

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>城陽市 城陽市立今池保育園</p>
<p>取組の名称</p>	<p>さつまいもを育てて、焼き芋をする</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年6月～11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>【ねらい】 さつまいもの植えつけから収穫までの過程を体験し、美味しくいただく</p> <p>【対象】 5歳児（さつまいもを育てる） 全園児（焼き芋をする）</p> <p>【内容】 6月 さつまいもを植える（5歳児） 10月 芋堀をする（5歳児）</p>    <p>11月 焼き芋をする（全園児）</p>   
<p>成果</p>	<p>芋堀の前につる切りを行い、そのつるで縄跳びなどをして遊ぶことが出来ました。芋堀当日は、手で掘るのに苦労しながら様々なサイズのさつまいもを掘り出して達成感を味わうことが出来ました。焼き芋ではさつまいもが苦手な子も美味しそうに食べる姿が見られました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>次年度はさつまいものつるでの遊び方のレパトリーを増やしたり、食べてみたりして、さつまいもという素材を最大限保育に生かせるように考えていきたいと思ひます。</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 京田辺市立保育所、幼稚園</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2年9月～令和3年1月</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 幼稚園（5歳児のみ）計245名、保育所・保育園 計235名</p> <p>【場所】 市内全保育所・幼稚園</p> <p>【取組】 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をスライドに盛り込みながら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。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="488 1227 1018 1518" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="715 1536 963 1559">まいつき19には、しょくいくのひ</p> <div data-bbox="767 1585 1011 1720" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1034 1211 1406 1709" data-label="Image"> </div>
<p>成果</p>	<p>普段何気なく食べ物のはたらき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>京田辺市 京田辺市立河原保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>「4つのお皿」(食材と栄養)を知ろう</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年4月～12月</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 給食など、身近な食べ物が、体にどのような役割を果たしているかを、野菜の栽培、収穫や、観察などの実体験を通して、考える機会をもつ。また、写真掲示などを通して、保護者にも知らせることで、親子で、食育に対する関心を広げる。</p> <p>※「4つのお皿」「げんきっず」に関心を持つ(食育絵本より)</p> <p>【対象】 年長児 52名</p> <p>【内容】 4つのお皿「緑、黄色、赤、白」→「病気から守る、強い力をつくる、体を丈夫にする、おいしい味の手伝い」を、絵本などを通して学ぶ。給食の献立や食材にあてはめて考える。実体験として、オクラ、ピーマンなどの野菜の栽培、収穫後、給食に入れてもらい食べる。じゃがいものいろいろな切り方、様々な種類の Pasta を見る。さつまいもの栽培、収穫、クッキング。様々な野菜にふれる、観察画を描く。稲の脱穀、もみすり、精米、米を炊く体験など→それぞれ、体験を玄関に写真掲示し保護者に知らせる</p> <div data-bbox="491 1332 1377 1536"> </div>
<p>成果</p>	<p>野菜の栽培や収穫を通して、様々な野菜について、関心を持つことが出来、自分たちが栽培した食材を喜んで食べる姿や、苦手な食材を克服した子もいました。家庭でも話題にあがり、家庭菜園に取り組むきっかけとなり、関心が広がりました。</p> <p>食材を4つのお皿(色)に結びつけ、考えることで、自分の体と栄養について、関心をもてるようになりました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>1年間を通した取り組みとして、今後も食材に触れたり、4つのお皿のそれぞれのもつ意味について、実体験を積み重ねて、食育への関心を広げ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>京田辺市 京田辺市立三山木保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>絵本やペープサート等を通しての食育</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年8月～</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 身近な絵本やペープサート等を通して、食べ物に興味や関心をもち、意欲的に食べようとする気持ちを育てる。</p> <p>【対象】 全園児</p> <p>【内容】 一人一人が苦手な食べ物でも“食べてみようかな”という気持ちができるように、各クラスに食育にかかわる絵本やペープサート等をとおして、食育活動に取り組む。いろいろな野菜が料理に入っている事に気付き、野菜は元気な体作りに役立っている事を、楽しく伝えていくようにしている。</p> 
<p>成果</p>	<p>「人参きらい！ピーマンきらい！」と言っていた子ども達も、楽しみながらお話を聞いているうちに、色々な野菜に興味をもつ事ができました。最後には、「苦手な物も食べてみる？」と聞かれると、「はい！」と元気に返事をしていました。食べる事への意欲へとつなげていける良い機会となりました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>子ども達と一緒に、体作りのための「食べる力」を育てていくための取り組みを、今後も進め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>京田辺市 京田辺市立草内保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>旬の食材の展示</p>
<p>実施時期</p>	<p>通年月2回程度</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 食材に直接見たり触れたりすることで、食への意欲や親しみにつなげていけるようにします。</p> <p>【対象】 0～5歳児（92名）</p> <p>【内容】 その時期の旬の食材を展示食として説明文やクイズをそえて展示し、自由に見たり、触れたりすることを楽しめるように取り組んでいます。 料理していない食材を目にしたり、触れたり、匂いをかいだりすることで驚いたり、料理後との違いに不思議さを感じたりする子ども達の姿が見られます。クイズに答えたり、給食の中に入っている食材を探したりすることも楽しんでいます。</p> <div data-bbox="496 1155 1430 1384" style="text-align: center;"> </div>
<p>成果</p>	<p>展示食で見た食材を給食の献立の中から探して食べることを喜ぶ姿が見られ、食への意欲へとつながっています。いろいろな野菜の旬の時期を知らせる機会となっています。降所時にも展示しておくことで、親子で食材に親しむきっかけとなっています。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>旬の時期を逃さずに今後もいろいろな食材に触れていけるように計画していきたいです。食材にあったおすすめレシピの紹介などを作成し、保護者の方にもさらに親しんでもらう機会となるようにしたいです。</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>京田辺市 京田辺市立南山保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>園内菜園活動・食材調理の準備手伝い</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年5月11日～（さつまいも） 令和2年5月11日（エンドウ豆収穫）、5月21日（空豆の皮むき）</p>
<p>取組内容</p>	<p>○さつまいもの畑作りから子どもと一緒にすすめています。毎日2歳児が水やりをします。10月の収穫に向けて、楽しみにしています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>○エンドウ豆の収穫・空豆の皮むきをしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>○その他、保護者の方に給食のレシピを紹介し、家庭と一緒に楽しんで食育に関わることができるようにしています。</p>
<p>成果</p>	<p>菜園活動の中で子ども達同士の言葉のやりとりが増え仲間意識が芽生えたり、土、植物に触れる際、手指の動きや身体作り等の確認ができました。子ども達のうれしい気持ちを共感する中で、様々な食物にも関心が持てるようになりました。</p> <p>空豆の皮むきでは、実際に食材に触れ、苦手だった子も興味を持って食べられるようになりました。このような活動で食べられる食材が増えました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>乳児保育所のため、できることは限られてきますが、子ども達、保護者の方々にも興味を持っていただく機会となっているので、家庭でも子どもと一緒に楽しめるような食育活動を伝えていきたいです。</p>


年間を通した取組

取組市町村名	笠置町
取組団体・企業名	笠置町立笠置保育所
取組の名称	菜園活動の実施
実施時期	令和2年5月22日から継続して実施
取組内容	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・菜園活動を通して、様々な野菜に興味や関心を持つ。 ・収穫を喜び、好き嫌いせず何でも食べようとする。 <p>【対象】</p> <p>0歳児～5歳児 13名</p> <p>【内容】</p> <p>菜園活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜の種や苗を植え、水やりなど世話をしながら観察をし、気付いたことを話し合っています。 パプリカ…黄、赤 ゴーヤ…白、薄い緑、緑 オクラ…緑、赤、白 バナナうり、ピーマン、なす、きゅうり、ミニトマト <ul style="list-style-type: none"> ・収穫した野菜は採りたてを食べたり、給食の献立に取り入れ天ぷらやごま あえ、サラダなど、同じ食材でも調理の仕方で食感や味の違うことを楽しみながら食べました。
成果	<p>野菜の生長を観察し、生長の速度や熟していく過程でどの部分から色が変化するのかなど、気付いたことを友だちと話し合う姿が見られました。何度も収穫していくなかで、大きさや色の変化を見て自分たちで収穫時期を判断し採取していました。様々なメニューのなかから「もう一回、これ食べたいな。」と話すなど、調理師さんに要望する様子が見られていました。今年度初めて育てたバナナうりは「色はバナナやな。」「味はメロンに似てる。」と知っているものと比べながら食べていました。</p>
課題及び今後の展望	<p>菜園活動に親しみを持ち、収穫した野菜を様々な調理法で食べることで、様々な味や食感を知り、「苦手な気持ち」から「食べようとする意欲」へ向かうよう取り組んでいきたいと思います。</p>




年間を通した取組

取組市町村名	和東町
取組団体・企業名	和東町立和東保育園
取組の名称	菜園活動、地産地消
実施時期	令和2年4月～12月
取組内容	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜の成長過程を知り、みんなで食べる楽しさや食に対する関心を深めるきっかけ作りとする。 地元の特産物に興味をもつ機会とする。 <p>【対象】</p> <p>菜園活動 1歳～5歳 地産地消 0歳～5歳</p> <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> 植え付けから水やりを各年齢で担当し、成長記録をつけ収穫の喜びがわかりやすいように収穫表も作成しています。収穫した野菜は給食に使用しており、使用日は園内放送を利用して園児に周知しています。 地元の特産物である茶葉を給食やおやつに使用して提供しています。 給食だよりや給食のサンプルを展示し、保護者にも紹介しています。
成果	<p>給食に自分たちの収穫した野菜や地元のものが入っていることが喜びにつながり、楽しんで給食を食べる姿が見られます。</p> <p>収穫表に収穫した野菜の数シールを貼ることで小さい子でも一目でわかり、みんなで収穫を楽しみにしています。</p> <p>時には枯れてしまうものもある中、疑問に思うことや新しい発見もあります。</p>
課題及び今後の展望	<p>今後も子ども達が地元の食材にふれたり、自ら育て収穫する過程を通して食に興味を持ち、楽しさを味わっていけるようにしたいと思います。</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>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>食育劇を見る</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年12月14日（月）</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 食育劇を見て、食事の仕方やマナーを知る。</p> <p>【対象】 幼児クラス 4、5歳児 84名</p> <p>【内容】 事前に幼児クラスの担任に日頃の子どもの食事の様子で気になっていることを聞き、保育士による食育劇に取り入れ、食事の仕方やマナーを伝えました。</p> <p>劇のテーマ</p> <p>①「早食べ、よく噛まない。」 どうして早食べは良くないの？</p> <p>②「口の中に物が入っている時に喋る。」 口の中に物を入れたまま、おしゃべりするとどうなるの？</p> <p>③「ばっかり食べをする。」 三角食べをすると良いことがいっぱいあるよ。</p> 
<p>成果</p>	<p>食育劇で教えてもらったことを意識して、食事をしている姿が見られるようになりました。</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>4、5歳児だけでなく、乳児クラスや3歳児クラスにも子どもの様子を聞き、各学年に食育劇を取り入れていきたいと思えます。</p> <p>今後も定期的に行い、子ども達に食べることの大切さや、正しい食事の仕方、マナーを食育劇を通して伝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 亀岡市立本梅こども園</p>
<p>取組の名称</p>	<p>椎茸の栽培</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年4月～12月</p>
<p>取組内容</p>	<p>椎茸の栽培(年中児・年長児)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 椎茸の菌打ちをしました。当日までに子ども達は金槌で釘打ち遊びをして金槌に慣れておきました。 ・ 菌打ちを始めると、「叩くといい音がする」「ほんとにここから椎茸が出てくるん？」と菌打ちをすることを楽しんでいました。毎日とても楽しみにしながら水やりをしています。 ・ 前年度、前々年度の児童が菌打ちをした原木から椎茸が出てくるのを見て「すごい！傘みたい」と喜びながら収穫して、給食の献立に入れてもらい食べることを喜んでいました。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>
<p>成果</p>	<p>菌打ちの経験を経て、釘打ちの遊びなど様々な遊びが広がっています。給食で椎茸がなかなか食べられなかった子も、自分で収穫した際には少しではあるが食べられるようになりました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>環境として椎茸の水やりの場所が定まっていなかったため、来年度行う際には原木を置く場所を設定しておきたいと思います。</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>亀岡市 亀岡市立中部保育所</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>令和2年10月</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>○栽培活動 さつまいもの苗を5歳児が植え、子ども達が水やりをしたり、観察をしたりして、さつまいもを使ってクッキングをするのを楽しみにしながら栽培活動をしています。</p> <p>○クッキング 自分たちで育て、収穫をしたさつまいもを使って、“焼きスイートポテト”を作りました。</p>  <p>さつまいも できてるかな～</p>  <p>これでいいの？ 中までしっかり 火を通そうね！</p>  <p>おいし～い！！</p> <p>友だちと一緒に作って食べて、 みんな幸せそうな顔をしていました。</p>
<p>成果</p>	<p>栽培活動を体験し、クッキングをする中で、食べ物への興味が高まり、感謝して食べることにつながっています。友だちと一緒に育てた野菜を共に食べることで、おいしく、楽しく食べる幸せな時間となっています。収穫した野菜を調理してもらったり、クッキングの講師となったりして、子どもと調理員との交流が深まっています。</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 京丹後市立かぶと山こども園</p>
<p>取組の名称</p>	<p>栽培・収穫した野菜のカレークッキング</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年7月</p>
<p>取組内容</p>	<p>【ねらい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 自分達で栽培し、収穫した野菜を使い、調理することを楽しむ ・ 自分達で育てたり、調理したりした野菜が入ったカレーを食べることを喜ぶ。 <p>【対象】</p> <p>5歳児27名</p> <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 4歳児で玉ねぎの苗を植え付け、栽培してきた玉ねぎを5歳児に進級してから収穫した。子ども達は、たくさんの収穫に大喜びだった。 ・ 収穫後は、玉ねぎの数を数えたり、重さを量ったりして収穫を喜んだ。 ・ 軒下に玉ねぎを吊るして、保存した。 ・ 収穫した玉ねぎを使ってどんな料理が作りたいのかを尋ねると「カレー」と子ども達。 ・ 一生懸命に玉ねぎの皮をむき、包丁で切っていた。初めて包丁を使うので、緊張した面持ちではあったが、「自分で切れた」と嬉しそうだった。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>成果</p>	<p>クッキングの日を、とても楽しみにしていた。自分達で育てた野菜を使ったカレークッキングは、子ども達に自信をつけ、8月には栽培・収穫夏野菜を使った夏野菜カレークッキングを行い、食にさらに興味をもった。また、夏野菜カレーは、3、4歳児もクッキングを行い、苦手な夏野菜も美味しく食べた。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>保護者も畑の様子を見たり栽培の手伝いをしてもらったりする機会をもつ等、親子で食にもっと興味をもってもらえるような取組をしていきたい。</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>京丹後市 京丹後市立宇川保育所</p>
<p>取組の名称</p>	<p>焼きいも</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年11月17日（火）</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 自分たちで育てて収穫したさつま芋を調理して食べる喜びを味わう。 戸外で調理する楽しさを味わう。</p> <p>【対象】 5歳児—4人、4歳児—4人、3歳児—3人、保育者—4人</p> <p>【内容】 保育所の畑で育てたさつま芋を収穫する時から、昨年の経験を思い出し「やきいもがしたい」と楽しみにする子がおり、当日までに園庭の落ち葉を集めたり、散歩で小木を拾いに行ったりし、みんなで準備を進めた。 当日は異年齢の友達と2・3人のペアになり、芋を洗ったり包んだりした。上手く包みきれずに芋が見えてしまう子もいて、年上児にやり方を教えてもらったり手伝ってもらったりして、友達と関わる場面が多くみられるクッキングとなった。</p> <div data-bbox="491 1193 1409 1391"> </div>
<p>成果</p>	<p>準備から楽しんで取り組み、期待を高めて当日を迎えることができた。テラスで焼き芋のほくほく感など感じたことを伝えあいながら食べ、喜びや満足感を味わうことができた。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>今後も栽培活動やクッキングなどを実施し、食についての楽しい体験ができるようにしていきたい。 イベントだけでなく、普段の食事など日常の中で食についての関心や感謝の気持ちが育つように環境や関わりを工夫していきたい。</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>京丹後市 京丹後市立弥栄こども園</p>
<p>取組の名称</p>	<p>さつま芋の収穫・表現活動（芋づるを使って遊ぶ・絵画） 焼き芋クッキング</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年8月～11月</p>
<p>取組内容</p>	<ul style="list-style-type: none"> 6月に挿したさつま芋の畑の草取りを異年齢でしたり、水遊びで使用した水を使って水やりをしたりした。  大きくなったさつま芋を3、4、5歳児で収穫し、収穫した後の芋づるを使ってブランコをしたり、電車ごっこなどをして遊んだ後、芋ほりの絵をそれぞれの学年で描いた。    10月の終わり頃より散歩に出かけた際に枯れ木や落ち葉を拾い、焼き芋をした。新聞紙とアルミホイルで芋を包み、火の中に入れてできるのを楽しみに待った。   クッキングの準備から後片付け、食べる前の準備や後片付けまでみんなで協力しながらした。  
<p>成果</p>	<p>芋づるを使って十分に遊んだことで、より一層さつま芋に親しむことができたので良かった。クッキングの準備から片付けまで子ども達が協力しながらできたのは、自分たちが栽培したものを使ったり、焼き芋を楽しみに古木を拾ってきたりと十分な体験ができたからだと思われる。一年を通した体験は子ども達にとって食に関心をもち、食べ物を大切にする気持ちにつながった。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>栽培や収穫だけでなく、遊びからも食育のねらいをもち、1年を通して計画を立てておくことが大切だと思う。</p>

年間を通した取組

取組市町村名	向日市
取組団体・企業名	向日市立第4向陽小学校
取組の名称	学校給食を生きた教材とした取組、「和食の日」の取組
実施時期	食育月間以外の月
取組内容	<p>① 学校給食を生きた教材とした取組</p> <p>総合的な学習の時間「安心して安全な給食～コロナだから特別!?!～」 実施学年：3年全クラス</p> <p>コロナの影響で、昨年までとは教室での給食時間の様子が変わりました。給食室はどのように変わったのかと考えることで、コロナだから特別なのではなく、今までから給食室では安心して安全な給食にするために衛生管理を徹底していることを学びました。</p> <p>授業では、給食室の様子をスライドで紹介したり、調理員さんに授業に参加してもらい児童の質問に直接答えてもらうことで、児童が興味を持って授業に参加できるように工夫しました。授業で学んだことをポスターにまとめ、他学年に知らせることで、実りある学習になりました。</p> <p>家庭科「オリジナルみそ汁を考えよう」 実施学年：5年全クラス</p> <p>11月に家庭科でみそ汁の学習をしたまとめとして、児童にオリジナルみそ汁を考えさせ、12月の給食で提供しました。だし、実（3種類）、みそを児童が考え、各クラスの代表作を全校であじわいました。料理名やアピールポイントも児童が考え、当日の給食時間の放送で全校に知らせました。</p> <p>全校で食べる給食のメニューを考えることにプレッシャーを感じながらも各クラス工夫したみそ汁ができあがりました。また、全校からみそ汁の感想を募り、たくさんの意見をもらったことで、児童の励みとなりました。</p> <p>家庭科「じゃがいもの皮むき」 実施学年：6年全クラス</p> <p>11月に家庭科でじゃがいもの学習をしたまとめとして、児童が給食に使うじゃがいもの皮むきをしました。ピーラーと包丁を使って、皮をむき、芽を取って、当日の料理に合った大きさに切りました。</p> <p>包丁の使い方を学ぶとともに、日々の調理作業の大変さを知り、調理員さんへの感謝や尊敬の気持ちを再確認する良い機会となりました。</p>

年間を通した取組

	<p>② 「和食の日」の取組 実施学年：全校児童</p> <p>11月24日「和食の日」に合わせて、特別献立の実施やおたよりの配布等の取組をしました。特別献立は、昆布と削り節の合わせだしを使った「だしを味わうすまし汁」を中心に、ごはん、さばのみそ煮、地元産野菜を使ったおひたしを実施しました。</p> <p>また、給食だより「和食給食特別号」を保護者あてに配布するとともに、和食の特徴やだしの取り方をまとめたパワーポイントを作成し、各クラスで指導をしました。</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>宇治市 宇治市立岡屋小学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>和食の日の給食時間、毎月の掲示で食育指導</p>
<p>実施時期</p>	<p>食育月間以外の月</p>
<p>取組内容</p>	<p>① 「和食の日（11月24日）の給食時間に食育指導」</p> <p>農林水産省後援、(社)和食文化国民会議からの要請を受け、和食文化の伝承に積極的に取り組みました。給食時間を使って給食委員会が全校一斉放送で和食について説明しました。</p> <div data-bbox="502 739 790 1120" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 和食が体に良いこと ・ だしの種類について（昆布・鰹・煮干し） ・ 給食でもだしをとって作っていることを伝え、出汁から出るうまみについてもふれ、給食の安全性とおいしさの秘密を理解させることができました。 ・ 各クラスにポスターを配布し、児童個人にも「だしで味わう和食の日」のプリントを配布することができました。 <p>② 「毎月の掲示で食育」</p> <p>月毎にテーマを変えて掲示を行いました。その一例として、9月と10月を紹介します。</p> <div data-bbox="638 1310 933 1523" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="494 1780 933 2004" data-label="Text"> <p>（9月）「まごわやさしい」 孫は優しいのごろ合わせで、体に良い食べ物を掲示し、病気に負けない体を作るために良い食べ物をクイズで知らせました。</p> </div> <div data-bbox="957 1310 1252 1523" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="957 1780 1420 2004" data-label="Text"> <p>（10月）「食べ物の働きを知ろう」 食べ物の働きを3色の色分けで掲示し、クイズで確認できるようにしました。</p> </div>

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2年9月2日（水）、12月10日（木）</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2日）に実施した献立 「牛乳、ごはん、あじの竜田揚げ、万願寺の炒め煮、地元野菜の味噌汁」</p> <div data-bbox="491 869 965 1220" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="981 875 1417 1043" data-label="Text"> <p>教室掲示用ポスターを作成し 児童たち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="496 1243 971 1487" data-label="Text"> <p>【京田辺市産の食材】 米、なす、オクラ、玉ねぎ、青ねぎ、 じゃがいも、にんにく</p> <p>【京都府産の食材】 豚肉、あじ、万願寺とうがらし</p> </div> <div data-bbox="1007 1070 1382 1529" data-label="Image"> </div> <p>第2回（12月10日）に実施した献立 「牛乳、ごはん、みそクリームシチュー、れんこんサラダ」</p>
<p>成果</p>	<p>子供たちは、地域の食材に触れながら楽しそうに給食を食べ、京田辺市の特産品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	和東町
取組団体・企業名	相楽東部広域連合立和東小学校
取組の名称	だしを味わおう週間
実施時期	令和2年11月24日（火）～11月27日（金）
取組内容	<p>1週間だしをテーマに献立を実施しました。</p> <p>色々なだしのいいところを伝え、実際に食べることで違いを感じてもらいました。</p> <p>また、11月24日の「和食の日」には、和食の特徴や良いところをおたよりやポスター掲示をするなどして興味を持たせました。</p>
成果	<p>普段から食べている給食には、昆布だし・削り節・干しいたけ・煮干しなど色々あることを児童たちは学ぶことができました。和食の大切さを再認識できました。</p>
課題及び今後の展望	<p>今年度は、新型コロナウイルスの影響で、えんどう豆やそらまめのさやむき、とうもろこしの皮むきなど、実際に体験する授業を実施することができませんでした。給食に関しても手で持って食べるものをなくし、配膳を考慮した献立となったため、「和食の日」には、一汁三菜の献立を実施できませんでした。掲示物も手で触ったりしない物（ポスター等）しかできませんでした。</p>

年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	和東町 相楽東部広域連合立和東中学校
取組の名称	食品ロスについてのポスター掲示、給食の残量の計測
実施時期	令和2年9月（食品ロスについてのポスター掲示） 令和2年10月～11月（給食の残量の計測）
取組内容	<p>① 食品ロスについてのポスター掲示 給食の残飯量の多さから、食品ロスに関する世界的な問題や食料自給率の問題などをポスターにまとめ、校内に掲示しました。</p> <p>② 給食の残量の計測 給食の残食の量を生活委員会で記録して、全校に伝えました。</p>
成果	<p>食品ロスについてのポスター掲示については、ポスターを全校生徒の目にとまる場所に掲示したことで、たくさんの生徒に情報を伝えることができました。</p> <p>給食の残量の計測については、どのぐらいの量が残食としてあるかを明確にできました。</p>
課題及び今後の展望	<p>食品ロスについてのポスター掲示については、授業の中で食品ロスに関する内容を取り組めるようにしたいです。</p> <p>給食の残量の計測については、結果を受けて、各クラスで取組ができるようにしたいです。</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>精華町</p>																																																																																																																																						
<p>取組の名称</p>	<p>学校給食への地場産野菜の供給</p>																																																																																																																																						
<p>実施時期</p>	<p>通年</p>																																																																																																																																						
<p>取組内容</p>	<p>精華町農産物直売連絡協議会を中心として、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の供給を行っています。</p> <p>令和元年度から開始した学校給食地場産野菜調達業務を引き続き実施し、市場出荷農家による小松菜の納入を行っています。</p> <p>定期的に学校給食納入会議を実施し、学校と農家による学校給食に係る意見交換をし、農産物の作付状況や生育状況の共有等を行っています。</p>																																																																																																																																						
<p>成果</p>	<p>4月から11月の間で、11品目、約1,536kgの納入を行いました。</p> <table border="1" data-bbox="491 1048 1412 1572"> <thead> <tr> <th colspan="9">令和2年度4～11月(6月以外)</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">品目</th> <th colspan="2">小学校</th> <th colspan="2">保育所</th> <th colspan="2">支援学校</th> <th colspan="2">合計</th> </tr> <tr> <th>回数</th> <th>量(kg)</th> <th>回数</th> <th>量(kg)</th> <th>回数</th> <th>量(kg)</th> <th>回数</th> <th>量(kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>こまつな</td> <td>5</td> <td>180.6</td> <td>5</td> <td>115.9</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>296.5</td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>18.8</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>18.8</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>5</td> <td>301</td> <td>4</td> <td>111.1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>9</td> <td>412.1</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>4.7</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>4.7</td> </tr> <tr> <td>青ねぎ</td> <td>5</td> <td>47.9</td> <td>2</td> <td>4.65</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>7</td> <td>52.55</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ</td> <td>1</td> <td>76</td> <td>1</td> <td>18.6</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>94.6</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>3</td> <td>254</td> <td>3</td> <td>82.2</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>6</td> <td>336.2</td> </tr> <tr> <td>枝豆</td> <td>1</td> <td>70</td> <td>1</td> <td>16</td> <td>1</td> <td>35</td> <td>3</td> <td>121</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>1</td> <td>74</td> <td>1</td> <td>28.3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>102.3</td> </tr> <tr> <td>溶いも</td> <td>1</td> <td>74</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>味噌</td> <td>1</td> <td>19.7</td> <td>1</td> <td>4.4</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>24.1</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>23</td> <td>1097.2</td> <td>20</td> <td>404.65</td> <td>1</td> <td>35</td> <td>44</td> <td>1536.85</td> </tr> </tbody> </table>	令和2年度4～11月(6月以外)									品目	小学校		保育所		支援学校		合計		回数	量(kg)	回数	量(kg)	回数	量(kg)	回数	量(kg)	こまつな	5	180.6	5	115.9	0	0	10	296.5	じゃがいも	0	0	1	18.8	0	0	1	18.8	玉ねぎ	5	301	4	111.1	0	0	9	412.1	にんじん	0	0	1	4.7	0	0	1	4.7	青ねぎ	5	47.9	2	4.65	0	0	7	52.55	かぼちゃ	1	76	1	18.6	0	0	2	94.6	さつまいも	3	254	3	82.2	0	0	6	336.2	枝豆	1	70	1	16	1	35	3	121	だいこん	1	74	1	28.3	0	0	2	102.3	溶いも	1	74	0	0	0	0	1	74	味噌	1	19.7	1	4.4	0	0	2	24.1	合計	23	1097.2	20	404.65	1	35	44	1536.85
令和2年度4～11月(6月以外)																																																																																																																																							
品目	小学校		保育所		支援学校		合計																																																																																																																																
	回数	量(kg)	回数	量(kg)	回数	量(kg)	回数	量(kg)																																																																																																																															
こまつな	5	180.6	5	115.9	0	0	10	296.5																																																																																																																															
じゃがいも	0	0	1	18.8	0	0	1	18.8																																																																																																																															
玉ねぎ	5	301	4	111.1	0	0	9	412.1																																																																																																																															
にんじん	0	0	1	4.7	0	0	1	4.7																																																																																																																															
青ねぎ	5	47.9	2	4.65	0	0	7	52.55																																																																																																																															
かぼちゃ	1	76	1	18.6	0	0	2	94.6																																																																																																																															
さつまいも	3	254	3	82.2	0	0	6	336.2																																																																																																																															
枝豆	1	70	1	16	1	35	3	121																																																																																																																															
だいこん	1	74	1	28.3	0	0	2	102.3																																																																																																																															
溶いも	1	74	0	0	0	0	1	74																																																																																																																															
味噌	1	19.7	1	4.4	0	0	2	24.1																																																																																																																															
合計	23	1097.2	20	404.65	1	35	44	1536.85																																																																																																																															
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>農業者の高齢化や担い手不足等により、学校給食への納入団体が減少しています。今後についても、学校やJ Aと連携を図り、新規出荷農家の増加や地場産野菜の使用量増加、納入品目の増加に向けて調整していきます。</p>																																																																																																																																						

年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	南丹農業改良普及センター 南丹市、南丹市立殿田小学校
取組の名称	壬生菜の栽培体験
実施時期	令和2年9月15日（火）午前9時40分～10時20分 令和2年10月27日（火）午前10時45分～12時15分
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、5年生16名が栽培を体験しました。従来は生産農家のハウスで行っていましたが、今年度はコロナ禍の影響で、殿田小学校の畑での体験となりました。</p> <p>9月15日（火） 地元の壬生菜農家が講師となり、町特産の「壬生菜」についてシーダーテープを見せながら播種作業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。 児童は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。播種機が重く、ふらつきながらも一生懸命に取り組みました。</p> <p>10月27日（火） 農家から収穫と株の調製方法について説明があり、その後児童は壬生菜の収穫・調製・袋詰めの作業を体験しました。</p>
成果	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のか、播種、収穫体験を通して知ることができました。また、調製、袋詰め作業を体験することで、農家の仕事についても学ぶことができました。
課題及び今後の展望	今後、児童は「壬生菜」についてより深く学ぶ予定です。

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京丹波町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>地元産食材を活用した給食「Local Food Day」及び「まるごと京丹波味夢くんランチ」の実施</p>
<p>実施時期</p>	<p>・Local Food Day…令和2年6月～12月 月に1回 ・味夢くんランチ…2学期 1回（開催月は地区ごとに異なる）</p>
<p>取組内容</p>	<p>Local Food Day 月に1回「Local Food Day」を設け、町内産食材の使用を特に意識した給食を提供しています。今年度は、小学校1校、中学校2校で6回実施しました。（同校で3学期も2回実施予定）</p> <p>まるごと京丹波 味夢くんランチ ほぼ全ての食材を町内産で作る「まるごと京丹波 味夢くんランチ」の日を設け、子ども達に町内産の野菜や肉、特産品などについて伝えるとともに、保護者にもお便りを通じて発信しています。（味夢くんは、京丹波町の食のキャラクターの名前）今年度は、町内すべての小・中学校で1回実施しました。（小学校3校で3学期も1回実施予定）</p>  <p>(写真：味夢くんランチ)</p>
<p>成果</p>	<p>子ども達が、地元にはどんな食材があるかや、季節ごとの食材を意識できるようになりました。また、給食の食材と学習した内容を結びつけて理解することができました。第2次京丹波町食育推進計画で目標としている取組「地元産の野菜や特産物の積極的な活用と推進」「家庭や地域への食育の取組を発信」「地元産の野菜や特産物の積極的な活用と推進」に取り組むことができました。また、「京丹波野菜たっぷり献立の日」の数値目標 1/3 を達成。野菜だけでなく、肉や味噌等ほかの食材の活用にも取り組んでいます。</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>子ども達が直接、生産者・調理員など作ってくれている人の声を聞く機会を増やしたいです。また、生産者の思いなども併せて伝えていくことが大切だと感じます。給食食材の生産量の確保を、生産者と調整していきたいです。</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>舞鶴市 舞鶴市立与保呂小学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>引き揚げの日の給食</p>
<p>実施時期</p>	<p>食育月間以外の月</p>
<p>取組内容</p>	<p>取組名「引き揚げの日の給食」 実施学年：全校生徒</p> <p>10月7日が舞鶴引き揚げの日と制定され、子ども達にシベリア抑留があったことや当時の舞鶴の人々が引き揚げ者を温かく迎え入れた歴史を知ってもらうことを目的とした取組を行いました。</p> <p>引き揚げとは何かを子ども達に知ってもらうため、栄養黒板を用いて「舞鶴引き揚げの日制定の定義」「引き揚げとは・・・」「シベリアでの生活」「舞鶴市民のおもてなし」の資料を作り、掲示しました。また、引き揚げの給食の日には資料をもとに各学級で指導をしてもらいました。</p> <p>給食委員会からのお昼の放送では、引き揚げの日のメニューということ全校生徒に知らせました。子ども達からは、「当時の人たちは苦勞してやっとちゃんとしたごはんが食べれたんやな」「じゃがいもの天ぷらはフライドポテトみたい」などの感想がありました。</p> <div data-bbox="507 1317 1070 1697" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1091 1339 1385 1653" data-label="Text"> <p>献立 麦ごはん、牛乳 アジの天ぷら じゃが芋の天ぷら きゅうり漬け カレー汁</p> </div>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京都府立舞鶴支援学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>避難訓練・災害時想定給食の取組</p>
<p>実施時期</p>	<p>食育月間以外の月</p>
<p>取組内容</p>	<p>取組名「避難訓練・災害時想定給食の取組」 実施学年等：全学部（小学部・中学部・高等部）</p> <p>本校は毎年独自に「防災の日」を設定するとともに、年間を通して防災への意識を高めるための学習や取組を行っています。</p> <p>11月2日（月）には、地震発生後、火災が発生したという想定のもと、避難訓練を実施しました。当日の給食は、「炊き出しで提供されることが多い食事を体験する。」ことをねらいに、避難所をイメージしてブルーシートなどの上に座って、おにぎりとお肉汁を喫食しました。おにぎりは、ラップの上にご飯と具を載せて握り、海苔を巻いて食べるセルフおにぎりでした。慣れないおにぎり作りに苦労する児童生徒もいましたが、災害時をイメージして食べることができました。</p> <p>実際に災害に遭遇した際に落ち着いて対応できるよう、今後も継続して防災教育に取り組み、日頃からの防災意識を高めていきます。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">   </div>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京都府立舞鶴支援学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>さつまいもの収穫</p>
<p>実施時期</p>	<p>食育月間以外の月</p>
<p>取組内容</p>	<p>食育月間以外の取組 取組名「地域とつながる学習生活単元学習さつまいもの収穫」 実施学年等：小学部</p> <p>10月に、生活単元学習「さつまいもの収穫」の学習をしました。</p> <p>これまで、「地域の方々に農作業を教えていただいたり、交流したりする」、「さつまいもの成長を観察する」ことをねらいに、休校中に指導者が苗を植えた時の様子を映像で学習したり、水やりに出かけ、さつまいもの成長を観察したりして取り組んできました。</p> <p>さつまいも掘りの日は、畑で教えていただいたように手や移植ごてなどで土を掘っていくと、大きくて、おいしそうなさつまいもがたくさん出てきました。「すごい!」、「小さいのもあった!」などと子ども達は大喜び、最後の1個まで収穫することができました。これからも、地域の方々との体験と交流を通して、人とのつながりを大切にしたい学びを続けていきます。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京都府立舞鶴支援学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>世界の料理発表会</p>
<p>実施時期</p>	<p>食育月間以外の月</p>
<p>取組内容</p>	<p>食育月間以外の取組 取組名「生活単元学習世界の料理発表会」 実施学年等：中学部</p> <p>中学部の学級では、2学期から「世界の料理について知ろう！」をテーマに、生活単元学習「世界の料理」の調べ学習に取り組みました。これまで「和食」「中華」「洋食」の3班に分かれ、それぞれ代表的な料理や特徴などについて、インターネットを活用して調べ、調べた内容を、プレゼンテーションソフトkeynoteを使ってスライドにまとめました。</p> <p>今回は、まとめたスライドを使って調べたことや感じたことを発表し合いました。どのグループも見ている人が分かりやすい声の大きさと速さ、スライドのレイアウトなどを意識して上手に発表することができました。</p> <p>生徒たちは、発表したことで更にもっと調べてみたいという意欲につながりました。また、発表の評価を交流することで、次の発表で気を付けることなどを確認することができました。今後、これまで調べたことを基盤にして深く調べるとともに、学習したことを生活の中で生かせるよう取り組んでいきます。</p> <div data-bbox="624 1384 1259 1854" data-label="Image"> </div>

年間を通した取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>京都府立舞鶴支援学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>食事の栄養バランス</p>
<p>実施時期</p>	<p>食育月間以外の月</p>
<p>取組内容</p>	<p>取組名「家庭科（食生活）食事の栄養バランス」 実施学年等：高等部</p> <p>本年度は新型コロナウイルスの感染防止のため、調理実習を行うことができないため、食事の栄養バランスについての学習に力を入れています。自分の1日の食事を書きだして、栄養バランスを振り返ったり、食べたい主菜を決めて、それに栄養素を補える副菜を考え、友達と交流したりしています。</p> <p>iPadを利用して色々なメニューを調べて、実際に自分が食べるつもりで楽しみながら献立作りをしました。食べた物で体が作られていることを知り、食欲に任せて食べるのではなく、健康を考えた食事のとれるように学習をしました。</p> <div data-bbox="491 1167 927 1487" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="954 1167 1380 1487" data-label="Image"> </div>


年間を通した取組

取組市町村名 取組団体・企業名	京丹後市 (京丹後市農業経営者会議)
取組の名称	まるごと京丹後食育の日
実施時期	令和2年11月20日(金)
取組内容	<p>京丹後産の新米や旬の野菜、果物を市内の全小・中学校に提供し、学校給食の食材として使用する取組を行いました。また、食育の一環として各小・中学校において、市内の食材提供農業者のインタビュー映像を各学校において放映し、生産者の思いや生産物についての情報発信を行いました。</p> <p>○提供学校：23校(市内全小中学校)</p> <p>○提供食材及び量：10品目 さつまいも:107.8kg、堀川ごぼう:57.3kg、水菜:19kg、大根:69.4kg、白菜:223kg、ほうれん草:51.9kg、にんじん:34.5kg、小かぶ:69.5kg、葉ねぎ:13.4kg、新興梨:519玉</p> <p>○提供農家：10名 ビオ・ラビッツ(株)、(株)野木源、(株)エチエ農産、安田和幸、(株)丹後岩木ファーム、農事組合法人田吾作、山野勝彦、中川秀雄、(株)かね正アグリシステム、安井松弘</p> <p>○配達者：8名 (株)丹後王国ブルワリー、安田和幸、中川秀雄、(株)野木源、ビオ・ラビッツ(株)、農事組合法人田吾作、(株)エチエ農産、事務局担当者</p>
成果	<p>例年は児童生徒と食材提供農家と一緒に給食を食べる「交流給食」を行っていますが、本年は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、交流給食を実施しない代わりに、市内の食材提供農業者に事前インタビューを行った映像を各学校において放映しました。本取組を通じて、コロナ禍で課外活動ができなかった学校も、生産現場の雰囲気や生産者の声が聞けて良かったという声がありました。</p> <p>同映像は京丹後市農業経営者会議のYouTubeにも掲載し、児童生徒だけでなく、保護者や市内外の方にも映像を見てもらい、取組のPRにつながりました。</p>
課題及び今後の展望	<p>映像視聴は、視聴環境が整っていない学校は実施しにくく、また、小学校低学年にとっては給食を食べながら映像を見るのは難しかったです。</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>宇治市健康生きがい課 宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA加入団体 ・認定栄養ケア・ステーション アン・サンテ ・有限会社辰巳屋・京野菜いのうち・うじテレビ ・NPO 法人すまいるりんく・立命館宇治中学校・高等学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>宇治市健康づくり・食育アライアンス「うーちゃんねる」</p>
<p>実施時期</p>	<p>第1回 令和2年10月19日(月)～ 第2回 令和2年12月20日(日)～</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 宇治市では、市内で健康づくりや食育活動に取り組んでいる団体や個人が繋がって「宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA」を形成しています。宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHAの加入団体の活動や活動への想いを発信し、市民に健康づくりや食育についての関心を持ってもらうことを目的とし、今年度新たに YouTube チャンネル「うーちゃんねる」を立ち上げ動画配信を始めました。うーちゃんねるの動画作成においては、1回の企画につき加入団体を2団体以上参加してもらうこととしています。1つの動画を作り上げるという作業を通して、加入団体同士の交流を深め、更なる活動の活性化を図る狙いもあります。</p> <p>【内容】 うーちゃんねる 1回目 令和2年10月19日～ テーマ:有限会社辰巳屋と京野菜いのうちのコラボから生まれた「宇治の魅力～地産地消～」の折詰について 閲覧数 250回 (令和2年12月18日時点) うーちゃんねる 2回目 令和2年12月20日～ テーマ:市内の高校生による「おにぎりアクション」の活動と高校生の活動に協力するNPO法人すまいるりんくについて</p> <div data-bbox="1098 1198 1417 1601" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: right;">普及啓発用ポスター</p>
<p>成果</p>	<p>新型コロナウイルス感染症が流行する中、従来の方法での普及啓発が困難ですが、動画配信という新たな発信方法を確立できました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>「宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA」は令和元年度に立ち上がったネットワークであり市民への周知度が低い、うーちゃんねるの閲覧回数が少ない等の課題があります。今後の展望としては、普及啓発用ポスターを作成し今年度中に市内各所に掲示すること、次年度以降も継続して動画配信をすること等があります。</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>宇治市健康生きがい課 宇治市健康づくり・食育アライアンス U-CHA（以下 U-CHA）加入団体 ・京都文教短期大学 食物栄養学科 小西准教授、学生 ・宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」他</p>
<p>取組の名称</p>	<p>宇治市健康づくり・食育アライアンス「うーちゃ学校」 (以下「うーちゃ学校」)</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年12月5日（土）</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 宇治市では、市内で健康づくりや食育活動に取り組んでいる団体や個人がつながって U-CHA を形成しています。子どもに適切な生活習慣形成のための知識を得てもらい、また子どもを通じてその親世代に健康づくりや食育についての関心を持ってもらうことを目的とし、宇治市の小学生を対象とした「うーちゃ学校」を開催しました。</p> <p>【内容】 「うーちゃ学校」は健康づくりや食育に関する講座を全4回実施予定です。第1回目の講座である「小西先生のわくわく食育実験」では、京都文教短大食物栄養学科小西准教授を講師として迎え、小学4年～6年生の児童を対象とし、食中毒予防についての講話、手洗いの科学実験、手作り石鹸づくり等の講座を実施しました。</p> <p>【その他】 うーちゃ学校のちらしを市内全小学校生徒に配布し、参加者の募集に加えて、U-CHA の活動の PR や健康づくりや食育に関する普及啓発を行いました。</p> 
<p>成果</p>	<p>うーちゃ学校のちらしを市内全小学校生徒に配布することで、宇治市健康づくり・食育アライアンス U-CHA の普及啓発につながったとともに、親世代が健康づくりや食育に関心を持つきっかけとなりました。</p> <p>参加者は、食中毒及び感染症予防について楽しく学ぶことができました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>うーちゃ学校については来年度も継続して実施予定であり、引き続き健康づくりや食育についての普及啓発に努めていきます。</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>木津川市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>きょうと食育強化月間の取組</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年11月2日（月）～11月30日（月）</p>
<p>取 組 内 容</p>	<p>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）により実施しました。パネルを展示し、レシピの配架を行い、市民の食に対する関心を高めることを目的としています。</p> <p>場 所：市役所1階 住民活動スペース前 展 示：パネル2枚（柿・やましろ農産物直売所&広域マップ） 木津川市全域の地図を使った木津川市内の地元野菜、果物の紹介 配 架：旬の地元野菜等を使ったレシピ（下記参照） 簡単サラダ・みず菜とあげのすきやき風煮・柿ようかん 柿とほうれん草の白和え・柿ジャム 提供者：京都山城広域振興局農林商工部 木津川市食生活改善推進員協議会 スタッフ配置：なし</p>
<p>成果</p>	<p>食育の日（19日）に柿・地元野菜等のレシピを配架しました。食生活改善推進協議会からのレシピを配架し、レシピ持ち帰り数は302枚でした。</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>今後も展示パネル、配架レシピの内容は、地元の食材を中心に普及していき、参加者が興味を持てるような食育の場になるよう、同様の取り組みを行いたいです。</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>「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」の登録支援</p>
<p>実施時期</p>	<p>通年</p>
<p>取組内容</p>	<p>住民の健康づくりを目的に「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」の登録店舗を拡大するため、エネルギー計算やアレルギーカード（シール）の提供などの支援を図りました。登録店舗については、町ホームページや広報誌で紹介しています。また、登録店舗一覧のポスターやリーフレットを作成し、駅や商業施設、国会図書館などで掲示・配架し、多くの住民や未登録店舗への周知を図っています。今年度の新規登録店舗数は20店舗で町内登録店舗数は、合計24店舗となりました。</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>アレルギーカード</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>ホームページ</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>広報誌</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>ポスター</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>リーフレット</p> </div> </div>
<p>成果</p>	<p>「食の応援店」の紹介や登録支援を図ることで、登録店舗が拡大でき、食情報の提供場所を拡大することができました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>より多くの飲食店が登録できるように、継続した登録支援を図り、健康づくりに関する情報発信を実施し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>精華町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>「和食の日」の啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>11月24日の「和食の日」にちなみ、役場庁舎内において「パネル展示」および町立図書館において和食コーナーを設け「初めての和食」、「和食の辞典」など、和食に関する本を約40冊紹介しました。</p> <p>また、近隣駅の通路においては「和食ポスター」を掲示しました。パネル展示の内容は、日本の食材の旬を知ってもらうため、食品カードを、旬の季節ごとに分けるパネルとしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="486 862 954 1211" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="598 1220 837 1249" data-label="Caption"> <p>図書館における本の紹介</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="970 862 1401 1422" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1141 1429 1252 1458" data-label="Caption"> <p>パネル展示</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="1008 1473 1369 1507" data-label="Caption"> <p>春夏秋冬シート (マグネット付き)</p> </div> <div data-bbox="1045 1525 1412 1559" data-label="Caption"> <p>食品カード (マグネット付き)</p> </div> </div>
<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「伝統食である和食食材の旬」が伝えられたと考えています。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>啓発場所の拡大が課題の中、より多くの方へ「和食」が健康食であることを伝えるために多くの啓発場所の発掘に取り組んで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>精華町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>施設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、商業施設、国会図書館などにおいて、パネル展示やポスター掲示、リーフレットの配架などを実施しました。啓発は、健康寿命延伸、食の安全・安心、食品ロス、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;"> <div style="text-align: center;">  <p>保健センター</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>役場庁舎内</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>近隣駅</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>商業施設</p> </div> </div> <div style="text-align: center;">  <p>国立国会図書館</p> </div>
<p>成果</p>	<p>12月末の時点で、各施設でレシピ約2,500枚、リーフレット約5,000枚が活用されており、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>より多くの住民への食育推進を図るため、周知場所の拡大が課題となる中、今後、新たな周知場所として、京都府の「食の健康づくり応援店」登録店舗の協力を仰ぎ、周知場所を拡大したいと考えています。</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>ホームページや 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」のバナーを設置しており、今年度は新規に40ページを追加作成しました。 フェイスブックでは、精華町広報キャラクター「京町セイカ」が毎月19日に、「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 data-bbox="467 875 810 1361"> </div> <div data-bbox="837 875 1102 1361"> </div> <div data-bbox="1129 875 1410 1361"> </div> </div> <p style="text-align: center;">ホームページ フェイスブック</p>
<p>成果</p>	<p>ホームページのトップページに「食」のバナーがあることで、「食」の情報が見やすく、活用してもらいやすいと考えています。 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「せいかの食」へのアクセス数を増やすために、来年には食のバナーの設置位置をわかりやすい場所に移動する予定です。またリピート数が増えるように情報提供量を増やし、より魅力的な内容にしたいと考えています。</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>食育劇 SNS 発信による食育推進</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年度</p>
<p>取組内容</p>	<p>今年度は、新型コロナウイルス感染予防・拡大を防止するため、保育所、幼稚園での食育劇公演は中止とした中、子ども達に、健康づくりのために「食の大切さ」を伝えるために、現在までに実施してきた食育劇の動画を SNS により発信しました。</p> <p>動画配信の周知については「もぐもぐ通信」「ポスター」などを作成、配布するとともに広報誌「華創」でもお知らせしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">ポスター・リーフレット</p> <p style="text-align: center;">もぐもぐ通信</p>
<p>成果</p>	<p>動画へのアクセスはありますが、アンケートなどを実施していないため、成果については確認できていません。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>新型コロナウイルス感染予防対策を図りながら公演を再開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>精華町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>洛いもを活用した体験型食育活動</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年6月～11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>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～」と名づけ、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>  
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>来年度についても同様の取り組みを行い、洛いもの作付指導と植付体験を行う予定です。</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>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2年度</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。今年度はコロナウイルス感染拡大予防のため、収穫祭は参画者のみでの実施としました。</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;">     </div>
<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ったと考えられます。</p> <p>また、参画者の声として、「活動することで日常のメリハリがついた」「野菜の成長・収穫を見る楽しみだけでなく、仲間とおしゃべりが楽しく充実した時間を過ごすことができた」などがあり、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たと考えられます。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>参画者、参加者を増やすために、活動場所（農地）を拡大することが課題となる中、参画者が新たな農地確保にむけて動いており、来年度は活動が広がると考えています。活動を継続するための大きな課題として「活動自己負担金の減額」があります。</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>食品ロス削減キャンペーン</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年10月及び11月</p>
<p>取組内容</p>	<p>のぼり旗やチラシ等の掲示・配布 食ロス削減のため、冷蔵庫整理をはじめとした、各家庭において実践可能で有効的な削減行動を示したのぼり旗やチラシ等を、公共施設や小売店等で掲示・配布し啓発を実施しました。</p> <p>冷蔵庫整理写真の募集 各家庭において実際に冷蔵庫整理を行った写真（整理前と整理後）を募集しました。応募者にはエコバッグを参加賞として配布しました。</p> <p>フードドライブの開催 食品ロス削減と食品の有効活用を目的とし、キャンペーン期間中、環境推進課の窓口を受付場所として、フードドライブを実施しました。</p>
<p>成果</p>	<p>京都府立大学との共同研究（H29～R1）の中でも取り上げた、家庭でできる簡単な削減行動3つを提示し、町内各所に設置されたのぼり旗、チラシ等を通して多くの町民の目に触れてもらったことで、食品ロス削減につながるきっかけとなりました。</p>
<p>課題及び 今後の展望</p>	<p>食品ロス削減、またその意識定着のためには継続的な啓発が必要であると考えており、冷蔵庫整理に焦点を置いた啓発も引き続き実施する予定です。</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>野菜摂取量向上のための啓発事業の実施</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年8月～令和3年3月の4か月児健康診査時（月2回） 全16回</p>
<p>取組内容</p>	<p>亀岡市が実施したアンケート調査では20歳代～50歳代の働き世代の野菜摂取量が特に少ないため、乳幼児健康診査に来所される働き世代の保育者に対し、野菜摂取量向上のための啓発を行いました。</p> <p>取組み内容としては、日本人の野菜摂取量の現状、なぜ野菜をとらないといけないか、効率的に野菜の栄養を取る方法などを記載した資料をファイルに入れて配布し、栄養士による講話を行いました。また季節ごとに旬野菜のレシピの配架も行いました。</p> <div data-bbox="491 940 1412 1400"> </div>
<p>成果</p>	<p>4か月児健康診査参加者 190人（令和2年12月時点） 対象を4か月児健康診査に来所される人にしたことで、これから離乳食を始める保育者に啓発ができたため、子どもだけでなく、自分や家族の食事バランス、食習慣について振り返り、見直す機会になったと考えています。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>保育者に食育に関心をもってもらい、実践できるきっかけづくりになるよう、今後も内容を工夫しながら継続し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>綾部市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>親子クッキング</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年9月6日（日）、10月25日（日）、11月23日（月）、 12月20日（日）</p>
<p>取組内容</p>	<p>【目的】 食についての正しい知識を提供し、親子で食に関心を持たせ、家族の正しい生活習慣の確立と子どもの健やかな成長につなげます。</p> <p>【内容】 今年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、調理実習はせず、クイズやペープサートをまじえた講話を行いました。出汁の取り方の実演や行事食等、日本の食文化を紹介し、食について興味をもってもらう機会としました。4回実施し、42人の参加がありました。また、ラジオ放送を行い、教室に参加した人以外にも、食べ物の旬や出汁の効果等について紹介を行いました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="472 1070 927 1408"> </div> <div data-bbox="935 1070 1385 1408"> </div> </div> <p style="text-align: center;">出汁の取り方実演 食生活改善推進員による紙芝居</p>
<p>成果</p>	<p>食について、親子で考えてもらう機会となりました。参加者からは、「かつお昆布から出汁がでたことがびっくりした（子ども）」「クイズに参加することで、子どもと一緒に考え、学ぶことができた（大人）」等の感想がありました。</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、今後も啓発をしていきます。</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>京都府丹後広域振興局</p>
<p>取組の名称</p>	<p>親子で楽しむ食材の魅力探検ツアー（農業編）</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和2年12月13日（日）午前10時～午後2時</p>
<p>取組内容</p>	<p>【場所】 欧風ダイニングクッチー二</p> <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵の出来るまで”を学習(食物の循環について) ・実践！れんこんの収穫体験 ・ランチ ・食育学習 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p style="text-align: center;">れんこん収穫体験 れんこんと卵を生かした料理 保護者を対象とした食育学習</p> <p>【講師】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・茂籠進氏 京都府農業指導士（就農歴38年）、きょうと食いく先生 ・岩西拓男氏 欧風ダイニングクッチー二 シェフ、きょうと先生 ・関 奈央弥 氏 合同会社 tangobar代表社員、管理栄養士
<p>成果</p>	<p>11名の参加がありました。参加者からは、「れんこん掘り体験を子供達が喜んでいて良かった」、「レストランで出た生ゴミを農家さんが回収し再利用するといった食物循環の仕組みに関心した」等とコメントがありました。</p>
<p>課題及び今後の展望</p>	<p>地域の食材やそれと触れる生産者に関心を持つことが地域への愛着を育み、地産地消、将来の担い手確保につながると考えます。今後も継続した取り組み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>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2年10月23日（金）午後2時～4時</p>
<p>取組内容</p>	<p>10月23日（金）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取組事例報告）を開催したところ、82名の参加がありました。彦根市立病院 栄養科 管理栄養士の大橋佐智子氏から「地産地消の効用と可能性」をテーマに御講演いただいた後、丹後地域のきょうと食いく先生3名から活動事例の報告をしていただきました。</p> <p>熱心にメモをとる参加者がいたり、「人とのつながりを大切にしながら食育や地産地消に取り組んでいきたい」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> 
<p>成果</p>	<p>参加者アンケートの結果、約9割が参考になったと回答がありました。参加者からは、「大きな病院でこんな取組ができることに驚いた。食が大切なことを痛感した。立場は違うけれど私も地産地消を大切にしていきたい。（食生活改善推進員）」、「きょうと食いく先生の食材や調理に対する思いによって子ども達は良い学びができると感じた。五感を使う「体験型の食育」の大切さがわかった。（中学校栄養士）」等とコメントがありました。</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つ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>