

●活動の成果、今後の課題

年長児になると自分たちで意識して正しく持とうとする姿も見られるようになりました。

声をかけなかった年よりも意識して声をかけて取り組むことで良い成果がみられたので、今後も同様の取り組みを継続していきたいと考えています。

〈取組項目：子どもに対する食事作法の習得〉

〈取組場面：保幼〉

栄養教諭・学校栄養職員を対象とした食農教育研修会

愛知県農業協同組合中央会

●実施時期：平成31年2月9日

●対象者：栄養教諭、学校栄養職員

●内容

J A愛知中央会では県下の栄養教諭・学校栄養職員を対象に、生産者、J Aと学校との連携を構築するとともに、広く学校関係者の食農教育への理解醸成を進めるため、生産現場の視察等の研修会を実施しています。

今年度は、J Aなごや組合員農家のブロッコリー圃場、タマネギ圃場において生産実態を視察しました。学校給食、レストラン等から排出される生ごみをたい肥にして栽培する地域循環型野菜「おかえりやさい」の取り組みについて研修しました。また、冊子「愛知の農業」や、移動販売車を交えて「なごやさい」の取り組み等についても紹介しました。



●活動の成果、今後の課題

参加者からは「おいしい野菜を子どもたちに給食で伝えていけるよう頑張りたい」「研修に参加して生産者の苦労を感じた。生産者の思いを受け止め、野菜を有効活用していきたい」との意見がありました。

〈取組項目：給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進〉

〈取組場面：保幼〉

愛知を食べる学校給食の日

愛知県教育委員会健康学習室

●実施時期：平成30年6月19日、秋、平成31年1月の3回

●対象者：給食を実施する公立学校

●内容

県では、学校給食に地場産物を使用することにより、児童生徒・保護者等が地域や地域の産物の理解を深め、地域に伝わる食文化や食の加工技術に触れることにより、より豊かな食生活を営もうとする意欲を高める機会とするため、平成19年度から「愛知を食べる学校給食の日」を実施しています。

この日は、県内の公立学校において、普段より多くの地場産物を使用した献立を提供するとともに、地場産物や地域に伝わる郷土料理・郷土の食文化等を紹介する集会、校内放送、啓発資料作成などを行いました。

●活動の成果、今後の課題

各学校において、地場産物を積極的に活用した給食が提供されるとともに、「食育だより」等を通じて、児童生徒や保護者に地場産物や郷土料理等を紹介する啓発活動が年々充実してきました。

一方で、「あいち食育いきいきプラン2020」の数値目標「学校給食における全食品数に占める県産食品数の割合45%」は、平成26・27年度に40%を超えたものの、平成28・29・30年度は40%を下回りました。県産食品を活用する献立を作成しても、野菜の高騰や天候不順の影響等により、県産食品が使用できなかったことが大きな要因と思われます。

〈取組項目：給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進〉

〈取組場面：学校〉

地場産物料理講習会

公益財団法人愛知県学校給食会

●実施時期：平成30年8月8日

●対象者：栄養教諭、学校栄養職員

●内容

学校給食における地場産物の利用割合や県産食材の種類を増やすため、献立作成を行う栄養教諭・学校栄養職員を対象に開催しました。

愛知県の伝統野菜や伝統調味料に詳しい日本料理「一灯」の長田料理長をお迎えし、36名の栄養教諭・学校栄養職員が参加しました。

内容は、夏のあいちの伝統野菜を使用した調理実習と「大切にしたい和食文化」と題した講義を行いました。

●活動の成果、今後の課題

参加者のアンケートからは、「初めて見る愛知の伝統野菜を調理し、味わうことができ、とても勉強になった。子どもたちに伝えたい」「愛知は農産物だけでなく、醸造文化もあり豊富な食材に恵まれていることを児童生徒に伝えていきたい」等、愛知の地場産物について知識を深め、献立作成に役立つ講習会となりました。



〈取組項目：給食等における地場産物や郷土料理等の導入促進〉

〈取組場面：学校〉

クッキング教室（おせち料理づくり教室）

新城市

●実施時期：平成30年12月8日

●対象者：市民

●内容

第3次食育推進計画に基づき、郷土料理の伝承に向けた取組として市民を対象としたおせち料理作り教室を新城青年の家の料理実習室で開催しました。

「農村輝きネット・しんしろ」の方々に講師をお願いし、簡単にできるおせち料理7品を参加者の方と一緒に調理し、試食を行いました。

●活動の成果、今後の課題

参加者と講師が一緒になって楽しく調理することができ、参加者からは「楽しかった。」「勉強になった。」という声をいただきました。

今回は若い世代の参加が少なかったため、今後は若い世代に対し地域に伝わる食文化を伝承していけるよう、周知方法を検討する必要がありますと感じました。



〈取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承〉

〈取組場面：地域〉

食文化の保護・継承のための調理体験等の実施

岡崎市

●実施時期：平成30年11月10日、11日

●対象者：市民

●内容

岡崎中央総合公園でJAまつりと同時開催した食育総合展示会において、第3次岡崎市食育推進計画の啓発を行いました。プログラムの一つとして、岡崎の食文化の保護・継承を目的とし、岡崎の郷土菓子「法蔵寺団子」を作る体験を実施しました。参加者はホットプレートで団子を焼き、団子をたれにつけ、また焼くという作業を2～3回繰り返し、香ばしい法蔵寺団子に仕上げていました。法蔵寺団子や岡崎の食文化について家族で話し合いながら楽しそうに食べる様子が見られました。また、法蔵寺団子についてのパンフレット及びパネルを作成し、市民への啓発を行いました。



●活動の成果、今後の課題

岡崎の郷土料理及び郷土菓子の中でも認知度が低い法蔵寺団子を作る体験を無料で行うことで、岡崎の食文化を知って味わっていただく機会としました。同時に実施した食育に関するアンケート調査結果において、岡崎の郷土料理及び郷土菓子の認知度が低いことから、今後多くの機会に啓発していく必要があります。

〈取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承〉

〈取組場面：地域〉

守口大根収穫体験及び粕漬け体験学習

扶桑町守口大根漬物組合、株式会社扶桑守口食品、扶桑町

●実施時期：平成30年9月～平成31年2月

●対象者：小学校3年生～5年生

●内容

扶桑町に対する愛着や誇りを育むことを目的とし、地産地消や食育を含め、扶桑町の特産品である守口大根について、守口大根漬物組合（生産者）と株式会社扶桑守口食品（加工業者）の協力を得て、3年生は種まきと収穫、4年生は二度の粕漬けの漬け替え、5年生は仕上漬けを経て守口漬けになるまで、3年間を体験しながら学びます。

●活動の成果、今後の課題

本事業を通じ、本町の特産品である守口大根が家庭で話題となっている声を多く聞き、いままで以上に身近なものとなっています。また、今年度は生育状況が良かったため、児童の身長より長い守口大根が多くあり好評でありました。

今後の課題としては、種まき、収穫は期間が限定されており、台風、積雪など天候不順により中止せざるを得ない場合があります。中止となった場合、実際に体験している映像を授業で観られるよう、DVD作成を検討しています。

〈取組項目：日本型食生活の推進、郷土料理等の地域の食文化の継承〉

〈取組場面：地域〉