

令和4年度

きょうと食いく先生事例集



京都府では、保育所、学校、地域における農作業や調理等の体験型食育を支援するため、農作物の栽培や加工・調理等の体験指導ができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、府内各地に広く派遣しています。

詳細は、[きょうと食いく先生/京都府ホームページ \(pref.kyoto.jp\)](https://www.pref.kyoto.jp)をご覧ください。



■ 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
園児等	丹後米の変身！ポン菓子作り	伊根町立本庄保育所	3
0～5歳児	子ども用貸出調理器具でクッキング 冬野菜豚汁を作ろう	亀岡市立別院保育所	

▶ 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2年生	生活	さつまいもの苗植え体験	京都市立洛中小学校	4
小学3年生	社会	京野菜の作り方 ビニールハウス見学	立命館小学校	
小学4年生	総合	万願寺甘とうの歴史と苗植え体験	舞鶴市立岡田小学校	5
小学5年生	社会/総合	京野菜の流通	久御山町立御牧小学校	
小学5年生	総合	田植え体験	木津川市立加茂小学校	6
小学5年生	家庭	だしを味わおう	宇治市立大開小学校	
中学1年生	家庭	京丹波町の特産品	京丹波町立蒲生野中学校	7
高校2年生	家庭基礎	和菓子職人の仕事をオンラインで見学	京都府立西舞鶴高等学校	
特別支援学校	家庭総合	和菓子作り体験	京都府立盲学校高等部	8

※「総合」は、「総合的な学習の時間」の略称

▶ 地域の団体を対象とした事例

(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
地域の団体	宮津湾の魚を知り、感謝の気持ちを育む	宮津市阿蘇ブロック 年長児交流会	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
	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	技術	生物育成に関する技術	野菜の栽培
			家庭	調理と食文化
		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
		保健	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
高等学校	共通	家庭	食文化	茶道・郷土料理・和菓子
			フードデザイン	地元食材を利用した調理実習
		保健	食事と健康	食の安全
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）	食文化の継承・郷土料理・加工品（味噌・豆腐・漬物）・農林水産業 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

伊根町立 本庄保育所

園児等
食育活動

(7月・90分)

丹後米の変身！ ポン菓子作り

きょうと食いく先生：茂籠 進 先生（農業者）
米作りの話やポン菓子製造の見学を通して、
食への感謝の気持ちを学ぶ

取組の工夫・園児の反応

- ・ 保育所の園児や子育て支援センター利用者の親子等を対象に、米作りへの思いを説明いただいた後、地域のお米を使ってできるポン菓子製造の見学と試食を行いました。
- ・ 子ども達は、お米からポン菓子ができることに驚き、食べ物への興味・関心が広がる機会となりました。保護者からは、食事や食の大切さを受け継いでいきたい、今後も楽しく学びの多いイベントを実施してほしい等の感想がありました。ポン菓子作りを通して、保育所と子育て支援センターが交流する良い機会にもなりました。



亀岡市立 別院保育所

0～5歳児
クッキング

(1月・90分)

子ども用調理器具 でクッキング

子ども用調理器具の貸し出し
(キッチンバサミ、子ども用ピーラー、包丁等)
クッキング「冬野菜豚汁を作ろう」

取組の工夫・園児の反応

- ・ 保育所で種から育てた冬野菜を収穫し、年齢に応じた食事作り体験（乳児は野菜をちぎる、3歳児はキッチンバサミで切る、4歳児はピーラーで皮をおく、5歳児は包丁で切る等）を楽しみました。また、調理器具を扱うことが嬉しく、ワクワクしながらも、安全な使い方を学び慎重に扱う姿が見られました。
- ・ 白菜をちぎった時の葉脈（繊維）、炒めた時の音やにおいなどを感じることで、五感を通して食べる喜びを味わいました。



京都市立 洛中小学校

2年生
生活

(6月・45分)

きょうと食いく先生：水上 文彰 先生（農業者）

さつまいもの苗植え体験を通して、
野菜作りや食に興味関心を高める

さつまいもの
苗植え体験
(農作業体験)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 生活科「ぐんぐんそだて おいしいやさい」の学習として、さつまいもの苗の植え方、育て方を教えていただきました。
- ・ 子ども達からは、「さつまいも掘りはあるけど、苗を植えたのは初めてでおもしろかった。」「さつまいもを食べるのが楽しみになった。」などと感想があり、農作業体験を通して、野菜の生長に興味を持ち、食に対する関心が高まる機会となりました。



立命館小学校

3年生
社会

(11月・120分)

きょうと食いく先生：樋口 昌孝 先生（農業者）

ビニールハウス見学を通して、
京野菜の作り方、生産に携わる農家の思いを学ぶ

京野菜の作り方
ビニールハウス見学
(地域特産物)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 京都の特色ある産業を調べ保護者や他の児童等にPRする、社会科「はたらく人とわたしたちの暮らし わたしがPR大使」の学習として、ビニールハウスを見学し、京野菜の栽培を受け継ぎ発展された創意工夫や京野菜の作り方等を学びました。
- ・ 子ども達は、京野菜の伝統を受け継ぐことへの思いや「野菜作りは土作り」の話に興味を持って聞き入り、発表会では野菜作りの奥深さや面白さを熱心に説明するなど、多くの学びを得る体験ができました。



舞鶴市立 岡田小学校

4年生
総合

(5月・45分)

きょうと食いく先生：添田 潤 先生（農業者）

舞鶴市の特産品である万願寺甘とうについて、
苗植え体験を行い、地域の農業や食を学ぶ

万願寺甘とうの
歴史と苗植え体験
(地域特産物)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 万願寺甘とうについて、特徴や歴史、育て方や食べ方などを教えていただき、講師の指導のもと、苗植え体験を行いました。
- ・ 子ども達からは、「食べたことがある万願寺甘とうについて、詳しく知ることができた。」「これから育つのが楽しみです。」などの感想があり、農作業体験を通して、地域の特産物を学び、理解を深める貴重な体験となりました。



久御山町立 御牧小学校

5年生
社会/総合

(11月・45分)

きょうと食いく先生：藤田 正 先生（農業者）

※武庫川女子大学 藤本勇二准教授と共同実施

京野菜のブランド戦略について学び、
地域特産物や生産・流通に関わる人へ感謝の心を持つ

京野菜の流通
(地域特産物)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 社会科「食生活を支える食料の産地」の学習として、京野菜をブランド化する取組や生産に携わる人々の努力を教えていただき、地域の農業や感謝の心を持つ機会となりました。
- ・ 京野菜のブランド戦略として、マークや段ボール、販売方法の説明があり、子ども達は「今まで知らなかった細かい工夫を知ることができた。」「ブランドマークに多くの意味が詰まっていると知り積極的に買おうと思った。」等、興味関心が高まる機会となりました。



木津川市立 加茂小学校

5年生
総合

(6月・120分)

田植え体験 (農作業体験)

きょうと食いく先生：赤穂 達郎 先生（農業者）

主食であるお米について、田植え体験を通して、栽培方法や生産に関わる人の工夫を学ぶ

授業の工夫・児童の反応

- ・ 主食である米がどのように作られているのか学び、栽培方法の認識を深めるとともに作物、農家、郷土に愛着を持つことを目的に、田植え体験を行いました。
- ・ 子ども達は、「いつも食べるお米を作るのに時間がかかることを知った。」「手で苗を植えた時は、苗が傾いたり自分が動けなくなったりして大変だった。昔の人はすごいと思った。機械を使うとどんどん植えることができ、今と昔は変わっていると感じた。」等、身近なお米について生産技術の向上や生産に関わる人々の工夫も学ぶことができました。



宇治市立 大開小学校

5年生
家庭

(2月・105分)

だしを味わおう (和食、だし)

きょうと食いく先生：左 聡一郎 先生（料理人）

だしの試飲や調理実習を通して、和食について理解を深める

授業の工夫・児童の反応

- ・ 日本料理に興味関心が高まるよう、和食の基本となる「だし」や「うま味」について、試飲を交えて講義していただき、すまし汁の調理実習を行いました。
- ・ 子ども達からは、「だしを組み合わせることでおいしくなった。」「自宅でもだしをとりたい。」などと感想があり、試飲や調理実習を通して、だしの役割の理解を深め、食の大切さや楽しさ、日本の食文化を学ぶ貴重な機会となりました。



京丹波町立 蒲生野中学校

1年生
家庭

(12月・50分)

きょうと食いく先生：永井 吉幸 先生（農業者）

京丹波町の特産品を学び、
地域の食材、食文化、農家の思いなどの理解を深める

京丹波町の特産品
(地域特産物)

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 家庭科「日本の食文化と和食の調理」の学習として、地域の特産品を知り農業への関心を高めること、地産地消の大切さを学ぶことを目的に、京丹波町で栽培されている農作物やその栽培過程、農業に対する思いなどを教えていただきました。
- ・ 京丹波町食のキャラクター「味夢（あじむ）くん」を通して、地域の特産物を詳しく学び、子ども達からは、「今後スーパーなどで京丹波町産の野菜について興味を持って探してみたい。」などの感想がありました。



京都府立 西舞鶴高等学校

2年生
家庭基礎

(10月・50分)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生(和菓子製造販売業)

日本の伝統文化である和菓子について、
作り方や季節・行事との関わり等を学ぶ

和菓子職人の仕事を
オンラインで見学
(和菓子)

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 日本の伝統文化である和菓子の作り方について理解を深め、季節や行事との関わりを知ることを目的に、家庭基礎「和菓子を学ぶII 職人さんの仕事を見学しよう」の学習として、仕事場と教室をオンラインでつなぎ、和菓子を作る様子を見学しました。
- ・ 生徒からは、「和菓子の作業工程を見られる貴重な体験だった。時間をかけて丁寧に作られていると改めて感じた。」などと感想があり、実感を伴ってプロの仕事を理解する機会となりました。なお、本授業は、2学期の茶道体験に連動して企画しました。



京都府立 盲学校高等部

きょうと食いく先生：上田 孝博 先生、上田 悟史 先生
(和菓子製造販売業)

2年生
家庭総合

(2月・60分)

和菓子作り体験 (和菓子)

和菓子職人の技術に触れ、
京都の食文化について理解を深める

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 古くから京都に伝わる和菓子作りを体験することで、日本の伝統文化の理解を深めることを目的に、家庭総合「京の食文化」の学習として、和菓子の歴史や作り方、道具の使い方などを教えていただきました。
- ・ 型抜き和菓子とへらを使って形を作る和菓子の実演を見学した後、型や完成した和菓子に触察して、和菓子作りに挑戦し試食しました。和菓子職人の技術の素晴らしさに触れ、京都の食文化について理解を深める機会となりました。



地域の団体

(宮津市阿蘇ブロック年長児交流会)

きょうと食いく先生：本藤 靖 先生 (漁師)

自分達の故郷の海にいる魚を知り、
食への感謝の気持ちや魚のおいしさを感じる

5歳児
地域の食育活動

(2月・60分)

宮津湾の魚を知り 感謝の気持ちを育む (地域特産物)

取組の工夫・参加者の反応

- ・ 宮津市内3か所の保育園児が、地元の漁師から魚について学び、交流を深めました。自分達の故郷の海にいる魚や、魚の構造、命をいただくことへの感謝の気持ち、新鮮な魚のおいしさを知ることを目的に、宮津湾で水揚げされたクロダイを三枚におろす様子を見学し、湾内の海水からとれた手作り塩のみで味付けした焼き魚を試食しました。
- ・ 子ども達は、魚をさばく様子を真剣なまなざしで見学し、試食では、「いいにおい!」「おいしくて、また食べたい!」と笑顔になりました。

