

【様式2】

食育月間以外の月の取組  
(6月を除いた4月～12月までの実績)


提出都道府県名	岩手県
取組市町村名	雫石町
取組の名称	菜種油を作ろう ～菜のテクノロジーミニプロジェクト～
実施時期	平成28年10月～平成29年11月
取組内容	<p>平成19年度から町が進めている「菜のテクノロジープロジェクト」により、菜種油「菜の雫」が販売されており、平成21年度より保育所給食や学校給食などに活用しています。そこで、保育所の食育活動の一環として、菜種栽培から菜種油を作るまでの体験活動を実施したいと考えました。町役場農林課や菜種を栽培している農家の方々のご協力により、「菜種油を作ろう」食育体験活動を実施しました。</p>  <p>平成28年10月6日 菜種栽培をしている農家の方に ご指導をしていただき、年長児が畑に種を撒きました。 年長児は卒園式で、菜の花の管理を年中児童へ引継ぎ、年中児は「保育所園庭にある八重桜が咲くころには、花見に来て下さい」と声を掛け合いました。 平成29年4月、新年長児は菜の花の観察をし、スケッチにも取り組みました。7月31日には、菜種の収穫を行いました。</p>   <p>平成29年11月17日、菜種の搾油を行いました。農林課の協力で、農研機構東北農業研究センターより、卓上搾油機をお借りして実施しました。 児童は初めて見る機械に、目を輝かせていました。研究センターの方々より機械の説明があり、3歳以上の児童が菜種を漏斗から投入する体験をしました。 『黒い菜種を入れたのに、どうして油は黄色なんですか？』という児童の質問があり、答えは「小さな黒い菜種の中身は、黄色い色だったこと」がわかりました。また、機械の横からは、絞りカスがうんちのように出てきて、児童はみんな大騒ぎでした。このカスもまた、肥料として土に返ることがわかりました。</p> <p>児童は、はじめての体験でしたが、一年を通して菜種に関わり、最後は菜種油として食し、菜の花の命をいただき、その絞りカスは畑へ肥料として返すことができました。「菜種油を作ろう」ミニプロジェクトは、無事に一巡でき、貴重な食育体験となりました。</p>

## 【様式2】

## 食育月間以外の月の取組 (6月を除いた4月～12月までの実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	岩手県
取組市町村名	遠野市
取組の名称	1. 交流すまいる給食 2. ちびっこ栄養教室
実施時期	1. 平成29年9月～11月 2. 平成29年7月～8月及び平成29年12月～平成30年1月 ※夏休み、冬休み期間
取組内容	<p>1. 交流スマイル給食の実施 遠野市内で生産される新鮮で安全安心な食材をできるだけ多く給食に取り入れるとともに、生産者や学校給食関係者らと共食することで、子どもたちに遠野ならではの「食」を伝え、郷土食の伝承や食文化への理解を深め、地産地消及び食育の推進に努めました。</p> <p>(1)内容 第1回…9月19日(友好都市熊本県菊池市の学校給食を再現) 第2回…10月31日(岩手とり肉の日給食) 第3回…11月15日(姉妹都市アメリカ・チャタヌーガ市のレシピ給食)</p> <p>(2)対象 市内小中学校児童生徒</p> <p>2. ちびっこ栄養教室の実施 子どもたちが生涯にわたって健康的で豊かな生活を送るために、一人ひとりが食事の大切さを自覚し、食育5つの力を身につけることを目的とし、食に関する講話及び調理実習を行ないました。</p> <p>(1)内容 夏季…【食育講話】オリジナルスープを考える ①食材を栄養3色に分けてみよう ②考えたスープを家族にごちそうしよう 【調理実習】お弁当をつくる ①バランスを考えながら自分のお弁当箱に詰める 冬季…【食育講話】調味料の量り方と正しい食事のマナー ①計量してみよう ②正しい食器や箸の持ち方 【調理実習】子どもの苦手な魚を克服する料理を作る ①バランスを考えながら自分のお弁当箱に詰める</p> <p>(2)対象 市内の児童館・児童クラブに通う小学生 (3)協力団体 遠野市保育協会、遠野市食生活改善推進員団体連絡協議会</p>

**【様式2】****食育月間以外の月の取組  
(6月を除いた4月～12月までの実績)**

提出都道府県名	岩手県
取組市町村名	山田町
取組の名称	食育出前講座
取組内容	<p><b>【目的】</b> 子どもの時期から基本的な食習慣を身に付けるとともに、栄養について理解し、健全な食生活を実践することができる力を育てることを目的とします。</p> <p><b>【実施期間】</b> 平成29年7月～平成30年1月</p> <p><b>【対象】</b> 町内小学5年生、中学2年生、高校2年生(計11校、延べ14回)</p> <p><b>【内容】</b> ①講話 栄養バランスの偏りによる体への影響や生活習慣病との関係など、栄養バランスの重要性について、また、主食・主菜・副菜を揃えた食事をとることで栄養バランスの整った食事ができることについて講話を行った。 ②調理実習 山田町では学校給食を実施していないため、小・中学校では「3・1・2弁当箱法」での弁当作りを行い、高校では自立した際、食事を自己管理できるように簡単にできる1食分の食事作りを行い、会食した。</p> <p style="text-align: center;">≪ 講話 ≫</p>  <p style="text-align: center;">≪ 調理実習 ≫</p> 