

令和3年度

きょうと食いく先生事例集



京都府では、子ども達が「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

1 第4次京都府食育推進計画における「きょうと食いく先生」の取組

2 事例

▶ 幼児を対象とした事例

(活用事業名：食育KIDS応援事業、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
5歳児	おさかなをしろう！	下鳥羽こども園	3
5歳児	子ども用調理器具でクッキング さつまいもの茶巾しぼり	亀岡市立保津保育所	

▶ 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年生	生活	大根の収穫体験	福知山市立修齊小学校	4
小学2、3年生	生活 総合	たまねぎの定植体験	京田辺市立普賢寺小学校	
小学3年生	国語 総合	すがたをかえる大豆 自分達が育てた大豆でみそづくり	南丹市立園部第二小学校	5
小学4年生	総合	佐波賀だいこんのオンライン 調理実習	舞鶴市立志楽小学校	
小学5年生	国語	和の文化を受け継ぐ 出汁の飲み比べ	長岡京市立長岡第三小学校	6
小学6年生	家庭	丹後の郷土料理の調理実習	京丹後市立長岡小学校	
中学2年生	家庭	受け継がれる食文化 飾り切りの実演	宇治市立宇治中学校	7
高校3年生	公民	たけのこの援農体験	京都市立紫野高等学校	
特別支援学校	生活単元学習	京野菜を育てよう	京都府立盲学校小学部	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
学校食育関係者	中丹産煎茶を用いた日本茶の淹れ方教室	福知山市立惇明小学校	8

1 第4次京都府食育推進計画における「きょうと食いく先生」の取組

学校、保育所等は、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につける小児期の食育において、重要な役割を担っています。施設の関係者が共通認識のもと連携して体系的・継続的に、各施設での教育、保育活動全体を通して取り組むとともに、家庭や地域と連携して推進することが必要です。

(1) ライフステージ（学校等）における食育の取組

- ・ 授業や学校給食等、学校教育活動全体を通じて、食の知識、食習慣、地域の食材、食文化等への理解と、食への感謝の気持ちを深める。
- ・ 朝食や食事の組み合わせ、食文化等、日常生活で実践できる調理の知識と技術を習得し、食事を作る楽しさや食べる喜びを味わう。
- ・ 「きょうと食いく先生」等、地域の人材による体験学習等を実施する。

(参考 第4次京都府食育推進計画 P.13, 21等)



(2) 新学習指導要領の単元・内容と「きょうと食いく先生」の取組例

	対象者	教科等	単元・内容	きょうと食いく先生の取組例	
保育所 幼稚園等	共通	—	—	野菜や花を育てる、収穫した野菜で調理する、加工食品を作るなど	
小学校	1、2年生	生活	花・野菜の栽培・調理	栽培活動や調理実習	
					3年生
	生活の道具	炊事に関する道具、包丁など			
	国語	すがたをかえる大豆	味噌、豆腐、しょうゆなど		
	4年生	社会	廃棄物を処理する事業	食品ロス削減の取組	
			府内の伝統や文化、先人の働き	地域の農業、漁業などの産業の発展に尽くした人	
	5年生	社会	食料生産	農業・茶・水産業	
			販売・運輸・観光	京野菜	
5、6年生	家庭	和の文化を受け継ぐ	和食文化、出汁、和菓子など		
		調理・家庭生活	米飯やみそ汁の調理、和菓子・お茶の入れ方		
中学校	共通	家庭	消費生活	食品ロス削減・SDG s の取組	
			技術	生物育成に関する技術	野菜の栽培
			調理と食文化	地域で生産される食材とその調理、和食	
		保健	環境に配慮した消費生活	地域や社会における環境に配慮した取組	
高等学校	共通	家庭	食生活と健康	健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方	
			食文化	茶道・郷土料理	
		保健	フードデザイン	地元食材を利用した調理実習	
小学校 中学校 高等学校	共通	総合的な学習の時間（小・中学校） 総合的な探求の時間（高等学校）	食文化	食文化の継承・郷土料理・加工品（味噌・豆腐・漬物）・農林水産業	
			食と健康	SDG s ・防災クッキング・キャリア※・健康 ※実社会で働く人々の姿と自己の将来	
特別支援 学校	共通	生活単元	生活単元	野菜の栽培・調理・加工品づくり・箸の使い方	

※武庫川女子大学 藤本 勇二 先生 作成

平成 29・30・31 年改訂学習指導要領（本文、解説） https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/new-cs/1384661.htm

下鳥羽こども園

5歳児
食育活動

(45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」 食への感謝の気持ちや命について学ぶ

取組の工夫・園児の反応

- ・ 布製の魚の模型を使って、魚のおなかがどのようにになっているのか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。
- ・ 魚ももっと生きて良かったのかもしれない。そこをいただくのだからね。等と話をしていただき、食べることへの感謝の気持ちや命をいただく意味を考える貴重な体験ができました。



亀岡市立 保津保育所

5歳児
クッキング

(85分)

子ども用調理器具の貸し出し
(ピーラー、包丁、まな板)

子ども用調理器具
でクッキング

5歳児クッキング「さつまいもの茶巾しぼり」

取組の工夫・園児の反応

- ・ 保育所で収穫したさつまいもをピーラーで皮をおき、包丁で切りました。給食室で蒸してもらい、保育士がマッシャーで潰した後、ラップの上に餡をのせ、形を作りました。
- ・ 調理器具の使い方を丁寧に確認し、安全に楽しくクッキングを実施することができました。子ども達は、何度もおかわりをして、喜んで食べていました。



収穫したさつまいもを洗って



ピーラーで皮をむき



庖丁で切ります

福知山市立 修斉小学校

1年生
生活

1コマ(60分)

きょうと食いく先生：福田 恭衛 先生、森島 邦夫 先生、
福田 範祐 先生（農業者）

大根の収穫体験 （農作業体験）

農家の仕事についての学習と、
地域で栽培され、学校給食で提供される野菜の収穫体験

授業の工夫・児童の反応

- ・ 講師の指導を受けながら、地域の農家で作られた大根の収穫体験をさせていただき、農家の方の苦労や思いを知るとともに、収穫した野菜が学校給食で提供されていることを学びました。
- ・ 収穫体験を通して、野菜の生長に興味を持ち、野菜などの食材や食べ物を大切に作る気持ちを養う貴重な体験になりました。



京田辺市立 普賢寺小学校

2、3年生
生活/総合

1コマ(60分)

きょうと食いく先生：田宮 正雄 先生（農業者）

地域で栽培される野菜の定植、収穫体験を通し、
生産に携わる農家の思いなどについて学ぶ

たまねぎの定植体験 （農作業体験）

授業の工夫・児童の反応

- ・ 2年生は生活科「野菜を育てよう」、3年生は総合的な学習の時間「普賢寺とつながろう」の単元の中で、地域の農作物栽培を通して収穫の喜びを味わい食への関心を高める目的で、講師の指導のもと、たまねぎの定植を行いました。次年度に収穫する予定です。
- ・ 子ども達は、「こんなに細い苗がたまねぎに育つと初めて知った。」「食いく先生に教えてもらったので、優しく植えたよ。」など、食いく先生から教えてもらい、農作業を自分で行うことで、食に対する関心が高まり、貴重な体験となりました。



南丹市立 園部第二小学校

3年生
国語/総合

1コマ(60分)

すがたをかえる
大豆(食文化)

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)

栽培活動で育てた大豆を使って、みそ作りを行う

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、育てた大豆がみそになる過程(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きました。
- ・ 子ども達は、「実際に、臼と杵を使って大豆をすり潰すところが楽しかった。」「自分達が育てた大豆の様子が変わっていくのに驚いた。」などの感想があり、実習を通して、多くを学ぶことができました。



舞鶴市立 志楽小学校

4年生
総合

2コマ(90分)

佐波賀だいこん
(地域特産物)

きょうと食いく先生：田中 まり 先生(農業者)

舞鶴に伝わる佐波賀だいこんについて、オンラインで調理実習を行い、地域の農業や食について学ぶ

授業の工夫・児童の反応

- ・ 佐波賀だいこんの特徴や普通の大根との違い、おいしく食べる料理方法等について、食べ比べや調理実習デモンストレーションを交えて、分かりやすく教えていただきました。
- ・ 新型コロナウイルス感染症対策として、食いく先生は別室で、子ども達のタブレットを通してオンライン授業を行いました。調理の手元がよく見える等、オンラインならではのよさを生かしながら、佐波賀だいこんの特徴について深く学ぶことができました。



長岡京市立 長岡第三小学校

5年生
国語

1コマ(45分)

きょうと食いく先生：上村 卓也 先生（料理人）

和食文化の話や、出汁を使った料理についての授業

出汁の飲み比べ (和食・出汁)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 国語科「和の文化を受け継ぐ」の单元の中で、講師から、和食文化や、無形文化遺産の登録、うま味の成分等について話をいただいた後、昆布だしと昆布とかつおだしのあわせだしの飲み比べ、お吸い物の試飲を行いました。
- ・ 子ども達は、「だしのうま味が感じられた。」「家でも出汁をとろうと思った。」「和食文化を守っていかねばならないと思った。」など、貴重な体験ができました。



京丹後市立 長岡小学校

6年生
家庭

2コマ(95分)

きょうと食いく先生：丸田 智代子 先生（民宿経営）

丹後地域の食文化の学習と「丹後のばら寿司」の調理実習

丹後の郷土料理 (食文化)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 丹後地域を代表する郷土料理である「丹後のばら寿司」の調理実習を行い、丹後の食文化・歴史について学ぶことができました。
- ・ 子ども達は、「食べたことはあっても一から作るのは初めてで、初めて教わるが多かった。」「今度家で作る時は手伝いたい。」など、地域の郷土料理を学び、興味・関心を高める貴重な機会となりました。



宇治市立 宇治中学校

2年生
家庭

1コマ(50分)

きょうと食いく先生：左 聡一郎 先生（料理人）

日本の食文化の話や飾り切りの実演を通して、和食について、理解を深める

受け継がれる
食文化（食文化・和食）

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 家庭科「地域の食材と食文化 受け継がれる食文化」の单元の中で、講師から、日本の食文化や和食について、お話いただいた後、飾り切りの実演を見せていただきました。
- ・ 生徒からは、「日本食の持つ意味や日本食そのものが文化であり世界に誇れるものであることが分かった。」「日本の文化や料理を大切にしたいと思った。」など、自身の食生活にも思いを致し、日本の食文化の深さについて学ぶ体験となりました。



京都市立 紫野高等学校

3年生
公民

3コマ(180分)

きょうと食いく先生：清水 大介 先生（農業者）

農業の仕事や生産者の想いについて学び、地域特産物であるたけのこの援農体験を行う

生産者の話と
たけのこの援農体験
（地域特産物）

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 農業の仕事の魅力や生産への想い、地域の特産物であるたけのこの畑の土入れや調理方法等について、説明していただきました。
- ・ 生徒は、講師の指導のもと、意欲的に作業に取り組み、「将来、調理系の仕事に就きたいと考えているが、今日の経験を生かして、生産者の姿を思いながら調理したい。」などと、感想を寄せる生徒もいました。



京都府立 盲学校小学部

3、4、6年生
生活単元学習

1コマ(70分)

京野菜を育てよう (農作業体験)

きょうと食いく先生：森田 啓子 先生 (農業者)

地域で栽培されている京野菜に触れて、
生産者の方の農業に対する思いを聞く

授業の工夫・児童の反応

- ・ 生活単元学習「京野菜を育てよう」の中で、講師に、京野菜を育てている畑に案内していただき、賀茂なすやトマト等が成っているところに触れたり、収穫の体験をしたりすることができました。
- ・ 子ども達は、学校の畑で栽培活動したときに感じた疑問を直接農家の方に聞いたり、実際に京野菜が育つ様子を体感したりすることができて、貴重な経験となりました。



学校食育関係者研修会

(福知山市立惇明小学校)

きょうと食いく先生：赤井 貴恵 先生 (日本茶)

(120分)

日本茶の淹れ方教室 (地域特産物)

中丹産煎茶を用いた、日本茶の淹れ方教室

取組の工夫・参加者の反応

- ・ 地域の産業や日本茶について知識を深め、指導に生かすことを目的に、中丹産の茶葉を用いた日本茶の淹れ方教室を行いました。
- ・ 参加者からは、「福知山がお茶の重要な産地であることを知り、児童にも教えたいと思った。」「実際に体験することが大切と思った。」など感想があり、地域のお茶の魅力や淹れ方について学ぶ貴重な体験ができました。

