

# 令和3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
保育所・幼稚園における食育の日の取組（一休さん派遣事業）	京田辺市	1
保育所・こども園における朝ごはんの取組	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
保育所・学校給食における地元産農産物利用推進事業	亀岡市	3
まるごときょうとの日献立	京田辺市立小学校	4
学校給食を生きた教材とした取組	精華町立川西小学校	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
宇治市健康づくり・食育アライアンスの取組（うーちゃ学校、うーちゃ弁当）	宇治市、U-CHA	6
みやぶの旬の幸レシピ、健康だよりレシピ	宮津市、宮津市食生活改善推進員連絡協議会	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
中学生対象の食育活動（黒大豆の収穫体験）	一般社団法人 森の京都地域振興社	8
出前講座「お魚授業」（まいづる市の水産業）	舞鶴市	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
「ながおかきょうの料理」動画配信の取組等	長岡京市	10
「元気レシピ」による啓発	南丹市	11

# 1 家庭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>京田辺市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>保育所・幼稚園における食育の日の取組（一休さん派遣事業）</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和3年6月～令和4年2月</p>
<p>取組内容</p>	<p>&lt;対象&gt; 京田辺市内の保育所や幼稚園に通う乳幼児 幼稚園（5歳児のみ） 計198名 保育所・保育園 計299名</p> <p>&lt;場所&gt; 市内全保育所・幼稚園</p> <p>&lt;内容&gt; 毎月19日の「食育の日」の認知度を高めるために、「19日」と一休さん（19さん）をかけて、京田辺市観光大使である一休さんをスライドに盛り込みながら京田辺市内の保育所や幼稚園を訪問しました。 「食育の日」のPRやスライド・紙芝居を用いながら赤・黄・緑の食べ物をバランス良く食べると元気になることや、朝ごはんの大切さを伝えました。保護者にはアンケートと資料を配布しました。</p> <div data-bbox="491 1279 1481 1626" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: right;">配布資料</p> <p>子ども達は、普段何気なく食べている食べ物の働きについて学んだことで、食事に興味を持つ様子が見られました。アンケートや資料（お弁当の作り方・食育の日・地産地消について）を配布することで、保護者に対する啓発につながりました。</p> <p>引き続き、園児や保護者の現状に応じて、継続的に実施したいです。</p>

取組市町村名 取組団体・企業名	京丹後市
取組の名称	保育所・こども園における朝ごはんの取組
実施時期	令和3年6月4日～6月30日のうち15回
取組内容	<p>生活リズムを整え、朝食をきちんと食べることの大切さを児童へ伝えるために、京丹後市立保育所・こども園の3～5歳児（参加者470名）を対象に、食育指導を実施しました。</p> <p>食育指導では、絵本をきっかけに、児童が元気に過ごすためにどうしたらよいかを考え、早寝・早起き・朝ごはんが大切だと気付けるよう、媒体を用いて指導を行いました。</p> <p>対象年齢が大きいほど、自ら考え、生活リズムを整えることの大切さに気付くことが出来ました。挙手方式で得た理解度は、5歳児は100%となりました。継続して指導していくことで理解及び実行につながると感じています。</p>



## 2 学校、保育所、幼稚園等における食育の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	亀岡市
取組の名称	保育所・学校給食における地元産農産物利用推進事業
実施時期	令和3年8月～12月
取組内容	<p>地産地消を推進し、食への関心を高め、健康づくりにつなげていくことを目指し、保育所や学校給食に安全・安心な地元産農産物、京のブランド産品を供給しています。</p> <p>保育所給食だよりや小学校給食だよりの一部を活用して、地元産農産物を記載した特別号を発行しています。令和3年度は、地域の特産品を魅力の一つとして紹介し、地元の食に目を向け、魅力を再発見し、地元の食に誇りをもってもらえるように、今年の給食だよりのテーマにしました。</p> <p>今まで何気なく食べていた地元の農産物が出来上がるまでの苦労や農家の思いなども交える事で食に対して感謝の気持ち持ってもらう事ができると考えました。</p> <p><u>共通テーマ「再発見!!地域の魅力」</u></p> <p>○保育所給食だより 年4回発行（8月、9月、12月、1月）1回8園、計529部配布</p> <p>○小学校給食だより 年4回発行（9月、12月、1月、2月）1回18校、計4,207部配布</p> <p>※参考リンク：<a href="https://www.city.kameoka.kyoto.jp/soshiki/47/#sp_headline_0">https://www.city.kameoka.kyoto.jp/soshiki/47/#sp_headline_0</a></p>
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>8月 特別号 給食だより</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>令和3年度12月号 きゅうしょくだより</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">保育所給食だより8月号 小学校給食だより12月号</p> <p style="text-align: center;">多くの子ども達に読んでもらえるよう、内容はもちろん写真やイラストを中心にした給食だよりを作成していきたいと思ひます。</p>

<b>取組市町村名 取組団体・企業名</b>	京田辺市立小学校
<b>取組の名称</b>	まるごときょうとの日献立
<b>実施時期</b>	令和3年9月2日、12月8日
<b>取組内容</b>	<p>京田辺市の全小学校9校の児童を対象に、学校給食において使用する農林水産物（牛乳以外）を全て京都府産とする「まるごときょうとの日」を実施しました。</p> <p><u>第1回目（9月2日）の実施献立</u></p> <p>「牛乳、ごはん、揚げ鶏の夏野菜ソースかけ、なすの味噌汁」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○京田辺市産の食材 米、トマト、玉ねぎ、きゅうり、にんにく、なす、じゃがいも、オクラ</li> <li>○京都府産の食材 鶏肉</li> </ul>   <p><u>第2回目（12月8日）の実施献立</u></p> <p>「牛乳、牛肉と大根のごはん、地元野菜の味噌汁、えび芋のから揚げのり塩味」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○京田辺産の食材 米、大根、白菜、人参、壬生菜、えびいも</li> <li>○京都府産の食材 牛肉、豚肉</li> </ul>   <p>子供たちは、地域の食材に触れながら楽しそうに給食を食べ、京田辺市の特産品に対する理解と関心を深めることができました。</p> <p>今年度は教室掲示ポスターに生産者のインタビューと野菜の写真を入れたことで、より分かりやすくなったと思います。</p> <p>今後も学校給食の献立に地元産農作物を取り入れ、地産地消を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	精華町立川西小学校
取組の名称	学校給食を生きた教材とした取組
実施時期	令和3年11月
取組内容	<p>2学期の11月上旬に、小学6年生（3学級）児童85名を対象に、家庭科の学習「くふうしようおいしい食事」の単元と関連して、1食分のバランスのよい給食の献立作成について、担任と栄養教諭のTT授業を実施しました。</p> <p>「バランスのよいこんだてを考えよう」をめあてに、主食、おかず、汁物や飲み物など1食分の食事の組み合わせ方についてや、食べ物を3つのグループにわけた栄養バランスについて学習した後、1食分の給食献立作成を行いました。</p> <p>栄養教諭より給食の献立を作成するために必要な条件や配慮する点等を伝え、みんなが食べたいと思う献立を自分なりに工夫して作成しました。献立の組み合わせは、図書室の料理の本などに加え、今年度はタブレット端末も上手く活用し、料理の幅をひろげて考えることができました。</p> <p>この学習は、精華町5小学校全体での食に関する指導の取組内容でもあり、献立コンテストとして毎年実施しています。作成した献立の中から各学校代表を1名決定し、3学期に実際の献立として提供されることで、より身近に感じられ、他学年の食への興味関心の向上にも役立っています。</p> <p>この献立作成を通して、児童が食に関する関心をより高め、これからの生活の中で自分自身や家族のために献立を作成したり、調理したりする意欲に繋げてほしいと考えています。</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>宇治市健康づくり推進課 宇治市健康づくり・食育アライアンス加入団体</p>
<p>取組の名称</p>	<p>宇治市健康づくり・食育アライアンスの取組（うーちゃ学校、うーちゃ弁当）</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和3年4月～12月</p>
<p>取組内容</p>	<p>&lt;目的&gt; 宇治市では、市内で健康づくりや食育活動に取り組む団体や個人がつながり、宇治市健康づくり・食育アライアンス（U-CHA）を形成しています。加入団体数を増やし、地域における健康づくり・食育活動を活性化することや、全ての人自身自身の健康に関心を持てる環境づくりに取り組むことを目的としています。</p> <p>&lt;内容&gt; ①うーちゃ学校 小学生の親子向けの講座。次世代の健康づくりや食育の推進を目的とした、体験型講座を市内各地で実施します。加入団体がコラボで企画し、講師を務めています。 <u>実施内容（食育関連のみ）</u> 第2回（7月）：目で味わう！美味しく見える盛り付け教室 第4回（11月）：親子で楽しくお話クッキング！</p> <p>②うーちゃ弁当 健康づくりや食育をコンセプトとした、主食・主菜・副菜・副副菜（2品）がそろったお弁当やメニュー。地産地消、適塩、野菜たっぷりなどのテーマを選択し、加入団体がレシピや食材提供を行うなどコラボで弁当を作成し、販売を行った。地元産業の活性化や、健康づくり・食育への市民意識の向上を目指しています。 <u>販売期間・方法</u> 11月1日～11月13日：各店舗にて販売 11月14日：イベント（食育ひろば）にて販売</p> <p>加入団体同士がコラボして実施することで、団体のつながりが生まれました。また、健康や食育をコンセプトに事業を実施することで、市民意識の向上につながりました。うーちゃ学校・うーちゃ弁当については、次年度も継続して実施予定であり、引き続き健康づくりや食育の普及啓発に努めていきます。</p>



うーちゃ弁当(10/24 洛タイ新報)



<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>宮津市, 宮津市食生活改善推進員協議会</p>
<p>取組の名称</p>	<p>みやづの旬の幸レシピ、健康だよりレシピ</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和3年4月～12月</p>
<p>取組内容</p>	<p>①みやづ旬の幸レシピ 宮津市広報誌内の「みやづ旬の幸レシピ」コーナーにおいて、旬の食材やレシピを市民へ発信。宮津市管理栄養士がレシピを作成し、8回は道の駅飲食店、2回は食生活改善推進員が調理を行いました。</p> <p>②健康だよりレシピ (MIYAZU Health-Recipe) 宮津市広報誌内の「健康だより」記事と合わせてレシピを市民へ発信。宮津市管理栄養士がレシピ作成、調理を行いました。 これまでのテーマ：骨粗しょう症、フレイル、脂質異常症</p> <p>みやづ旬の幸レシピ、健康だよりレシピは、市ホームページにも掲載しています。<a href="https://www.city.miyazu.kyoto.jp/site/health-meal/">https://www.city.miyazu.kyoto.jp/site/health-meal/</a></p> <div data-bbox="667 1086 1246 1832" data-label="Image"> </div> <p>宮津市広報誌にレシピを掲載することで多くの市民の目にとまり、関心を持っていただくきっかけとなりました。また、市ホームページ内に「食の健康づくり」ページを作成したことで、過去に掲載したレシピを探しやすくなりました。</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	一般社団法人森の京都地域振興社（森の京都 DMO）
取組の名称	中学生対象の食育活動（黒大豆の収穫体験）
実施時期	令和3年10月26日
取組内容	<p>京丹波町の黒大豆枝豆栽培農家3戸を講師として、中学2年生を対象に3会場に分かれて食育活動を実施しました。</p> <p>&lt;講師&gt; 山田 進氏（竹野地区） 城崎 正継氏（妙楽寺地区） 大熊 明宏氏（下栗野地区）</p> <p>&lt;場所&gt; 各講師の枝豆栽培ほ場</p> <p>&lt;参加者&gt; 京都女子中学校2年生 89名 教師7名、関係機関15名</p> <p>&lt;内容&gt; 収穫体験と講師からのお話</p> <p>※以下は下栗野地区体験事例</p> <p>（1）収穫体験 講師から作業内容や作業の注意事項を説明後、収穫して自分が持ち帰るお土産を袋詰めしました。</p> <p>（2）講師のお話「Iターンして農業、京野菜作りの夢」 Iターンした感想、栽培の苦労やおいしい枝豆のゆがき方など。</p> <p>（3）黒大豆のお話 南丹農業改良普及センター職員が、丹波黒大豆枝豆の栽培について説明しました。</p> <p>地域の特産物である黒大豆の枝豆について、中学校の生徒が収穫体験をするだけでなく、黒大豆の枝豆の栽培や栽培農家の農業に対する思いなども座学を通して学ぶことができました。地域の特産物や農業について知ってもらうため、継続した取組が期待されます。</p>



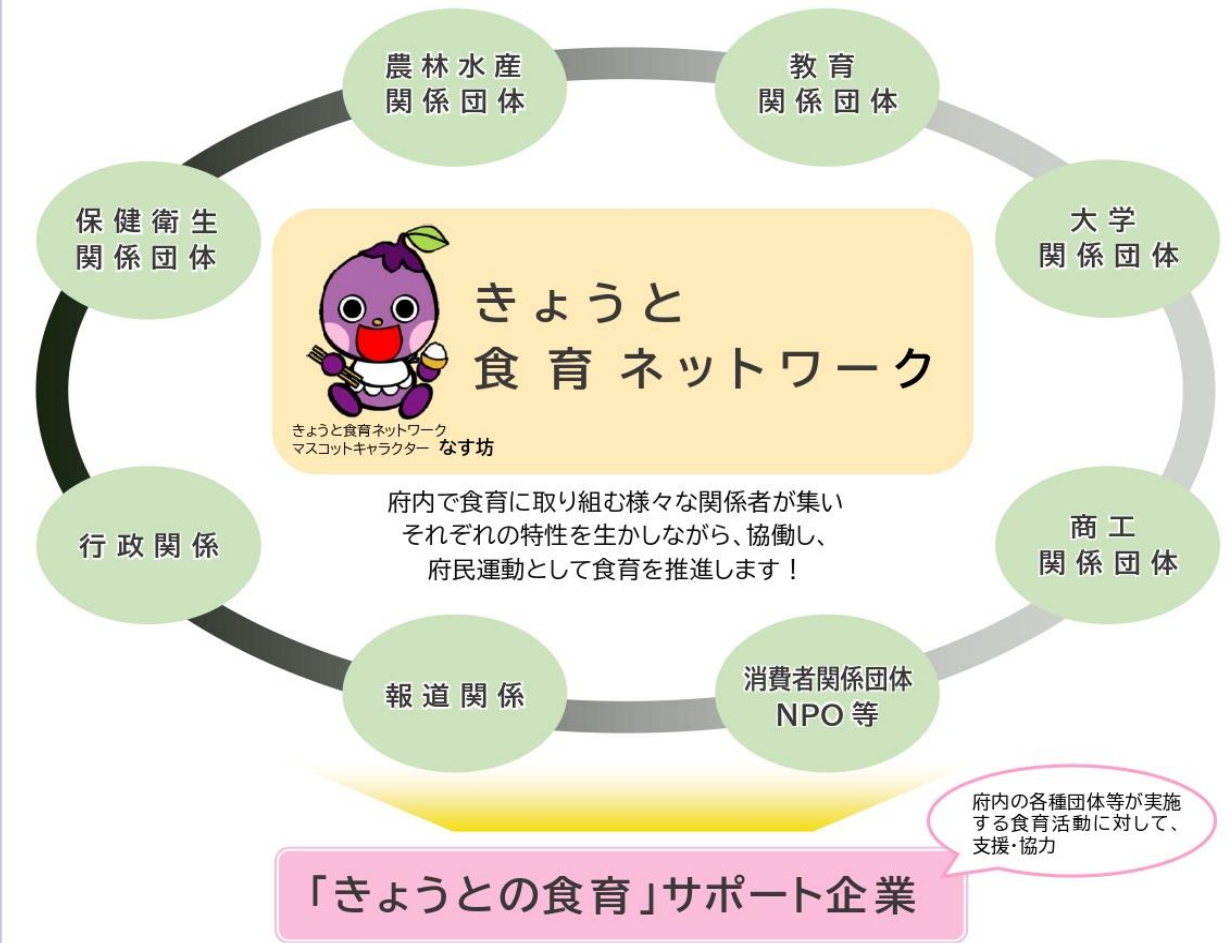
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>舞鶴市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>出前講座「お魚授業」(まいづる市の水産業)</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和3年6月10日、15日、16日、17日、18日、21日、29日 計7日</p>
<p>取組内容</p>	<p>舞鶴市内の公立小学校3年生を対象に、舞鶴市水産課職員による「お魚授業」を実施しました。小学校給食で、地産地消により、1か月あたり2～3食提供されている『まいづるの魚』が、まいづるの海で獲れてから給食になるまでをスライドショーにまとめ、わかりやすく説明しました。</p> <p>また、各校からは、社会見学(京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場見学など)の事前学習として、授業の希望があります。</p> <div data-bbox="475 840 981 1512" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="997 840 1436 1478" data-label="Image"> </div> <p>子ども達は、給食として提供されるまでに、多くの人が携わっていることを学び、さかな給食の時には、授業で聞いた内容を思い出しながら食事が出来ています。また、魚市場へ見学に行った際には、事前学習を受けたことで、興味を持って、より深く知ることが出来ています。</p> <p>地産地消が出来ることの有難さや、海の幸が豊富な“まいづる”に住んでいることを誇りに思う気持ちを育むと共に、水産業の担い手不足の解消に貢献出来るよう、漁業や水産業の役割を、小学生のうちから興味を持ってもらえることを目指しています。</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>長岡京市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>①「ながおかきょうの料理」動画配信 ②学べる食育ひろば「すくすく子育て応援講座」動画限定配信 ③庁舎内電子掲示板にて減塩に関する情報を掲載 ④市ホームページの「のこちゃん体重日記」に食に関する情報を掲載</p>
<p>実施時期</p>	<p>①令和3年8月、11月に配信 ②令和3年11月1日～12月12日に限定公開 ③令和3年4月～令和4年3月 ④令和3年4月～令和4年2月</p>
<p>取組内容</p>	<p>①「ながおかきょうの料理」第1弾、第2弾 動画配信 第1弾 地元産の野菜を使った夏野菜レシピを紹介。 参考：<a href="http://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000011455.html">http://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000011455.html</a> 第2弾 秋の行楽弁当レシピを紹介し、お弁当づくりの基本を伝えました。 参考：<a href="https://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000011781.html">https://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000011781.html</a></p> <div data-bbox="692 947 1347 1144" style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>②学べる食育ひろば「すくすく子育て応援講座」Ⅰ、Ⅱ 動画限定配信 令和3年11月1日～12月12日限定公開 講座Ⅰ 「栄養」が子どもの成長を左右する!? 講座Ⅱ 子どもの好き嫌いには、どう対応する? コロナ禍で教室の開催が難しいため、申込者に動画を限定配信し、自宅で気軽に講座を視聴できるようにしました。</p> <p>③庁舎内電子掲示板にて減塩に関する情報を掲載 令和3年度は毎月減塩に関する情報を掲載し、来庁者へ減塩の意識を高めてもらえるよう工夫を行いました。</p> <p>④市ホームページの「のこちゃん体重日記」に食に関する情報を掲載 毎月の体重日記に食に関する健康情報を掲載し、健康意識が高まるよう、取り組みました。参考：<a href="https://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000003641.html">https://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000003641.html</a></p> <p>学べる食育ひろば「すくすく子育て応援講座」では、200人を超える申込があり、オンデマンド配信は子育て中の人には視聴しやすかったと思われます。 動画配信型の講座は、自宅で都合の良い時間帯に視聴できることがメリットですが、参加者の反応が見えないことなどの課題もあります。アプローチしたい層に合った周知方法や、動画の掴みの工夫を行いたいです。</p>

<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>南丹市</p>
<p>取組の名称</p>	<p>「元気レシピ」による啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>令和3年4月～8月</p>
<p>取組内容</p>	<p>新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、家庭で調理したり、食事をする機会が増えています。家庭で簡単に取組めて、感染症に負けない体づくりにつながる「元気レシピ」を作成し、南丹市LINEやホームページに掲載しました。</p> <p>レシピと併せて、旬の食材を使用すること、よく噛んで食べることなどの免疫力を高めるポイントも紹介しています。</p> <p>また、南丹市立保育所・幼児学園で提供している給食のレシピや南丹市健幸・食育レシピコンテスト受賞作品のレシピも盛り込み、18種類のレシピを使った啓発ができました。引き続き、家庭での健康づくりに役立つレシピを作成していきます。</p> <p>南丹市ホームページ  <a href="https://www.city.nantan.kyoto.jp/www/life/111/004/index.html">https://www.city.nantan.kyoto.jp/www/life/111/004/index.html</a></p> <div data-bbox="475 1153 1460 1792"> <p><b>元気レシピ</b>  <b>コロナに負けない体づくり</b>  <b>～子どもに人気！～</b></p> <p><b>いわしの蒲焼き</b></p> <p>材料(4人分)    いわし 4尾    片栗粉 大さじ1杯    揚げ油 適量    【タレ】    醤油 大さじ1杯    しょうゆ 大さじ1杯    みりん 大さじ1杯    水 大さじ1杯</p> <p>ポイント    ・湯で洗うので、小骨がわりわらくなり、食べやすくなります。    ・よく噛んで食べる様子が、よく見えます。    ・甘辛い味付けで、子どもにも人気！</p> <p>栄養成分表 (1人あたり)    エネルギー 175kcal    たんぱく質 10.0g    脂質 9.1g    炭水化物 29mg    鉄 1.1mg    食塩相当量 0.9g</p> <p>南丹市 子育て支援課</p> <p><b>第1回南丹市健幸食育レシピコンテスト</b>  <b>受賞作品</b>    令和2年度に「南丹市健幸食育レシピコンテスト」を開催しました。    家庭や学校を元気にする人気作品をご紹介します！</p> <p>中学生部門 最優秀賞    南丹中学校 小林 咲月さん  <b>簡単！野菜タルト</b></p> <p>賞状をもらったお褒めいただいたのタルトです。オリーブオイルとにんにくを使うことで香ばしがり、お入魂仕上がります。</p> <p>賞状をもらったお褒めいただいたタルトです。オリーブオイルとにんにくを使うことで香ばしがり、お入魂仕上がります。</p> <p>賞状をもらったお褒めいただいたタルトです。オリーブオイルとにんにくを使うことで香ばしがり、お入魂仕上がります。</p> <p>材料(4人分)    玉ねぎ 大1/4個 (切り方)    にんにく 1/2片    かぼちゃ 70g    ほろりん菓 50g    プチトマト 3個    オリーブオイル 大さじ1    にんにく 1かけ    卵 1個    とろけるチーズ 50g    ぎょうざの皮 8枚</p> <p>ポイント    ① 玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。かぼちゃとほろりん菓は一口大、プチトマトは半分に切る。    ② フライパンにオリーブオイル、みじん切りにしたにんにくを入れ火にかける。玉ねぎとにんにくを入れ炒める。    ③ かぼちゃとほろりん菓は電子レンジでやわらかくなるまで温める。    ④ ②のみに卵とチーズを入れ混ぜ合わせ、野菜を加えて混ぜる。    ⑤ カップにぎょうざの皮を置き、④の具材を入れ、20分でオーブンを200度で焼く。</p> <p>栄養成分表 (1人あたり)    エネルギー 15kcal    たんぱく質 6.3g    脂質 7.4g    炭水化物 102mg    鉄 0.6mg    食塩相当量 0.4g</p> <p>野菜の量 (1人あたり) 71g</p> </div>

# 「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>

## 目的

府内において食育に取り組む様々な関係者が集い、それぞれの特性を生かしながら、協働し、府民運動として食育を推進する。

## 主な取組

- (1) 啓発・普及
  - 統一テーマを定めた「きょうと食育強化月間（11月）」を設定
  - 講演会や料理教室、農林漁業体験などの講座開催、イベント会場での食育コーナー設置
  - 食のみらい宣言・実践活動コンクールの開催
  - マスコットキャラクター及び食育標語の活用
- (2) 食育に関する情報の収集及び情報提供
  - 会員団体等の食育取組情報等を収集しホームページ、メーリングリスト、SNS等により提供
  - 府内の食育取組事例を収集し、広く紹介
- (3) 食育支援活動の登録・提供
  - 会員や府内企業の食育支援活動を登録し、広く情報提供
- (4) 会員相互間の連携促進
  - 情報交換会等の開催

## 事務局

京都府農林水産部農政課

## 会員一覧（令和4年6月現在）

### きょうと食育ネットワーク団体

分野	団体名	分野	団体名	
保健衛生関係 (11)	(一社) 京都府医師会	大学関係 (10)	京都教育大学 食物学研究室	
	(公社) 京都府栄養士会		京都光華女子大学 健康科学部健康栄養学科	
	(公社) 京都府看護協会		京都女子大学 家政学部食物栄養学科	
	(一社) 京都府歯科医師会		京都府立大学大学院 食事科学研究室	
	(公社) 京都府歯科衛生士会		京都文教短期大学 食教育研究会	
	京都府食生活改善推進員連絡協議会		(公財) 大学コンソーシアム京都	
	(公社) 京都府食品衛生協会		同志社女子大学 生活科学部実践栄養学研究室	
	(公社) 京都府助産師会		同志社大学大学院 総合政策科学研究所	
	(公財) 京都府生活衛生営業指導センター		平安女学院大学 日本食育・健康研究所	
	(一社) 京都府保育協会		京都華頂大学 現代家政学部 食物栄養学科	
	(一社) 京都府薬剤師会	(一社) 京都経済同友会		
	(一社) 京都市中央卸売市場協会	京都府商工会議所連合会		
	農林水産関係 (21)	きょうと女性農業委員の会	商工関係 (5)	京都府商工会連合会
		京都府卸売市場連合会		(一社) 京都府食品産業協会
京都府牛乳商業組合		京都府中小企業団体中央会		
京都府漁業協同組合		京都府消費者関係、NPO等 (9)		
京都府漁業士会		京都府食育キャラバン隊		
(公社) 京都府獣医師会		京都生活協同組合		
京都府食肉事業協同組合連合会		京都府生活協同組合連合会		
京都府生活研究グループ連絡協議会		(一社) 全日本同業士協会 京都府本部		
(公社) 京都府畜産振興協会		NPO法人 コンシューマーズ京都		
(公社) 京都府茶業会議所		NPO法人 日本都市農村交流ネットワーク協会		
京都府農協青壮年組織協議会		NPO法人 日本料理アカデミー		
(一社) 京都府農業会議		京都府調理師会		
京都府農業協同組合中央会		京都こどもクッキング		
京都府農業士会		NHK京都放送局		
京都府農業青年クラブ連絡協議会		報道関係 (10)	京都新聞社	
京都府ミルクプラント協議会			(株) 京都放送 (KBS京都)	
(公社) 京のふるさと産品協会			京都リビング新聞社	
J A京都府女性組織協議会			時事通信社 京都総局	
全国農業協同組合連合会京都府本部			日刊工業新聞社 京都支局	
全国肥料商連合会京都府部会			日本経済新聞社 京都支社	
(公財) 京都府学校給食会			日本工業新聞社 京都支局	
京都府学校給食研究会	日本農業新聞 大阪支所			
京都府学校保健会	毎日新聞社 京都支局			
京都府学校保健主事会	行政関係 (7)		農林水産省近畿農政局	
京都府公立幼稚園教育研究会		京都府		
京都府小学校教育研究会健康安全教育部		京都市		
京都府私立小学校連合会		京都府教育委員会		
京都府私立中学高等学校連合会		京都府市長会		
(公社) 京都府私立幼稚園連盟	京都府町村会			
京都府中学校教育研究会健康教育部会	京都府市町村教育委員会連合会			
京都府PTA協議会				
京都府立高等学校京都地区保健研究協議会				
京都府立高等学校丹波地区保健研究協議会				
(公社) 全国学校栄養士協議会京都府研究会				
計	88団体			

※分野別、(株)(一社)(公社)(公財)(NPO法人)表記を省く五十音順（行政機関除く）

### 「きょうとの食育」サポート企業

味の素株式会社大阪支社	カゴメ株式会社大阪支店	株式会社平和堂
大阪ガスネットワーク株式会社	近畿中央ヤクルト販売株式会社京都営業所	株式会社明治関西支社
大塚製薬株式会社	京滋ヤクルト販売株式会社	株式会社不二家商事
花王株式会社	日本新薬株式会社	計 11 団体

※株式会社表記を省く五十音順



京都府農林水産部農政課 TEL 075-414-5654 <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>

