




<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>精華町 精華町立ほうその保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>食育ポスターの掲示</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日前後</p>
<p>取組内容</p>	<p>前月や当月に実施した食育の取組（クッキング、保育所内での栽培活動、園外での栽培活動、食育の日の野菜の皮むきのお手伝い等）を毎月ポスターにして保育所の玄関に掲示して、保護者の方にお知らせしています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="446 689 922 1350" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> </div> <div data-bbox="946 689 1417 1350" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>保育所で実施している食育の取組を保護者の方にお知らせすることで、子どもができる活動を知ってもらい、家庭における食育を推進できるように働きかけを行っています。ポスターを貼り出すことで更に親子のコミュニケーションが生まれています。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>保育所における食育は、食習慣の基礎を形成する子ども達にとって、とても重要なことです。保育所での取組が家庭でのよりよい食育につながることを期待しています。そのためには、食育について保護者に興味を持ってもらえるよう継続した取組が必要です。今後も保育所での食育の取組を細かくお知らせしていきます。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

取組市町村名	精華町
取組団体・企業名	精華町立こまだ保育所
取組の名称	給食調理のお手伝い
実施時期	毎月19日前後
取組内容	<p>【給食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筑前煮のこんにゃくちぎり ・クリームシチューのエリンギさき ・豆ご飯のえんどう豆の皮むき <p>【おやつ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たけのご飯のたけのこの皮むき ・とうもろこしの皮むき ・枝豆もぎ
	
成果	<p>食材の形や感触、匂いを感じながら手伝うことができ、楽しんで取り組みました。苦手な食材でも食べてみようとする姿が見られ、また、乳児など他のクラスの子ども達も食べる、給食やおやつのお手伝いをすることで、年長であるという自覚を持ちながら取り組むことができました。</p>
課題及び今後の展望	<p>苦手な食材でも自分の手で触れることで、食べてみようという気持ちが育つので、給食室と連携を取りながら、継続的に給食調理のお手伝いのできたら良いと思います。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>精華町 社会福祉法人千祥福祉会 ひかりだい保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>給食づくりのお手伝い</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>年間を通して食育の日には4歳児・5歳児が給食づくりのお手伝いをしています。</p> <p><手伝い内容> 玉ねぎの皮むき・トウモロコシの皮むき・えんどう豆の豆取り ホットドッグの盛り付け・枝豆取り・ピーマンの種取り マーブルケーキの模様付け・こんにやくちぎり等 毎月の取組の中からいくつかを紹介します。</p> <p><4歳児>・トウモロコシの皮むき <5歳児>玉ねぎの皮むき</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>成果</p>	<p>様々な食材に触れることができ、自分達が手伝った食材が給食に使われる喜びを感じることができた。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>食育の日が保護者にも子どもにもあまり浸透していない。現時点で取り組んでいる活動以外にも、子ども達が食育の日を楽しみにできるような活動を取り入れていくようにしたい。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

取組市町村名	宇治市
取組団体・企業名	宇治市立黄檗中学校
取組の名称	だしで味わう UMAMI ～日本の食文化・行事食とともに～
実施時期	令和元年9月19日
取組内容	<p>取組名「だしで味わう UMAMI ～日本の食文化・行事食とともに～」 実施学年等 9年生(中学3年生)</p> <p><食育の観点より> だしを通して、和食を代表とした日本の食文化や行事食を学ぶ。</p> <p><対象> 9年生4クラス(144名)</p> <p><内容> 「野菜ソムリエコミュニティ京都」所属の鳥越よし子氏と山岡明日香氏をメイン講師とし、4名の野菜ソムリエの方に来ていただき、「だしで味わう UMAMI ～日本の食文化・行事食とともに～」をテーマに和食の特徴を学ぶと共に“だし”のブレンドや飲み比べを行いました。</p> <p>昆布だし、かつおだし、野菜のだしを中心に特徴を学び、昆布だしかぼちゃスープを作りました。だし本来が持つ旨みを感じる事が初めての生徒も多く、驚きや感嘆の声が聞かれました。</p> <p>家で料理に挑戦したいという感想や、和食を見直したいという感想などがあり、多くの刺激を受けたようです。</p>



食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京田辺市 京田辺市立小学校 全9校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>食育の日献立の実施（お茶給食）</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>昨年度から、京田辺市では毎月19日に「食育の日献立」を始めました。日本で有数の玉露の産地でもある、京田辺市の子ども達に、お茶文化を身近に親しみ、継承することを目的として、小学校給食を教材として、お茶に対する知識・興味・関心を持ってもらおうと、取り組みました。</p> <div data-bbox="451 840 603 943" style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">11月</div> <div data-bbox="464 913 1082 1312" style="text-align: center;"> </div> <div data-bbox="464 1335 1102 1496" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><献立名> 牛乳、キャロットライス、 鶏肉の豆乳煮、海藻サラダ、抹茶ドーナツ</p> </div>
<p>成果</p>	<p>お茶を使用した献立は、インパクトがあり、また、子ども達から、「お茶のいい香りがした」「おいしかった」などと様々な感想がありました。子ども達は、楽しく給食の時間を楽しみながら、お茶に対する知識や関心を深めることができました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>今後も様々なお茶献立を考案し、お茶文化を身近に親しみ・継承できるような献立を提供していきたいと考えています。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

取組市町村名	京丹後市
取組団体・企業名	京丹後市立橘小学校
取組の名称	まるごと京丹後食育の日
実施時期	毎月19日
取組内容	<p>取組名「まるごと京丹後食育の日」</p> <p>実施学年等 全学年対象</p> <p>地元生産者による食材の説明（放送）の実施</p> <p>ランチルーム（1～3年生）との交流給食（1名）、4年生との交流給食（1名）を実施</p>

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>宇治市 健康生きがい課 危機管理室 京都文教短期大学、株式会社典座</p>
<p>取組の名称</p>	<p>備蓄食品を使った「防災ランチ」の販売</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年9月19日（木）</p>
<p>取組内容</p>	<p>「備蓄はしているけど、いざ災害が起きた時どうやって食べたらいいの?」「賞味期限が切れそうな備蓄食品をおいしく食べる方法は?」といった市民の疑問を解決するレシピを、京都文教短期大学食物栄養学科の学生と連携し考案しました。</p> <p>9月の防災月間の食育の日に、市役所食堂にてその中の1品を販売しました。</p> <div data-bbox="451 862 1426 1433" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>食堂前には備蓄食品に関するパネル展示や、レシピの配布を行いました。市民や職員が普段から利用する食堂で実施したので、まだまだ防災の意識が低い方にも啓発できたのではないかと考えています。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>防災への意識は高まっているものの、食料品備蓄に関してはまだまだ普及啓発していかないといけない課題だと考えています。非常食に加え、日常食品も上手に備蓄する方法や、災害時の調理の工夫など、実演や実践を交えた普及啓発を行っていきたいです。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京田辺市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>一休さん派遣事業</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年5月～11月の19日</p>
<p>取組内容</p>	<p><対象> 京田辺市内の保育所や幼稚園に通う乳幼児、保護者 乳幼児 計1,656名 保護者 計100名</p> <p><場所> 市内全保育所・幼稚園</p> <p><内容> 毎月19日の「食育の日」の認知度を高めるため「19日」と一休さん（19さん）をかけて、京田辺市観光大使である一休さんと一緒に京田辺市内の保育所や幼稚園を訪問しました。「食育の日」のPRやスライド・紙芝居を用いながら赤・黄・緑の食べ物を偏りなく食べると元気になることや朝ごはんの大切さを伝えました。お弁当参観にも参加し子ども達がお弁当を食べている姿を見学しました。保護者にはアンケートとレシピを配布しました。</p> <div data-bbox="456 1182 1406 1563" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>観光大使の一休さんと一緒に食べ物について学べたことで、食事について興味を持つ様子が見られました。アンケートやレシピを配布することで、保護者に対する啓発につながりました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>園児や保護者の現状に応じ、継続して実施していきたい。</p>

食育の日（毎月19日）の取組

取組市町村名	木津川市																													
取組団体・企業名	木津川市食生活改善推進員協議会																													
取組の名称	食育の日に合わせた講座の開催																													
実施時期	令和元年6月～12月までの各月の19日（10月のみ21日）																													
取組内容	<p>目的 すこやか木津川21プランに基づき、旬・地元の食材、食文化を広め、生活習慣病の予防、改善に向けた食事の方法を理解する人を増やすことを目的としています。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>活動内容</th> <th>目的</th> <th>参加者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6月 熱中症予防</td> <td>暑さ対策（水分）</td> <td>24名</td> </tr> <tr> <td>7月 熱中症予防</td> <td>暑さ対策（塩分）</td> <td>12名</td> </tr> <tr> <td>8月 エネルギーの消費と摂取</td> <td></td> <td>21名</td> </tr> <tr> <td>9月 防災の日</td> <td>災害時の食事（ポリ袋の料理）</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td>10月 防災の日</td> <td>災害時の食事（ポリ袋の料理）</td> <td>10名</td> </tr> <tr> <td>11月 地元野菜の普及</td> <td>地元野菜を使った料理の紹介 はてなボックス2種（さわる・におう）の体験</td> <td>20名</td> </tr> <tr> <td>12月 糖分を考える</td> <td>適切な糖分量の把握</td> <td>7名</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td></td> <td>109名</td> </tr> </tbody> </table> <p>スタッフ 木津川市食生活改善推進員 3名 木津川市管理栄養士 2名</p>			活動内容	目的	参加者数	6月 熱中症予防	暑さ対策（水分）	24名	7月 熱中症予防	暑さ対策（塩分）	12名	8月 エネルギーの消費と摂取		21名	9月 防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	15名	10月 防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	10名	11月 地元野菜の普及	地元野菜を使った料理の紹介 はてなボックス2種（さわる・におう）の体験	20名	12月 糖分を考える	適切な糖分量の把握	7名	合計		109名
活動内容	目的	参加者数																												
6月 熱中症予防	暑さ対策（水分）	24名																												
7月 熱中症予防	暑さ対策（塩分）	12名																												
8月 エネルギーの消費と摂取		21名																												
9月 防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	15名																												
10月 防災の日	災害時の食事（ポリ袋の料理）	10名																												
11月 地元野菜の普及	地元野菜を使った料理の紹介 はてなボックス2種（さわる・におう）の体験	20名																												
12月 糖分を考える	適切な糖分量の把握	7名																												
合計		109名																												
成果	<p>去年と比べて、参加者人数は、ほぼ変わりはないが、参加された方から親戚の方が災害の被害に合い、食育の災害食のレシピを送ったところ、活用されて、親戚の方が喜んでいと声をいただいた。高密度ポリエチレン袋を使用した真空調理の方法や新聞紙での器作りに関心が高く、レシピの持ち帰りも好評だった。</p> <p>はてなボックス2種(酢・しょうが)は、香りから食材を当てる、野菜の触感の体験される方が多かった。</p>																													
課題及び今後の展望	<p>ポスターやフードモデルなどの媒体を使用しながら、分かりやすい説明を行い、食生活改善推進員協議会と連携し、今後も体験を通じて食の正しい知識を提供し、健康な市民が増えることを目的として取り組んでいきたい。他にも、災害の意識が高まっており、災害のハザードマップの配布など各課の連携も併せて取り組んでいきたい。</p>																													

食育の日（毎月19日）の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>精華町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>「食」に関する図書の紹介</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>毎月19日「食育の日」に、図書館において「食」に関する本を紹介しています。</p> <p>来館者や職員など、より多くの住民に「食育の日」の周知と「食への関心」を高めるために、図書館に配架している本の中から「食」に関する本や精華町食生活改善推進員が作成したレシピをまとめた、「あすなるお喜楽クッキング」などを紹介し、貸出を実施しています。</p> <div data-bbox="453 869 1417 1214" style="text-align: center;"> </div>
<p>成果</p>	<p>話題作品の紹介スペースで「食」に関する本を紹介することで、人気の料理本だけでなく、その他の「食」に関する本も貸し出され、多くの住民に、「食」に関する情報が少しずつ広がっていると考えられます。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>より多くの方に「食」への興味を高めてもらうため、毎月19日の「食育の日」だけでなく、食育月間である6月にも図書館内で「食」のブースを設け、食の話題本を紹介したいと考えています。</p>