

令和5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
3・4・5歳児	さつまいもの苗植え体験	京丹後市立大宮こども園	3
5歳児	子ども用貸出調理器具でクッキング さつまいもの調理体験	亀岡市立川東保育所	

▶ 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3年生	総合	万願寺甘とうについての講話と苗植え体験	舞鶴市立明倫小学校	4
小学3年生	国語総合	麴等についての講話と味噌作り体験	宮津市立日置小学校	
小学5・6年生	総合	定置網漁と京都府で獲れる魚等についての講話	伊根町立本庄小学校	5
小学6年生	総合	和菓子についての講話と手作り体験	京都市立第四錦林小学校	
中学2年生	家庭	旬の食材を活用した日常食の調理	京都府立洛北高等学校附属中学校	6
中学2年生	家庭	日本の食文化と和食の調理 (出汁について)	京丹波町立和知中学校	
高校3年生	家庭	とうふについての講話と調理体験	立命館宇治高等学校	7
高校3年生	家庭研究	包丁についての講話と実技講習	京都府立城南菱創高等学校	
特別支援学級 小学1～6年生	生活単元	きゅうりについての講話、観察、 収穫体験	南丹市立園部小学校	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	お茶(舞鶴茶)についての講話とお茶淹れ体験	舞鶴市学校給食研究会	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
		3年生	社会	地域の生産の仕事
	生活の道具		炊事に関する道具、包丁など	
	4年生	社会	すがたをかえる大豆	味噌、豆腐、しょうゆなど
			廃棄物を処理する事業	食品ロス削減の取組
	5年生	社会	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
			食料生産	農業・茶・水産業
	5、6年生	家庭	販売・運輸・観光	京野菜
和の文化を受け継ぐ			和食文化、出汁、和菓子など	
中学校	共通	技術	調理・家庭生活	米飯やみそ汁の調理、和菓子・お茶の入れ方
			消費生活	食品ロス削減・SDG sの取組
		家庭	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		
	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

京丹後市立 大宮こども園

3・4・5歳児
食育活動

(6月・60分)

きょうと食いく先生：中川 秀雄 先生（農業者）

さつまいもさしの仕方を教えてもらい、育てる喜びや
収穫する楽しみ、食への関心を持つ

さつまいもの 苗植え体験

取組の工夫・園児の反応

- ・さつまいもの植え方で大きさや数が違ってくことを教えてもらい、子ども達は興味深く話を聞いていました。そして、植え付けの時に「大きいお芋はこうやって植えたらできるよね？」と聞いたことを確認しながら、それぞれ作りたい芋の植え方で植えていました。
- ・活動を通して、野菜の栽培に興味をもつことができ、今後の活動（世話、収穫、クッキングなど）も子ども達は楽しみにしています。



亀岡市立 川東保育所

5歳児
クッキング

(7月・11月)

子ども用調理器具の貸し出し

(まな板、子ども用ピーラー、包丁等)

クッキング「いもの茶巾しぼり」

子ども用調理器具 でクッキング

取組の工夫・園児の反応

- ・7月に実施した時、初めてクッキングをする子は、カノ入れ方が難しい様子もありましたが、自分でできた喜びを感じていました。
- ・11月は、7月のことを思い出しながら取り組む姿が見られました。じゃがいもよりさつまいものほうが固く、皮をおいたり、切ったりするのが難しいところはあるようですが、「もっと切りたい」「もう一個する」と積極的に取り組むことができていました。



舞鶴市立 明倫小学校

3年生
総合

(5月・90分)

きょうと食いく先生：岡安 賢治 先生（農業者）

身近な地域の食材を通して、地域の良さに関心を持ち、体験活動に意欲的に取り組む

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

- ・メモを取りながら聞いていました。質問タイムに何人も手を挙げたので時間が足りないくらいでした。
- ・こどもたちは、「万願寺の名前が地域の名前ということを知れた」「舞鶴の宝物ということが分かった」など体験を通して地域や食材に関心を持つとともに、「中の種を数えてみたいと思った」「素焼きで食べてみたい」「オリジナル料理を作りたい」など、取り組みたいことを見つけることができました。



宮津市立 日置小学校

3年生
国語総合

(2月・135分)

きょうと食いく先生：重田 浩志 先生（食品加工业）

大豆がどのように姿を変えていくのかを
実際の料理工程を踏まえ、体験する

すがたを変える
大豆（食文化）

授業の工夫・児童の反応

- ・麴が米から作られていること、菌をふり麴菌を作ること、またその菌が活動を続け、発酵することでおいしい味噌になることを初めて知り、驚いている様子でした。
- ・煮て柔らかくなった大豆をミンサーという機械でつぶす活動が楽しかったと感想がありました。
- ・カビが生えないように空気を抜いて保存することが大事な工程であることを知りました。



伊根町立 本庄小学校

5・6年生
総合

(6月・90分)

きょうと食いく先生：菱田 誠 先生 (漁業者)

京都府の漁業の現状や抱える問題、それを解決しようとする取組について学ぶ

海の豊かさを守ろう
(地域特産物)

授業の工夫・児童の反応

- ・こどもたちは、伊根町で獲れる魚の種類が多いことや、定置網ではマグロも獲れるということに驚き、季節によって獲れる魚が違うことを学ぶことができました。
- ・「これからも美味しい魚を食べられることに感謝して食べたい」等、食の大切さを感じた声が寄せられました。



京都市立 第四錦林小学校

6年生
総合

(11月・45分)

きょうと食いく先生：島田 嘉寛 先生
(和菓子製造販売業)

講話と体験を通して、和菓子の魅力を学ぶ

和菓子づくり体験
(和菓子)

授業の工夫・児童の反応

- ・和菓子の祖である田道間守が、地域の吉田神社の中にある菓祖神社の祭神であることを知り驚いていました。
- ・こどもたちは、自分たちが苦勞する作業をあっという間に仕上げる職人さんの手つきに感動していました。



京都府立 洛北高等学校附属中学校

2年生
家庭

(11月・100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)

講話・実演と調理実習を通して、料理への関心を持たせるとともに、意欲を高める

旬の食材を活用
した日常食

授業の工夫・児童の反応

- ・ 鰯の手開きで内臓等を取る際、命をいただくことを改めて感じている様子でした。
- ・ 予習したときに茄子を薄く細く切ることができなかった生徒が、先生から教えてもらった通りに切ると上手くできていました。
- ・ 講師と相談して決めた献立の「茄子そうめん」は珍しく美味しいことに加え、比較的簡易なので、また家庭でも作りたいと生徒から好評でした。
- ・ 各自が調理に取り組み、後片付けや振り返りも含めておおよそ時間内に終わらせることができました。



京丹波町立 和知中学校

2年生
家庭

(2月・105分)

きょうと食いく先生：野間 俊亮 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

だしを味わおう
(和食、だし)

授業の工夫・児童の反応

- ・ 和食は、自分たちの知らないところでいろいろな工夫がされていると知りました。
- ・ 出汁を飲んでみて、素材が違うだけで風味も味もすごく変わると感じました。
- ・ 調理実習でお吸い物を味わってとても美味しく、出汁の味を感じました。
- ・ こどもたちからは、「もっと和食について学びたい。」との感想が寄せられました。



立命館宇治高等学校

きょうと食いく先生：上田 久美子 先生
(食品加工業)

とうふの魅力について、
講話、実習、試食を交えて学びを深める

3年生
家庭

(10月・100分)

とうふ(食文化)

授業の工夫・生徒の反応

- ・日本の食文化として、また京料理にかかせない豆腐について、歴史も振り返りながら、実習を交えて専門性の高い授業を実施していただきました。
- ・寄せ豆腐づくりや京揚げの実習では、大豆が様々な加工品として、日々食されていることを実感できました。
- ・「豆腐について学ぶ、いい機会になり、今回をきっかけに豆腐を好きになれた」との感想がありました。



京都府立 城南菱創高等学校

きょうと食いく先生：廣瀬 康二 先生
(包丁コーディネーター)

包丁の専門家による講義と技術指導により、
料理において食材の素材を生かす重要性を学ぶ

3年生
家庭研究

(10月・100分)

包丁について知ろう
(調理器具)

授業の工夫・生徒の反応

- ・生徒たちは1年時からすでに10数回を超える調理実習を行い、包丁を扱うことには慣れていますが、包丁を「お守りする・研ぐ」という体験を通して、和食文化を支える道具の大切さについて、より深く学ぶことが出来ました。
- ・きょうと食いく先生のプロフェッショナルで熱い思いに感動した様子でした。



南丹市立 園部小学校特別支援学級

1～6年生
生活単元

(6月・60分)

きょうと食いく先生：奥村 幹夫 先生（農業者）

野菜の栽培についての知識を深めたり、体験したりして学んだことを、自分たちの栽培活動に生かす

野菜を育てよう (農作業体験)

授業の工夫・児童の反応

- ・高学年は、これまでの経験を生かし、教えていただいたとおりに巻きひげの実験や収穫体験を、低学年をリードしながら行っていました。
- ・系統立ててきゅうりの収穫までのお話を聞くことができ、自分たちと先生の世話の仕方の違いに気付いていました。
- ・収穫体験でいただいたきゅうりを持ち帰り、各家庭からも「浅漬けにしている冷蔵庫を何度も見に来て食べるのを楽しみにしていた」「家族みんなでおしくいただきました」などの声が寄せられました。



地域の団体

(舞鶴市学校給食研究会)

きょうと食いく先生：瀧本 武士 先生（農業者）

お茶の種類やお茶の栽培から出荷までの過程、舞鶴茶の歴史の話を聞き、知識を深める

栄養教諭等
地域の食育活動

(8月・60分)

舞鶴茶の講話と お茶淹れ体験 (地域特産物)

取組の工夫・参加者の反応

- ・生産者の方のお話を直接聞くことができ、お茶のことについて詳しく知ることができ、舞鶴の味を、ぜひ、こどもたちにも紹介していきたいと思いました。
- ・お茶離れにならないように急須で淹れるお茶の良さをこどもたちに伝えていきたいと思いました。
- ・温度、タイミング、相手を想う心などでお茶の味が本当に変わると体験できました。

