



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	三重県	
取組市町村名	-	
取組の名称	県立図書館や県庁等における啓発活動の実施	
実施時期	平成29年6月7日(水)～6月30日(金)	
取組内容	<p>1 県立図書館との連携による啓発活動 日時 平成29年6月7日(水)～30日(金) 場所 三重県立図書館 内容 (1) 展示コーナーにおける食育月間の啓発 ・「食育の手帖」(県作成の食育啓発冊子)のパネル掲示 ・「食育の手帖」の配架 ・野菜摂取や減塩などバランスのよい食生活に関するパンフレットや啓発物の配架 ・図書館による、関連本の設置 ・図書館ホームページに展示の案内を掲載 ・図書館がツイッターにより県民へ情報発信</p> <p>(2) 県立図書館の図書返却しおりを使った啓発 ・図書返却しおりの裏面に食育月間・食育の日や野菜摂取を啓発する記事を掲載 ・図書返却しおり 8,000枚使用</p> <p>3 県庁における啓発活動 日時 平成29年6月19日(月)～21日(水) 場所 三重県庁1階県民ホール 内容 ・「食育の手帖」のパネル掲示 ・バランスの良い食生活や朝食摂取に関する情報提供 ・みえの地物が一番！朝食メニューコンクールの取組紹介 ・食品ロス削減の取組み紹介 ・三重県の食の安全・安心の取組紹介 ・地産地消の取組み紹介 など</p> <p>4 三重県伊勢庁舎ロビーにおける啓発活動 日時 平成29年6月15日(木)～30日(金) 場所 伊勢庁舎1階ロビー 内容 ・野菜350g(フードモデル)の展示 ・「手軽に作れる野菜たっぷり朝食メニュー」の展示及びレシピ配布 ・朝食や野菜摂取を促すポスターの展示 ・啓発物品の配布</p>	 <p style="text-align: center;">図書館の展示コーナー</p>  <p style="text-align: center;">図書返却しおり</p>  <p style="text-align: center;">県民ホールにおけるパネル展示</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	三重県
市町名	全域
取組の名称	『おはなし～野菜を触り、形や質感を感じ、実際に切ってみよう～』(三重県特別支援学校 北勢きらら学園)
実施時期	平成29年6月1日(木)
取組内容	<p>《取組のねらい》 絵本に出てくる野菜を実際に触り、野菜をちぎったり、むいたり、切ったりする経験を通して、食や食材(材料)について、興味・関心をもつことができるように実施します。</p> <p>《取組報告》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象者：小学部2グループ6名(肢体不自由に視覚障がい併せもつ児童4名) ・対象学年：小学部1年1名、4年1名、5年1名、6年生3名 ・授業者：小学部2グループMT ・実施日：平成29年6月1日(木) ・実施内容：「やさしいいろいろかくれんぼ～ピーマンを触ったり切ったりしてみよう～」 <p>小学部2グループでは、5月から野菜(きゅうりやとまとなど)の栽培を行ってきました。定期的に植えた野菜の葉の大きさや茎の大きさなどの成長を「見て」「触って」確認するようにしてきました。7月には、お楽しみ会で調理実習(焼きそば作り)を計画しています。今回は調理実習で使用する材料の1つ「ピーマン」を触り、切ることに取り組みました。新聞紙に包まれたピーマンを出して、「見て」「触って」確認し、包丁で切ることに挑戦しました。実際に切ったピーマンが焼きそば作りで使用されること、また、焼きそば以外にピーマンを使用した料理は何かあるかなど、グループで話し合いをすることで食や食材に興味・関心をもつ機会となりました。</p> <p>(1) 絵本『やさしいいろいろかくれんぼ』読み聞かせ</p>  <p>(2) 新聞紙に包まれた野菜を出す「今日の野菜は何かな？」</p>  <p>(3) 料理のための下ごしらえ練習「子ども包丁で切る」</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	三重県
市町名	いなべ市
取組の名称	食育授業参観の取組(いなべ市立山郷小学校)
実施時期	平成29年6月30日(金)
取組内容	<p>6月の食育月間に合わせ、食教育をテーマとした授業参観の取組を行っています。親子で食生活を振り返る機会とし、これからの生活に生かすことができるよう、取り組んでいます。授業内容は、各学年の既習内容から関連付けたもの、かつ、保護者が今後の食生活に生かすことができる内容を中心に行っています。</p> <p>各学年、指導内容を検討したり、事前指導を行ったりなど、学級担任と栄養教諭が連携をとり、行っています。</p> <p>6月30日金曜日 対象者…児童、保護者 指導者…学級担任、養護教諭、栄養教諭</p> <p>☆1年生…給食発表、給食のお手伝い「空豆の鞘剥き」(生活) 1学期間をかけて給食の勉強をし、給食はたくさんの人たちに支えられていることを学びました。そして、今度はおうちの人とそらまめの鞘剥きに挑戦しました。おうちでの食育の第1歩にしてほしいと願っています。</p> <p>☆2年生…3つの色をそろえて食べよう(生活) 3つの食品群を復習し、先生が食べた朝食を改善する授業を行いました。3つの色がそろっている食事になるように、様々な改善案を考える事ができ、自身の食生活の見直しにつなげました。</p> <p>☆3年生…野菜を食べよう(特活) 野菜の一日の摂取量を学び、実際に野菜を使って、重量を量りました。そのあと、ホットプレートで火を通し、かさが減ることを視覚的に学び、野菜を摂る工夫について考えました。</p> <p>☆4年生…体の成長に必要な栄養素について(保健) 人の成長に必要な栄養素の一つがカルシウムであることをおさえ、カルシウムの摂取が少ないとどうなるか骨粗鬆症の写真を使い、病気について学びました。 カルシウムの多い食品を視覚的に学び、今後の食生活にもつなげました。</p> <p>☆5年生…朝ごはんをバランスよくする工夫について考えよう(家庭) 家庭科で学習した、五大栄養素を基に、自分たちが食べた朝ごはんのパワーアップに挑戦しました。忙しい朝でも簡単に取り組める内容を中心とし、主食、主菜、副菜、汁物を中心とした朝ごはんになるよう、どのような工夫があるか考えました。</p> <p>☆6年生…生活習慣病を防ぐ食生活について考えよう(保健) 生活習慣病になりやすい食事について考える授業を行いました。小豆と金時豆をさらさら血液とドロドロ血液に見立てて、血管を血液が流れる様子を視覚的に学び、脂質異常症のリスクについて学習しました。コレステロールの多い食事の積み重ねが、様々な疾病の原因となることをおさえ、今後の食生活を考えるきっかけとなりました。</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	三重県
市町名	紀北町
取組の名称	地元のみそ作り体験教室の実施(紀北町立紀北中学校)
実施時期	平成29年6月1日(木)
取組内容	<p>《ねらい》 ○みそを手作りすることによって、みそ・こうじについて学ぶ機会を作る。 ○出来上がったみそを試食し、みその発酵・熟成を学ぶ。 ○地元のこうじ屋さんについて知り、地域について学ぶ。</p> <p>《対象者》 1年生 《参加人数》 54人 《実施日》 6月1日(木) 《授業者》 河村こうじ屋さん、家庭科担任、栄養教諭</p> <p>地元業者の河村こうじ屋さんにご協力いただき、みそ作り体験を行いました。みその種類、こうじの種類、こうじ菌など日本食であるみそについての基礎知識を学んだ後、実際にこうじを食べて味わいました。初めて食べるこうじの味に不思議そうにする生徒や、「おいしい」とおかわりする生徒がおり、とても良い体験ができました。また、豆みそ、米みそ、西京みそ、麦みそなど、たくさんの種類のみその食べ比べを行いました。「家のみそはこれやな」という生徒や「私はこれが好き」「これは甘い」などたくさんの意見が飛び交いました。</p> <p>実際に作る作業では、蒸し大豆をつぶし、米こうじと塩を混ぜ、水を加えてひとまとめにし、丸めて勢いよく樽につめるという体験をしました。班全員で協力し、いきいきと活動することができました。出来上がったみそには班ごとに名前を付け、愛情を込めてふたをしました。</p> <p>今後は、10月にみそが完成し、家庭科での調理実習や、給食で使用し全校に振る舞う予定です。また、各家庭に少しずつ持ち帰り、家庭でも味わっていただきます。</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	三重県
市町名	志摩市
取組の名称	「ふるさと給食」生産者交流会(志摩市立志島小学校)
実施期間	平成29年6月21日(水)
取組内容	<p>6月21日(水)に地元産の食材を取り入れた「ふるさと給食」が実施されました。今回はわかめを細かく刻んだ「めひび」のお吸い物があり、その日に、給食センター所長、元海女、カネウフズの方、漁協の方と交流会をしました。</p> <p>まず、所長から「わかめ」について説明していただきました。その後、元海女にわかめ漁について説明していただきました。実際、大きな浮き輪やわかめを持ってきていただき、説明していただきました。</p> <p>その後、カネウフズの方からわかめから「めひび」ができるまでの製造工程についてお話していただきました。「めかぶ」が生のままでは日持ちがしないので、乾燥させることで日持ちするようになったことや、「めかぶ」を刻んだのが「めひび」だということ、そして、その「めひび」は志摩の人が発明したことなど教えていただきました。</p> <p>子どもたちは普段見慣れた海藻でも知らないことがいっぱいありました。とても勉強になったと思います。</p>



ほんものの“わかめ”です。



乾燥した“わかめ”を試食しました。

生産者の方を囲んでの給食

