

# 令和5年度 きょうと食育事例集

きょうと食育ネットワーク  
マスコットキャラクター「なす坊」



# 目 次

## 1 家庭における食育の取組

- ・生涯を通じた健康寿命延伸につながる食育の取組
- ・関係者連携による若い世代を対象とした、朝食摂取や主食・主菜・副菜のそろった食事の啓発

取組内容	取組団体	ページ
「朝食調べ」(対象3.4.5歳児)	宮津市、宮津市立養老保育所	1
キッズクッキングの実施	京丹後市	2

## 2 学校、保育所、幼稚園等における食育の取組

- ・管理栄養士、栄養士、栄養教諭等を中核として関係者が連携した、体系的・継続的な食に関する指導の充実
- ・生きた教材としての給食を活用した食育の推進
- ・就学前の子どもに対する食育の推進

取組内容	取組団体	ページ
5歳児・梅ジャム作り	城陽市立青谷保育園	3
和食の日の献立実施	八幡市教育委員会、市内小中学校	4
あやべ丸ごといただきます・あじわいランチの日	綾部市	5

## 3 地域における食育の取組

- ・全ての世代における健全な食生活の実現に向けて、市町村と地域が連携した食環境整備の推進
- ・家庭やライフスタイルの多様化に対応した、中食や外食、職場等、食へのアクセスの充実

取組内容	取組団体	ページ
健康いきいきフェスティバル 食のコーナー「1日分の野菜の重さを当てよう！」	亀岡市	6
南丹市健幸・食育レシピコンテストの実施	南丹市	7

## 4 食育への関心の向上の取組

- ・地産地消や食品ロス削減の推進など食材の適切な活用
- ・農林漁業者、料理人等食に関する多様な主体と府民との交流など、和食や郷土料理などの食文化を身近に感じる取組の推進

取組内容	取組団体	ページ
学校給食への地場産野菜供給	精華町	8
保育園児達がいちごの苗を定植！～いちごの育て方を一緒に学ぼう～	京丹波町、京丹波町立保育園わちエンジェル	9


## 5 新たな日常への対応

- ・WITHコロナ社会を踏まえた、暮らし方の変化に応じた新たな食育の取組の推進
- ・ICTを活用した啓発イベントや情報発信等、多様な学びの場の提供

取組内容	取組団体	ページ
「食育だより」の発行	宇治市	10
町有線テレビでの料理番組の実施	与謝野町	11

## 1 家庭における食育の取組

取組市町村名	宮津市
取組団体・企業名	宮津市立養老保育所
取組の名称	『朝食調べ』（対象3.4.5歳児）
実施時期	令和5年11月13日（月）～19（日）
取組内容	<ul style="list-style-type: none"><li>・朝ごはんの内容だけでなく、起床・就寝時間、洗顔・歯磨きの有無、誰と食べたかの項目に毎朝、家庭で記入してもらいました。</li><li>・記入用紙を毎日保育所に持って来てもらい、子どもたちが朝食内容を赤・黄・緑と栄養素ごとに色分けして塗りました。</li><li>・朝ごはんの大切さと栄養素の分類を知ることが出来ました。</li><li>・不足している栄養素は何か、どんなものを食べたら補えるか等、知る機会になりました。</li></ul> <p>今年度、新たに朝食調べを始めた子ども、分類を知ること、不足している栄養素を補うための食品は何かを知ることができ、翌日は3つの栄養素が揃うなど、お家の方にも意識づけが出来ました。</p> <p>また、子どもだけで朝食をとっている家庭もあり、食事マナーなど身に付きにくい環境にあることも分かりました。</p> <p>朝食調べをしている間は、意識して朝食を準備してもらっているようだが、その後は食べてこなかったり、親子共に意識が薄れていきます。なぜ、朝食調べをするのか、朝食をとることの大切さを、始める前に理解してもらおうための資料を作成したほうが良いのかもしれません。</p>


取組市町村名 取組団体・企業名	京都府京丹後市
取組の名称	キッズクッキングの実施
実施時期	令和5年7月26日～8月17日のうち4回
取組内容	<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つけることを目指します。また、簡単な調理実習を行い、子ども自身で食を選択する力や調理する力を身につけることを目的としています。</p> <p>対象者：小学2～4年生22名（2回+追加日1回）、 小学5～6年生7名（1回）</p> <p>内容：栄養講話では、早寝・早起き・朝ごはんを実行するための良い生活リズム、朝から元気よく活動するための朝ごはんメニューなどを伝えました。調理実習では、子どもたちでも作れるような朝ごはんメニューとして、ご飯・みそ汁・巣ごもり卵を作りました。</p>
	 <p>参加した児童は、早寝早起き朝ごはんが実行できているようでした。食事バランスを整えるために、3つの器のランチョンマットを使い説明を行ったところ、「知っている」「わかる」という声があがり、保育所や学校での食育が身につけているのを感じました。また、ほとんどの児童に包丁の使用経験があり、自宅でお手伝いをしている様子がうかがえました。</p> <p>2～4年生の申し込みが多数であったため、急遽追加日を設けました。それを踏まえて来年度の日程は、2～4年生を3回、5～6年生を1回とし、少しでも多くの児童が参加できるように考えています。また、栄養講話は内容を分かりやすく、実習メニューは低学年でも簡単に作れるものへ改善していきます。</p>

## 2 学校、保育所、幼稚園等における食育の取組

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>城陽市立青谷保育園</p>
<p>取組の名称</p>	<p>5歳児・梅ジャム作り</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和5年6月23日（金）</p>
<p>取組内容</p>	<p>6月1日に園庭で大きく育った梅の実を5歳児が収穫しました。熟し黄色くなった梅の匂いや、すべすべした感触を楽しみました。</p> <p>数日後、みんなで何を作りたいか、また何が作れるのかを本やインターネットで調べ、いろんな意見が出た中、梅ジャムに決定しました。1人ずつ梅を洗って乾かしたものを冷凍庫で保存し、ジャム作りの当日になりました。</p> <p>コンロの火をつけると、徐々に鍋の中で砂糖が溶けたり梅の実が崩れていく様子に「溶けてきた！」と驚いたり、「良い匂い！」と嬉しそうな顔が見られました。</p> <p>出来上がったジャムをそのまま口にしたり、クラッカーにつけて食べたりしました。酸っぱさが苦手の子もいましたが、「美味しい～」と喜んで食べたり、おかわりしたりしていました。</p> <p>地元の梅という食材を使って取り組んだことで、今まで身近にありながら気付かなかったものに対し、興味関心を持つことが出来ました。</p> <p>今回は初めての取り組みでしたが、地域の特産物に目を向ける良い機会となったので、今後も毎年度の取り組みに出来ればと考えています。</p>



<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>八幡市教育委員会 市内小中学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>和食の日の献立実施</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和5年11月22日(水)</p>
<p>取組内容</p>	<p>場所：市内全小中学校 12校 人数：約5,230名          内容：「和食の日」にちなみ、だしを感じられるような汁物や炊き込みご飯等、季節感のある和食の献立を実施しました。</p> <p>&lt;献立&gt;          まいたけごはん          牛乳          さばの塩焼き          豆腐のすまし汁          白菜のゆかりあえ</p> <p>&lt;教室掲示ポスター&gt;</p>  <p>&lt;提供した給食の写真&gt;</p> <p>日頃給食のだしは「かつおだし」のみで実施していますが、この日の給食では「昆布とかつおの合わせだし」を給食室で取り、よりだしを味わえるようにしました。</p> <p>11月の予定献立表や給食カレンダーの一口メモで、和食の日について紹介し、給食時間に各クラスで和食について考える機会を作りました。</p> <p>毎年恒例で実施しているため、和食のおいしさを味わえる新メニューの開発も進めていきたいと考えています。</p>

取組市町村名 取組団体・企業名	綾部市
取組の名称	あやべ丸ごといただきます・あじわいランチの日
実施時期	年5回（7月 10月 11月 12月 2月）
取組内容	<p>・市内の小・中学生が、綾部市内で採れた野菜、茶、加工品を使った給食を味わうことで、地域の食文化や農業に関心を持つきっかけを作るとともに、市内の農業振興を図ることを目的とし、年5回、市内の全小・中学校で一斉に同一の食材を使用した給食を味わう取り組みを実施しています。</p> <p>また、実施に際してテーマの食材について記載したチラシを作成し、特産品への理解を深めています。</p> <p>・実施日及び食材</p> <p>7月13日 万願寺甘とう      10月23日 和木梅の梅肉  11月9日 壬生菜              12月8日 小畑みそ  2月1日 茶</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>&lt;万願寺甘とうのごろごろカレースープ煮&gt;</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>&lt;和木梅のうめえからあげ&gt;</p> </div> </div> <p>市内で栽培されている特産品、加工品を取り入れることで、自分の地域はもとより、地域以外の農業に興味を持つきっかけが提供するとともに地産地消の推進が図れました。</p> <p>今後も年5回の実施を継続していく予定です。  それに加え、新たな食材を開拓し、地域農業の振興を図っていきます。</p>



### 3 地域における食育の取組



<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>亀岡市 健康福祉部 健康増進課</p>
<p>取組の名称</p>	<p>健康いきいきフェスティバル 食のコーナー「1日分の野菜の重さを当てよう！」</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和5年11月5日（日）</p>
<p>取組内容</p>	<p>1日の野菜摂取目標量である350gの野菜はどのくらいか、切って並べた野菜の中から自由に選んで計測していただき、野菜摂取量の過不足について考えてもらうきっかけづくりを行いました。</p> <p>350gを目標にはかってもらいますが、350gに満たない場合は、350gに近づくまで、野菜を加えて調整してもらいました。</p> <p>参加者には参加賞を、また、340～360gの人にはピタリ賞の配布をしました。</p> <div data-bbox="711 869 1243 1290" data-label="Image"> </div> <p>241人の方が参加してくださり、そのうちピタリ賞が19名でした。</p> <p>350gに満たなかった参加者には、350gになるまで計測をしてもらう計画をしていたが、こちらが促さなくても「350gってどれくらいだろう」と、自ら350gになるようにはかたりと、積極的にゲームに参加してくださる姿や、彩りも考慮しながら選択している姿が印象的でした。野菜不足に気付き、「もっと食べないといけないね」と言う声をたくさん得られたので、野菜をとることの大切さについて広く啓発できたのではないかと考えます。</p> <p>コーナー参加者が総定数をはるかに上回り、栄養相談や啓発を十分に行うことが出来なかったことが課題と考えます。参加いただいた方から好評でしたので、スタッフを増員して今後も継続して行いたいと思います。</p>



取組市町村名 取組団体・企業名	南丹市
取組の名称	南丹市健幸・食育レシピコンテストの実施
実施時期	7月～
取組内容	<p>レシピの作成や調理を通して、バランスの良い食事や、うす味習慣を身につける機会となるよう「めざせ！なんたん健幸シェフ！」～みんなのレシピで家族やまちを元気にしよう～をテーマに、「朝ごはん野菜レシピ」「和食健幸レシピ」を市内小中学生を対象に募集しました。書類による1次審査、書類・試食による2次審査により、入賞・入選作品を決定し、表彰式を行いました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>【南丹市ホームページ】  <a href="https://www.city.nantan.kyoto.jp/www/life/111/006/000/index_1003351.html">https://www.city.nantan.kyoto.jp/www/life/111/006/000/index_1003351.html</a></p> <p>応募数：「朝ごはん野菜レシピ」 271 点  「和食健幸レシピ」 111 点</p> <p>入賞・入選作品：南丹市商工会長賞、南丹市食生活改善推進員協議会会長賞、南丹市食の生産者賞、南丹市健幸まちづくり推進協議会会長賞、学校給食賞、保育所給食賞が各1点、入選4点</p> <p>入賞レシピが学校や保育所の給食として提供される予定です。  また、健幸づくりを推進する団体と連携し、子どもたちが考案したレシピを地域全体に広く普及し、市内全体が明るく健幸な取組みにしていきたいと考えています。</p>

#### 4 食育への関心の向上の取組

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	<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・保育所・町・JA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いました。</p> <p>・毎月の学校給食の納入会議を実施し、学校・保育所の給食担当と農家による意見交換を行うことで農産物の作付け状況や生育状況の共有等を行いました。</p> <p>4月から12月の期間で17品目、約5,122kgの納入を行いました。</p> <table border="1"> <caption>〇令和5年度学校給食地元農産物供給量【4月～12月】</caption> <thead> <tr> <th rowspan="3"></th> <th colspan="10">R5.12.28</th> </tr> <tr> <th colspan="2">小学校</th> <th colspan="2">保育所</th> <th colspan="2">中学校</th> <th colspan="2">支庁学校</th> <th colspan="2">R5合計</th> </tr> <tr> <th>供給回数</th> <th>供給量(kg)</th> <th>供給回数</th> <th>供給量(kg)</th> <th>供給回数</th> <th>供給量(kg)</th> <th>供給回数</th> <th>供給量(kg)</th> <th>供給回数</th> <th>供給量(kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 たまねぎ</td><td>16</td><td>1,432.5</td><td>26</td><td>293.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>42</td><td>1,725.5</td></tr> <tr><td>2 にんじん</td><td>10</td><td>255.5</td><td>11</td><td>42.4</td><td>3</td><td>27.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>24</td><td>324.9</td></tr> <tr><td>3 キャベツ</td><td>1</td><td>54.5</td><td>2</td><td>23.7</td><td>2</td><td>59.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>5</td><td>137.2</td></tr> <tr><td>4 ジャガイモ</td><td>3</td><td>359.0</td><td>11</td><td>130.0</td><td>1</td><td>21.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>15</td><td>510.0</td></tr> <tr><td>5 だいこん</td><td>3</td><td>160.5</td><td>6</td><td>108.7</td><td>3</td><td>57.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>12</td><td>326.2</td></tr> <tr><td>6 こまつな</td><td>13</td><td>490.5</td><td>12</td><td>130.6</td><td>6</td><td>149.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>31</td><td>770.1</td></tr> <tr><td>7 さといも</td><td>1</td><td>20.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>1</td><td>20.0</td></tr> <tr><td>8 かぼちゃ</td><td>2</td><td>119.5</td><td>6</td><td>106.5</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>8</td><td>226.0</td></tr> <tr><td>9 さつまいも</td><td>2</td><td>178.0</td><td>3</td><td>57.1</td><td>2</td><td>84.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>7</td><td>319.1</td></tr> <tr><td>10 落いも</td><td>1</td><td>72.5</td><td>0</td><td>0.0</td><td>1</td><td>42.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>2</td><td>114.5</td></tr> <tr><td>11 黒大豆枝豆</td><td>2</td><td>72.0</td><td>2</td><td>33.1</td><td>1</td><td>60.0</td><td>1</td><td>14.0</td><td>6</td><td>179.1</td></tr> <tr><td>12 味噌</td><td>1</td><td>18.0</td><td>1</td><td>3.8</td><td>1</td><td>11.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>3</td><td>32.8</td></tr> <tr><td>13 イチゴ</td><td>0</td><td>0.0</td><td>1</td><td>6.6</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>1</td><td>6.6</td></tr> <tr><td>14 えんどう</td><td>1</td><td>65.0</td><td>2</td><td>9.5</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>3</td><td>74.5</td></tr> <tr><td>15 青とう</td><td>1</td><td>66.5</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>1</td><td>66.5</td></tr> <tr><td>16 なす</td><td>1</td><td>27.5</td><td>2</td><td>37.6</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>3</td><td>65.1</td></tr> <tr><td>17 たけのこ</td><td>2</td><td>213.0</td><td>1</td><td>10.9</td><td>0</td><td>0.0</td><td>0</td><td>0.0</td><td>3</td><td>223.9</td></tr> <tr><td>小計</td><td>60</td><td>3,604.5</td><td>86</td><td>993.5</td><td>20</td><td>510.0</td><td>1</td><td>14.0</td><td>167</td><td>5,122.0</td></tr> <tr><td>総品目</td><td colspan="2">16</td><td colspan="2">14</td><td colspan="2">9</td><td colspan="2">1</td><td colspan="2">17</td></tr> </tbody> </table> <p>中学校給食の開始などによりこれまでの供給量では必要量に届かない場合もあったことを受け、新規納入者の掘り起こしや、給食会議における野菜の生育状況の共有等の強化を図ります。</p>		R5.12.28										小学校		保育所		中学校		支庁学校		R5合計		供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)	1 たまねぎ	16	1,432.5	26	293.0	0	0.0	0	0.0	42	1,725.5	2 にんじん	10	255.5	11	42.4	3	27.0	0	0.0	24	324.9	3 キャベツ	1	54.5	2	23.7	2	59.0	0	0.0	5	137.2	4 ジャガイモ	3	359.0	11	130.0	1	21.0	0	0.0	15	510.0	5 だいこん	3	160.5	6	108.7	3	57.0	0	0.0	12	326.2	6 こまつな	13	490.5	12	130.6	6	149.0	0	0.0	31	770.1	7 さといも	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0	8 かぼちゃ	2	119.5	6	106.5	0	0.0	0	0.0	8	226.0	9 さつまいも	2	178.0	3	57.1	2	84.0	0	0.0	7	319.1	10 落いも	1	72.5	0	0.0	1	42.0	0	0.0	2	114.5	11 黒大豆枝豆	2	72.0	2	33.1	1	60.0	1	14.0	6	179.1	12 味噌	1	18.0	1	3.8	1	11.0	0	0.0	3	32.8	13 イチゴ	0	0.0	1	6.6	0	0.0	0	0.0	1	6.6	14 えんどう	1	65.0	2	9.5	0	0.0	0	0.0	3	74.5	15 青とう	1	66.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	66.5	16 なす	1	27.5	2	37.6	0	0.0	0	0.0	3	65.1	17 たけのこ	2	213.0	1	10.9	0	0.0	0	0.0	3	223.9	小計	60	3,604.5	86	993.5	20	510.0	1	14.0	167	5,122.0	総品目	16		14		9		1		17	
	R5.12.28																																																																																																																																																																																																																																																
	小学校		保育所		中学校		支庁学校		R5合計																																																																																																																																																																																																																																								
	供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)	供給回数	供給量(kg)																																																																																																																																																																																																																																							
1 たまねぎ	16	1,432.5	26	293.0	0	0.0	0	0.0	42	1,725.5																																																																																																																																																																																																																																							
2 にんじん	10	255.5	11	42.4	3	27.0	0	0.0	24	324.9																																																																																																																																																																																																																																							
3 キャベツ	1	54.5	2	23.7	2	59.0	0	0.0	5	137.2																																																																																																																																																																																																																																							
4 ジャガイモ	3	359.0	11	130.0	1	21.0	0	0.0	15	510.0																																																																																																																																																																																																																																							
5 だいこん	3	160.5	6	108.7	3	57.0	0	0.0	12	326.2																																																																																																																																																																																																																																							
6 こまつな	13	490.5	12	130.6	6	149.0	0	0.0	31	770.1																																																																																																																																																																																																																																							
7 さといも	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0																																																																																																																																																																																																																																							
8 かぼちゃ	2	119.5	6	106.5	0	0.0	0	0.0	8	226.0																																																																																																																																																																																																																																							
9 さつまいも	2	178.0	3	57.1	2	84.0	0	0.0	7	319.1																																																																																																																																																																																																																																							
10 落いも	1	72.5	0	0.0	1	42.0	0	0.0	2	114.5																																																																																																																																																																																																																																							
11 黒大豆枝豆	2	72.0	2	33.1	1	60.0	1	14.0	6	179.1																																																																																																																																																																																																																																							
12 味噌	1	18.0	1	3.8	1	11.0	0	0.0	3	32.8																																																																																																																																																																																																																																							
13 イチゴ	0	0.0	1	6.6	0	0.0	0	0.0	1	6.6																																																																																																																																																																																																																																							
14 えんどう	1	65.0	2	9.5	0	0.0	0	0.0	3	74.5																																																																																																																																																																																																																																							
15 青とう	1	66.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	66.5																																																																																																																																																																																																																																							
16 なす	1	27.5	2	37.6	0	0.0	0	0.0	3	65.1																																																																																																																																																																																																																																							
17 たけのこ	2	213.0	1	10.9	0	0.0	0	0.0	3	223.9																																																																																																																																																																																																																																							
小計	60	3,604.5	86	993.5	20	510.0	1	14.0	167	5,122.0																																																																																																																																																																																																																																							
総品目	16		14		9		1		17																																																																																																																																																																																																																																								

取組市町村名	京丹波町
取組団体・企業名	わちエンジェル
取組の名称	保育園児達がいちごの苗を定植！ ～いちごの育て方を一緒に学ぼう～
実施時期	令和5年11月15日（水）
取組内容	<p>きょうと食いく先生が京丹波町和知の保育園児童に食育活動を実施しました。</p> <p>1 講師 永井 吉幸（きょうと食いく先生）</p> <p>2 場所 京丹波町立保育園 わちエンジェル</p> <p>3 参加者 保育園児 15名、職員 5名、 南丹農業改良普及センター職員 1名</p> <p>4 内容</p> <p>(1) いちごの育て方についての説明</p> <p>園児達と一緒に、いちご（品種：章姫）の苗を定植するほ場の土づくりを行った後、きょうと食いく先生が、自身で作成されたイラストを用いて、苗の植え方や水やりの仕方を説明されました。</p>  <p>(2) いちご苗の定植</p> <p>ポットから苗を取り出し、マルチの敷かれた畝に園児たちが苗を植えました。初めていちごを育てる園児も多数おり、定植から水やりまでの一連の活動を通じて、野菜の育て方を経験する機会となりました。</p>  <p>この活動は昨年から新しく開催され、参加した園児からは「初めてなので楽しかった」、「美味しいいちごができたら嬉しい」という声が聞かれました。本活動では保育園児にも分かりやすいようにと、きょうと食いく先生が手書きのイラストを用いて植え方を説明するなど、幼い子どもの目線に沿った取り組みに励まれています。</p> <p>普段食べている野菜を自身で育てて食べる喜びを実感してもらうため、継続した取組が期待されます。</p>

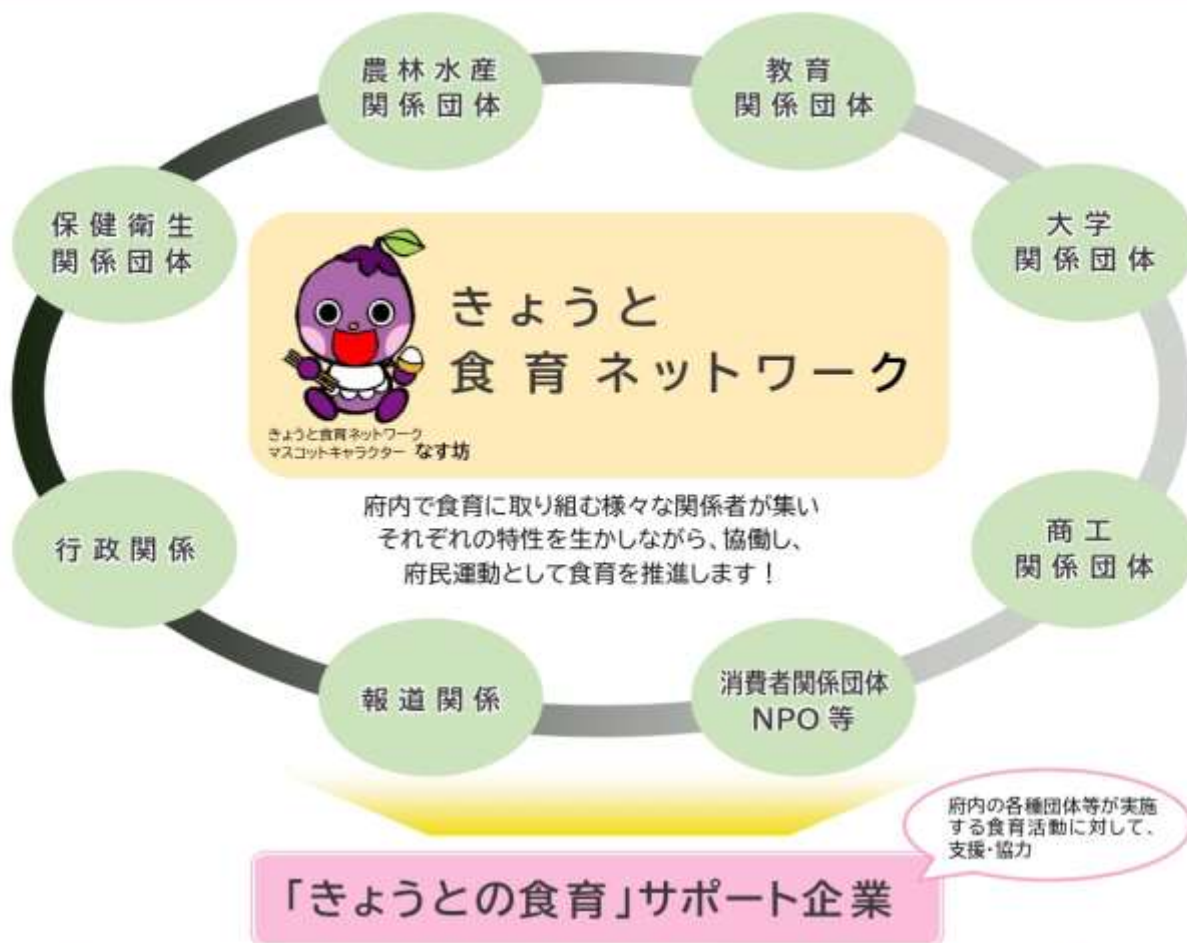
5 新たな日常への対応

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>宇治市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>『食育だより』の発行</p>
<p>実施時期</p>	<p>毎月19日</p>
<p>取組内容</p>	<p>①『食育だより』の発行</p> <p>毎月19日に、市栄養士が作成した「食育だより」を発行しています。テーマは宇治市食育推進計画に基づき設定し、年12回でその時期に必要な情報を発信できるように作成しています。紙の媒体だけではなく、市公式ホームページ、LINEでの配信や、Instagramに掲載するなどして、無関心層や子育て世代の方にも見やすい形で啓発しています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="486 913 949 1384"> </div> <div data-bbox="1045 869 1391 1384"> </div> </div> <p style="text-align: center;"> <span data-bbox="534 1384 837 1417">&lt;市公式LINEへの投稿&gt;</span> <span data-bbox="1045 1384 1391 1417">&lt;Instagramへの投稿&gt;</span> </p> <p>SNSを活用することで、市民への周知が一層広まっていると感じています。また、市民団体が子育てサークルへの配布に活用するなど、新しい広がりも始まっています。</p> <p>市民に必要な情報をタイムリーに届けられるように、ニーズ把握に努めていきたいと考えています。効果の検証についてはできていないので、今後検証していきたいです。</p>

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>与謝野町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>①町有線テレビでの料理番組の実施 ②町有線テレビでの食生活改善推進員による料理番組の実施</p>
<p>実施時期</p>	<p>①7月～3月（奇数月放送計5回） ②8月～12月（計5回）</p>
<p>取組内容</p>	<p>①〔目的〕・食に関する正しい知識の普及と、食生活の向上を促進する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・住民の方に食の大切さやからだへの影響を再認識してもらおう。</li> <li>・有線テレビを利用する事で、幅広い年代に向けて食からの健康維持・増進、ならびに生活習慣病予防・改善に関する普及啓発をする。</li> </ul> <p>〔内容〕設定したテーマ（脂質異常症やフレイル等）に沿った料理を1品紹介し、あわせてミニ講話を行いました。</p> <p>②〔目的〕・住民にとって身近な存在である食改員が有線テレビで料理をする事で、家庭での食からの健康づくりの普及啓発を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食改員の活動を知らせるPRの場としたり、食改員自身の学びの機会とする。</li> </ul> <p>〔内容〕毎回食改員から住民に伝えたい料理や旬の食材を使った料理等を2品紹介しました。</p> <div data-bbox="683 1249 1117 1547" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: right;">＜収録の様子＞</p> <p>反応が直接わからないので評価し難いところではありますが、普段保健事業への参加が難しい住民の方を含め、幅広く啓発する機会になったのではないかと考えています。また、食改員の活動のPRや食改員自身の学びにつながっていると考えています。</p> <p>今後も有線テレビを有効活用し、さまざまなテーマで実施する事で、住民の方への普及啓発を継続していきたいと考えています。</p>



# 「きょうと食育ネットワーク」の概要



～食育標語～

おはようの キミの笑顔と 朝ごはん



講演会や親子料理教室、  
 農林漁業体験などの講座開催

市場見学、料理教室の様子

食育動画の作成、  
 食のみらい宣言を通じた食育啓発

できるから始まる楽しい食育ムービー SNSによる食のみらい宣言

イベント会場やスーパーでの啓発

朝食や食事の組み合わせの啓発

食育事例紹介

HP、SNSによる紹介

ホームページや SNS、  
 メーリングリスト等で情報提供

きょうと食育ネットワーク 検索

Twitter Facebook

<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/network.html>





## きょうと食育ネットワーク

(事務局：京都府農林水産部農政課食の安全・食育係)

T E L : 075-414-5654

F A X : 075-432-6866

E-mail : [nosei@pref.kyoto.lg.jp](mailto:nosei@pref.kyoto.lg.jp)

H P : <https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/network.html>

