

## 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。

#### バランスのとれた規則正しい食生活の実践

バランスの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。



食まる5人が合体しパワーアップ！



みんなもバランスよく食べよう！

#### 【成果や今後の取組み】

児童や保護者、先生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、いろいろ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。(先生)

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LPA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（食と健康アドバイザー）、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」開催の開催  
愛知県食生活改善推進員連絡協議会  
（田原市）

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できたりと母親たちから好評でした。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なっています。

実際にお家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グラタンをご紹介します。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お子さんが試食していただきます。試食を通して、お子さんがこれまで食べられなかった野菜を突然食べたり、長い時間きちんと座って食事ができたことに、お母さんたちの驚きのうれしい声をいただくこともしばしばあります。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、今年度、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、「ツナコロッケ」「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、年の1回の「ふれあい給食」を開催します。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。当日は、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す。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まれます。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ています。

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えます。



## 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ていきます。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です。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！ 阿久比町

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人の力がそろう、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姿がみられました。



紙芝居を通じたの食育

尾張旭市食生活改善協議会

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、噛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。保育園や幼稚園の先生方から、好き嫌が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

望ましい食生活についてのメッセージを示したものに「食事バランスガイド」があります。

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）が出席し、「自由献立（応募献立）」と「課題献立」により調理を競いました。

【成果と今後】

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

「食」というテーマでの開催は、今年で 3 度目になります。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。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たいと話す生徒もいました。



学校給食の試食会開催 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。薄味でよい。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。



親と子の楽しい料理教室 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、

フルーツサンドイッチ、彩りコロコロサラダ、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  
の方に気をつけ、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。



「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、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。

学業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。



「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  
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、家族で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「家族でつくってたべよう！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」を開催 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、親子で再確認の出来る料理教室で、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、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」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、食事のあいさつが自然にできる バランスのとれた食事をする 食事のマナーを身につける 食事がつくれるようになる 朝ごはんを毎日食べる、です。この達成を目指して、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、高校生以降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」を実施している。

この取組みは、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る。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る。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、実施している。



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)	...	...	...	...	...
チキンパスタ	211	14.8	14.6	3.2	1.3
麺のごま衣揚げ	412	22.7	28.1	13.9	1.1
肉じゃがカレー風味	178	4.3	12.1	12.1	0.5
豚肉の照り焼き	811	39.2	34.3	117.7	4.4
台湾ラーメン	432	18.7	12.3	66.1	7.8
カレーライス	645	18.8	30.4	16.2	2.1
コーンサラダ	44	1.8	0.8	9.0	0.0





### 親子歯磨き指導会開催

愛知県国公立幼稚園長会

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。

### 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ないました。



### 「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。



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いたしました。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

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メタボリック症候群予防や生活習慣改善を希望する人</li> <li>・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</li> </ul>
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。



食事バランスガイドに基づいた「ランチ自習」の流れを説明

数種類の料理・食品から、適量に相当する S V 数分を選択し、オリジナル弁当を作成

目とお腹で、弁当を体験・喫食

【成果と今後】

「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価です。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日まで行った。

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た。

そのため、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った。(来館者数 合計 12,224人)



### 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った。「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

るため、今後もこの取り組みを続けていく予定である。



### 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き、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った。



### 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うなど2時間の間に退屈な講義にならないよう工夫がしています。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」「カードを使用するの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っています。



高齢期のメタボリック、高血圧、  
糖尿病予防講座の開催 尾張旭市

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。

最初の日にはメタボです。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ある病気です。ここでは食事、と運動の両方を考えながら生活をする話をしました。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出来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。



もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト  
社団法人愛知県歯科医師会

【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。



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、図1の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(図3)。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・安心への取組について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。

#### 【成果や今後の取組等】

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、「工場の人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。



大学教授等による食育事業講演会開催  
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』」と題して、食育事業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。



親子料理教室（夏休み親子給食作り体験）の開催  
尾張旭市

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により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。



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。



### 『薬剤師がはなす食育の話・3』

社団法人愛知県薬剤師会

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』に努めてゆきたいと思っております。



### 健康介護まちかど相談薬局を担当

社団法人愛知県薬剤師会

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实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、行列ができてたり、立ち見の方が出たりと盛況で、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。

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。県民の方へ、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。相談者は熱心に、薬剤師の説明を聞かれていました。

最後に、今回の「あいち県民健康祭」に参加し、アンケートの回答を通して、県民の方は、健康食品について誤認していることが多々あるように思いました。今後、薬剤師の職能を拡げていくためには、医薬品についてだけでなく、健康食品についても、私たち薬剤師は、もっと、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。

### 食を楽しむゆとりの確保

#### 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？」と会話も弾んで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も驚いています。

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。

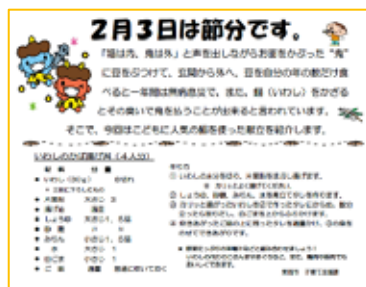


#### 家庭にとどける食生活情報パネル 東海市

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。図は、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、「いわしのかば揚げ丼」という保育園の人気献立のレシピを掲載したものです。

また、図は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紹介の一部です。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。



図



図



「コープひろば」は、暮らしに関するテーマを中心に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ないました。

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。



保健センターで「婚活クッキング」を開催  
美浜町健康づくり食生活改善協議会・美浜町

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人に対する配食サービスを行いました。

## 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経験します。

ぐにゃぐにゃの感触の田んぼの土に入っ  
ての田植え、鎌を持ったの稲刈り作業は、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る。

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、包丁で切り調理する。

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」をする。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だ。



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、機会をつくっていき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えます。



「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を一緒に考え、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「プリの解体見学」「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て行いました。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、鎌をもっ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、すずめ囀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、収穫を喜びとともに、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ていると「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います。



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

愛知県食生活改善推進員連絡協議会

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

愛知消費者協会

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、

豚ミンチシュウマイのもち米蒸し、キャベツの千切りスープ、うずら卵とウインナーの串刺し、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。



## 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・プリン作りを行な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ど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「鰯」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や柔らかさに感動していました。



## 親子de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います。



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。

その後、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。



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味わう機会となりました。



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て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。



## 給食献立募集について

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。つる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」

【目的】

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でできる多種多彩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。



## もっと伝えたい！食と農の絆づくり

豊橋市

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で一般公開デーを開催しています。

今年度は、8月6日に開催し、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てくることがわかった」など多くのご意見をいただきました。



切干大根とミカン缶からつくる  
フルーツサラダ

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



## 「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）

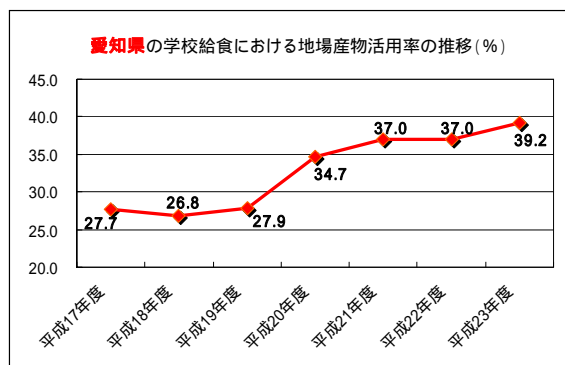
「全国学校給食週間」前後の一日（第3回）

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、地産地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。



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。米粉を熱湯でとぎ、「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。



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。

