

令和2年度

きょうと食いく先生事例集



京都府では、子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農林水産業や食品の加工・調理等の食農体験指導を行うことができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、学校、保育所、地域等への出前授業による食育の取組をすすめています。

■ 作成の目的

本事例集は、学校等における「きょうと食いく先生」の活用を更に推進していただくことを目的として、具体的な実施状況をイメージしていただけるよう、特徴的な事例をまとめました。

■ 目 次

▶ 小学校、中学校、高等学校の事例

(活用事業名：きょうと食いく先生派遣事業、エディブルスクールヤード事業)

対象者	教科等	実施内容	学校名等	ページ
小学1・2年生	総合	万願寺甘とう	舞鶴市立由良川小学校	2
小学3年生	国語	すがたを変える大豆	南丹市立園部第二小学校	
	社会	生産者の話と野菜の収穫体験	京都市立檜原小学校	3
	総合	地域の人ともの(牧場見学)	京丹後市立網野北小学校	
	総合	地域の名産品	木津川市立木津川台小学校	4
小学4年生	総合	佐波賀だいこん	舞鶴市立志楽小学校	5
小学5年生	総合	畑づくりと種まき	京都市立元町小学校	
中学1年生	家庭	地域の食文化	京丹波町立蒲生野中学校	6
	国語 技術家庭	3種の出汁を使った料理	府立洛北高等学校附属中学校	
中学3年生	総合	食の視点で郷土を考える	京丹後市立大宮中学校	7
高校1年生	家庭	京野菜とエコクッキング	府立洛北高等学校	
高校2・3年生	選択	京漬物の歴史と発酵食品	府立洛水高等学校	
高校3年生	選択	京都の伝統的な家庭料理	府立朱雀高等学校	8

※「総合」は、「総合的な学習の時間」の略称

▶ 学校関係者を対象とした事例

(活用事業名：地域の食育めばえ事業)

対象者	実施内容	学校名等	ページ
学校給食関係者	和食と出汁の取り方	京丹後市教育委員会	8

▶ 幼児を対象とした事例

(活用事業名：1) 食育KIDS応援事業、2) 子ども用調理器具の貸出)

対象者	実施内容	学校名等	ページ
1) 5歳児	おさかなをしろう!	下鳥羽こども園	9
2) 5歳児	子ども用調理器具を使った料理	亀岡市立川東保育所	10

舞鶴市立 由良川小学校

総合

1コマ(45分)

きょうと食いく先生：岡安 賢治 先生（農業者）

万願寺甘とう
(地域特産物)

地域の特産物「万願寺甘とう」の授業

授業の工夫・児童の反応

- ・ 万願寺甘とうの歴史や特徴、栽培方法や料理方法にいたるまでスライドを使って幅広く説明していただき、子どもたちは興味深く聞き入っていた。
- ・ 実物の万願寺甘とうを手にとって見たり、自分たちが栽培している甘とうと見比べたりしながら説明を聞いたので、とても分かりやすく、子どもたちは万願寺甘とうを身近に感じる事ができた。



南丹市立 園部第二小学校

国語科

1コマ(60分)

きょうと食いく先生：大町 季美 先生（調理加工業）
片山 弥生 先生（調理加工業）

すがたをかえる
大豆（食文化）

大豆を使った白味噌づくりの実習

授業の工夫・児童の反応

- ・ 国語科の「すがたをかえる大豆」で学んだ、育てた大豆が白味噌になる過程（大豆と麴、塩を混ぜ合わせて仕込みをする。）について、実習を通じて教えていただいた。
- ・ 子どもたちは、「教科書に書かれているとおり、たくさんの手を加えて白味噌ができることが分かった。」「塩と麴を混ぜ合わせて団子にして、入れ物に投げ入れるのはおもしろかったが、それは中の空気を抜いてカビが生えないようにするためだと聞いてびっくりした。」などの感想があり、初めての体験から多くを学ぶことができた。



京都市立 檜原小学校

きょうと食いく先生：清水 大介 先生（農業者）

農家の仕事についての学習と、
地域で栽培されている野菜の収穫体験

社会

2コマ(80分)

生産者の話と
野菜の収穫体験
(農作業体験)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 農家の仕事や御苦労などについて地域の生産者から直接話を聞くとともに、栽培されている小松菜や大根、蕪などの収穫作業を体験させていただいた。
- ・ また、トラクターの試乗や地域の特産品であるタケノコを掘る要領などについても教えていただき、子どもたちが農家の仕事や地域の農業を身近に感じる事ができた。



京丹後市立 網野北小学校

きょうと食いく先生：野村 拓也 先生（酪農家）

地域で活躍されている酪農家を訪問し、
畜産物への思いや魅力について学習

総合

1コマ(60分)

地域の人ともの
(牧場見学)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 「発見！ぼくの・わたしの〇〇名人！」の学習の一環として、地域の酪農家の牧場を訪れ、畜産物に対する思いやこだわり等についてお聞きし、地域の「人ともの」の魅力について学んだ。
- ・ 子どもたちからは、「なぜ地元の牛乳がおいしいのか、その秘密を知ることができた。」
「たくさん牛を育てておられ、とても大変な仕事だと思った。」などの感想が出るなど、畜産業への理解や関心を深めることができた。



木津川市立 木津川台小学校

きょうと食いく先生：市川 浩之 先生（農業者）

地域で栽培されている野菜や
生産に携わる農家の思いなどについて学ぶ

総合

1コマ(60分)

地域の名産品
(地域特産物)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 地域の名産品である「梅谷大根」や地元木津川市で栽培されている野菜についてのお話を聞き、野菜の種クイズなどを交えながら農業についても楽しく学ぶことができた。
- ・ 子どもたちは地域の特産品について知り、自分たちの住んでいる土地の良さや地産地消の大切さについても学ぶことができた。



舞鶴市立 志楽小学校

きょうと食いく先生：佐藤 正之 先生（農業者）

舞鶴に伝わる佐波賀だいこんを通して、
幅広く地域の農業や食について学ぶ

総合

1コマ(45分)

佐波賀だいこん
(地域特産物)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 佐波賀だいこんの歴史や普通の大根との違い、おいしく食べる料理の方法や味の特徴などについて、クイズを交えながら分かりやすく教えていただいた。
- ・ 長い歴史の中で一旦栽培されなくなった佐波賀だいこんが、生産者の長年の努力や工夫などによって復活し、現在まで守られてきたことに多くの児童が関心を寄せていた。



京都市立 元町小学校

きょうと食いく先生：藤田 正 先生（農業者）

だいこんの種をまくための畑づくりについて学び、農業に携わる生産者の話を聞く

総合

3コマ(180分)

畑づくりと種まき
(農作業体験)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 5年 総合的な学習の時間「みな之源 食べること」の授業の一環として、食に携わる人々の話を聞いたり、食づくりの体験（だいこんの栽培）をしたりすることを通じて食に対する思いに触れる学習を行った。
- ・ 学習のまとめとして書いた感想に「毎日の成長が楽しかった。」というものがあつたように、休み時間に大根の様子を見に行く子どもの姿が見られた。また、「大根を買うときや食べるときに、農家の方が苦勞して作ってくださったので感謝して食べたい。」など、食の大切さを感じている子どももいた。



京丹波町立 蒲生野中学校

きょうと食いく先生：永井 吉幸 先生（農業者）

地域で栽培されている農作物の栽培過程や、生産者の方の農業に対する思いを聞く

家庭科

2コマ(100分)

地域の食文化
(食文化)

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 地域の農業に対する生産者の思いを踏まえて、京丹波町で栽培されている農作物の栽培過程について、実物や写真を見せながら詳しく説明していただいた。
- ・ 「自分たちが住んでいる地域には色々な特産品があつて、農家の方は、私たちが安心して食べられるよう、一つ一つ丁寧に育てていることが分かつた。」「これからも京丹波町の特産品を味わいながら食べたい。」等の感想が寄せられた。



京都府立 洛北高等学校 附属中学校

技術家庭
国語・家庭
分野

1コマ(50分)

3種の出汁を使った
料理(和食・出汁)

きょうと食いく先生：中西 裕子 先生(料理旅館経営)

出汁についての話と出汁を使った料理についての授業

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 国語の題材「鰹節－世界に誇る伝統食」との相乗効果を図り、内容の理解を深めるため実施した。出汁についての講話後、調理の手元を画面に映しながら、昆布と鰹の合わせ出汁や鰹出汁、干し椎茸の出汁の三種類の出汁をとり、映像も交えながらそれぞれの出汁を使った料理について学んだ。
- ・ 日頃、出汁をとるところから作る料理をあまり口にしない生徒たちにとって、手際よく調理される姿も含めて新鮮に感じた様子で、日本の伝統料理に興味を持った生徒も多く、「家庭でも作って家族に振る舞いたい。」等の声が多く聞かれ、貴重な体験ができた。



京丹後市立 大宮中学校

総合

1コマ(50分)

食の視点で
郷土を考える

きょうと食いく先生：梅本 修 先生

(有機野菜等の生産者)

食の視点から郷土である丹後について学び、
これから自分たちにどんなことができるのかを考える

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 「丹後について食と自分たちのこれから」の学習の中で、地域の農業者からお話を聞き、これから丹後の中心となっていく自分たちにどんなことができるかを考えた。
- ・ 講師の話に真剣な表情で耳を傾けながら熱心にメモを取り、講師の問いかけに対してもしっかりと自分の意見を伝えるなど、郷土について学ぶ貴重な体験ができた。



京都府立 洛北高等学校

家庭

2コマ(110分)

きょうと食いく先生：平田 宗子 先生
(料理店オーナーシェフ)
京野菜とエコクッキングに関する講義と調理実習

京野菜と エコクッキング

授業の工夫・生徒の反応

- ・ コロナ禍において、「ひとりクッキング (各自が調理)」を実施した。
- ・ 京野菜とエコクッキングについての講義の後、簡単に美味しく調理できる「小芋と鮭のサラダ」のデモンストレーションと調理実習を行った。
- ・ 調理実習から振り返りに至るまで丁寧に説明していただき、実習中も調理のポイントを生徒に適切にアドバイスをしていただくなど、大変分かりやすかった。
- ・ 生徒からは「手軽にできるので家庭でも作ってみたい。」という感想も多く聞かれ、京野菜やエコクッキングに対する知識を身につけるとともに、料理に対する関心を高めることができた。



京都府立 洛水高等学校

選択

2コマ(110分)

きょうと食いく先生：打田 学市 先生
(京漬物製造小売業)
京漬物の歴史や発酵食品に関する講義と糠床づくり

京漬物と発酵食品 (食文化)

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 京漬物の歴史や発酵食品について学んだ後、実際に糠床づくりの指導をしていただいた。その後、講師が漬けた漬物の試食もさせてもいただき、今まで食べたことのない種類の漬物の美味しさに生徒たちは驚いた様子であった。
- ・ 生徒たちは自分たちが作った糠床を持ち帰って早速漬物づくりにチャレンジするなど、漬物の魅力を再発見する貴重な取り組みができた。



京都府立 朱雀高等学校

きょうと食いく先生：杉本 節子 先生
(料理研究家)

京都の伝統的な家庭料理と食文化

選 択

2コマ(100分)

京都の伝統的な
家庭料理 (食文化)

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 京都の伝統的な家庭料理や京町家に残る食文化、普段の食事とハレの日の料理など、京都に伝わる様々な食習慣について教えていただいた。
- ・ 後半には、おばんざいの料理を実演していただき、実際に講師の自宅での暮らしなども交えながら詳しく話をしていただいたので、生徒から「京都の食文化の深さを感じた。」等の感想もでるなど、伝統的な食文化への理解や関心を深めることができた。



学校給食関係者研修会

(京丹後市教育委員会)

きょうと食いく先生：大町 英継 先生 (料理旅館の料理長)
出汁の取り方、出汁を使った給食メニュー

(120分)

和食と出汁の
とり方

取組の工夫・参加者の反応

- ・ 合わせ出汁のとり方の実演を見た後に調理実習を行い、「和食は素材そのものを楽しむ調理法である。和食の出汁は、出汁をとる食材を作る際に手間をかけているので、他国の出汁に比べて短時間で美味しい出汁を取ることができる。」など、和食の基本である「出汁」について詳しく指導していただいた。
- ・ 参加者からは「大変興味深い内容で、今後の給食に直ぐに役立つ充実した内容であった。」など、和食の魅力や出汁について学ぶ貴重な体験ができた。



下鳥羽こども園

(70分)

きょうと食いく先生：嶋田 善文 先生
(水産物の加工・販売業)

おさかなを
しろう！

「お魚の話」 食べることへの感謝や命について知る

取組の工夫・園児の反応

- ・ 布製の魚の模型を使って説明していただいた後、実際に生のシイラをさばいてもらいながら、海の中の魚の生態や魚を食べることへの感謝の気持ち、命をいただくことの意味などについて、教えていただいた。
- ・ 魚を料理の材料として考える子どもや、理科的に魚の構造に興味を持つ子どもなど、様々な反応があり、食べることへの感謝や命をいただく意味を考える貴重な体験ができた。



亀岡市立 川東保育所

番外編

子ども用調理器具の貸し出し
(ピーラー、包丁、まな板、
まな板すべり止めシート)

子ども用調理器具を
使ったクッキング
(5歳児)

5歳児クッキング「大根の炒め物」

取組の工夫・園児の反応

- ・ 園で育てた大根を使ってピーラーで皮をおき、葉の部分も丁寧に包丁で切って給食調理員にゆでてもらった後、保育士がごま油で炒めて醤油で味付けをした。
- ・ 今年度2回目のクッキングで前回のサツマイモよりも皮むきや切ることがしやすいこともあって、子どもたちは慣れた手つきで調理に取り組む姿が見られた。



収穫した大根を洗って



ピーラーで皮をむきます



軍手を付けて「猫の手」で切ります



大根の葉も細かく切ります



いいにおい～！



大根が苦手な子も喜んでたべました

子ども用調理器具の貸出もご利用ください (利用料・郵送料無料)



提供：京セラ株式会社 様

子ども用包丁 (セラミック製)
子ども用まな板
まな板すべり止めシート
子ども用セラミックピーラー
セラミックスライサー
フライパン (20cm、26cm)
卵焼き器
型抜きセット
セラミックキッチンばさみ
セラミックおろし器

数に限りがあります。また、全ての御希望にお応えできない場合があります。