




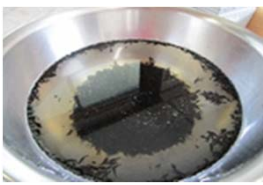


## 「食育月間」の取組実績

提出都道府県名	京都府
取組市町村名	京田辺市立
取組の名称	市立保育所(3保育所)での体験型食育活動
取組内容	<p><u>きゅうりの収穫→給食で食べる→新聞紙できゅうりの制作(4歳児)</u></p> <p>◇苗植えし、毎朝観察を楽しみにしていたきゅうりを収穫し、塩もみしてもらって、その日の給食に出してもらいました。みんなで育てたきゅうりは「おいしい。」と言って、進んでたべ、「これをきっかけに、食べてくれるようになると嬉しいです。」等保護者の期待の声がありました。</p> <p>◇新聞紙できゅうりの制作 さわったり、かいだりして、観察し、きゅうりの制作に取り組み、つるは「くるくるしてた。」とモールを丸めて作りました。「食べちゃいたいくらい、おいしそうなきゅうり、できた。」と嬉しそうにみせに来る子もいました。</p> <p><u>玉ねぎの皮むき(野菜を見たり、触れることで、意欲的に食べようとする)(4歳児)</u></p> <p>◇保育士が玉ねぎを見せ、むき方を示し、順番に少しずつむいていきました。エプロン・三角巾を着用し嬉しくてワクワク、「早くやりたい！」と、順番が回ってくるのを嬉しそうに待っていました。一生懸命に皮をむいたり、友達とお話しながら「なんかカレーライスのおいがする～!!」など、玉ねぎの感触、においなどに触れ、楽しんでいる様子が見られました。</p> <p>◇給食の高野豆腐の煮物の中に玉ねぎを入れてもらい喜んで食べていました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p><u>夏野菜収穫、給食参観、ひじき水戻し(1、2歳児)</u></p> <p>◇夏野菜収穫 毎朝、体操後に自分達で種まきしたり、苗植えをした野菜の生長を観察しながら水やりをしました。生長した野菜は、保育士が子どもたちの目の前で収穫し、子どもたちが見たり触ったりしました。その後、調理室へ野菜を届け、給食のメニューに取り入れてもらいました。</p> <p>◇給食参観 メニュー: 太刀魚付け焼き・おかか和え・すまし汁 子どもたちの給食の様子を見てもらいながら、保護者も一口ずつおかずを試食していただきました。食事の量、味付けの濃さや調味料の使い方に悩む保護者にレシピを配布しました。</p> <p>◇ひじきの水戻し(2歳児) おやつメニュー(ぺったん焼き)に使用するひじきを水につけてふやける様子を見せてもらいました。少しずつ、膨らんでいく様子に驚いたり感激したりする子どもたちの様子が見られました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>

# 【様式1】

## 食育月間の取組 (6月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	京都府
取組市町村名	南丹市(南丹市立八木西小学校)
取組の名称	えんどう豆のさやむき体験、調理場見学
実施時期	6月
取組内容	<p>・えんどう豆のさやむき体験(1年生35名)</p> <p>栄養教諭から、そら豆やえんどう豆などの豆についての話を聞いた後、えんどう豆のさやむき体験をしました。子どもたちは、大きなえんどう豆に驚きながらさやむきをしました。むいたそら豆は、翌日の給食に登場しました。終わった後や翌日の給食時には、「自分のむいた、えんどう豆は美味しい。」「豆は苦手だったけど、初めて食べられた。」などの感想が聞かれました。</p> <p>・調理場見学(1年生35名)</p> <p>バスで給食調理場へ向かい、調理されている様子を見せてもらいました。大きなしゃもじやお鍋に驚き、カゴいっぱい切られた人参やネギを見て、「お仕事大変そう。」「今日の給食も美味しそう。」と声が上がりました。見学の効果か、その日から1年生の残菜が減り、6月の残菜ゼロの日は4日ありました。</p>



【様式1】

食育月間の取組  
(6月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	京都府
取組市町村名	京丹後市
取組の名称	児童への食育指導の実施
実施時期	6月1日～6月30日
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取組のねらい 食品の三色分けとその働き、また、バランスよく食べることの必要性を伝え、食事を意欲的に楽しく食べられるようになることを目的とします。</li> <li>・内容 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品の三色分けとその働き、及びバランスよく食べることを媒体を用いて伝える</li> <li>○ 給食時に、一緒に食べながら、使用食材の三色分けと偏食をせずに食べることの大切さを伝える</li> </ul> </li> <li>・実施概要 京丹後市立保育所・幼稚園(13施設)を巡回し、指導を行いました。 6月は11施設に計13回実施し、463名の児童へ伝えました。基本的に4、5歳児を対象としたため、理解度が高く、給食時にも三色分けを正確にできる児童もいました。</li> </ul>



# 【様式1】

# 食育月間の取組

## (6月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	京都府
取組市町村名	宮津市
取組の名称	オリーブ食育・健康セミナーの開催
実施時期	平成29年6月(一部前後月を含む)
取組内容	<p>宮津市で取り組んでいるオリーブ事業の一環として、様々な既存事業においてオリーブ食育・健康セミナーを開催しました。</p> <p>エクストラヴァージンオリーブオイルには、コレステロール値の低下や糖尿病リスクの低下、認知症予防や乳がんの抑制など様々な健康への効果があると同時に、生まれてから成長期までの子どもの成長や妊婦・授乳期の母親にも必要な脂肪酸やポリフェノールが豊富に含まれていることから、日常の食生活に取り入れていただくため、オリーブオイルの栄養価の講話、オリーブオイルを使用したレシピの調理実習、試食、学校給食への活用などを実施しました。</p> <p><b>①パパママ教室(妊婦教室)でのセミナー</b> 宮津市保健センターで実施しているパパママ教室(妊婦教室)において、管理栄養士によるオリーブオイルの栄養価についての講話と、「京都宮津オリーブオイル“Baby”」をパンにつけて試食していただきました。また、参加者にオリーブオイル宮津から提供を受けたオイルを1本ずつプレゼントしました。 ●実施日：平成29年5月25日(木) ●参加者：3名</p> <p><b>②宮津市立幼稚園での栄養教育</b> 宮津幼稚園のお弁当参観日に合わせ、保護者を対象とした食育講演会を実施しました。前半はオリーブオイル宮津代表による、オリーブオイルの栄養価や健康への効果などの講話と、「京都宮津オリーブオイル“Baby”」をパンにつけて試食いただき、後半は管理栄養士によるバランスの良い食事と日常の食事へのオリーブオイルの取り入れ方の紹介などの講話を実施しました。 ●実施日：平成29年6月6日(火) ●参加者：23名</p>  <p><b>③宮津市食生活改善事業でのセミナー</b> 宮津市食生活改善地域普及活動を実施するための研修会で、市のオリーブ担当者から「京都宮津オリーブオイル“Baby”」の紹介と健康への効果などについて、その後管理栄養士による講話を実施した後、オリーブオイルと野菜を使用したレシピでの調理実習を実施しました。 ●実施日：平成29年6月22日(木) ●参加者：22名</p>  <p><b>④宮津市食生活改善地域普及活動</b> ③の研修を受けた食生活改善推進員が、オリーブオイル宮津より「京都宮津オリーブオイル“Baby”」の提供を受け、市内各地域で食生活改善講習会を実施しました。(全10会場)</p> <p><b>⑤宮津市立小学校での学校給食へのオリーブオイルの活用及びオリーブに関する授業</b> 市立小学校での学校給食の地産地消の取組の一環として、子どもたちの健康を願うとともにオリーブオイルの美味しさを知ってもらおうと、オリーブオイル宮津から提供を受けた「京都宮津オリーブオイル“Baby”」を活用した学校給食を実施し、当日はオリーブオイル宮津の職員等との給食交流も行いました。 また、吉津小学校の3、4年生を対象に、オリーブに関する授業も実施しました。 ●実施日：6月27日(火)(3校のみ実施)、7月6日(木)(全校実施)</p>

提出都道府県名 政令指定都市名	京都府
取組市町村名	宮津市
取組の名称	オリーブ食育・健康セミナーの開催
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p data-bbox="400 577 1013 611"><b>⑥もぐもぐ・ごっくん教室(離乳食教室)でのセミナー</b></p> <p data-bbox="400 611 1509 725">宮津市保健センターで実施している離乳食教室において、オリーブオイル宮津代表より、離乳食へのオリーブオイルの取り入れ方などの説明をした後、「京都宮津オリーブオイル“Baby”」をパンにつけて試食いただき、その後管理栄養士による離乳食の講話及び調理実習を実施しました。また、参加者にオリーブオイル宮津から提供を受けたオイルを1本ずつプレゼントした。</p> <p data-bbox="421 725 1013 754">●実施日：平成29年7月11日(火) ●参加者：6名</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p data-bbox="400 1032 1409 1066">※パパママ教室・離乳食教室では、今後の教室でも同じ内容で取組を実施する予定。</p>

# 【様式 1】

## 食育月間の取組 (6月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	京都府
取組市町村名	京都府(きょうと食育ネットワーク)
取組の名称	実践型食育講演会「もったいない！ みんなで減らそう 食品ロス」
実施時期	6月25日
取組内容	<p>府民一人ひとりが「食品ロス」について考え、削減の方法を学ぶきっかけを作るため、実践型食育講演会「もったいない！ みんなで減らそう 食品ロス」を開催しました。</p> <p>はじめに、南極料理人・西村淳氏から、南極観測隊に調理担当として参加した経験を踏まえて、食べ物を無駄にしないことや食を通じたコミュニケーションの大切さを講演いただきました。</p> <p>引き続き開催した料理教室では、西村氏が南極で実際に調理したレシピを、食生活改善推進員の指導のもと調理・試食しました。</p> <p>参加者からは、「食の楽しみ、大切さを考えさせられた」、「食材が余ったら捨てるのではなく、工夫して使っていきたい」などの意見がありました。</p> <p>■開催日時 平成29年6月25日(日) 14時から16時          ■開催場所 ラ・キャリアールクッキングスクール(京都市中京区河原町三条上ル)          ■参加者 講演会 73名、料理教室 39名</p>
	 <p>講演「ごはんにしよう！」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・南極での過酷な生活で、隊員の一番の楽しみは食事</li> <li>・隊員同士で知恵を出し合い、限られた食材を使ってケーキや卵かけご飯など様々な料理を創作</li> <li>・南極生活を経験して、工夫して生きることの大切さを知った。余った食材は使いきることを意識してほしい</li> </ul>
	 <p>＜余ったから揚げをリメイク＞</p>  <p>酢豚風酢鶏 酸辣湯(サンラータン) 炊き込みピラフ</p>