


③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	伊勢崎市第二保育所
取組の名称	お米ってどうやってできるの？
実施時期	12月19日
取組内容	<p>【目的】食べ物の大切さを知る [対象児童] 5歳児 13名 ○ある職員が子どもたちに見せてあげようと稲を持ってきました。めったに近くで見られないので、よく観察しお絵描きをしました。これは何でしょう？という問いに答えられない子が多数いました。お米になるんだよと話すとうどうやったらなるのかと疑問がわいてきました。そこで子どもたちの手でお米にしてみることにしました。</p> <p>①脱穀する ②もみすり ③精米</p>  <p>稲の穂先の手前を割りばしで挟み、挟んだままずらしていく。</p> <p>すり鉢に入れ軟式ボールを転がしてもみ殻をとる。</p> <p>瓶に入れ、棒でつき精米していく</p> <p>○近頃子どもたちの食事の様子をしてみると、「朝何食べてきたの?」「チョコレート」、「今日の給食何食べた?」「・・・」、5分としないうちに食べ終わり何を食べたかわからないなど食への興味が薄れてきていると感じています。今回の取り組みの中で、一つの食材がみんなの前に出てくるまでに色々な人の手が加えられていることを忘れずに、そして自分が脱穀したお米を一粒一粒拾ったように、食べ物一つ一つを大事に食べてほしいと思いました。</p> <p>(この日の給食の時間、みんな普段よりゆっくり丁寧にご飯を食べていた。ある男の子がご飯を食べて「あまい」と言っていました。ご飯の味がわかるほど味わって食べられたんだなと感心しました)</p>

【様式3】

②食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	中部農業事務所（普及指導課）
取組の名称	地域食文化伝承交流会の開催
実施時期	12月19日（木）
取組内容	<p>前橋市は米麦二毛作が盛んな地域であり、小麦粉を使った「粉食文化」が定着しています。しかし、食生活の洋風化や外食・中食の増加により、郷土の粉食料理に接する機会が減っています。</p> <p>そこで、地場産の小麦粉を使った郷土料理を若い世代に伝える「地域食文化伝承交流会」を開催し、農業理解の促進と地産地消の輪を広げる取り組みを行いました。</p> <p>中部農村生活アドバイザーの会の女性農業者を講師として、12月19日に県立勢多農林高等学校の食品文化科食品科学コース2年生20名に、県産小麦「さとのそら」を使ったすいとん（中華味・カレー味・サラダすいとん）作りを体験してもらいました。今回の「すいとん」は、若い人に身近に感じて、おいしく食べてほしいと中部農村生活アドバイザーの会が作成したレシピです。</p>
	 

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	群馬県、株式会社クスリのマルエ、大塚製薬株式会社
取組の名称	第3回 ウェルネスセミナー
実施時期	令和元年10月19日(土)
取組内容	<p>群馬県では、県民の健康寿命を延伸し、心身ともに健康で質の高い生活を送ることができる「元気県ぐんま」の実現に向け、県と共に健康づくりの取組を推進することができる企業、団体等と「群馬県健康づくり推進連携に関する協定」を締結するとともに、県の「食育」に賛同し、食育活動に積極的に取り組んでいる企業を「ぐんま食育応援企業」として登録しています。</p> <p>今年度、「群馬県健康づくり推進連携に関する協定」締結企業である株式会社クスリのマルエと共催、「ぐんま食育応援企業」である大塚製薬株式会社の特別協賛のもと、日々の健康管理の重要性やスポーツ選手による体調管理を学ぶことで、県民の健康増進への意識向上を目指し、第3回ウェルネスセミナーを開催しました。</p> <p>●2019年10月19日(土) 14時30分～17時30分 参加者 300名</p> <p>●講演</p> <p>第1部講演 「植物由来 B240 について」 講師 高崎健康福祉大学農学部 岡田早苗教授</p> <p>第2部講演 「アスリートの体調管理」 講師 元女子バレーボール日本代表 佐藤あり紗さん</p> <p>第3部 トークディスカッション</p>

