

年間を通した取組

取組市町村名	大山崎町
取組団体・企業名	大山崎町立保育所
取組の名称	公立保育所における食育 ～三色食品群のパネルシアターとその後の朝食調べ、排便チェック～
実施時期	令和元年12月
取組内容	<p>町立保育所各3園にパネルシアターを実施し、3色食品群の話をしました。</p> <p>対象は3歳児・4歳児・5歳児クラスで、各クラス30名程度でした。</p> <p>“あかいこびと”、“きいろのこびと”、“みどりのこびと”の役割を説明し、それぞれの仲間の食べ物を紹介しました。その後、クイズ形式で食べ物を分類してもらいました。</p> <p>パネルシアター実施後に、1週間朝食調べを行いました。朝食調べカードと3色のシールを配布し、朝食で食べたものが何色か確認しながら保護者と一緒に園児本人にシールを貼ってもらいました。また、同時に自宅で排便があれば金色のシールを貼ることにしました。</p>
成果	<p>5歳児クラスで実施したクイズでは正解率100%のクラスもあり、積み上げた知識が結果に表れていました。</p> <p>朝食調べの実施で、“全部シールを貼れるようにしたい！”という気持ちで、色を意識して食べることにつながっていました。一週間毎日、3色そろえて食べられている児童が7割だったクラスもありました。</p> <p>排便については、便秘が多い結果になりました。</p>
課題及び今後の展望	<p>バランス良く食べることを今のうちから習慣付けられるようにしていきたいと思っており、今回の食育で身に付いたことを習慣化していけたらと思います。今回の結果だけでなく、以前行ったアンケートでも偏食や便秘が多いので、子ども達に伝えるだけでなく、保護者にもバランス良く食べることの大切さを知ってもらう機会を作られたらと思います。</p>

年間を通した取組




取組市町村名	大山崎町
取組団体・企業名	大山崎町立保育所
取組の名称	野菜や果物、お米の菜園活動、クッキング
実施時期	平成31年4月～令和元年12月 4月（金柑）・5月（田植え）・6月（茄子・ピーマン）・10月（ポップコーン・さつま芋・米の収穫）・11月（さつまいも）・12月（さつまいも）
取組内容	野菜や果物を保育所の園庭で栽培して、収穫・調理・試食までの一連を体験しました。（クッキング保育） 米については、田んぼの土づくりから行い、田植え、刈り取り、乾燥、脱穀、精米、洗米、炊飯、おにぎり作りまでを体験しました。
成果	食材は、生産者の大変な苦労の上に自分達の元へ届いているのだと気付いた様子で、食べ物を大切にしようとする姿が見られました。ピーマンや茄子が嫌いな子どもも、自分達で作ったということや、皆で食べることを楽しむ中で、魔法がかかったかのように食べることができ、克服に一步近づきました。
課題及び今後の展望	今年からクッキングを始めましたが、年齢別にできる調理も変わってくると実感したので、それを考慮したうえで、野菜の栽培計画からしっかり立てるようにすべきだと思いました。

年間を通した取組

取組市町村名	京田辺市
取組団体・企業名	京田辺市立三山木保育所
取組の名称	冬野菜・かぶを育てよう
実施時期	令和元年10月
取組内容	<p>【目的】 菜園活動を通して、身近な野菜に関心を持ち、食べる楽しさを味わう。</p> <p>【対象者】 1歳児30名を対象に、今年度10月に冬野菜の栽培を実施しています。</p> <p>【実施内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10/23（水）かぶの種を植える。 保育士がプランターにかぶの種をまく様子を、子ども達はプランターの周りに集まって見ました。 子ども達は小さな種を不思議そうに見たり、保育士がしているのを見て一粒ずつつまみでみたり、土の上に載せる姿が見られました。また、種をまいた後、土をかぶせようとする姿もありました。土を強くたたいてしまう子もいましたが、興味を持っている子が多く見られました。 ・10/28（月）まびきをする。 子ども達が遊んでいる中でまびきをしていると、保育士がする姿に興味を持って見ていました。まびいた芽を渡すと、うれしそうに持ったり見せたりしていました。戸外に出ると、「かぶー！」と言ってプランターを見に行く姿も見られます。 <p>かぶが生長していく様子を子ども達と一緒に見守っていき、収穫を通して野菜への関心を深められるようにしていきたいと思います。</p>
成果	<p>身近な環境の中で、保育士が種を植える姿を見たり体験することで、土や野菜の種への興味や、生長しているかぶの様子にも興味をもつことができました。</p>
課題及び今後の展望	<p>今後も各年齢に応じた取組を通して、食育活動を行っていききたいと思います。</p>





年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京田辺市 京田辺市立草内保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>旬の食材に触れる</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年5月</p>
<p>取組内容</p>	<p>目的：旬の食材に直接触れ、食べ物への興味、関心を広げ、食べる意欲を育てる。 対象者：保育所内の子ども102名とその保護者 内容：旬の食材（ふき）を展示しました。直接触れたり、香りを楽しんだり、筋を取ったりしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>ふきの育ち方を 掲示しました。</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>門の横に展示していると、 興味を示して近付いてきた 子ども達です。香りを楽し み、筋取りもしました。</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>どこまで筋が切れずに 取れるか挑戦中です。</p> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>旬の食材である「ふき」ですが、家庭で下処理からすることも少なくなり、実物を見たり、香りを楽しんだりすることに親子で興味を示してくださいました。例年活動時間中に、食材に触れていましたが、降所時間に展示し、親子で一緒に触れ、筋取りを体験する姿を見てもらえたことは、家庭で子どもと話すきっかけの一つとなり、また、子どもの成長を見ていただく良い機会であったと感じました。</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>降所時間に親子で触れてもらえたことはとても良かったのですが、展示する時間の関係で一部の親子に限られてくるのが課題でした。 展示する野菜の量が少なかったため、筋取りをする子どもにも限りがありました。お手伝い活動などでゆっくりと筋取りをする機会を持てたらと感じました。</p>

年間を通した取組

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	菜園活動、クッキング ～夏野菜を育てて、餃子の皮ピザを作る～
実施時期	令和元年8月
取組内容	<p>5歳児40名</p> <p>5月に夏野菜（きゅうり、トマト、なす、ズッキーニ、おくら、パプリカ、ピーマン）を植え、水やりや草引きを行いながら、生長を楽しみに世話をしました。たくさん収穫できたので、餃子の皮を使ったピザ作りを子ども達に提案をしました。調理師と話し合い、調理師がトマトソースを作り、子ども達が、なすやズッキーニ、パプリカ、ピーマンを切って、クッキングをすることに決めました。子ども達は、一人ずつクッキングシートの上に餃子の皮をおき、トマトソース、切った具材、チーズ（アレルギー児は除く）を載せて、ホットプレートで蒸し焼きにしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>
成果	<p>素材の味そのままでしたが、自分達で育てた野菜を食べた子ども達は特別おいしく感じている様子が見られました。また、苦手な野菜も積極的に載せて食べようとする姿が見られ、クッキングを通しておいしいと感じ、苦手なものも食べられるようになった子どもがいました。</p>
課題及び今後の展望	<p>野菜を育てるのはとても貴重な経験で、生長や収穫を楽しみに待つ気持ちが見られました。今後も食育活動として継続的に取り組んでいきたいと思っています。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	精華町
取組団体・企業名	社会福祉法人京都長尾会せいかだい保育所
取組の名称	災害時の食事の体験
実施時期	令和元年11月7日
取組内容	<p>日頃から園庭で焚火をし、災害時にガスや電気が使用できないことを想定して火を起こして調理をしたり暖を取ったりする経験をしています。11月には給食の汁物を園庭の焚火で子ども達と一緒に調理しました。2週間前からどんな鍋にするのかを子ども達と話し合い、生協で注文をしたり鍋やお玉を用意したりと準備を進めました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>また、保護者参加の行事では、スープ作りなどを親子で体験するコーナーを設けて、保護者へも啓発しています。</p>
成果	<p>普段から焚火をしているため、火での調理を怖がらず火との距離を考えながら物を扱っていました。便利な調理器具に頼らず作る過程を経験し、災害が起こった時のことをイメージしている子どももいました。</p>
課題及び今後の展望	<p>該当するクラスの職員だけでなく、全職員が火おこしなどに自分から参加したり、年長児以外のクラスの保育でも取り入れて園の中で共有したり保護者への啓発も更に積極的にしていきたいと思います。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	精華町
取組団体・企業名	社会福祉法人京都長尾会せいかだい保育所
取組の名称	魚の解体
実施時期	令和元年11月6日
取組内容	<p>3～5歳児を対象に子ども達の前で魚をさばいてもらい、生き物の命をいただいて自分達の体（命）につながっていることを知らせています。魚の血や内臓を見て驚く子どももいますが、さばいた魚をその日の給食で頂くと残さず食べています。</p> <div data-bbox="459 862 1407 1236" data-label="Image"> </div>
成果	<p>解体中に魚から血が出るところを見て驚いたり、普段あまり目にしない丸ごと一匹の魚をさばく姿に興味を持ち、命を頂く意味を知って「いただきます」「ごちそうさま。」の挨拶をしていました。</p>
課題及び今後の展望	<p>魚の解体の日だけでなく、肉やその他の魚介類などにも命があることを頂く際に職員が言葉にして子ども達と一緒に考えるきっかけを作っていきたいと思います。</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>精華町 社会福祉法人京都長尾会せいかだい保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>食育の展示 ～給食のレシピ紹介、食材はどこからやってきた?～</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年8月28日～9月7日</p>
<p>取組内容</p>	<p>保育所での給食やおやつ献立の中で、家庭ではあまり出てこないようなメニューを、職員のお勧めレシピとして紹介しています。保育所の玄関ホールから廊下にかけて展示することで全園児の保護者の目に留まりやすくしています。送迎の際に子どもから「これ美味しいからお家でも食べたい。」などの声が聞こえ、親子の会話が膨らんでいました。</p> <p>また、「どこから来たの?」というテーマで海で採れる食材、畑でできる食材、木に実る食材など、ただ食べるだけでなく口に入れる食材がどこから来ているのかを考えられるように、海・畑・木のイラストの中に食材を隠してクイズ形式で展示しました。</p> <div data-bbox="491 981 1353 1308" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>レシピ紹介では、保護者が家庭で作ってみると子どもが喜んでいと声が聞かれました。家庭の食事が豊かになるきっかけ作りができたと思います。イラストでの掲示では子どもが理解しやすく食材に対する興味が膨らみました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>継続的にレシピを紹介し、子どもが家庭では口にしないが、保育所で喜んで食べているものを周知していきたいと思います。イラスト掲示だけではなく普段の食事場面で食材に関する話題を提供していきたいです。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	精華町
取組団体・企業名	精華町立ひかりだい保育所
取組の名称	菜園活動（野菜作り、米作り）、クッキング、食育劇鑑賞
実施時期	令和元年4月～11月
取組内容	<p><8月></p> <ul style="list-style-type: none"> ・精華町の食育劇団『もぐもぐ』に来ていただき食育劇を見る中で、食べ物を噛むことの大切さを学んだり、「いちごちゃん体操」を教わったりしました。  <p><11月></p> <ul style="list-style-type: none"> ・春に種もみから育てたお米をお鍋で炊いて食べました。子ども達一人ひとりのオリジナルブレンドのふりかけ作りもしました。 
成果	<p>前年度より、クッキングの回数が増え、育てた野菜や色んな調理器具に触れる機会が多くなったのでよかった。</p> <p>年間を通して野菜の収穫やクッキングなど定期的に行えたことで、前回の取組を忘れることなく食育に触れることができた。</p>
課題及び今後の展望	<p>食育劇は年に1回しか機会がなく、子ども達が継続的に食育について触れられる機会がない。保育所でも食育の集いなど、子ども達が食育に触れられる催しを企画し、食への興味を更に深めていくようにしたい。</p>

年間を通した取組

<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>栽培活動、クッキング</p>
<p>実施時期</p>	<p>通年</p>
<p>取組内容</p>	<p>保育所職員や地域の方の力を借り、年齢に合わせてそれぞれ栽培活動に取り組んでいます。</p> <p>3歳児 小松菜の栽培、ねぎの根っこでエコ栽培 4歳児 落いも栽培、大根の栽培、玉ねぎの栽培 5歳児 米作り、さつま芋栽培 等</p> 
<p>成果</p>	<p>野菜の栽培を通して、子ども達は、普段食べているものを「自分でも作れた」という満足感を味わうことができ、喜んでいました。</p> <p>収穫物を使ってのクッキングにとっても積極的に取り組むことができ、作って食べる楽しさを体験できました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>栽培収穫体験は、保育所職員だけではなかなかできませんが、地域の力を借りて継続していけたらと思います。また、今後も様々な食育活動を通して、食べることの大切さや食べる楽しさを伝えていきたいです。</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>亀岡市 亀岡市立中部保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>菜園活動、クッキング</p>
<p>実施時期</p>	<p>通年</p>
<p>取組内容</p>	<p>“意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しむ”というねらいをもって、食育の取組を進めています。</p> <p><u>栽培活動</u> ジャガイモ、ニンジン、サツマイモ、ダイコン、カメマルイモなどの野菜を栽培しています。子ども達が水やりや観察、収穫をし、クッキング活動や給食に取り入れて食べています。</p> <p><u>クッキング活動（5歳児）</u> 年間4回予定しています。8月には畑で収穫したジャガイモとニンジンでカレーライスを作りました。10月には収穫したサツマイモで茶巾しぼりを作りました。 カレールーなど、アレルギーのない材料を使い、みんなで同じものをいただく幸せな経験となりました。</p>
<p>成果</p>	<p>食を通じて素材に目を向け、素材に関わり、素材を調理することに関心を持つことが生きる力へとつながる一つとなっています。</p> <p>栽培やクッキング、給食を通して食べることのありがたみを感じることができます。</p> <p>様々な野菜を身近な食材として味わうことができました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>“食育”は生きることにつながり、命を育むこととして捉えています。</p> <p>毎日大切にしていることもあり、毎月19日の「食育の日」を意識することがあまりありませんでした。今後は「食育の日」をうまく活用しながら、食に関する発信が更にできるようにしていきたいと思えます。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	南丹市
取組団体・企業名	南丹市立保育所（全8園）
取組の名称	5歳児クラスの配膳
実施時期	通年
取組内容	<p>普段は給食室で行う盛り付けを、子ども自身が盛り付ける。</p> <p><ねらい></p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分で盛り付けることでメニューや食材に興味を持つ ・自分で盛り付けることで自分の適量が分かる <p><内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事への意欲や興味を持ち、友達との間に共通の話題が生まれる。 ・自ら配膳することを通して、配膳の盛り付け量を確認し、更に自分が食べた量を繰り返し確認することにより、自分自身にとってちょうどよい量を知る ・自ら配膳することを通して、食器の扱い方や食事を準備する人の大変さなど、ただ食べているだけでは分からなかったことが分かる
成果	<p>自分で盛り付けることによって、食材や料理への興味が深まる。</p> <p>お皿や器を持ちながら、トングやお玉を使って盛り付けることで、集中力が高まる。</p> <p>見本の量を見て盛り付けることで、見る力や比べる力が養われる。</p>
課題及び今後の展望	<p>食への興味を深め、様々な力を身に付けるために、今後も年間を通した取組として行っていく。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	南丹市
取組団体・企業名	南丹市立日吉中央保育所
取組の名称	親のクッキング教室
実施時期	令和元年10月29日(火) 13:30~15:30
取組内容	<p>保護者を対象にしたクッキング教室</p> <p><ねらい></p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの食生活の大事さを知り、クッキングを通して関心を持つ ・親同士の交流を深める <p><内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡単にできるメニューを親同士で協力しながら作り味わう。 ・親同士の交流を通して、お互いにリフレッシュしたり子育てに意欲を持つ
成果	<p>給食の献立を作り、試食をすることで、子どもに適した食材の大きさや味付けを知らせられた。</p> <p>クッキング中や試食中に親同士や保育所職員とのコミュニケーションをとる良い時間になった。</p> <p>料理や給食への関心が深まった。</p>
課題及び今後の展望	<p>今年度初めての取組で、来年度は今年度の経験を生かして取り組んでいく。</p>


年間を通した取組

取組市町村名	南丹市
取組団体・企業名	南丹市立八木中央幼児学園
取組の名称	5歳児親子クッキング教室
実施時期	令和元年12月11日(水) 9:30~12:00
取組内容	<p>幼児学園で収穫した野菜を使って、親子で豚汁づくりをする。</p> <p><ねらい></p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分達が育てた野菜や米を使ってお家の人とクッキングをし、収穫の喜びを感じる。 ・友達や保護者と一緒に食べることを楽しむ。
成果	<p>自分達で作ることにより、野菜が苦手な子どもも喜んで食べられた。野菜を収穫し、料理をすることで達成感があった。みんなで一緒に作って食べられる喜びを共感できた。親子で楽しんで取り組めた。</p>
課題及び今後の展望	<p>安全で楽しいクッキングに今後も取り組んでいく。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	京丹波町
取組団体・企業名	京丹波町立保育所
取組の名称	保育所給食への地元産物の利用促進に向けた連携
実施時期	令和元年10月
取組内容	保育所給食での地元産物利用促進に向けた協議（町関係課）を実施し、地域商社との連携を検討
成果	令和2年1月 地域商社を含めた打合せを実施することとなる。
課題及び今後の展望	より多くの町内産の農林産物が保育所・学校給食に供給されることを期待する。


年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>与謝野町 与謝野町立保育所、こども園、幼稚園</p>
<p>取組の名称</p>	<p>食育巡回指導</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年5月～12月</p>
<p>取組内容</p>	<p>[対象者] 町立保育所・こども園・幼稚園 年長児</p> <p>[目的] 幼児期における食生活についての正しい知識を身に付けられるようにし、園児だけでなく、保育士、保護者も食について考える機会を作る。</p> <p>[内容] 1園につき4回指導日を設け、「朝ごはん・正しい食事マナー」「箸の使い方」「3色分け」「おやつ」について講話します。</p> 
<p>成果</p>	<p>園児達は指導内容をよく覚えており、給食の時にも正しい器や箸の持ち方をするなど、意識する姿が見られました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>家庭でも親子で話題にしてもらえるよう、毎回食育だよりを作成しました。</p> <p>今後は、家庭での食事の様子などをアンケートで聞き取りができれば、家庭とつながりができ指導内容にも反映できるのではないかと考えています。</p>

年間を通した取組

<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>まるごときょうとの日の献立</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年9月4日、12月12日</p>
<p>取組内容</p>	<p>京田辺市の全小学校の児童を対象に、学校給食において使用する農林水産物（牛乳以外）を全て京都府産とする「まるごときょうとの日」を実施しました。</p> <p>第1回目（9月4日）に実施した献立 『牛乳、一休納豆入り麻婆なす丼、キュウリの華風和え、じゃがいものスープ』</p> <div data-bbox="477 848 1003 1207" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1019 860 1410 1178" data-label="Text"> <p>【京田辺市産の食材】 米、なす、オクラ、玉葱、きゅうり、じゃがいも、万願寺とうがらし</p> <p>【京都府産の食材】 豚肉、牛肉、鶏肉</p> </div> <div data-bbox="450 1234 1114 1518" data-label="Text"> <p>分かりやすいように教室掲示用ポスターを作成し、児童達にまるごときょうとの日について説明しました。</p> </div> <div data-bbox="1125 1196 1414 1594" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>子ども達は、地域の食材に触れながら楽しそうに給食を食べ、京田辺市の特産物に対する理解と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>今後も学校給食の献立に多くの地元産農作物を取り入れ、地産地消を進めていきたいと考えています。</p>

年間を通した取組




取組市町村名	精華町
取組団体・企業名	精華町立精北小学校
取組の名称	農業体験学習、出汁について学ぶ、食育講座、給食委員会による取組
実施時期	通年
取組内容	<p>取組名「農業体験学習」</p> <p>1・2・3年生を対象に、地域の方の指導によるサツマイモの苗植えや収穫体験を実施し、また4・5年生では地域の方による米作りについての講話や田植え、稲刈り体験を実施しました。</p> <p>取組名「出汁について学ぶ」〔5年（50名）、各クラス1時間（45分授業）〕</p> <p>出汁について体験することを通して、出汁についての理解を深めるとともに、日本料理（和食）の良さについて学ぶことをねらいとして、府の「きょうと食いく先生派遣事業」を活用させていただきながら実施しました。</p> <p>講師としてお越しいただいた日本料理「酔月」の上村卓也様には、食材などたくさんの実物を持ってきていただいたり、説明に当たって、キーワードを書いた張り紙を準備していただいたり、子ども達にとって分りやすく授業をしていただきました。また、実際に出汁を味わい、本物に触れることを通して、無形文化遺産である和食の出汁について興味・関心を持つことができました。最近では、家庭で出汁をとって料理をすることが少なくなっている中、貴重な体験をすることができ、日本料理（和食）の良さに気付くことができました。</p>  <p>取組名「食育講座」</p> <p>各学年で、食育講座を実施しました。</p> <p>1年：「たべもののなかまわけ」</p> <p>4年：「間食について」</p> <p>5年：「和食のよさを知ろう」</p> <p>6年：「一食分のこんだて作成」、「お楽しみ給食について」</p> <p>取組名「給食委員会による取組」</p> <p>給食委員会が毎日、給食時に給食の献立や栄養に関する一口メモを全校児童に放送したり、食器の取り扱いや返却状況の点検をしたりしました。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	南丹市
取組団体・企業名	南丹市立殿田小学校
取組の名称	弁当の日の取組
実施時期	通年
取組内容	<p>実施学年等 第5学年12名、第6学年15名</p> <p>殿田小学校では、毎年、5、6年生が家庭科の学習で、弁当の日の取組をしています。今年度も4回にわたり実施しました。</p> <p>5月の第1回目には、殿田中学校の栄養教諭の指導により、弁当の色や栄養バランス、そして、自分に合った弁当箱の選び方を学びました。普段使っている弁当箱を持ち寄り、自分に適した弁当の容量かどうかを計算して確かめました。自分が食べたいものだけを詰めるのではなく、年齢や発育に合わせた食事量について学ぶ機会となりました。</p> <p>第2回目（5月11日）は、給食のおかずを自分の弁当箱に詰める体験をしました。隣接する給食調理場で弁当用に特別献立のおかずを用意していただきました。弁当に彩りよく、分量を考えながら詰める体験を通して、同じものでも、詰め方により見栄えが違うことなどに気付きながら、弁当の詰め方や盛り付け方の意義を考えることができました。</p> <p>第3回（11月7日（6年）、11月14日（5年））では、南丹市保健医療課の職員や食生活改善推進員と一緒に調理実習に挑戦しました。今回は、自分達で調理して弁当を作ります。事前に献立と作り方を見て、グループごとに分担をすることや、ご飯を先にセットしておくこと等、調理の手順についても計画を立てました。ご飯を鍋で炊いたり、おかずによって調理法が違うことを確かめたりする中で、家庭科で学習したことを確かめながら調理を進めました。弁当に合わせて、自分達で出汁を取って作った味噌汁も調理して食べました。自分や友達が出汁を取ったおかずの味を楽しみながら、みんなでおいしくいただきました。</p> <p>最終回の第4回（12月9日）は、全て自分で弁当を作りました。これまで学習してきた調理法や食材、詰め方などの知識を生かし実践する学習です。事前に、ワークシートで、作りたい主食、主菜、副菜を考えました。それに必要な食材や調理法についても計画を立てます。今回は、家庭で、自分で弁当作りをして、学校に持ってきますので、家族と一緒に買い物をするところから実習スタートです。中には、総合的な学習の時間に環境について学習した際に考案した「残り物チャーハン」など、家庭の冷蔵庫にあるものを応用した調理を計画する児童もいました。当日は、弁当を持ち寄り、計画や調理のポイントを誇らしげに交流しながら、自分の作った弁当を食べました。今回は弁当の日の最終回でもあるので、これまでの学習を振り返り、弁当の量や色合い、栄養のバランスなどについて振り返りながら会食が進みました。</p>




年間を通した取組

取組市町村名	宮津市
取組団体・企業名	宮津市立宮津小学校
取組の名称	教科、領域に取り入れた授業の実施
実施時期	令和元年10月11日
取組内容	<p>令和元年10月11日開催の京都府学校給食研究発表会で、様々な教科・領域の中で食育の視点を取り入れた授業を行った。</p> <p>■授業例</p> <p>2年生「おいしい野さいをそだてよう～みんなにつたえよう～（生活）」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分達が育て、蒸かしたさつまいもを、見た目、匂い、触感や食感を意識させながら食べさせ、それぞれの意見を発表。農家の方が育てたさつまいもの写真を見せ、育てることの苦労や工夫を学んだ。 <p>5年生「みらいへのつばさ（算数）」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・担任と栄養教諭とで、2次元の表の導入として教科書にある食事バランスガイドを取り上げ、授業を実施。表の利便性と共に1日分の献立を考えるポイントも学んだ。 <p>6年生「I like my town. 自分達の町・地域（英語）」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮津の良さを交流させ、文面を英語化。宮津の良さを考える中で、改めて宮津の食の素晴らしさを考え、伝えようとする気持ちを高めた。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>2年生</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>5年生</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>6年生</p> </div> </div>
成果	<p>食育とは関係なさそうな教科についても、自分達の町や身近な食事を題材とすることで興味を持って考えることができ、ふるさと宮津の食材に係わる知識の習得や食に携わる人々の思いに触れ感謝の気持ちを育むことにつながった。</p>
課題及び今後の展望	<p>教科の中で食育につなげる場合には、教科指導のねらいから外れないようにする必要があると考える。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	京丹後市
取組団体・企業名	京丹後市立橋小学校
取組の名称	お弁当の日、食文化クラブ（茶道・調理）、地域生産者による出前授業、研究発表
実施時期	通年
取組内容	<p>1 「お弁当の日①～③」 実施学年等 第6学年（14名） PTA 学年行事として実施しています。今年度は、①おにぎりのみ持参（10月7日）、②おにぎりとおかず1品（11月2日）、③お弁当（12月2日）の3回実施をしました。 家庭科の学習ともリンクさせており、栄養素について学ぶ機会としています。また、実際に作る苦勞を知ることで、家族への感謝の機会にもなっています。</p> <p>2 「食文化クラブ（茶道・調理）」 年間10回実施しています。地域ボランティア様にお世話になり、地元の食材を使った調理に挑戦しました。今年度は、京丹後市食生活改善推進員、きょうとエディブルヤード事業の活用をしました。専門的な指導を受ける貴重な体験となっています。</p> <p>3 地域生産者による出前授業 第2学年を対象に2回（サツマイモ・里芋）実施をしました。地域の中で収穫される食材について知り、地域学習の一環としても有効な時間となりました。</p> <p>4 京丹後市学校給食研究会の依頼による研究発表 食育に関わる年間指導計画の見直し及び作成をし、日常指導で行える食育指導を全教職員で共有しました。校内に食育コーナーを設置することで、児童は、「食」を身近なものとして捉え、食生活（バランスのよい食事）、自身の健康にも目を向けることができました。</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>大山崎町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>成人保健の取組</p>
<p>実施時期</p>	<p>通年</p>
<p>取組内容</p>	<p><u>健康診査等の結果説明会</u> 対象者：健康診査を受診された方で希望者 人数：約15名前後 生活習慣病予防のため、食品の塩分量を知り、身近なところから食生活を見直すことができるよう、食品サンプルと塩分量の展示、減塩みそ汁の試飲、塩分についての学習をします。</p> <p><u>健康講座</u> 対象者：希望者 人数：15名前後/回 生活習慣病予防のため、だしのうまみを生かす方法を学んだり、1日の野菜の適量を試食することで、バランス食、1日に摂りたい野菜の量、だしのうまみで減塩できることを学習します。</p> 
<p>成果</p>	<p>結果説明会で食品の塩分量を知り、減塩みそ汁の試飲を行うことで、塩分の多い食品を理解する機会となっています。</p> <p>健康講座では、日頃の食事を振り返り、バランス食や1日に必要な野菜の量、だしのうまみを理解する機会となっています。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>参加人数が増えるよう周知を工夫して、一人でも多くバランス食について理解する機会を設けていけたらと思います。</p>


年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	大山崎町
取組の名称	母子保健の取組
実施時期	通年
取組内容	<p><u>乳幼児健診</u> 対象者：健診来所者 人数：約30名前後/回 1歳半健診では、1日に必要な野菜の量を知ってもらう展示をしています。また、子どものかむ力や味覚を育てるため、親子ともに野菜と野菜の素材を生かす手作りドレッシングの試食を行っています。 3歳児健診では、3色の食品がそろった食事で栄養バランスが整うことがわかるよう、パネルシアターを使用して、3色食品群（赤色・黄色・緑色）の食べ物の役割を説明します。</p> <p><u>離乳食教室（前期・後期）・マタニティ教室</u> 対象者：教室来所者 人数：約20名前後/回 離乳食教室では、だしや素材を生かした味、食材の固さを確認してもらうため、調理した離乳食の試食を行います。 マタニティ教室では、貧血予防のため、鉄分やカルシウムを多く含む乾物を使った一品の紹介と試食を行います。</p>
成果	<p>乳幼児健診で年齢にあわせた食事のポイント（子どものかむ力、栄養バランス等）を伝えることで、食事の大切さを理解する機会となっています。</p> <p>教室では、実際に試食することで、だしや素材を生かした味、食材の固さ等を体験できる機会となっています。</p>
課題及び今後の展望	<p>事業を通じて食事の大切さを知ってもらい、家庭で栄養バランスのとれた食事を今後も習慣化できるように取り組みます。朝食欠食や野菜摂取不足等、時代に合わせた食事のポイントも注目して伝えていけたらと思います。</p>


年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>宇治市 京都岡本記念病院</p>
<p>取組の名称</p>	<p>南宇治中学校での適塩授業 ～今日からはじめる適塩生活～</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年11月28日(木)</p>
<p>取組内容</p>	<p>中学生は保護者の目も離れはじめ、自分で食事を選択する機会も増えるので、中学校の保健体育の生活習慣病の単元授業において適塩授業を実施しました。</p> <p>自身の塩分摂取について振り返り、生活習慣病にならないために正しい食の選択ができることを目的としました。</p> <p>【内容】</p> <p>宇治市適塩アドバイザーの京都岡本記念病院 腎臓内科副部長 劉 和幸医師と市の保健師・栄養士によるクイズや実験も盛り込んだ適塩授業を実施いたしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>▲調味料に含まれる塩分量の多い順に並べるクイズをしました。</p> <p>▲ダイアライザーを使用した実験を行い、腎臓の働きを説明しました。</p>
<p>成果</p>	<p>事後アンケートの結果によると、塩分を摂りすぎていることへの気付きや、自分の食生活において改善すべき点を見つけることができていました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>次年度も継続して実施する予定です。市内には10校の中学校があるので、この取組の成果を報告し、今後は他の中学校でも実施したいと考えています。</p>

年間を通した取組

<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>こども料理教室</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年12月21日</p>
<p>取組内容</p>	<p>小学生を対象とし、毎日食べている親が作る料理を、自らが作ることで、親へ感謝の気持ちと、料理を作ることの楽しさを知り、同時に自分のカラダの成長に欠かせないという大切な気持ちと、好き嫌いをなくすことが大事であるなどの、料理に対する理解を深める。</p> <p>参加人数：15名 指 導：食生活改善推進員 メニュー：豚スライスのロールキャベツ ブロッコリーとじゃがいものパン粉焼き 牛乳ココアプリン 会 場：三山木福祉会館調理室</p> 
<p>成果</p>	<p>料理を作る難しさを感じつつも、できあがった料理を自分達が食べることで、達成感と充実感を感じたようで満足する様子であった。 家庭に帰ってお手伝いをしたいとの声もあった。</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>スペース的に人数を増やすことが難しいが、子どもの心身の発達に役立つ事業であるため、今後も実施していきたい。 包丁を扱う事業であることから、障がいを持つ子の参加希望に、職員体制が厳しい中、どのように対応するかが課題である。</p>

年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	木津川市
取組の名称	食育レシピコンテスト ～僕・私に任せて！オリジナル・アイデアレシピ～
実施時期	令和元年10月27日（日）
取組内容	<p>1 食育レシピの募集テーマ 「僕・私に任せて！オリジナル・アイデアレシピ」 ～野菜、魚を使ったレシピ～</p> <p>2 事業の目的 野菜、魚の摂取率を高め、市民の健康づくりを進めるためです。</p> <p>3 募集方法：市内公立小・中学校の夏休みの課題の一つとしています。</p> <p>4 応募者数：972通</p> <p>5 選考方法</p> <p>① 1次審査 管理栄養士2名、学校栄養教諭1名による書類審査により入賞者5名を決定します。</p> <p>② 2次審査 審査員5名により審査します。 考案レシピを各入賞者5名が実際に調理したものを審査員が試食し、最優秀賞、優秀賞を決定します。</p> <p>6 レシピの普及方法等</p> <p>① 広報紙、ホームページに掲載しています。</p> <p>② ホームページで調理実演を配信しています。</p> <p>③ 主催イベント及び市内の商業店舗で配架（4,164枚）しています。</p> <p>④ 賞レシピを市内のレストラン等（1か所）で商品化（期間限定）していただいています。</p>
	
成果	市内のスーパーの協力でレシピの配架や商工会を通じて、店舗に食育レシピコンテストの入賞の商品化を実施により、食育を推進
課題及び今後の展望	木津川市健康増進計画・食育推進計画（すこやか木津川21プラン）により、レシピの配架や、パネルの展示を通じて、市民の食に対する関心を高めていきたい。

年間を通した取組

<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>食育劇による食育推進</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和31年4月から令和2年3月の期間で10回の公演を実施</p>
<p>取組内容</p>	<p>目的：健康づくりのために「食の大切さ」を伝える 対象者：町内の保育所、幼稚園、支援学校、子育てサークルの子ども達 対象人数：約1,600名 内容：今年度12年目の活動となる「せいか365健康づくりプロジェクト」の1つである「せいか食育劇団もぐもぐ」が、「かみかみ、もぐもぐでいいこといっぱい！」をテーマに人形劇や寸劇、体操、リーフレットの配布などを実施しました。</p> <div data-bbox="443 898 1418 1122" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>「食の大切さ」について、周知だけでなく、実践につなげる食育推進を図ることができました。（公演後のアンケート結果や施設の先生方の声から、子ども達とその保護者の行動変容が伺えました。）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・劇後の給食で早速「かみかみ」していました。 ・給食の時に「ご飯を食べる時は、しっかり噛まないとかんない」と友だち同士の会話があり、劇を観ていないお友達にも教えていました。 ・保護者の声：子どもに「しっかり噛まないとお腹がいたくなるよ」と言われた。妹にも教えていた。
<p>課題及び今後の展望</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者を広げること 幼児期を対象とした公演を継続することで、将来的に全住民の食育推進、健康寿命の延伸につながると考えていますが、より短期的に最新の食育を推進するためには、対象者を広げることが課題と考えています。 ・活動の継続 活動継続のためには、新メンバーや活動費（現在は公費0円）の確保が課題です。今後、課題達成のための取組を実施していきます。




年間を通した取組

<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>洛いもを活用した保育所における体験型食育活動</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年6月～11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>精華町では、京都府立大学が系統を選抜・保管する特別の苗から育てたダイショを新たに「洛いも～LAKU-IMO～」と名付け、京都府立大学との連携包括協定による産学公連携事業として特産化に取り組んでいます。</p>
<p>成果</p>	<p>6月に町内3つの保育所で府立大学の講師らによる洛いもの作付指導と植付体験を行い、11月に育った洛いもを園児らが収穫し、素焼きなどにして食べました。また、同月に小学校給食の食材として洛いもを提供し、地産地消の推進を図りました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>来年度についても同様の取組を行い、洛いもの作付指導と植付体験を行う予定。</p>

年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	精華町																																		
取組の名称	学校給食への地場産野菜供給																																		
実施時期	通年																																		
取組内容	地産地消や食育の推進を目的に、地域直売所・学校・町・J Aが連携し、年間を通して学校給食に安全・安心、新鮮な旬の精華町産の農産物を供給しています。																																		
成果	4月～11月の間で、15品目、約2,830kgの納入を行いました。																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>納入量(kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>枝豆</td> <td>109.9</td> </tr> <tr> <td>えんどう</td> <td>97.9</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ</td> <td>106.8</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>146.2</td> </tr> <tr> <td>サツマイモ</td> <td>208.9</td> </tr> <tr> <td>さといも</td> <td>155.0</td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>583.0</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>189.3</td> </tr> <tr> <td>たけのこ</td> <td>155.3</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>813.1</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>43.2</td> </tr> <tr> <td>青とうがらし</td> <td>71.0</td> </tr> <tr> <td>万願寺とうがらし</td> <td>55.0</td> </tr> <tr> <td>みそ</td> <td>19.8</td> </tr> <tr> <td>落いも</td> <td>76.0</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>2830.4</td> </tr> </tbody> </table>		納入量(kg)	枝豆	109.9	えんどう	97.9	かぼちゃ	106.8	こまつな	146.2	サツマイモ	208.9	さといも	155.0	じゃがいも	583.0	だいこん	189.3	たけのこ	155.3	玉ねぎ	813.1	ねぎ	43.2	青とうがらし	71.0	万願寺とうがらし	55.0	みそ	19.8	落いも	76.0	合計	2830.4
		納入量(kg)																																	
	枝豆	109.9																																	
	えんどう	97.9																																	
	かぼちゃ	106.8																																	
	こまつな	146.2																																	
	サツマイモ	208.9																																	
	さといも	155.0																																	
	じゃがいも	583.0																																	
	だいこん	189.3																																	
	たけのこ	155.3																																	
	玉ねぎ	813.1																																	
	ねぎ	43.2																																	
	青とうがらし	71.0																																	
万願寺とうがらし	55.0																																		
みそ	19.8																																		
落いも	76.0																																		
合計	2830.4																																		
課題及び今後の展望	今後についても、地域直売所・学校・町・J Aと連携し、町内農産物の納入増加を進める。																																		

年間を通した取組

<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>米消費拡大推進</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>精華町の米消費拡大を図るため、11月17日(日)「せいか祭り」において「米の消費拡大コーナー」を設けて、精華町産のご飯2,000食と精華町産の大豆を使用したあすなろ汁(味噌汁)1,000杯の無料配布を行いました。またパネルを展示し、食の栄養バランスについての啓発を行いました。</p>
<p>成果</p>	<p>無料配布、出展ブースではパネル展示を行い、町内産の農産物の安全性やおいしさをアピールしました。</p>   
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>来年度についても同様の取組を行い、精華町の米消費拡大を図る予定です。</p>

年間を通した取組

<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>町の祭りにおける食育啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>「ふれあいまつり」令和元年6月2日 「せいか祭り」「子ども祭り」令和元年11月17日</p>
<p>取組内容</p>	<p>祭りの参加者を対象に、食育啓発を図りました。</p> <p>「ふれあいまつり」においては、町が食生活改善推進員協議会と連携のもと、「食育コーナー」を設置し、「毎月19日は食育の日」のたすきをかけた食生活改善推進員がレシピや食育チェックシートなど、食育に関するリーフレットを来場者に配布しました。</p> <p>「せいか祭り」においては、食生活改善推進員協議会が減塩汁を来場者に配布し、減塩の意識付けを行いました。また、「子ども祭り」において、精華町食育推進庁内連絡調整会議と、健康づくりプロジェクトの1つである「せいか食育劇団もぐもぐ」との連携により「食育コーナー」を設置し、子どもが「食」に興味を持てるようゲームを行い、食育冊子を配布しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ふれあいまつり</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>せいか祭り</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>子ども祭り</p> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>それぞれの祭りにおいて、食育推進リーフレットやレシピを配布し、幅広い世代へ幅広い食育啓発が図れました。</p> <p>中でも、せいか祭りでは、来場者約1,000名の方へ、減塩汁の配布を行うことで、減塩の啓発が図れたと考えられます。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>より多くの方々の興味を引くことができるブースの設置をすること。</p> <p>配布している食育冊子の内容を充実させること。今後、課題達成のための取組を実施していきます。</p>




年間を通した取組

<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>食農体験 ～せいか365プロジェクト「いつも野菜カフェレストラン」～</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年5月～令和2年2月</p>
<p>取組内容</p>	<p>プロジェクトメンバー（行政、町民）で、畑を借り、土を耕し、野菜を栽培し収穫祭を開催しました。予算は0円です。</p> 
<p>成果</p>	<p>栽培、収穫、調理、食事の過程で、農業の楽しさだけでなく、育てる苦労や命の大切さ、調理の大変さなどを知り、感謝の気持ちが生まれ、食品ロス削減にもつながると考えられます。（活動は現在進行中で、収穫祭は1月にも開催予定）</p> <p>また、活動がやりがいや生きがいとなり、健康の柱である元気増進につながり参加者の健康づくりができると考えられます。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>活動場所（農地）を拡大し、多くの参画者、参加者を増やすこと。活動が単年度で終わることなく、継続されること。今後、課題達成のための取組を実施していきます。</p>

<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>ホームページ、SNS での食育の周知啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>ホームページ：通年 SNS：食育の日（毎月19日）</p>
<p>取組内容</p>	<p>ホームページや SNS を活用した食育の啓発を実施しました。 ホームページについては、精華町トップページに「食」のバナーを新設。 精華町広報キャラクター「京町セイカ」が毎月19日に、フェイスブックで「食」に関する内容のつぶやきを実施しています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ホームページ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>フェイスブック</p> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>ホームページのトップページに「食」のバナーを開設したことで、「食」の情報が見やすくなり、活用してもらいやすくなったと考えています。 また、フェイスブックでの啓発により、「食」への興味が薄い、若い世代の方への啓発も図れ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>ホームページをより多くの住民に活用してもらうために、情報提供量を増やし、より魅力的な内容にすること。今後、課題達成のための取組を実施していきます。</p>



年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	精華町
取組の名称	食品ロスの削減 ～京都府立大学との共同研究、広報～
実施時期	通年
取組内容	<p>京都府立大学との共同研究</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和元年9月1日から11月30日までを期間として「冷蔵庫整理で食品ロス削減キャンペーン」を実施。キャンペーンの一環として、10月11日に『エコでお得な「冷蔵庫スッキリ！食品ロス削減連続講座」食べきり料理教室・冷蔵庫整理講習会』を実施 ・ふれあいまつり(6月2日)及びせいか祭り(11月17日)にてフードドライブを実施 ・キャンペーン実施前のアンケート調査の実施(町内全域1,000世帯)また、特定地域を対象としてキャンペーン期間中及び前後のごみの排出量の確認、訪問によるアンケート調査 ・上記の特定地域を含むエリアでのごみの組成調査 <p>食品ロス削減のための広報</p> <ul style="list-style-type: none"> ・住民に食品ロスの現状を把握してもらうため、食品ロスに関するチラシを各戸配布 ・12月から1月にかけて忘年会・新年会シーズンを迎え、宴会等での食品ロス発生が予想されることから、削減に向けた取組(30・10(サマルイマル)運動)を、ホームページや広報誌等を通じて周知
成果	<p>研究成果は今後公表される予定。冷蔵庫整理で食品ロス削減キャンペーンについては、家庭でできる簡単な削減行動3つを提示し、広告、アンケート、料理教室等を通して多くの住民の目に触れてもらったことで、より各家庭での食品ロス削減につながるきっかけとなった。</p>
課題及び今後の展望	<p>京都府立大学との研究については、今年度が3年計画のうちの最終年度であり、研究成果等を踏まえ、今後の施策につなげていくことが期待される。</p>

<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>庁舎、駅における食育の周知啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>通年</p>
<p>取組内容</p>	<p>より多くの住民への食育啓発を図るために、保健センター、役場、駅などにおいて、パネル展示やポスター掲示、リーフレット配架などを実施しました。</p> <p>啓発は、健康寿命延伸、食の安全・安心、食品ロス、食のイベント案内、簡単レシピなど多様な内容とし、どの世代の方にも興味を持ってもらえるものとなりました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>駅ポスター</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>役場</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>保健センター</p> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>各施設に配架しているレシピやリーフレットなどの活用枚数から、多くの方へ啓発が図れたと考えられます。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>周知場所の拡大 今後、新たな周知場所として、医療機関や金融機関だけでなく、京都府の「食の健康づくり応援店」の登録店舗数を増やし、登録店舗の協力を仰ぐことで、より多くの住民への食育が推進されると考えられるため、この課題を達成するための取組を実施していきます。</p>

年間を通した取組


<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>庁舎、図書館における「和食の日」の啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>11月24日の「和食の日」にちなみ、役場庁舎内における「パネル展示」及び町立図書館において和食コーナーを設け「ごはんはおいしい」「和食の常識」など、和食に関する本、約50冊を紹介しました。</p> <p>パネル展示の内容は、精華町の伝統的な食文化を知ってもらうため、季節ごとの郷土料理（和食）の紹介としました。</p> <div data-bbox="448 815 772 1218" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="783 815 1086 1077" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1098 815 1417 1077" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">図書館における本の紹介</p> <p style="text-align: center;">パネル展示</p>
<p>成果</p>	<p>来庁者や職員、図書館への来館者など、より多くの住民に、「和食は健康食」であることや「伝統食である和食の素晴らしさ」が伝えられたと考えます。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>啓発場所の拡大</p> <p>より多くの場所で啓発することで、より多くの方へ「和食」が健康食であることや伝統食を伝えることができ、健康づくりができるようになるため、この課題を達成するために取り組んでいきます。</p>

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>亀岡市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>保育所、学校給食における地元産農産物利用推進事業</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年8月～12月</p>
<p>取組内容</p>	<p>地産地消を推進し、食への関心を高め、健康づくりにつなげていくことを目指し、保育所や学校給食に安全・安心な地元産農産物や京のブランド産品を供給しています。保育所給食だよりや小学校給食だよりの一部を活用して地元産農産物について記載した特別号を発行しています。令和元年度は生産者である農家の方にスポットを当て、実際にインタビューをし、生の声を紹介しました。子どもだけではなく保護者の方が見ても興味を引くようにあまり知られていない内容を中心に楽しく紹介するように工夫しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="544 891 860 1308" style="text-align: center;">  <p>小学校給食だより12月号</p> </div> <div data-bbox="963 891 1279 1308" style="text-align: center;">  <p>保育所給食だより1月号</p> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>共通テーマ【突撃！〇〇さんに聞いてみた！】 ○小学校給食だより 年4回発行（9月、12月、1月、2月（予定）） 1回18校 計4,250部配布 ○保育所給食だより 年4回発行（8月、12月、1月、2月（予定）） 1回8園 計600部配布</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>子どもが読みやすいような表現、言葉づかいで書く工夫が必要であると考えています。今後、内容はもちろん写真やイラストを中心にした給食だよりを作成し、多くの子どもに読んでもらえるよう、心掛けたいです。</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>亀岡市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>簡単1品料理レシピコンテスト</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年8月1日(木)～10月27日(日)</p>
<p>取組内容</p>	<p>亀岡市では、野菜の摂取量が少ないことや、朝食を毎日食べる中学生の割合が低いことから、食への関心を高め、のぞましい食習慣を身に付けるきっかけづくりとなることを目的に「簡単1品料理レシピコンテスト」を実施しました。</p> <p>第4回目の今年は、「いつでも誰でも簡単につくれる」に加えて、“減塩”や“栄養バランス”など、「フレイル予防」の視点を入れたレシピの募集も行いました。</p> <p>レシピは小中学生を中心に、647点の応募があり、市民投票によって入選作品3点を決定しました。</p> <p>入選作品は市が実施している「健康いきいきフェスティバル」で、表彰と調理のデモンストレーションを行い、市民の方に試食をしていただきました。また、入選作品に優秀作品を加えた6点をレシピ集にし、市役所や保健センター、市内のスーパーや直売所に配架しています。</p> <div data-bbox="644 1137 1299 1585" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>入選作品：3点 応募総数：647点</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>料理レシピの応募は小中学生が中心であり、なかなかその他の世代の応募が伸びないことが課題です。今後は多くの世代を巻き込んだ取組を考えていきたいと思えます。</p>


年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>亀岡市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>おばちゃんの亀岡ふるさと料理塾（夏の塾、秋の塾、冬の塾）</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年7月2日（火）、10月16日（水）、12月3日（火）</p>
<p>取組内容</p>	<p>亀岡には、季節に合わせた年中行事や、豊作を祈り収穫を感謝する祭礼行事などが数多くあります。その行事に合わせ、自然に恵まれた亀岡の旬の食材を使った食事をみんなで囲み人々は語り暮らししてきました、しかし、時代が進み、現在では核家族化によりそのような生活が忘れられてきました。そこで、ふるさとの味の良さを再認識し、幅広い世代にこれからも引き継がれる機会を作るため、年4回の「おばちゃんの亀岡ふるさと料理塾」を実施しています。</p> <p>【メニュー】</p> <p>○夏の塾 鱧の箱寿司、サラダ巻、夏野菜と山椒味噌、水無月、お吸い物</p> <p>○秋の塾 鯖のにぎり寿司、亀岡牛のお巻き、黒枝豆の白あえ、ほうれん草と小芋のおひたし、お吸い物、ぜんざい</p> <p>○冬の塾 赤飯、えび芋と棒だらの炊いたん、だて巻き、小かぶのあちゃら漬け、抹茶きんとん</p>
<p>成果</p>	<p>夏の塾【参加者27名】 秋の塾【参加者29名】 冬の塾【参加者30名】</p> 
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>課題は、参加者の固定化です。より広く、多くの方に亀岡の行事と行事食の伝承を目的としているため、今後は広報の仕方を考え、今までとは違った年代の方々の目に付くような工夫をしていきたいと考えています。</p>

年間を通した取組


取組市町村名 取組団体・企業名	南丹市
取組の名称	広報番組「おいしく・たのしく・ごちそうさま」の作成
実施時期	隔月
取組内容	<p>担当職員が持ち回りで企画を作成し、ケーブルテレビで放映する食育広報番組を作成している。</p> <p>様々な部署の職員が担当するため、幅広い内容を含むものとなっている。</p> <p>例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育に関連したイベントの紹介（収穫祭など） ・料理教室への参加レポート 等
成果	市民の食育への興味を高められた。
課題及び 今後の展望	今後も年間を通した取組として行っていく。

年間を通した取組


<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>綾部市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>あやべ食育・すこやかフェスティバルの開催</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年11月10日(日) 10:00~15:00</p>
<p>取組内容</p>	<p>目的：広く市民に健康・食育に関する啓発・普及を行い、市民の健康意識を高めるために実施しています。</p> <p>内容：食育や健康づくりに関するイベントの中で、綾部食育推進ネットワークで構成される団体（保育園・幼稚園・食生活改善推進員等）の取組の紹介や食に関する展示と、手作りおやつ体験コーナーとして「豆腐団子」の手作り体験を行い、子供81人を含む192人の参加がありました。</p> <p>参加者：総来場者 810人</p> <p>【食育に関する展示】</p> <p>【手作りおやつ体験】</p> 
<p>成果</p>	<p>幅広い年代の方が来場され、食育に関心を持ってもらう機会となりました。手作りおやつ体験コーナーは特に家族連れで多く参加され、家族で体験を共有し、一緒に食について考えていただく機会となりました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>食育に関心を持ち、よい食生活を実践していただくきっかけとなるよう、今後も同様のイベントを開催していきたいです。</p>

年間を通した取組



取組市町村名	宮津市
取組団体・企業名	宮津市食生活改善推進員協議会
取組の名称	宮津市栄養改善事業 ～母子保健事業、食生活改善地域普及活動～
実施時期	令和元年4月～12月
取組内容	<p><u>母子保健事業での指導</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・乳児健診・12箇月相談での個別指導 各9回 ・1歳6箇月児健診・3歳児健診での個別指導 各6回 ・2歳6箇月歯科教室での集団指導 4回 ・離乳食教室での講話、調理実習指導 6回 ・3～5歳児パクパクおやこキッチンでの講話、調理実習指導 1回 ・子育てサロン、「にっこりあ」等での講話 1回 <p><u>食生活改善地域普及活動</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・親子料理教室 10回 ・保育園、小学校、中学校での講話、実習 7回 市立保育園での食の絵本の読み聞かせ、調理実習等 ・宮津高校文化祭での食生活改善ブース展示：今年度テーマ 砂糖について 食品・清涼飲料水中の砂糖の量の展示、経口補水液とスポーツドリンクの飲み比べ等
成果	<p>パクパクおやこキッチンは、アレルギー対策と地産の食材を使用した献立とし小麦粉・乳製品、卵などを使用しないレシピとしたので、レパートリーが増えることに役立った。</p> <p>保育園に入ることで、小さいときから食やクッキングに興味を持てる。</p> <p>宮津高校での展示は、高校生や保護者に砂糖の摂りすぎはよくないことを理解してもらえた。ブース展示は三年目になるが毎年好評</p>
課題及び今後の展望	<p>おやこキッチンは参加人数を増やすため、子育てサロンや「にっこりあ」との連携が必要。</p> <p>幼稚園などにも地域の食改員が入れるよう調整が必要</p> <p>宮津高校のブース展示が続けられるよう学校と調整が必要</p>

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>宮津市</p>																																		
<p>取組の名称</p>	<p>みやづの旬の幸レシピ</p>																																		
<p>実施時期</p>	<p>令和元年4月～12月</p>																																		
<p>取組内容</p>	<p>市広報誌において、「みやづの旬の幸レシピ」コーナーを創設し、旬の食材やレシピを市民へ発信。併せて、SNSで発信 ※宮津市管理栄養士の監修、道の駅飲食店の協力の下、レシピ等を作成</p> <div data-bbox="523 705 1348 1713" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>道の駅からお届け みやづ旬の幸レシピ Vol.9</p> <p>監修：宮津市管理栄養士</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>わたし達が作っています ～今月の生産者さん～</p> <p>大根・赤大根・白菜・キャベツ・ラディッシュ。この時期には【珍しい】トマトも作っています。毎朝まごころ市にとれたて野菜を届けています！</p> <p>武田さん</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p>今月の旬：ぶり、大根</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>HAMAKAZE Cafe 深田 貴典</p> </div> <div style="width: 25%; font-size: small;"> <p>「ぶり」 つばすしは「はまじり」ぶりとも名前が変わる出巻魚。冬に脂がのって「寒ぶり」と呼ばれ美味しくなる。良質なタンパク質と脂質、ビタミン・ミネラルを食ち、DHAが多く、記憶力の向上に有効なので受験生におすすり。脂質が多く、高エネルギーな食べ物に注意する。</p> </div> <div style="width: 25%; font-size: small;"> <p>「大根」 冬が旬で美味しくなる。大根の根は淡色野菜で、水分とビタミンCを多く含む。アマリウゼ、ジナスターゼ等の消化酵素を含み、辛味成分のイソチオシアネートには、胃液分泌の働きがある。葉はβ-カロテン、カルシウム、カリウムを含み緑黄色野菜になる。</p> </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>ぶりの味噌幽庵焼き 材料(4人分) (一人分エネルギー 220kcal、塩分 3.0g)</p> <table border="0" style="font-size: x-small;"> <tr><td>ぶり切り身</td><td>4切れ</td></tr> <tr><td>白味噌</td><td>100g</td></tr> <tr><td>柚子の輪切り</td><td>4～6枚</td></tr> <tr><td>煮切り酒</td><td>200ml</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>150ml</td></tr> <tr><td>淡口しょうゆ</td><td>70ml</td></tr> <tr><td>濃口しょうゆ</td><td>70ml</td></tr> </table> <p>豆腐なます 材料(4人分) (一人分エネルギー 164kcal、塩分 2.3g)</p> <table border="0" style="font-size: x-small;"> <tr><td>木綿豆腐</td><td>1/2パック (200g)</td></tr> <tr><td>大根</td><td>500g</td></tr> <tr><td>金時人参</td><td>50g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>大さじ 1/4</td></tr> <tr><td>柚子の皮</td><td>適量</td></tr> <tr><td>白ごま</td><td>50g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>30g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>40cc</td></tr> <tr><td>柚子の絞り汁</td><td>適量</td></tr> <tr><td>味噌</td><td>30g</td></tr> </table> <p>次回1月号はネギ特集を掲載予定です 協力：道の駅道の京都宮津 おさかなキッチンみやづ (水曜定休) HAMAKAZE Cafe (営業時間) 9:00～21:00 (火曜は17:00まで) 山一水産 (営業時間) 9:00～17:00</p> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ボウルにつけ地の材料を入れて混ぜ合わせ、白味噌を加えて、丁寧に溶く 2 柚子とぶりを1に漬るように入れて、ラップをして冷蔵庫で2時間から一晚漬ける 3 ぶりを取り出して、魚焼きグリルの弱めの中火で、7～8分こんがり焼き色がつかうまで焼く <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 木綿豆腐をくずして沸騰した湯に入れ込みと煮立ちしたら、ペーパータオルを敷いたザルにあげて重しをして水分を切る 2 大根は皮をむき、10cm程度に縦線にそって縦の薄切りにして、そろえてから斜めの千切りにする。この切り方を輪(なます)切りと言います 3 金時人参は皮をむき、斜め薄切りにしてから千切りにする。柚子の皮も千切りにする 4 大根と人参を混ぜ合わせ、分量の塩を振りしんなりさせる。水でさっと洗って水気をよく切る 5 白ごまを香ばしく煎り、すり鉢で油がにじむまでよくする 6 5のすりごまに、味噌を加えよくすり混ぜ、1の豆腐を加えてしっかりと擦る 7 6がよくすり合わさったら、砂糖と柚子の絞り汁を加えた酢を入れて、和え衣を作る 8 和え衣に4の野菜を和えて、柚子の千切りをちらす </div> </div>	ぶり切り身	4切れ	白味噌	100g	柚子の輪切り	4～6枚	煮切り酒	200ml	みりん	150ml	淡口しょうゆ	70ml	濃口しょうゆ	70ml	木綿豆腐	1/2パック (200g)	大根	500g	金時人参	50g	塩	大さじ 1/4	柚子の皮	適量	白ごま	50g	砂糖	30g	酢	40cc	柚子の絞り汁	適量	味噌	30g
ぶり切り身	4切れ																																		
白味噌	100g																																		
柚子の輪切り	4～6枚																																		
煮切り酒	200ml																																		
みりん	150ml																																		
淡口しょうゆ	70ml																																		
濃口しょうゆ	70ml																																		
木綿豆腐	1/2パック (200g)																																		
大根	500g																																		
金時人参	50g																																		
塩	大さじ 1/4																																		
柚子の皮	適量																																		
白ごま	50g																																		
砂糖	30g																																		
酢	40cc																																		
柚子の絞り汁	適量																																		
味噌	30g																																		
<p>成果</p>	<p>今年度からスタートした取組なので、大きな成果までは至っていないが、市民の皆様にも旬の食材の知識等を広く発信することができた。</p>																																		

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京丹後市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>保育所、こども園の児童への食育指導の実施</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年10月～11月（18回）</p>
<p>取組内容</p>	<p>取組みのねらい 魚が食卓に届くまで、また魚の栄養等を知り、魚に興味を持ってもらう</p> <p>内容 ・パネルシアター：魚について</p> <p>対象と実施概要 市内保育所・こども園（10施設）の3～5歳児童（709名） 18回実施</p> 
<p>成果</p>	<p>魚の好き嫌いはあるが、パネルシアター等を使用し子ども達が楽しく学べるように実施しました。子ども達の活発な意見も出され、給食でも提供される魚について、より身近に感じられたのではと思います。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>京丹後市は海が近くにあり、魚に興味を持ってもらう子ども達が増えてほしいと感じています。年3回実施している食育講話の中に、各年実施で魚の講話を取り入れていきたいと考えています。</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京丹後市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>キッズクッキング ～朝ごはんを食べて元気な一日を～</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年7月29日(月) 9:30～13:00 令和元年8月19日(月) 9:30～13:00</p>
<p>取組内容</p>	<p>目的：朝食の大切さについて伝え、朝食を喫食する習慣を付ける。さらに、子ども自身で食を選択する力や調理する力を身に付けるための一歩として、簡単な調理実習を行う。そして、この実習をきっかけに、家庭でも取組を進めるもらうことを目的とする。</p> <p>会場：峰山総合福祉センター 健幸館 参加者：市内小学生2、3年生 各回12名(合計24名) 従事者：健康推進課 栄養士 3名</p> <p>実施内容：・講話「朝ごはんを食べて元気な一日を！」 自分で考えた朝食献立のバランス等を各自で評価・検討 ・調理実習「ごはん、みそ汁、スペイン風オムレツ」</p> <p><教室の様子> 参加児童は、自分で作成した朝食献立のバランスなどを評価し、更に良い献立にするためにどうしたらよいかを考えることができました。また、実習も積極的に取り組み、よい調理体験ができました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>成果</p>	<p>終了時アンケートより、「バランスよく食べることの意味」「朝食の必要性」について、全員が理解できました。また、自分達で作った料理はとても美味しく、調理することの楽しさを体験することができました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>開催会場が遠方のためか、参加希望のない地域があり、次年度は会場の検討が必要だと考えています。また、児童によっては、調理台が高く実習しにくい場合もあり、見守りが必要だと感じました。</p> <p>この教室は夏休み開催のため、参加希望者が多く、ニーズの高い教室のため、来年度は対象者を拡大しての開催を検討しています。</p>


年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	京都府南丹農業改良普及センター 南丹市立殿田小学校
取組の名称	壬生菜の栽培体験（播種）
実施時期	令和元年12月（4日：10～12時）
取組内容	<p>南丹市立殿田小学校では、児童が壬生菜栽培を体験する食育活動に取り組んでおり、今回は播種作業を体験しました。地元の壬生菜農家が地域での壬生菜の栽培状況や播種方法について説明を行い、普及センターは個々の管理技術の補足説明と作業補助を行いました。</p> <p>参加児童は5年生10名で、シーダーテープを播種機に取り付け、2人1組で播種作業を行いました。まっすぐ進むのに苦労しながらも熱心に取り組みました。その後は栽培中の壬生菜を観察し、質疑応答を行いました。</p>
成果	<p>参加した児童は、学校給食にも提供されている壬生菜がどのように育つか、播種体験、観察を通して知ることができました。また、栽培方法にも興味を持ち、「ハウス内の温度は何度まで上がりますか？」「どんな機械を使いますか？」など積極的に質問することで農家の仕事を知ることにもつながりました。</p>
課題及び今後の展望	<p>児童にとっては農家の専門用語が難しいことがあり、補足説明等が必要でした。今後は収穫作業を体験し、壬生菜が育つまでにかかる時間や労力を知ってもらって、農産物をはじめとした食べ物の大切さを伝えていきます。</p>

年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	京都府丹後広域振興局
取組の名称	第1回丹後の食育を語る会
実施時期	令和元年8月8日(木) 午前13時30分～16時30分
取組内容	<p>目的：京都府の取組である食いく先生事業を活用し、食いく先生と教職員の交流を深め、意見交換をするとともに教育現場で食育活動を推進するための方法についての検討を行う。</p> <p>内容：①きょうと食いく先生事業の概要と取組状況の説明 ②講演「きょうと食いく先生による食育の取組紹介」 講師 宮本 淳子 氏、野木 武 氏、梅本 修 氏 ③きょうと食いく先生と教職員によるワークショップ テーマ「食いく先生と教職員で出来る子供達に響く食育とは」 各グループに分かれ上記テーマについてブレインライティング</p> <p>会場：丹後保健所 講堂 従事者：京丹後市教育委員会・農業振興課 府（保健所、教育局、農林商工部企画調整室・農業改良普及センター）</p>
成果	<p>参加者：28名</p> <p>今回は食育活動の取組事例、食育に対する思い、推進におけるアイデア等を出し合い共有しました。</p> <p>食いく先生からは「学校の先生と関わる貴重な機会であった」、小・中学校教職員からは「食育において、食いく先生の役割は大きなものであることが分かった」等の感想が述べられました。</p> <p>また、ワークショップで出てきたアイデアは学校、食いく先生側へ情報提供し食育を取り組む上での材料として活用しました。</p>
課題及び今後の展望	<p>食いく先生と教職員が積極的に交流できるような工夫を検討していきたいです。会議実施前に事前配付資料として、教職員と食いく先生のプロフィールを共有（事前に参加者へ聞き取り、プロフィールを作成）</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京都府丹後広域振興局</p>
<p>取組の名称</p>	<p>丹後食育セミナー</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年11月23日（土・祝）13:30～16:00</p>
<p>取組内容</p>	<p>目的： 近年、アレルギーやアトピー等の体に及ぼすトラブルが深刻な問題となり、食育において健康増進を求めるニーズが増えてきている。 そこで、丹後食育セミナーを開催し、一般府民（特に子育て世代、高齢者）の食生活を見直し改善を図るとともに食いく先生事業等のPRにつなげる。</p> <p>内容： 講演「アレルギーから学ぶ食生活」 講師 ほしいもの会（丹後アレルギーを考える会） 青木 伸代 氏 講演「アレルギーに配慮した食事方法」 講師 ビオ・ラビット ビオ対馬（対馬 則昭）氏 会場：アグリセンター大宮 従事者：農林商工部 企画調整室員 4名</p> 
<p>成果</p>	<p>参加者：59名 子育てで苦労された経験から培った食生活のあり方、明日から実践できる調理方法など健やかに生き生きと過ごす上で、有意義な講演となりました。 参加者からは「食生活の改善の必要性を学ぶことができた」、「家族のために質の良い食生活に努めたい」等の感想が述べられました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>今回は健康をテーマにした講演でしたが、それに加え、地産地消・農林漁業の担い手作り等の農林の視点も踏まえた内容を検討して行きたいです。主にアトピー、アレルギーの症状に特化した内容でした。今後、食育に関心のない層へ働きかける講演内容も検討して行きたいです。</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京都府丹後保健所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>丹後食育フォーラム</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年10月1日（火）</p>
<p>取組内容</p>	<p>10月1日（火）に他部局と連携し、食育フォーラム（食育に関する講演及び展示）を開催したところ、112名の参加がありました。</p> <p>野菜ソムリエプロ・シーフードマイスターの民野摂子氏と、京丹後市地域おこし協力隊、管理栄養士の関奈央弥氏から、「丹後で取り組む食育の可能性」をテーマに御講演いただきました。</p> <p>講演では、熱心にメモをとる参加者がいたり、「子どもに野菜を食べることの大切さを教えていきたい」といった感想が寄せられるなど、丹後地域の食育推進につながりました。</p> <div data-bbox="469 931 1390 1155" style="text-align: center;"> </div>
<p>成果</p>	<p>参加者アンケート結果 参考になった88.5% 感想（抜粋）</p> <p>「改めて丹後の食における魅力を再確認することができました。園に持ち帰り発信していきたい。」</p> <p>「食べることと生き方を結び付けて考えることができた。」</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>丹後地域は、高校を卒業すると親元を離れ1人暮らしをする子どもが多く、子どもの頃から正しい食習慣を身に付けることが大切です。農林、教育をはじめ様々な食育に関する機関と連携しながら、丹後地域の食育活動を共有し、ネットワークづくりを進めることを目的とし、毎年1回講演会等を開催します。</p>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京都府丹後保健所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>イベントでの食育体験コーナーの設置</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和元年8月21日(水)</p>
<p>取組内容</p>	<p>8月21日(水)丹後農業研究所施設公開において、府民を対象に、自身の食生活を見直してもらう機会を設けました。</p> <p>興味をもってもらうために、媒体の展示をするだけでなく、塩分の計量を通じて塩分摂取の目標量を知ってもらうなどの体験ブースを設けるなどの工夫も行いました。</p> <div data-bbox="475 801 911 958" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>塩分の多い順に料理の写真を 並べてみよう</p> </div> <div data-bbox="938 779 1331 1048" style="display: inline-block;">  </div> <div data-bbox="523 1055 890 1328" style="display: inline-block;">  </div> <div data-bbox="911 1144 1374 1312" style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>コンビニ弁当や惣菜に含まれる 塩分量を実際の食塩で展示</p> </div>
<p>成果</p>	<p>来場者約130人 参加者の反応 「総菜や加工食品に含まれる塩分は思っていたよりも多い」 「今日の夕食から気を付けたい」</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>講演会や施設公開デーなどの多数の府民が集まる会場において、健康づくりの推進を目的に、今後も栄養士が食についての相談や体験コーナーを設置します。</p>

年間を通じた取組

取組市町村名 取組団体・企業名	京都府健康福祉部高齢者支援課 (公社) 京都府栄養士会に委託
取組の名称	SKYふれあいフェスティバル2019における高齢者等の栄養改善に係る普及啓発
実施時期	令和元年9月14日～同15日
取組内容	<p>高齢者等の健康づくり・介護予防について、広く一般府民に理解を深めていただくため、(公社) 京都府栄養士会に委託して栄養改善の普及啓発を実施しました。</p> <p>開催日 令和元年9月14日(土)～同15日(日)(2日間) 会場 京都府総合見本市会館(京都市伏見区)</p> <p>事業内容 テーマ「健康なからだは食べることから」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パネル展示 ・健康食おすすめレシピ配布 ・クイズを通して健康食への啓もう ・「ヘルシーダイアリー2019」配布 ・栄養相談 <p>参加者数 334人(フェスティバル全体の来場者 16,000人)</p>
成果	参加者は健康に対する意識の高い方多く、2日間を通して多くの方の食に関する相談に対応するとともに、栄養改善について啓発を行うことができた。
課題及び今後の展望	参加者の中には毎年楽しみにされている方も多く、来年度も引き続き楽しみながら食の大切さを理解いただけるような内容となるよう工夫して実施していきたい。