

平成25年度 学校での「きょうと食いく先生」食育活動支援について

◆京都市立元町小学校（京都市北区）

支援者：藤田 正氏
（専門分野：野菜栽培、生産物流通）
開催日：平成25年9月17日
対象：5年生21名
内容：大根栽培のお話と作業（土づくり、種まき）
（総合的な学習「みな之源」で実施）



最初はショベルを上手に扱えなかった児童たちでしたが、藤田先生からうね立てのコツを教わり、きれいなうねができました。

◆宇治市立槇島中学校（宇治市槇島町）

支援者：井上 清文氏
（専門分野：和菓子製造）
開催日：平成25年9月20日
対象：2年生111名、支援学級8名
内容：和菓子の話と和菓子づくり体験



和菓子を食べた経験が少ない生徒も和菓子についての話を熱心に聞き、意欲的に和菓子づくりに取り組んでいました。

◆長岡京市立長岡第四小学校（長岡京市友岡）

支援者：長岡京市生活研究グループ
森由紀子氏他4名の食いく先生
（専門分野：地域の食材を使った料理）
開催日：平成25年9月30日
対象：3年生71名
内容：総合的な学習の時間
地元産なすを使った調理実習
（いとこ汁、なすゼリー）



初めて、包丁を持つ子もいましたが、食いく先生に切り方のコツを習い、堅いかぼちゃもがんばって切りました。

◆宇治市立木幡中学校（宇治市木幡）

支援者：井上 清文氏
（専門分野：和菓子製造）
開催日：平成25年10月9日
対象：1年生18名、2年生19名、3年生19名
内容：文化体験
和菓子の歴史と和菓子づくり体験



和菓子の歴史や銘、由来の導入から実技手本を生徒達が興味深く、真剣に和菓子づくりに取り組みました。

◆京都市立醍醐小学校（京都市伏見区）

支援者：宮本 輝夫氏

（専門分野：和生菓子、創作菓子製造）

開催日：平成25年10月21日

対象：4年生9名、5年生9名、6年生10名

内容：家庭科クラブ「和菓子を作ろう」

- ・和菓子の歴史について
- ・季節の和菓子「赤富士」づくり

児童は、初めて体験する和菓子づくりにわくわく目を輝かせて取り組んでいました。

◆京田辺市立普賢寺小学校（京田辺市普賢寺）

支援者：山下 壽一氏、田宮 正雄氏

（専門分野：農作物栽培）

開催日：平成25年10月24日

対象：4年生8名、6年生13名、幼稚園児52名

内容：黒大豆枝豆収穫と直売所での販売体験

6年生は幼稚園児と一緒に収穫作業をし、4年生は「普賢寺ふれあいの駅」で販売体験を行いました。

◆城陽市立古川小学校（城陽市上津屋）

支援者：永井 増治氏（専門分野：豆腐製造）

開催日：平成25年10月30日

対象：3年生2クラス合同41名

内容：豆腐のお話と豆腐づくり体験

- ・豆腐の歴史と豆腐づくりの行程
- ・おぼろ豆腐と木綿豆腐づくり

（国語「すがたをかえる大豆」の一環で実施）

【児童の感想文より】
木ばこでとうふをつくりましたが、ふたを強くおしすぎてしわしわになってしまいました。しかし、自分でつくったとうふはとてもおいしかったです。

◆京都府立洛北高校（京都市左京区）

支援者：平田 宗子氏

（専門分野：料理全般）

開催日：平成25年11月13日

対象：3年生「フードデザイン」選択者31名

内容：京野菜・京料理についての講義と調理実習

京野菜の歴史を地形と関連づけてわかりやすく説明していただきました。

◆向日市立第4向陽小学校（向日市寺戸町）

支援者：古川 栄作氏

（専門分野：漬物原料栽培、漬物製造）

開催日：平成25年11月14日

対象：5年生91名（3クラス）

内容：京都の伝統的な漬物

京漬物の伝統の製法、塩分と和食の関係を学び、簡単な浅漬けを全員で体験しました。

◆京都市立加茂川中学校（京都市北区）

支援者：上田 孝博氏

（専門分野：生菓子製造全般、菓子の歴史）

開催日：平成25年11月20日

対象：育成学級・北総合支援学校の生徒 5名

内容：和菓子づくりと点茶体験

◆京都府立東宇治高等学校（宇治市木幡）

支援者：杉本 節子氏

（専門分野：京都の伝統的料理、
京町家に遺る食文化）

開催日：平成25年11月21日

対象：高校生・保護者 30名

内容：京都の伝統的な食文化の話と調理実習



だしの味の違いを知るため、かつお節と昆布だしでお吸い物を、じゃこだしで煮物を作りました。

◆南丹市立富本小学校（南丹市八木町）

支援者：杉本 節子氏他

（専門分野：京都の伝統的料理、
京町家に遺る食文化）

開催日：平成25年11月25日

対象：5年生20名、6年生19名

内容：

- ①京都市場における野菜の流通について
- ②「弁当の日」に向けての学習
 - だしの取り方とエコクッキング
 - ・水菜とお揚げのおつゆ
 - ・切り干し大根と牛肉の味噌炒め煮
 - ・出しがら佃煮

だしの取り方を学び、かつお、昆布、あわせだしの味の違いを確認しました。

◆亀岡市立川東小学校（亀岡市馬路町）

支援者：人見 博子氏

（専門分野：伝統行事と行事食、伝統的食文化）

開催日：平成25年12月17日

対象：5年生36名

内容：自分たちが作った馬路味噌でみそ汁を作る

大豆づくりからみそづくりまで教わり、自分たちで作ったみそでおいしいみそ汁を作りました。

◆京都市立静原小学校（京都市左京区）

支援者：高木 正勝氏（専門分野：和菓子全般）

開催日：平成26年1月21日

対象：1～4年生他 15名

内容：お茶のお菓子に関する話
和菓子づくり実習と試食

- ・梅を題材とした和菓子2品作成。
- ・4年生の立てた抹茶とともにいただく。



本格的な和菓子づくりでしたが、丁寧な指導のおかげできれいに仕上げることができました。

◆京都府立洛水高校（京都市伏見区）

支援者：平田 宗子氏（専門分野：料理全般）

開催日：平成26年1月22日

対象：3年生 24名

内容：京野菜についての講義
京野菜を使った調理実習

- ・京小かぶのステーキ
- ・九条ねぎのスープ
- ・ラーメン炊き込みご飯

「苦手なねぎが食べられたので、今回の料理を応用して料理をつくってみたい」、「簡単な料理で、家でも作りたい」との声がありました。

◆伊根町立本庄小学校

支援者：岡田 博美氏（専門分野：料理・農産加工）

開催日：平成26年1月24日

対象：5年生 5名

内容：岡田氏のみそ加工場にてみそづくりの工程（麴づくり～仕込み）見学

児童たちは、見学する中で、次々と疑問がわき、積極的に質問していました。

◆京都市立梅小路小学校（京都市下京区）

支援者：下岡 久五郎氏（専門分野：宇治茶全般）

開催日：平成26年1月28日

対象：4年生 45名

内容：社会科

「古くから受け継がれてきた産業のさかんな宇治市」

- ・宇治茶の歴史と製法
- ・玉露の入れ方と試飲
- ・宇治田原町特産古老柿の歴史

宇治茶の昔ながらの製法や、天保の時代からお茶を作り続ける下岡氏に、子どもたちは興味津々で質問しました。

◆木津川市立恭仁小学校（木津川市加茂町）

支援者：市川 浩之氏（専門分野：農作物栽培）

開催日：平成26年1月31日

対象：1～6年生 48名

内容：木津川市の特産物について
野菜の流通について
野菜づくりの大変さ など



野菜づくりから流通・栄養まで幅広く野菜のことを学びました。

◆大山崎町立大山崎小学校（乙訓郡大山崎町）

支援者：宮本 輝夫氏

（専門分野：和生菓子・創作菓子製造）

開催日：平成26年1月31日

対象：6年生 80人

内容：「和食文化を継承・発展させ世界へ発信しよう」
～和菓子づくり体験～
・和菓子の話と実演
・京菓子「雪うさぎ」づくり体験



和菓子の良さを学びながら、素早く美しく仕上げる技を、苦悩しながら一生懸命マネしていました。