

令和6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://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
4、5歳児	種から育つ野菜の観察と種植え体験	はこべ保育園	3
5歳児	白菜についての講話と収穫、調理体験	京都市南保育所	
2、4、5歳児	子ども用貸出調理器具でクッキング 野菜カレーの調理体験	亀岡市立 山の自然子ども園別院	4

▶ 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1～4年生 特別支援学級	生活 社会	人参についての講話と収穫体験	福知山市立夜久野小学校	4
小学1、2年生	生活	佐波賀だいこんについての講話と 種まき体験	舞鶴市立大浦小学校	5
小学3年生	総合	茶畑の見学とお茶作りについての インタビュー	木津川市立梅美台小学校	
小学3年生	総合	和菓子作りについての講話と 練り切り作り体験	京都聖母学院小学校	6
小学5年生	総合	野菜と農業についての講話と 小松菜の収穫体験	福知山市立三和小学校	
小学6年生	家庭	和食の歴史、マナー、出汁に ついての講話と実演、試飲体験	八幡市立八幡小学校	7
中学1年生	総合	丹後地方の食と漁業についての 講話と魚の捌き方の実演	京丹後市立丹後中学校	
高校3年生	課題研究	地元の食材を活用した缶詰製造等 についての講話と意見交流	京都府立清新高等学校	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	「和食」「日本食」についての講話と 出汁の引き方の実演、質疑応答	与謝野町四辻地区公民館	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
		社会	地域の生産の仕事	京野菜・果樹・米・茶など
	3年生	社会	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
		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
	5年生	社会	食料生産	農業・茶・水産業
		社会	販売・運輸・観光	京野菜
	5、6年生	国語	和の文化を受け継ぐ	和食文化、出汁、和菓子など
		家庭	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	家庭	消費生活	食品ロス削減・SDG s の取組
		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	地域で生産される食材とその調理、和食
		家庭	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
高等学校	共通	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
		家庭	食文化	茶道・郷土料理・和菓子
		家庭	フードデザイン	地元食材を利用した調理実習
小学校 中学校 高等学校	共通	保健	食事と健康	食の安全
		家庭	食文化	茶道・郷土料理・和菓子
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
		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

はこべ保育園

4・5歳児
食育活動

(1月・105分)

きょうと食いく先生：片本 満大 先生（農業者）

色々な野菜の種から育っていく過程を学び、自ら育てることで野菜に興味を持つ

種から育つ 野菜の観察

取組の工夫・園児の反応

- ・種当てクイズを通して、実際に色々な野菜の種を見たり触ったり、匂いを嗅いだり、五感をしっかりと働かせて何の野菜の種なのかを考えたり、実物のへちまから種が出てくる姿にとっても驚いている様子でした。
- ・子どもたちはそれぞれの思いで4種類の野菜（まめ・なすび・トマト・とうがらし）の種の中から好きな種を選び、自分の手で体験し、育てることで命の尊さを知ることになりました。



京都市 南保育所

5歳児
食育活動

(12月・140分間)

きょうと食いく先生：中嶋 直己 先生（農業者）

自分たちで育てた白菜を収穫し、調理して食べることを通して、食への意欲・関心を深める

白菜の収穫と クッキング

取組の工夫・園児の反応

- ・白菜を収穫する際に重さに驚き、水洗いする際には虫を見て「虫はなぜ中心部に行くのか」の話を聞き、調理の際には外葉と内葉を見比べて美味しい部分を教えてもらう等、実物を用いての説明は分かり易く、講師の話真剣な表情で聞き質問をしていました。
- ・“自分たちで育てた野菜”ということで親しみを感じ、野菜が苦手な子どもたちも「おいしい」と完食する子やお代わりをする子も多くみられました。



亀岡市立 山の自然こども園別院

2, 4, 5 歳児
クッキング

(9月)

子ども用調理器具の貸し出し
(包丁、まな板、ピーラー等)

子ども用調理器具
でクッキング

クッキング「野菜カレーを作ろう」

授業の工夫・児童の反応

- ・自分たちで育て収穫した野菜を使って、炒めた時の音やにおいを感じながら調理する体験は、味だけでなく五感を通して食べる喜びを味わうことが出来ました。
- ・2歳児はじゃがいもの洗浄とタマネギの皮むきを、4歳児はピーラーでじゃがいもと人参の皮むきを、5歳児は包丁で食材を切る作業を担う等、年齢に合わせた作業で食事の準備に関わることで「自分でできた」喜びを感じることができ、調理器具を扱うことが嬉しく、安全な使い方を学んで、慎重に扱おうとする姿が見られました。



福知山市立 夜久野小学校

1～4年生・
特別支援学級
生活科・社会科

(11月・60分)

きょうと食いく先生：衣川 晴陽 先生（農業者）

野菜の収穫を
体験しよう

学校給食で使われる人参についての講話と収穫体験
を通して、地元で農業に従事する人々の思いを知る

授業の工夫・児童の反応

- ・畑で実際に作られている人参や人参作りの苦労・工夫・思い・願いについての講話を集中して聞くことができ、作業内容も理解してテキパキと人参を収穫することが出来ました。また、4年生と特別支援学級の6年生はハサミを使って葉を落とす作業も安全に行うことが出来ました。
- ・子どもたちは、「大きな人参をとることができてうれしかった。」「たくさんとることができてよかった。」「給食に出てくるのが楽しみです。」と収穫の喜びを感じていました。



舞鶴市立 大浦小学校

1・2年生
生活

(9月・45分)

きょうと食いく先生：森 剛 先生（農業者）

農家の方の話を聞き、京の伝統野菜 佐波賀だいこんに
ふれることで、地域の身近な事柄に関心を持つ

佐波賀だいこんについて
の講話と種まき体験

授業の工夫・児童の反応

- ・紙芝居を用いた佐波賀だいこんについての講話は子どもたちも面白く感じており、佐波賀だいこんを大事にしようという意見が聞かれました。
- ・実際に種をまく際には「おいしくなあれ」「おおきくなあれ」と愛情深く大切に育てようとする姿が見られ、授業後は「早く大きくなってほしい」「いろんな食べ方をしたい」とがんばって水やりを行っていました。
- ・収穫後の給食では、「実だくさんの味噌汁」に入れ、全校でおいしくいただくことができ、持ち帰った分は、自分たちでお家の人に食べたい料理を伝え、味噌汁や肉巻き、かき揚げなどでおいしく食べた嬉しそうに話していました。



木津川市立 梅美台小学校

3年生
総合

(9月, 11月・45分)

きょうと食いく先生：山崎 徳哉 先生（農業者）

地域で活躍する「ものづくり名人（農業者）」の茶畑の
見学とインタビューを通して、地域の良さに気付く

茶畑の見学と
インタビュー

授業の工夫・児童の反応

- ・茶畑を見学することで茶畑のある場所の特徴をつかむことが出来、また、お茶の葉や実を実際に触ったり嗅いだりしながら興味津々で観察していました。
- ・子どもたちは、飲んでいるお茶が出来るまでには、農家の方の様々な工夫や努力が必要なのが分かり、必死にメモをとったり、質問をしたり、より学びたいという様子が見られました。



京都聖母学院小学校

きょうと食いく先生：山名 清司 先生
(和菓子製造販売業)

講話と体験を通して、和菓子についての理解を深める

3年生
総合

(7月・75分)

京都の「食」応援隊！
和菓子作り体験

授業の工夫・児童の反応

- ・講話では、和菓子職人のお仕事や、菓子作りの際は季節感を色で表現するなどの工夫をしていることについて興味をもって聞いている様子でした。
- ・子どもたちは体験を通して、一見簡単そうに見える作業が実際にやってみるととても難しいということを実感することができ、「こんなに作るのが難しいお菓子を簡単そうに作る職人さんはすごい。」「和菓子はとても工夫されたお菓子だということを初めて知ることができた。」など、あらためて和菓子が職人の方の熟練の技によって作られているということを知ることが出来ました。



福知山市立 三和小学校

きょうと食いく先生：中西 徹 先生（農業者）

野菜についての講話と小松菜の収穫体験を通して、
食への関心や地元の食文化への理解を深める

5年生
総合

(11月・45分, 70分)

三和創造学習
地元の農産物について

授業の工夫・児童の反応

- ・収穫体験前の事前学習として、小松菜の栄養素や栽培の仕方、収穫方法のコツなどをクイズ形式で講話いただき、子どもたちは興味を持って聞いていました。
- ・収穫体験では、予想していたよりも多く収穫することができ、また、生のまま試食させてもらい、農家の方の思いと仕事の楽しさを感じることができました。



八幡市立八幡小学校

6年生
家庭

(11月・45分)

出汁の講話と実演 (和食文化)

きょうと食いく先生：上村 卓也 先生（和食料理人）

和食の特長や魅力を学び、日本の伝統的な食文化への
興味・関心を高める

授業の工夫・生徒の反応

- ・子どもたちは、真昆布と本枯れ節に初めて触れ、硬さや匂い、大きさなどに驚いていました。
- ・和食の基本となる「出汁」の特長について実演を交えた講話と2種類の出汁の試飲を通して、味覚だけでなく視覚など五感を使って味わい、香りや色味などの違いに気付くことができ、また、お吸い物の試飲の際にはお椀の扱い方とお箸の持ち方も改めて確認することが出来ました。



京丹後市立 丹後中学校

1年生
総合

(10月・100分)

丹後地方の食の 可能性について

きょうと食いく先生：吉田 久美 先生（魚介類加工業者）

地域調べ学習の一環として、丹後地域の食文化について
知る機会とする

授業の工夫・生徒の反応

- ・丹後地方の食、地元で漁獲される魚の種類、漁の方法などの講話から新たな発見があり、漁業という身近なことだからこそ、より深く学べる良い機会となりました。
- ・動画とパワーポイントだけでなく、魚の捌き方や調理について実演も交えて講話いただき、子どもたちにとっても大変分かり易い授業でした。



京都府立 清新高等学校

きょうと食いく先生：関 奈央弥 先生（食品加工業者）

丹後地域の食材を活用した缶詰などについて学ぶことで、地域の食文化の継承と創造への関心や意欲を高める

3年生
課題研究

（11月・45分）

丹後の食文化と缶詰 （地域特産物と食品加工）

授業の工夫・児童の反応

- ・ 郷土食ばら寿司に使われる鯖缶や、地域の食材を活用した缶詰の製造についての講話を通して、知らなかった地元の食材を知ることができ、地域外の方に向けて丹後のアピールになるという感想がありました。
- ・ 現代の食生活における缶詰活用の可能性について意見交流したことにより、缶詰にするのが難しい野菜はペースト状にすることで缶詰にできる可能性があり、缶詰で不足しがちな栄養素が補え、ローリングストックとして日常に取り入れることで、時短や偏った食事の改善にもつながるのではとの感想もありました。



地域の団体

（与謝野町四辻地区公民館）

きょうと食いく先生：大町 英継 先生（料理人）

和食・日本食についての講話などを通して、食に対する意識を高め、暮らしの豊かさに繋げる

栄養教諭等
地域の食育活動

（10月・105分）

和食・日本食に についての講話と体験 （和食文化）

取組の工夫・参加者の反応

- ・ 出汁の引き方の実演と試飲を通して、素材の味を大切にし、材料に感謝する食育本来の姿を学ぶことができ、感謝の言葉を述べられる受講者もいました。
- ・ 『和食とは』『日本食とは』の講話と素朴な疑問からプロフェッショナルな疑問まで質疑応答の時間に答えていただき、「日本の文化と日本食、おもてなしの心や思いやりを深めていきたい。」との感想がありました。

