

食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名	兵庫県
取組市町村名	尼崎市教育委員会 学校保健課
取組の名称	尼崎市市制100周年記念給食の提供
取組内容	(1)連携・協力機関、団体の名称 尼崎市農政課、尼諸栽培ボランティア、尼崎商工会議所、尼諸の特産品開発協議会 (2)時期および期間 平成28年10月20日、21日、24日、26日の4日間 (3)場所 尼崎市立小学校41校、尼崎市立特別支援学校1校 (4)主な対象 市立小学校・特別支援学校の児童 (5)参加延べ人数 約23,000人 (6)取組み内容 平成28年10月に迎える市制100周年を祝して、尼崎市産の米や小松菜、伝統野菜である「尼いも」、特産品である「尼いものつるの佃煮」「尼の生醤油」を使った給食を提供した。 目的:尼崎市の食材を通じて地域の歴史や農作物について学び、食を大切にする心を育てること。 ※別添の資料参照 ※尼崎市公式ホームページ内でも紹介しています↓ http://www.city.amagasaki.hyogo.jp/kenko/syokuzi/34517/amameshi4.html

平成 28 年 10 月 20 日（木）尼崎市立小学校「尼崎市市制 100 周年記念給食」

学校保健課

給食室前掲示物



尼崎市産の食材



尼崎市市制 100 周年記念給食



楽しい給食時間



<主な感想>

児童・・・尼いもごはんが一番おいしい。つるの佃煮は見た目よりおいしい。

栄養教諭・・・尼の生醤油はコクがあっておいしい。調理師さんたちは、尼いもが土付きで大きさが不揃いなため、下処理に手間取っていましたが、子どもたちが喜ぶならと、頑張ってくださいました。

食育月間以外の取組実績 (食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名	兵庫県
取組市町村名	宍粟市健康増進課
取組の名称	食育講演会：話そうな食育「たかが『食べる』こと、されど『たべる』こと」
取組内容	(1)連携・協力機関、団体の名称 宍粟市いずみ会、千種ふれあいフェスタ実行委員会、千種小学校、JAハリマ、JA兵庫西、消費者協会、農業振興課、商工観光課、千種高校 (2)時期および期間 平成28年10月22日(土曜日)のみ1日 (3)場所 センターちくさ (4)主な対象 一般市民 (5)参加延べ人数 54名 (6)取組み内容 ・宍粟市千種町在住の養鶏農家 今井和夫・ひさ代ご夫妻による食育講演会。ご夫妻が「ターンで千種に住むことになった理由や養鶏に当たりこだわっていること、トライアルウィークでの取り組み、農業や田舎の現状の憂い、子どもや現在の子育て世代に関して経験からの提言、食に関するユニークなエピソードなど多岐に渡る話のあと、パネルとご夫妻とのディスカッションを行う。また、あわせて講演内で「何もみないでにわとりの絵を描いてみよう『絵一がいや大賞』」の受賞式も行った。 ・各関係機関より、食育に関する掲示物や広報もあわせて行い、パネル展示や添加物・無添加物のきき醤油、味覚テスト、食育テストなども実施し市民に参加してもらった。



食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名	兵庫県
取組市町村名	香美町教育委員会 他1団体
取組の名称	《地元産但馬牛肉普及事業》もおう～と食べよう但馬牛
取組内容	(1)連携・協力機関、団体の名称 特になし (2)時期および期間 10月14日村岡区、10月19日(香住区、小代区)1日間 (3)場所 香美町立の各幼稚園、認定こども園、小学校、中学校 (4)主な対象 香美町立の各幼稚園、認定こども園、小学校、中学校の園児・児童・生徒、教職員 (5)参加延べ人数 約1,840人 (6)取組み内容 10月14日に村岡区、10月19日に香住区、小代区の学校給食で、香美町の日本を代表する和牛ブランドであり、本町の特産物である「但馬牛」を使った肉じゃがを提供しました。 子どもたちが地元食材をふんだんに使ったふるさと給食を食べることを通して、地域の特産物や、産業に目を向け、感謝の気持ちや地域の価値を学び、ふるさとへの思いや愛着が育つよう、ふるさと教育の一環として取り組みました。   

食育月間以外の取組実績 (食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名	兵庫県
取組市町村名	洲本市立青雲中学校 生徒会(給食委員会)
取組の名称	残食ゼロコンクール
取組内容	(1)連携・協力機関、団体の名称 特になし (2)時期および期間 平成28年10月11日～21日 (3)場所 洲本市立青雲中学校 (4)主な対象 本校全校生徒および教職員 (5)参加延べ人数 550名 (6)取組み内容 残食コンクールは、全校生徒504名14クラスを対象に10月11日～21日の7日間で実施されました。返却時にごはん缶と2種類の食缶が空になっていれば、残食ゼロとして認められるというルールです。残食ゼロを達成した日には、各学年の掲示板にある成績表にシールが貼ってもらえます。さらに、期間中の残食ゼロパーフェクトを達成したクラスには賞状が贈られました。 このコンクールに取り組んだ結果、8クラスがパーフェクト賞を獲得しました。パーフェクトに届かなかったクラスでも、残食量減少を実現することができました。全クラスで残食ゼロを達成することはできませんでしたが、全生徒に対して配膳されたものはしっかりと食べようという意識を高め、クラスで協力して残食をなくそうという雰囲気醸成することができたと感じています。 残食ゼロコンクール後も、残さずに食べられる生徒がほとんどです。バランスの良い食事をするために、すべての給食を食べるよう、指導を続けていきたいです。

