

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	徳島県
取組市町村名	鳴門市
取組の名称	出前講座「わくわくクッキング教室」
取組内容	市内の小学校より出前講座「わくわくクッキング教室」の実施依頼があり、児童15名とその保護者10名、計25名の親子を対象とした教室を実施しました。 内容としては、「子どもの生活リズムと食生活」をテーマとし、保健師からは「子どもの睡眠」、栄養士からは学校給食をお手本に「食事のバランス」についてお話をを行うとともに、野菜を取り入れたおやつレシピの調理実習及び試食体験を行いました。 【講義】 「子どもの睡眠」(保健師) 子どもが規則正しく生活するためには、「早寝・早起き・朝ごはん」のリズムを作ることが大切です。しかし最近では生活の乱れと共に、睡眠の質を悪くするとされるゲームやテレビ画面からの刺激が多くなっている為、生活習慣を見直す大切さとともに、睡眠の質を良くするための注意事項を伝えました。 「食事のバランス」(栄養士) バランス良く食事を摂るためのポイントを、給食を教材として活用し、講義を実施しました。主に、給食の献立を決める際に行っている方法として、旬の野菜を活用することや、牛乳など手軽に補給できるものを取り入れ安定した栄養価を得ることに加えて、1日単位ではなく複数日で不足している栄養素を補う方法を説明して、バランスの良い食事のために普段実施できることを紹介しました。 【調理実習】 子どもにとっておやつは「第4の食事」とされ、3回の食事で不足している栄養素を補うことも目的とされていることから、子どもたちに不足している「野菜」を使ったおやつレシピの調理及び試食を行いました。 メニュー 野菜を使った餃子の皮ピザを調理 その他3品のレシピ紹介

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	徳島県
取組市町村名	徳島市
取組の名称	食育フェア・食育パネル展
取組内容	○徳島市教育委員会では、平成19年から「学校給食パネル展」を、食育月間である6月と全国学校給食週間のある1月に開催し、現在まで継続実施をしています。また、平成22年からは6月に開催をしていた「学校給食パネル展」を「食育フェア・食育パネル展」に名前を変更し、開催しています。その年のテーマにより市保健センターや市漁協・県漁連、学校給食会とも連携し、地場の海産物や生鮮食材の紹介や、野菜の摂取促進などの取組みを行っています。 平成21年からは、11月に市農林水産課により開催される「とくしま食材フェア」にも学校給食コーナーを設け、「学校給食パネル展」「食育フェア・食育パネル展」をあわせて年間3回開催することにより、広く市民に向け食育を推進する機会となっています。 ○食育フェアでは、徳島市学校給食マスコットキャラクターである「米太郎(まいたろう)と米子(まいこ)」とのふれあいや食育紙芝居、食育の歌、食育DVD、食育劇、豆運びゲーム、魚釣りゲームなど、毎回、楽しい食育のイベントを実施しています。 また、学校給食調理員が、郷土料理の「そば米汁」や地場産物を使用した「徳島たっぷりみそ汁」「大豆とちりめんの揚げ煮」「はもフライ」「大豆入りきんぴらごぼう」などを調理し、学校給食で実際に出ているメニューを無料で配布しています。毎回、大変好評をいただいています。 食育パネル展としては、徳島市立の幼稚園や小学校、中学校、高等学校の食育の取組みをパネルで紹介したり、学校給食のレシピを配布したりしています。平成27年度に実施した食育コンテストの一環である「残食ゼロリンピック」の各校の取組みや「市場ランチ」の紹介をしています。 ※「残食ゼロリンピック」は、6月から12月の「食育の日」に各校の給食委員会活動として、学校給食の残食調査を実施してもらい、児童生徒が主体的に取り組む内容にしています。苦手な食べ物を一口でも食べるという意識付けを目的としているため、あえて順位はつけず、残食調査終了後には、学校で活用できる食育の媒体を送付しています。 ※「市場ランチ」は、中央卸売市場と連携し、中央卸売市場を通した食材や特産物を活用することにより、市場の活性化を目的とした取組です。平成27年11月19日には、市内小中学校に「市場ランチ」として、フィッシュカツ丼と阿波っ子ナムルの新メニューを提供しました。 ＜食育人形劇の様子＞



「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	徳島県
取組市町村名	
取組の名称	食育啓発資料の展示について
取組内容	【開催日時・場所等】 平成28年6月17日(金)～平成28年6月24日(金) 県庁1F県民ホール 【内容】 日々多数の職員・来庁者が行き交う県民ホールにて、食育啓発や野菜摂取量アップのポスター等を展示し、食育推進のPRを実施しました。また、平成27年度に実施した県産農産物を用いた料理レシピコンクールのレシピ集を展示・配布し、数十名の方に持ち帰っていただきました。  展示の様子  レシピ集 応募件数約2,500作品の中から、栄養バランス・独創性・手軽さ等を考慮し、優秀作品16作品を選出。平成26年度から実施。