

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	全域
取組の名称	一般県民への食育推進
実施時期	6月
取組内容	【食育映画鑑賞会の開催】 一般県民への食育推進、食育への関心を高めていただくことを目的に、初の試みとして、食育月間がスタートする6月1日に、農林水産省後援のドキュメンタリー映画「カレーライスを一から作る」の鑑賞会を、JR福井駅近隣の施設「ハピリンホール」にて開催しました。 事前に、チラシ、ポスター、新聞、ラジオ等で広報した結果、当日は200名以上の一般県民の来場があり、親子連れで映画を鑑賞する姿もありました。 ○映画鑑賞後の感想として、 「食べものをいただくということは、命をいただいていることを痛感した」 「いただきますの意味を改めて考える機会となった」等 食への感謝を育む機会となったことが把握できました。同時に、 「食べ物を作る、育てる取組みを推進して欲しい」 「子どもだけでなく家族が共に作物を作ることが必要」等 生産現場と食卓の距離を縮める方策として、食育や地産地消の意義を再確認することができました。 【食育・地産地消の取組み展示】 6月の食育月間に合わせ、県および各市町の食育・地産地消に関する取組みを紹介する展示を、一般県民の方々が多く利用する施設で行いました。  6月4日～7日 県庁ホール  6月12日～26日 福井県生涯学習館



映画鑑賞会会場の様子



上映の一場面

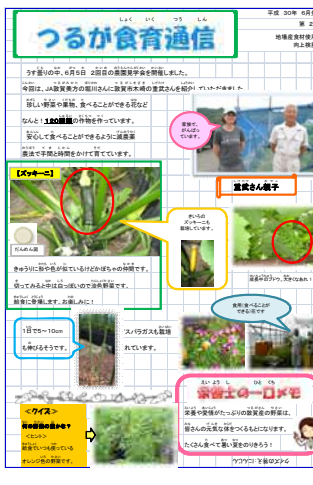
【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	福井市
取組の名称	たべまるちゃんと食育を学ぼう！in 習いごとフェスタ
実施時期	平成 30 年 6 月 3 日（日）10:00～16:00
取組内容	こどもの学びとして、習い事や健康、食育等についてこどもと家族と一緒に学ぶ機会を提供する「習いごとフェスタ」に食育ブースを出展。 【企画】 ○食育ミッションチャレンジコーナー (がちゃがちゃノベルティプレゼント) ○食育ワンポイントアドバイス掲示 ○食育マスコットキャラクターふくい たべまるちゃん写真撮影会 ○同ぬりえコーナー 【参加者】 ミッション挑戦者数 150 人 ブース来場者数（延べ） 500 人  ミッションチャレンジ中  ぬりえコーナー  ラストミッション（豆つまみ）  がちゃがちゃコーナー

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	敦賀市
取組市町村名 取組団体・企業名	敦賀市 J A敦賀美方、敦賀野菜部会、ファーマーズ会
取組の名称	畑の見学会開催
実施時期	5月29日～6月28日
取組内容	数年前から学校給食センターを中心に、J A、生産者、流通業者、学校関係者等が参加し、「地場産食材使用率向上検討会」を開催しています。 今年度は、学校関係者（学校栄養教職員・学校調理員・市管理栄養士）がJ Aの職員と一緒に農園見学に行き、生産者を紹介する「食育通信」を作成し、小中学校とJ A直売所に展示しました。



【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	小浜市
取組市町村名 取組団体・企業名	小浜市役所 食のまちづくり課
取組の名称	立命館大学食マネジメント学部 フィールドワーク
実施時期	6月2日～6月3日
取組内容	昨年11月、小浜市と立命館大学は食科学分野の発展および教育、研究活動の推進を目的とした連携協力に関する協定を締結しました。その取り組みとして、同大学の食マネジメント学部の学生と関係者約400人が小浜市全域でフィールドワークを実施しました。 食育分野では、キッズ・キッチンを運営するキッズ・サポーターに聞き取り調査を行うとともに、実際にキッズ・キッチンにスタッフとして参加し、幼児期の食育体験の学習効果について学びました。 

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	大野市 食育のふるさと阪谷をよくする会（阪谷公民館）
取組の名称	① 食育の祖「石塚左玄」の訓えを基にした料理教室の実施 ② 食育の啓発
実施時期	① 平成30年6月9日 ② 平成30年6月
取組内容	【食育の祖「石塚左玄」の訓えを基にした料理教室の実施】 食育の祖「石塚左玄」の先祖の墓所が、阪谷地区（萩ヶ野区）にあることから、左玄が唱えた「体育も智育も才育もすべて食育にある」とする『食育』の重要性を広めることを目的に、「食育のふるさと阪谷」として、地区での活動を平成20年度から行なっています。 料理教室は平成25年から行なっており、今年度は3回の実施を計画しています。今年度第1回目は、6月9日（土）に参加者15名で開催しました。今回は、新しい参加者や地元阪谷地区からの参加も増えて、大変盛り上がりしました。 NPO 法人フードヘルス石塚左玄塾から講師の先生をお招きし、たけのことグルテンの玄米まぜご飯やキャベツの梅和えなど6品を、阪谷地区で生産された野菜を取り入れて、野菜の皮などを残さず調理しました。食育の祖「石塚左玄」の訓えである、「食育」の重要性を考える機会となっています。   【食育の啓発】 市の広報誌「広報おおの」6月号に、食育月間を啓発する記事として「越前おおの食育推進計画」に掲げた数値目標の進捗状況を掲載しました。

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	勝山市
取組の名称	① 市広報誌での食育啓発 ② 食品ロス削減講座の開催
実施時期	① 平成30年6月 ② 平成30年6月29日（金）午後2時～
取組内容	【勝山市広報誌での食育啓発】  平成30年3月に策定した、食育を総合的かつ計画的に推進するため、今後5年間の食育推進における目標と方向性を示す「第3次勝山市食育推進計画」について、「広報かつやま」6月号に掲載。 基本理念「食に親しみ、食を楽しもう～食は生きる力～」と、それに基づく3つの基本目標について紹介しました。 ←勝山市広報誌「広報かつやま」 食品ロス削減講座の様子 【食品ロス削減講座の開催】 勝山市市民生活部市民・環境課が主催し、一般市民対象に、食品ロス削減講座を開催。福井県安全環境部循環社会推進課杉下氏を講師に迎え、食品ロスとは何か、食品ロスの実態を知り、食品ロス削減に向けてできることを考えました。 さらに自分の家庭の食品ロスについて互に話し合い、なぜ食品ロスになってしまったのか、食品ロス防止にはどうしたらよいのか考え、情報を共有しました。 また、おいしいふくい食べきり運動の活動内容について紹介があり、福井県が全国に先駆けて全国おいしい食べきり運動を実施している実績などを学習しました。

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	鯖江市
取組の名称	「味覚の授業」の実施 / 「地場産学校給食の日」の開催
実施時期	「味覚の授業」 6/5～6/21 / 「地場産学校給食の日」 6/29
取組内容	【「味覚の授業」の実施】 味覚が発達し始めるといわれる小学3年生を対象に、「おいしさを探ってみよう」というテーマのもと、「味」について理解を深め、食するときの気付きにつなげることを目的に、「味覚の授業」を市内全12小学校を対象に実施しています。 見た目が似ている3種類の液体（緑茶、リンゴジュース、醤油を水で薄めた液体）を、五感や五味を使って何の飲み物であるかを当てる内容で、栄養教諭等から、おいしさの要素について指導をいただきました。 また、外部講師として「ボーノ夢菓房（鯖江市の菓子店経営者有志でつくるグループ）」の協力も得て、菓子をテイスティングしながら、甘味、酸味、苦味、塩味などの味から菓子の味ができていることや、菓子の部位により味が違うことなどの指導を受けました。 「味覚の授業」の実施にあわせ、市内全小学校の学校給食メニューに「五味給食」が登場。五感と五味を意識し、よく噛んで味わいながら、甘味、酸味などの五味を体験する献立（ごまひじきご飯、海老チリソース、夏みかんサラダ、豆腐とニラのスープ、かみかみ抹茶大豆）を通じて、学習した内容の振り返りを行うことが出来ました。 【「地場産学校給食の日」の開催】 児童・生徒・園児が、顔が見える地元生産者の野菜は新鮮で味がよく、安全で安心して食べることができることを実感し、郷土の農産物への関心や給食に係る人たちへの感謝の気持ちを高めることを目的に「地場産学校給食の日」を実施しています。今回で20回目の開催となりました。 市内全12小学校に設置した「学校給食畑」のボランティア農家らの支援を受け、地元の農家から届く新鮮な野菜や、6次産業化に取り組む女性農家グループによる福神漬け、地元の米と大豆で作られた味噌などが提供されました。 この日は、市内全ての小・中学校、幼稚園、公立保育所、こども園の児童、生徒ら約7,400人が取組み、特に小学校では、地場産業である越前漆器の給食用食器を優先して使用しました。小学校、幼稚園の献立は、さばえ菜花米ごはん、県産サワラフライ、鯖江藩まなべ汁（※）、ちかもんづけ（地場野菜の福神漬け）あえ、ミディトマトでした。進徳小学校では、鯖江市長が6年2組を訪問し、児童とともに地元の味が詰まった給食をいただきました。 ※鯖江藩まなべ汁・・・越前鯖江藩主 間部詮勝（まなべあきかつ）が儉約を実践するために食べたといわれる味噌汁で、当時は地場野菜と大豆の粉を使用していましたが、給食では「打ち豆」を使用しています。



鯖江市鳥羽小学校での
「味覚の授業」の様子



鯖江市北中山小学校での
「味覚の授業」の様子



鯖江市進徳小学校での
「地場産学校給食」の様子

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	あわら市
取組の名称	① 「和食」で親子クッキング 日本型食生活と行事食について知ろう ～七夕編～ ② こども園での食育推進 ③ 小学校での地場産学校給食の実施
実施時期	① 平成30年6月16日（土） ② ③ 6月
取組内容	【「和食」で親子クッキング】の実施（担当：健康長寿課） 食育スタジオにて、市内在住の親子を対象に食生活改善推進員を講師に迎え、日本型の食生活を見直すきっかけとなるよう、バランスのよい食事や行事食、伝承料理について、親子で学ぶ機会として実施。 「食育」の大切さについて説明し、食生活改善推進員が声掛けをしながら、調理手順を子ども達に指導。楽しそうに調理をする姿があった。親からは「普段は忙しく、料理をさせてあげられない」との声が多く聞かれた。 七夕が近いこともあり、メニューは行事食を意識し、伝承料理の普及を兼ねて「なすのころ煮」「麩の辛子和え」等も調理した。自分たちで作ったものは、より一層おいしく感じられたのではないかなと思う。 行事食・伝承料理を取入れたメニュー  親子クッキングの様子  影絵を使った食育クイズ  親子でおにぎり作り  福井食材を学ぶ授業 【こども園での食育推進】（担当：子育て支援課） ※市内の各こども園にて、食育に関わる様々な取組みを実施 芦原こども園…影絵を使った「やさいのおなか」クイズ 金津東子ども園…J A女性部による、朝ごはんのお話、味噌汁・おにぎり作り あわら敬愛こども園…トマトの苗植え観察、サツマイモの苗植え 枝豆収穫 善久寺こども園…歯と口の健康習慣での歯科検診、ブラッシング指導、 「かみかみメニュー」給食の提供 本荘子ども園…保育参加・参観、保護者研修会での、J A女性部による朝ごはんのお話、おにぎり作り 【小学校での地場産学校給食等の実施】（担当：教育総務課） 「ふくい地場産学校給食推進事業」の一環として、福井でとれる魚と野菜である「ふくいサーモン」と「越のルビー（トマト）」について学ぶ食に関する学習を市内の各小学校（北潟小学校、本庄小学校、金津東小学校）で実施。併せて、これらの食材を使った「ふくい地場産物を使った給食」を提供。その他、1年生保護者対象の給食試食会、給食委員会による食に関する発表栄養教諭による栄養指導等を実施。

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	越前市（教育委員会教育振興課） （健康増進課）
取組の名称	① 地場産、旬の食材を取り入れた給食の実施と情報発信 ② えちぜん歯とお口の健康フェスタ2018
実施時期	① 平成30年6月 ② 平成30年6月2日（土）
取組内容	【地場産、旬の食材を取り入れた学校給食の実施と情報発信】 ・地場産品（福井県産）を100%使用した学校給食の提供（6月19日前後） ・旬の食材（旬の野菜…べにしきぶ、きゅうりなど）を活用した学校給食の提供と、「給食だより」等での地元の食材や旬の食材の紹介 ・噛むことを意識したカルシウムたっぷりの献立「歯ッピー給食」 鉄分を補給し、貧血予防につながる鉄分強化献立「アイアン献立」 サッカーワールドカップ開催国等の料理「多様な食文化を楽しむ献立」等の提供 ・小学校1年生保護者を対象に、学校給食について理解を深めていただくための試食会の実施や、スポーツと栄養を関連づけ、健康維持のための食生活を考える「スクールランチデー」の実施。 ・石塚左玄（福井県出身で食育の祖といわれている人物）に学ぶ食育教材「ふくいこども食育チャレンジ」を活用した食に関する内容を学び、正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう家庭や地域と連携した食育の推進。 【えちぜん歯とお口の健康フェスタ2018】 ・大切な歯のことを考えるイベントとして毎年6月に開催。歯みがき指導や歯科検診・相談の他、歯によいおやつコーナーを設置。 ・甘くないおやつ普及の他、2～3歳頃からぜひ一緒に親子で料理を楽しむことを推進…今年は、食生活改善推進員と大学生のボランティアにより、親子オリジナルのおにぎり「てまりにぎり」作りを実施。180名の子どもと保護者が参加。 ○その他、6月食育月間に合わせ実施している取組み 【「えちぜん栄養士通信」の発行】…6月15日発行 ・野菜が苦手な子も食べる保育園での人気メニューを保護者向けに紹介し、忙しくても、野菜料理を作るコツを掲載。市内 公立・私立保育園児の家庭に配布。 【地元大学生に越前市の健康づくりの取組み紹介】 ・地元の「仁愛大学」にて、越前市健康づくりの取組みを紹介する講義を実施。 「越前市健康21計画（第3次）」で掲げている行動指針について説明し、野菜摂取や減塩について、若い頃からの生活習慣予防の取組みが必要なことを紹介。 学生79名参加



歯とお口の健康フェスタでの
「てまりにぎり」作り体験



「えちぜん栄養士通信」

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	坂井市
取組の名称	市広報誌を用いた食育の推進（坂井市食育市民ネットワーク通信の発刊）
実施時期	平成30年6月
取組内容	市の広報誌「広報さかい6月号」（全戸配布）に坂井市食育市民ネットワーク通信を掲載し、食育推進の拡大を図りました。 【テーマ】 「大人の食育」～大人が実践すべき食育とは～ 【内容】 ・あなたは大丈夫？メタボリックシンドローム ・会社も一緒に食育の推進 ・野菜プラスと塩分マイナスで目指そう食生活改善 

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	永平寺町
取組の名称	幼稚園での地域交流 小中学校での地場産学校給食の実施
実施時期	平成30年6月
取組内容	【幼稚園での地域交流】 ・御陵幼稚園では、園児の祖父母、民生委員の方々をお招きして、カレーパーティを開催。3～4歳児は野菜の皮剥き、5歳児は包丁を使って野菜を切って、カレー作りのお手伝いをしました。出来上がった大鍋いっぱいの愛情たっぷりのカレーはおいしく、みんな大満足。じゃがいもは、園の畑で収穫したものを使用。これからは夏野菜も収穫できます。今回のふれあい交流や、これまでの畑活動を通して、子ども達の心と体が大きく成長してくれることを願います。 【小中学校での地場産学校給食の実施】 ・地場産学校給食推進の一環として、「おいしいふくいを味わう・食べる給食」を、全小中学校で実施。福井県特産の食材を使用した学校給食を生徒に提供すると共に、それらを教材とした食育学習を各小中学校で行いました。 ふくいポークや町産れんげ米使用の給食 ○その他、学校給食等を介した食育の推進 ・「給食だより」での食育発信 6月は食育月間であることや、食育の祖「石塚左玄」の訓え、地場産学校給食の実施と、使用した食材についての情報を掲載し食育を推進。 ・栄養指導参観と給食試食会の実施 小学1年生の保護者を対象に実施。栄養指導や児童の配膳の様子を参観し、配膳、試食、学校栄養士からの話しの中で、家庭での好き嫌いを減らす献立の工夫や声かけ等の大切さについて関心を高めていただく機会となった。 ・「ふるさと給食の日」の実施 福井県の郷土料理を給食に取り入れ紹介。また、ふるさと知事ネットワーク給食交流事業の一環として三重県の特産品や郷土料理を給食に取り入れた「三重県のふるさと給食の日」も実施。 ・学校保健委員会の開催 学校開放デーに合わせて開催。早寝・早起き・朝ご飯・朝うんち・歯磨き等生活リズムを整えることの大切さを伝える「生活モンスターをやっつけろ！」という劇を行い、その後意見交換を実施。保護者も参加。



幼稚園での地域交流の様子



福井の食材を教材とした学習



学校栄養士から保護者へお話



子ども達による生活リズムを整える大切さを伝える劇



【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	南越前町
取組の名称	学校保健会（歯の健康とおやつについて）
実施時期	平成30年6月20日
取組内容	自由参観日（学校公開日）に小学校中学年を対象に学校保健会を実施しました。 「歯の健康とおやつ」というテーマで、3年生には「飲み物の砂糖の量と歯の健康について」、4年生には「おやつのとり方と歯の健康について」というテーマで栄養教諭より話をしました。保護者と一緒に夏休み中のおやつのとり方について考えたり、自分が毎日食べているおやつにはどれだけの砂糖が入っているか調べたりする活動を取り入れました。 

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	越前町
取組の名称	えち膳の日（町産食材 100%献立）の実施
実施時期	平成 30 年 6 月 29 日(金)
取組内容	例年 6 月と 11 月に提供していた「えち膳の日」献立を、食育月間に合わせて町内の全小・中学校を対象に 1,800 食提供しました。 越前町は越前海岸で獲れる海産物をはじめ、織田きゅうりやニューピー（ピーマン）、宮崎地区のたけのこなど様々な特産物があり、豆腐に使う大豆も町内産とすることで、学校給食での地場産食材の使用率・使用品目数は県内でもトップクラスを誇っています。 この取組は、給食センターと生産者及び県・町が連携し、提供の 3 か月前に情報交換会を行い、その時期に提供できる農産物の確保や、必要な農産物の生産を依頼したりするなど、生産者と消費者の連絡を密に行うことで成り立っています。 【献立内容】 ・ごはん ・海土里のビーフシチュー ・きゅうりのコロコロサラダ ・牛乳 ・はたはたのスナック ・越のルビー 【使用した地場産物】 米、牛肉、にんにく、じゃがいも、玉ねぎ、小松菜、トマト、はたはた、水菜、きゅうり、大豆（センター毎に、取り入れてる食材に若干違いがあります。）



【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	美浜町
取組の名称	親子ふれあい食育事業
実施時期	6 月
取組内容	目的：1 年生児童およびその保護者を対象に学校給食の試食・参観をとおして食育への理解を深め、推進を図る。 ・美浜西小学校 6 月 1 2 日（火）人数：児童 2 4 人 保護者 2 4 人 ・美浜中央小学校 6 月 1 3 日（水）人数：児童 2 3 人 保護者 2 3 人 ・美浜東小学校 6 月 2 7 日（水）人数：児童 1 9 人 保護者 1 9 人 美浜町の小学校（全 3 校）の新 1 年生とその保護者を対象に、栄養教諭による授業を行いました。わが町では、給食センターにて学校給食を調理しているので、普段児童は給食の作る様子を見たことがありません。そこで、毎日の給食がどのように作られ、自分たちのもとへ運ばれてきているのか、また、給食中に守ってほしいマナーなどを勉強し、どうしたら気持ちよく食事をするができるのかを学びました。給食センターの様子を知った児童からは、事業実施後、給食センターに見学に行きたいとの声を聞くことができました。また、マナーの学習については、児童だけでなく、参加した保護者も興味深かったらしく、家庭でも実践したいという声を聞くことができました。 授業実施後、給食時間には保護者と並んで給食を喫食し、児童は普段なら苦手だからといって残してしまうような食材でも、保護者が見ていてくれるということで、頑張って食べる様子が見られました。保護者からは、「家庭ではこんなに食べないのに給食ではたくさん食べていて驚いた」「家庭での量も改めて考えたい」などの意見をいただきました。 小学校に入学して、だんだんと学校生活に慣れてきた 6 月に給食の様子を見ていただくことで、児童にとっても保護者にとっても有意義な時間となったことと思います。今後も、継続していきたいです。

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名	福井県																						
取組市町村名	高浜町																						
取組の名称	たかはまわかめでふりかけを作ろう																						
実施時期	4月中旬から5月上旬																						
取組内容	【ねらい】 ・町内保育所児に、普段食べている食材にも旬があることを知り、季節を感じてもらいます ・実際の道具を使いわかめの獲り方を聞き、身近な地産品に関心を持ってもらいます ・高浜の産物を活かした食材を味わい、親しみを持ってもらいます 【わかめ干し体験・ふりかけづくりの実施日・参加者】 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>わかめ干し体験</th><th>ふりかけづくり</th><th>参加人数</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>内浦保育所</td><td>4月10日（火）</td><td>4月24日（火）</td><td>全園児9名</td></tr> <tr> <td>青郷保育所</td><td>4月17日（火）</td><td>4月23日（月）</td><td>年長児19名 年中児16名</td></tr> <tr> <td>高浜保育所</td><td>4月18日（水）</td><td>5月23日（水）</td><td>年長児38名 年中児25名</td></tr> <tr> <td>和田保育所</td><td>4月20日（金）</td><td>5月9日（水）</td><td>年長児29名 年中児33名</td></tr> </tbody> </table> 【実施内容】 生わかめを洗い、小分けバケツに入れて生わかめを干場にて洗濯バサミで干す作業を行いました。後日乾いたわかめを自分たちで細かくして、ふりかけにして給食で食べました。				わかめ干し体験	ふりかけづくり	参加人数	内浦保育所	4月10日（火）	4月24日（火）	全園児9名	青郷保育所	4月17日（火）	4月23日（月）	年長児19名 年中児16名	高浜保育所	4月18日（水）	5月23日（水）	年長児38名 年中児25名	和田保育所	4月20日（金）	5月9日（水）	年長児29名 年中児33名
	わかめ干し体験	ふりかけづくり	参加人数																				
内浦保育所	4月10日（火）	4月24日（火）	全園児9名																				
青郷保育所	4月17日（火）	4月23日（月）	年長児19名 年中児16名																				
高浜保育所	4月18日（水）	5月23日（水）	年長児38名 年中児25名																				
和田保育所	4月20日（金）	5月9日（水）	年長児29名 年中児33名																				
	   																						

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	おおい町（保健医療課・保健福祉室・食いきいき隊） （おおい町立学校給食センター）
取組の名称	① 地域の伝統食を学ぶ ～梅干し作り体験～ ② 「食いきいき隊」による夏バテ防止の食事等の普及啓発 ③ 地場産学校給食推進「ふくいのおいしい魚を食べる給食」の提供
実施時期	① 平成30年6月21日（木） ② 平成30年6月23日（土） ③ 平成30年6月26日（火）
取組内容	【地域の伝統食を学ぶ ～梅干し作り体験～】 おおい町立本郷小学校4年生児童（35名）を対象に、町内にて梅の栽培加工を行う企業組合の代表者を講師に迎え、梅干し作り体験を実施。 講師から、おおい町で栽培されている梅と、体験の手順について説明を受けてから梅の塩漬けと梅ジュース作りを体験しました。 児童は、梅の香りや手触りを体感しながら、楽しく作業を進めることができました。完成した梅干しが学校給食に出る日を楽しみにする様子も伺えました。 【「食いきいき隊」による夏バテ防止の食事等の普及啓発】 町内の保健・福祉・医療の総合施設「あっとほ～むいきいき館」で開催されたイベント「あっとほ～むデッ！！いきいきまつり」において、町の栄養改善事業のサポーター役である「食いきいき隊」と共に、食生活に関する普及啓発活動を来場者に行いました。 本格的な夏を前に、夏バテ予防のための栄養バランスのとれた食事と減塩についての普及と啓発として、夏バテ予防のための食材と栄養素に関する資料の配布と展示、夏バテ予防メニューの試食提供（ネバネバそうめん、ネバネバ冷奴）、減塩に関するアドバイスとフードモデルの展示を行いました。 【地場産学校給食推進「ふくいのおいしい魚を食べる給食」の提供】 おおい町内の小中学校（小学校4校 中学校2校）にて、地域の特産食材（若狭ぐじ）を使用した学校給食を児童生徒に提供するとともに、「若狭ぐじ」について理解を深めるための食に関する指導を実施しました。 食に関する指導については、給食主任や学級担任等の協力を得て、全校一斉に実施しました。 学校給食での提供に合わせて一斉に指導を行えたことで、児童生徒はより意識をして、給食を味わう様子が伺えました。 また、若狭ぐじが県内外で知られるブランド魚であることがわかり、地域の素晴らしさを再認識していました。



梅干し作り体験



夏バテ予防メニュー試食提供



「若狭ぐじ」説明の様子

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県
取組市町村名 取組団体・企業名	若狭町・若狭町梅振興連絡協議会
取組の名称	① 若狭町特産「福井梅」を使った梅ジュースづくり体験教室の開催 ② 「青梅まつり」で梅育・食育クイズ
実施時期	① 平成30年6月9日（土） 福井市中藤島公民館 ② 平成30年6月17日（日）敦賀美方農業協同組合 梅の里会館前
取組内容	【若狭町特産「福井梅」を使った梅ジュースづくり体験教室の開催】 若狭町梅振興ビジョンで掲げる消費拡大運動や食育推進の取り組みの一環として、福井市内の公民館を会場に、市内の地元住民を対象とした梅ジュース作りと梅醤油づくり体験教室を開催しました。町外の公民館を会場に地元市民向けに開催したのは今回が初めてです。 体験教室には、子どもを含む計21名が参加し、福井梅を使ったジュース作りや醤油作りを学びました。体験で使った梅ジュースや梅醤油は、容器を冷蔵庫に保存し、梅のエキスが抽出される1ヶ月後から使用できます。 参加者は、「こんな手軽に梅を使ったジュースや醤油が作れるとは思わなかった。1ヶ月後、家で試飲するのが楽しみだ」と語っていました。 同協議会としては、今回の教室が大変好評だったので、来年はステップアップして梅干しづくりの体験教室の開催について検討していきたいと考えています。 【「青梅まつり」で梅育・食育クイズ】 若狭町の特産であり、収穫最盛期を迎える福井梅を県内外へ広くPRすると共に、福井梅を使った食育の推進を図ることを目的として『青梅まつり』を開催しました。 会場では、青梅の特売はもちろんのこと、特産の福井梅や食育に関するクイズを実施しました。 また、地元の美方高校食物科の生徒達が講師となり、もぎたて青梅を使った梅ジュース作り体験教室を開催した他、美方高校、若狭東高校がそれぞれ考案した福井梅を使ったスイーツ等の販売や、豪華特産品が当たる特産輪投げ抽選会等が催され、会場を訪れた観光客や地元住民へ、若狭町の梅産地や特産品の魅力を発信するとともに、町の食育・地産地消の推進を図りました。



梅ジュース・醤油づくり体験



「青梅まつり」での
梅育・食育クイズ



高校生が講師の梅ジュース作り



高校生考案の梅スイーツの販売