

令和4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
5歳児対象「しょくいくあんけーと」の取組	精華町立保育所	1
食育月間の「食育だより」を通じた家庭への食育	社会福祉法人高陽会 しいのき保育園	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
「まるごと京丹後食育の日」における食育動画の視聴	京丹後市(京丹後市 農業経営者会議)	3
「みやづ食の日」における食育動画の視聴	宮津市、宮津市立宮 津中学校	4
第53回京都府学校給食研究協議大会	京都府学校給食研究会	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
食育レシピコンテスト等の取組	木津川市	6
食育月間における食生活改善推進員と連携した啓発活動	綾部市	7
40周年を機に作成した冊子「いのちをはぐくむ食卓」を次世代の学生に寄贈	長岡京市生活研究 グループ	8

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
地元特産物キュウリの栽培から収穫までの食育体験活動	南丹市立園部小学校	9
司厨士協会シェフによる調理実習及び食育授業	一般社団法人 全日本司厨士協会	10

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
ホームページやSNS等での食育の周知啓発	精華町	11
「ながおかきょうの料理」レシピコンテスト、LIVE クッキング	長岡京市	12

1 家庭における食育の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	精華町立保育所
取組の名称	5歳児対象「しょくいくあんけーと」の取組
実施時期	令和4年6月
取組内容	<p>精華町内の公立3保育所に入所する5歳児を対象に4年目となる今年も「しょくいくあんけーと」を実施しました。</p> <p><アンケートの内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一番好きなご飯はどれか？（白ごはん、ふりかけごはん、炊き込みごはん） 2. 好きな野菜は？（給食でよく使う36種の野菜に○をつける）【好きな物全部】 3. 好きなお肉は？（鶏肉、牛肉、豚肉）【好きな物全部】 4. 好きな魚は？（給食でよく使う11種の魚に○をつける）【好きな物全部】 5. 牛乳は好きですか？ 6. 今日の朝ごはんは何を食べましたか？ 7. 今日の朝ごはんは誰と食べましたか？ 8. お家で食べる好きな料理は何ですか？ 9. お家で食べる好きなおやつは何ですか？ 10. 給食で好きな料理は何ですか？ <div data-bbox="1059 898 1453 1323" data-label="Image"> </div> <p>今年で4年目となる「しょくいくあんけーと」ですが、子どもの好きな野菜では毎年同じ野菜が10位以内に多く入ることから、子どもに人気のある野菜を知ることが出来ました。魚も食べ慣れている魚が好まれているとわかりました。</p> <p>好きなおやつでは「チョコレート」が毎年1、2位であり、毎年行う「歯と食べ物」の指導も、継続する必要があります。</p> <p>家庭での好きなメニュー、保育所での好きなメニューもカレー、ハヤシライスとなっているので、もっと他のメニューが好きなメニューになるような給食提供が出来たらと思います。精華町では、共食も食育の中心に置いています。朝ごはんでの状況は子どもたちのアンケートから2割の児童がひとりで食べている実態があるので、今後も共食の重要性を啓発していく必要があります。</p>

令和3年度		令和4年度	
順位	野菜名	順位	野菜名
1	にんじん	1	にんじん
2	じゃがいも	2	とうもろこし
	とうもろこし		ぶろっこりー
4	さつまいも	4	じゃがいも
5	ぶろっこりー	5	きゅうり
6	きゅうり	6	さつまいも
7	かぼちゃ		たまねぎ
	えだまめ	8	かぼちゃ
9	だいこん	9	だいこん
	もやし	10	きゃべつ

取組市町村名 取組団体・企業名	社会福祉法人高陽会 しいのき保育園
取組の名称	食育月間の「食育だより」を通じた家庭への食育
実施時期	令和4年6月
取組内容	<p><目的></p> <ul style="list-style-type: none"> ・保護者の食育に対する正しい知識の習得と食への興味関心の向上 ・子どもたちの将来の豊かな食形成への援助 <p><対象者></p> <ul style="list-style-type: none"> ・当園の園児、保護者 <p><実施内容></p> <p>当園では、毎月様々なテーマの食育だよりを保護者に配布しています。6月は食育月間に合わせて、食育とは何かや、食育の実践度が分かりやすいように、家庭での実践度チェックを作成しました。その他、家庭で手軽に子ども達が食に携わることができるように、日頃から子ども達が出来そうな簡単なお手伝いの具体例を挙げ、レシピも掲載しました。</p> <p>当園でもおやつの際、ラップに包まれたご飯を、最後の仕上げで子ども達が握っておにぎりにしたり、クラッカーに自分でジャムをつけて食べたり、些細な事から調理に携わる取組を大切にしています。秋には食事アンケートを行い、家庭での食に対する悩みや現状を把握します。</p> <p>今後も園生活の中で食に興味を持つことが出来るよう、様々な角度から食育の取組を行いたいです。年1回実施する食事アンケート（朝食の有無、食事時間、食事の悩み等）の回答結果を踏まえて、園生活だけではなく、家庭での食育にも寄り添った対応をしていきたいと思ひます。</p> <div data-bbox="496 1361 1449 2016" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <h3 style="text-align: center;">食育だより</h3> <p style="text-align: center;">2022年6月 しいのき保育園</p> <p style="text-align: center;">6月は「食育月間」です</p> <p>食育とは、「知育」「体育」「徳育」の基礎となるもので、様々な経験や学習を通して、生きる為に必要な食に関する基本的な知識と、食を自ら選択出来る力を身に付け生涯にわたって健康的な食生活を実践できる人を育てる事です。 当園でも種別活動や食育授業等を通し、食育を推進しています。 ご家庭でも少し意識して、子どもたちが将来豊かな食生活を築いていけるよう出来ることから取り組んでみましょう。</p> <p style="text-align: center;">🍎🍌🥕🥦🥬🥒🥔🍅🍆🥑🥥🥝🍓🍌🍍🍓🍌🍍🍓🍌🍍</p> <p style="text-align: center;">👨👩👧👦 家庭で実践「食育」実践度チェック 🍎🍌🥕🥦🥬🥒🥔🍅🍆🥑🥥🥝🍓🍌🍍</p> <div style="display: grid; grid-template-columns: 1fr 1fr; gap: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>①野菜を毎日食べる</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>②よく噛んで食べる</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>③家族で食卓を囲む</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>④子どもたちと食事の準備をする</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>⑤食事に行き食を取り入れる</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>⑥脂肪や糖分の摂取量に気を付ける</p>  </div> </div> </div> <div style="width: 45%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>「食育」実践度チェックい了吗？ どの項目も今後の子どもたちの食生活の形成にとっても大切な事です。 毎日忙しい日々かと思ひますが、食育月間を機会に少しずつ意識してみましょう。</p> </div> <p style="text-align: center;">🎵🎵🎵 Let's 親子クッキング 🎵🎵🎵</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>親子クッキングは、子どもたちにとってたくさんの良い影響を与えるとされています。食材の形や種類、料理の出来る過程を知る事はもちろん、料理を通して集中力や思考力等も培われます。また「自分が作った！」という経験から、普段苦手の食べ物にもチャレンジするきっかけにも、何より親子のコミュニケーションの機会が増え、楽しい時間を過ごせますね。 初めは子どもたちもなかなか上手く出来ず、思うように調理が出来ない時もあるかと思ひます。初めより楽しんでお事を重視して、穏やかな気持ちで接する事が大切です。 お仕事が休みの時等、時間を確保できる日に行いましょう。</p> <p>☆身近な事からお手伝い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材を洗う 野菜を一緒に洗ったり、お米を研いだりするのでもいいですね。 お米と一緒に炊くのも子どもたちにとっては大きな体験です。 ・食材を切る 「まだ包丁は早いかな？」と思ったら、レタスやキャベツ等の野菜をちぎるお手伝いから始めてみましょう。サラダが苦手な子どもも自分で作ったサラダなら食べてみるかもしれませんね。 ・食材をのせる、はさむ 例えばパンの上に切った食材をのせたり、サンドイッチやホットドッグ作りをして、食材を採ったり、簡単な調理からスタートして徐々にレベルを上げてみましょう。 ・食材を混ぜる サラダやお菓子の最後の仕上げもクッキングの一つです。 「自分が完成させた！」と経験する事で達成感も生まれますね。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ホットケーキミックスで簡単クッキングレシピ</p> <p>ヨーグルトケーキ(6枚分)</p> <p><材料> ・ホットケーキミックス 200g ・卵(Mサイズ) 1個 ・ヨーグルト 160g ・サラダ油 適量</p> <p><作り方> ①卵とヨーグルトを混ぜる ②①にホットケーキミックスを入れ、きゅきゅ混ぜる ③サラダ油を数分フライパンやホットプレートで焼いて完成</p> <p>いちごジャムや果物等と一緒に食べても美味しいです</p> </div> </div> </div> </div>


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	京丹後市（京丹後市農業経営者会議）
取組の名称	「まるごと京丹後食育の日」における食育動画の視聴
実施時期	令和4年11月18日
取組内容	<p>京丹後産の新米や旬の野菜、果物を市内の全小・中学校に提供し、学校給食の食材として使用する取組です。また、食育の一環として各小・中学校において、市内の食材提供農業者のインタビュー映像を各学校で放映し、生産者の思いや生産物についての情報発信を行いました。</p> <p>○提供学校：23校（市内全小中学校） ○提供食材及び量：9品目 さつまいも 125.6kg、白菜 31.5kg、人参 34.9kg、葉ねぎ 17.9kg、大根 63.3kg、里芋 33.4kg、ごぼう 27.7kg、新興梨 526玉、赤米 26.2kg ○提供農家：9名 竹田克寛、山野勝彦、安井松弘、岡崎浩和、ビオ・ラビッツ(株)、大佳農産、(株)エチエ農産、京都府立清新高校、「月の輪田」保存会 ○配達者：8名 安田和幸、竹田克寛、(株)丹後王国ブルワリー、中川秀雄、岡崎浩和、ビオ・ラビッツ(株)、大佳農産、京都府立清新高校、農事組合法人田吾作、(株)エチエ農産、事務局担当者</p> <p>例年は児童生徒と食材提供農家と一緒に給食を食べる「交流給食」を行っていますが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、交流給食を実施しない代わりに食育に関する動画を放映する取組を行って3年目となります。今年は京丹後市の自然環境の中で農産物が生産される仕組みなどに関する映像を制作しました。</p> <p>本取組を通じて、本市がいかに稀有で希少な自然環境を有しているかを生徒たちに発信することができました。同映像は京丹後市農業経営者会議のYouTube (たんたん農家チャンネル - YouTube) にも掲載し、児童生徒だけでなく、保護者や市内外の方にも映像を見てもらい、取組のPRにつながりました。</p>
	 <p>みんなの健康を願って、大切にお野菜を育てています。</p>

取組市町村名 取組団体・企業名	宮津市 宮津市立宮津中学校
取組の名称	「みやづ食の日」における食育動画の視聴
実施時期	毎月 19 日
取組内容	<p> 地元の生産者や旬の食材、地域のよさを知ることがをねらいとし、「みやづ食の日」に合わせて、給食の時間に全学年で食育動画を視聴しました。宮津市では、毎月 19 日を「みやづ食の日」と定め、その季節に獲れる地元の食材をふんだんに使った給食を提供しています。例年、食の日に合わせ「みやづ食の日だより」を発行することで、保護者にも啓発し、そのことを学校のホームページにも掲載し、地域に発信をしています。 </p> <p> 今年度からは、新たな取組として事前に栄養教諭が地元の生産者の方へ取材を行い、それを編集した動画を Teams を活用して、給食を食べている市内の幼稚園・小学校・中学校に配信し、給食の時間に視聴しました。 </p> <p> 新型コロナウイルス感染症対策で、子どもたちが学校外に出にくい中、取材をしないと分からない現地の声を聞け、食の日の動画を通じて、地域の食材への理解や給食への関心がさらに高まっていると感じています。 (実施学年等：全学年) </p> 

取組市町村名 取組団体・企業名	京都府学校給食研究会（京都府下全域）
取組の名称	第53回京都府学校給食研究協議大会
実施時期	令和4年12月26日
取組内容	<p>学校給食の目的を達成するために、管理運営、食に関する指導、栄養・調理等に関して実践発表を行いました。また、食育の専門家による講演を実施しました。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 開会（参加者：292名） 2 京都府学校給食優良校表彰 表彰校 南丹市立美山中学校 3 優良表彰校実践発表 「地域とのつながりある食育の推進」 発表者 南丹市立美山中学校 栄養教諭 古谷 佳世 先生 4 講演「学校給食を『生きた教材』とした食育の推進」 講師 女子栄養大学名誉教授 金田 雅代 先生 5 領域別実践発表 <ol style="list-style-type: none"> (1)管理運営「安心・安全な学校づくり～給食を社会科教育とつなげた取組～」 (2)栄養・調理・献立「地域と連携した学校給食を目指して」 (3)食に関する指導（小）「食を大切に作る心を育む児童の育成を目指して」 (4)食に関する指導（中）「食への感謝の気持ちを大切に作る取組」 (5)特別支援学校・特別支援学級「京都について知ろう ～教科横断的な視点に立った食育の推進～」 6 説明・指導「京都府における学校給食の充実と食育の推進について」 指導 京都府教育庁指導部 保健体育課 7 閉会 <p>学校給食の歴史的な背景やその役割と重要性について学ぶ事ができました。家庭・地域社会と連携し生涯にわたる健康づくりの基盤を培う学校給食の充実と食育の推進について、様々な工夫や実践事例について知ることができました。食育の関する新たな視点と重要性について再認識しました。</p> <p>引き続き、地域とのつながりを大切にし、地域食材を活用した学校給食の実施を推進していきたいです。また、学校給食が児童生徒にとって食文化を学ぶ機会となるよう食に関する指導を充実させていきたいです。</p>

3 地域における食育の取組

取組市町村名 取組団体・企業名	木津川市
取組の名称	① 食育レシピコンテスト ② きょうと食育強化月間
実施時期	① 令和4年7月～令和4年11月 ② 令和4年11月1日～令和4年11月30日
取組内容	<p>① 「食育レシピコンテスト」</p> <p>「第2次すこやか木津川 21 プラン～健康推進計画・食育推進計画～」を策定する際に市民アンケートを行った結果、全年齢において野菜と魚の摂取率の低下が目立っていたことから実施しました。小・中学生を対象にレシピコンテストを行い、入賞者のレシピを広く市民に普及することで、健やかなまちづくりを進めることを目的としています。</p> <p>内容：応募数 796 通の中から入賞した 5 名のレシピを市ホームページや広報に掲載。さらに地元飲食関係商工会員に紹介し、商品化が可能な作品を各店舗で提供いただきました。(株) 平和堂アル・プラザ木津の店内に 11 月限定で入賞者のレシピを自由に持ち帰りできるように設置。</p> <p>場所：市役所 1 階、住民活動スペース前、(株) 平和堂アル・プラザ木津、やましろまつり、木の津まつりで配布</p> <p>配架：入賞者レシピ 5 品 「柿と秋野菜の旬そぼろ丼」「秋野菜の春巻き包み焼き」 「秋刀魚のクルクルフレンチ」「蓮根と鮭の海苔巻き」 「鯖と梅肉のワンタンスープ」</p> <p>配架レシピ持ち帰り集計：2,026 枚</p>  <p>② 「きょうと食育強化月間」</p> <p>「第2次すこやか木津川 21 プラン～健康増進計画・食育推進計画～」により実施。市役所で聖護院大根や水菜のパネル展示や旬の地元野菜等を使ったレシピ配架を行い、食に対する関心を高めることを目的としています。</p> <p>配架：旬の地元野菜等を使ったレシピ 水菜サラダ、大根ステーキの坦々みそかけ</p> <p>提供：京都山城広域振興局農林商工部・木津川市食生活改善推進員協議会</p> <p>配架レシピ持ち帰り集計：各種類合計 90 枚</p> <p>食育推進計画の取組のなか、子ども達が自らレシピを考えることで、家族全体で食生活について考える機会となるため、魚・野菜不足の食生活改善の向上に今後も努めていきたいです。</p> <p>今後も展示パネル、配架レシピの内容は、地元の食材を中心に普及していきたいです。参加者が興味を持てるような食育の場になるよう、同様の取組を行いたいです。また、関係者の協力を得て地元野菜の食材の普及の取組をしていきたいです。</p>

取組市町村名 取組団体・企業名	綾部市
取組の名称	食育月間における食生活改善推進員と連携した啓発活動
実施時期	令和4年6月1日～30日
取組内容	<p>綾部市食生活改善推進員の会員を対象に研修会を実施しました。フレイル予防の食事についてポイントを話したり、グループワークも取り入れ、高齢者の食事のとり方を地域に広めていただくように伝えました。</p> <p>また、新たに策定した第3次あやべ健康増進・食育推進計画でわかった市の課題をうけ「減塩を心がける人」「野菜を毎食1皿以上食べる人」が増えることを目的に、展示や食育ののぼり旗設置、ホームページ、ラジオ放送、市広報誌等呼びかけました。</p> <div data-bbox="440 860 948 1256" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="954 860 1449 1256" data-label="Image"> </div> <p>食生活改善推進員の研修会では、「地域のサロンで話したい」と資料を持って帰られる等、食生活改善推進員の地域の健康づくりに役立つ内容になったと思います。</p> <p>保健福祉センターでの展示では、会議や乳幼児健診の待ち時間等で見てもらうことができ、若い世代にも関心を持ってもらう機会になりました。</p> <p>今後も新型コロナウイルス感染症の感染状況をみながら、啓発方法を工夫していきたいと思います。</p>

取組市町村名 取組団体・企業名	長岡京市生活研究グループ
取組の名称	40周年を機に作成した冊子「いのちをはぐくむ食卓」を次世代の学生に寄贈
実施時期	京都府立大学と京都府立農業大学校の学生に寄贈
取組内容	<p>乙訓生活研究グループ連絡協議会では、結成40周年を機に、これまでの活動を通して、会員が感じたことや再発見したことなどを掘り下げ、四季折々の変化を楽しみ日本の風土に合ったバランスの良い日本食を見直すべく冊子作りに取り組み、令和4年度に完成に至りました。</p> <p>ごはん、みそ、だし、野菜、おかず、漬けもの、おやつなどをテーマに食に関する話題とレシピを織り交ぜて編集し、伝えたい和の文化や40年のあゆみ、グループ紹介等の話、コラム、会員のエッセー、小中学生による感想文等を随所に盛り込みました。</p> <p>和食文化学科と食保健学科を専攻されている京都府立大学や野菜及び茶の栽培技術等を学ばれている京都府立農業大学校の学生の皆さんに活用してもらえたらとの思いから、京都乙訓農業改良普及センターを通じて、寄贈しました。</p>
<p>「いのちをはぐくむ食卓」の寄贈文</p> <p>この度、乙訓生活研究グループは、「いのちをはぐくむ食卓」を発刊しました。この冊子は、先人たちが長年培ってきた食の知恵と私たちが「伝えたい食文化」や地域の方々との料理講習会でのレシピとともに、グループ員の食の思い出を記載しています。また、食いく先生として学校で行った調理実習では、子供たちが素直な心あたたまる感想を寄せてくれました。それらを多くの方々に読んでいただきたいと思い、次世代の食や農を学ばれる学生の皆様にこの冊子を寄贈させていただきます。ご活用いただければ幸いです。</p> <p>乙訓生活研究グループ連絡協議会 代表 湯川 美恵子</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	南丹市立園部小学校
取組の名称	地元特産物キュウリの栽培から収穫までの食育体験活動
実施時期	令和4年6月23日
取組内容	<p>きょうと食いく先生を講師として南丹市内の小学校児童 35 名、教師 6 名を対象に食育活動を実施しました。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 講師 奥村 幹夫（きょうと食いく先生） 2 場所 講師のキュウリ栽培ほ場 3 参加者 南丹市立園部小学校 児童 35 名、教師 6 名 4 内容 地元特産物のキュウリについての講義とは場実習 <ol style="list-style-type: none"> (1) きょうと食育先生による講義 特産物であるキュウリについて、生産から消費者に届くまで説明しました。 (2) ほ場実習 講師のほ場で栽培されたキュウリを活用して、小学校児童と一緒に収穫体験、巻きつると花の観察を実施しました。 <div data-bbox="541 1182 1347 1767" data-label="Image"> </div> <p>地元小学校の児童がキュウリの栽培及び収穫までの知識や栽培技術を学んでもらう機会となりました。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>

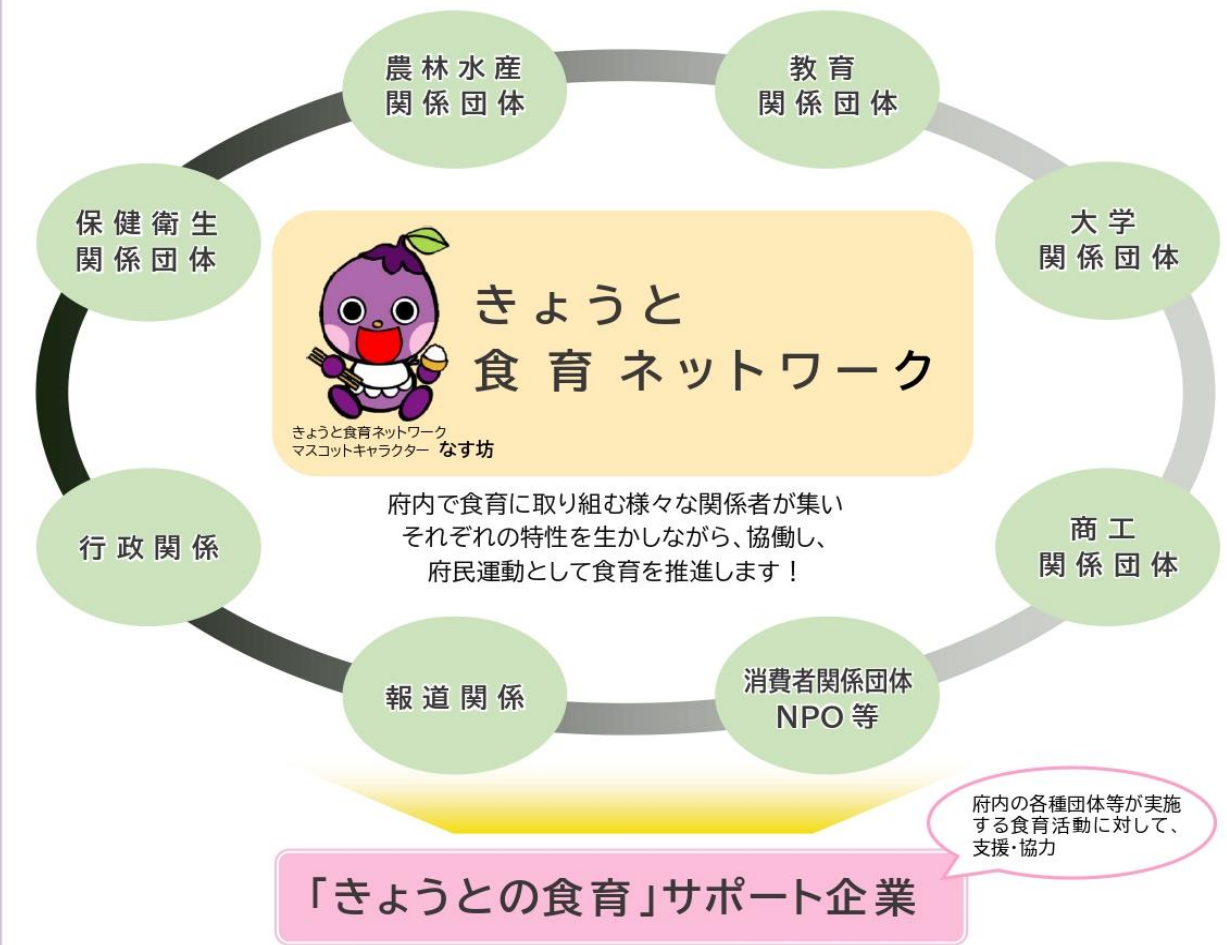
取組市町村名 取組団体・企業名	一般社団法人全日本司厨士協会 京滋地方京都府本部
取組の名称	司厨士協会シェフによる調理実習及び食育授業
実施時期	令和4年12月6日、13日（京都市立北野中学校2年生3学級）
取組内容	<p>京都市立中学校において、世界の幅広い文化や食料の大切さ、テーブルマナーなどを伝え、生徒の食に対する興味関心を高めることを目的として調理実習・試食・シェフとの質疑応答などの食育授業を実施しました。</p> <p>実施内容</p> <p>家庭科において、以下の内容について出前授業を実施しました。</p> <p>① 食育講習会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化についての歴史やマナー、各国の料理の違いなどについて伝え、生徒の興味関心を高める。 ・食材について生産者が丹精を込めて生産していることを伝え、「食の大切さ」や食材への感謝の気持ちを育む。 ・五味についてのテイステイングを行い、味覚についての理解を高める。 <p>② 調理実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理方法を考え、料理を作る基礎知識・技能を得する。 <p>③ シェフとの質疑応答</p> <p>シェフと交流することで、生徒は食文化、マナー、味覚に対する興味関心が高まる機会になりました。</p> <p>今後は、令和5年1月17日、31日に勸修中学校2年生4学級、令和5年1月25日、26日、27日に山科中学校2年生5学級で実施予定です。</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>精華町</p>
<p>取組の名称</p>	<p>ホームページやSNS等での食育の周知啓発</p>
<p>実施時期</p>	<p>ホームページ：通年 SNS・図書館：食育の日（毎月19日）</p>
<p>取組内容</p>	<p>ホームページやSNS を活用した食育の啓発を実施しました。 精華町ホームページのトップページに「食」のバナーを設置しています。 精華町フェイスブックやTwitter では、精華町広報キャラクター「京町セイカ」が毎月19日に、「食」に関する内容のつぶやきを実施しています。 毎月19日に町図書館において食に関する図書を数冊紹介しています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="446 851 989 1388" style="text-align: center;"> <p>ホームページ</p> </div> <div data-bbox="989 851 1452 1388" style="text-align: center;"> <p>Twitter</p> </div> </div> <p>ホームページのトップページに「食」のバナーがあることで、「食」の情報が探しやすくなっています。また、Twitter やフェイスブックでの啓発により、「食」への興味が薄い若い世代へ「食」情報の提供ができたと考えます。</p> <p>様々な年齢層が利用する図書館において、食に関する図書の紹介ができました。</p> <p>配架物等に食育バナーのQR コードを掲載するなど、より一層の周知を図りたいと考えています。リピート数が増えるように情報提供量を増やし、より魅力的な内容にしたいと考えています。</p>

<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「まるごとヘルシーフェスタ」にて、食育ひろばの開催 ・「ながおかきょうの料理」レシピコンテスト ・「ながおかきょうの料理」LIVE クッキング ②庁舎内電子掲示板にて食育に関する情報を掲載</p>
<p>実施時期</p>	<p>①「まるごとヘルシーフェスタ」令和4年9月10日 ②庁舎内電子掲示板にて減塩に関する情報を掲載 令和4年5月～令和5年3月（月1回掲載内容更新）</p>
<p>取組内容</p>	<p>①「まるごとヘルシーフェスタ」にて食育ひろばの開催 <u>「ながおかきょうの料理」レシピコンテスト</u> 「なすを使った料理」「親子で作る料理」の2部門で募集し、コンテスト当日ポスター発表形式で、レシピのおすすめのポイント等を紹介しました。「まるごとヘルシーフェスタ」の参加者の投票により、グランプリを各部門1名決定しました。レシピコンテストの会場には公立保育園児の食育に関連する絵の展示をしました。</p> <p><u>「ながおかきょうの料理」LIVE クッキング</u> 簡単調理のデモンストレーションを実施しました。参加者とやり取りをしながら、メニューの展開などアレンジの仕方を紹介し、主食、主菜、副菜のそろえ方を解説しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="453 1048 826 1308" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="837 1108 1029 1131" data-label="Caption"> <p>←レシピコンテスト</p> </div> <div data-bbox="1043 1048 1481 1308" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="837 1220 1029 1276" data-label="Caption"> <p>LIVE クッキング 作成料理（一部）→</p> </div> </div> <p>②庁舎内電子掲示板にて食育に関する情報を掲載 食育に関する情報を掲載し、来庁者へ食への意識を高めてもらえるよう工夫しました。</p> <p>「まるごとヘルシーフェスタ」にはたくさんの来場（406名）があり、多数の方（230名）が「ながおかきょうの料理」レシピコンテストに投票されました。各部門で、投票獲得数の多かった作品に対し、市長よりグランプリ賞の賞状と記念品を贈呈しました。後日グランプリ受賞作品をはじめとする、作品レシピ集をホームページにて公開し、市民へレシピの紹介をしました。</p> <p>「まるごとヘルシーフェスタ」の来場者は406名でしたが、「ながおかきょうの料理」LIVE クッキングはメイン会場と離れていたため、開催している事を知らない方も多く、来場者が少なかったため今後イベント周知の工夫等課題があります。</p> <p>イベント型の食育の啓発は、家族での参加も多く、幅広い年齢層の方に食に興味をもってもらう機会となるため、今後も実施していきたいです。</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>

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
(11)	保健衛生関係	(10)	大学関係
	(一社) 京都府医師会		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 総合政策科学研究科
	(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	
	(21)	農林水産関係	(5)
きょうと女性農業委員の会		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	
京都府漁業士会		京都府消費者キャラバン隊	
(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		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 京都支局	
(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	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

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

