



受賞団体・個人の取組紹介

教育関係者・事業者部門



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

農林水産大臣賞

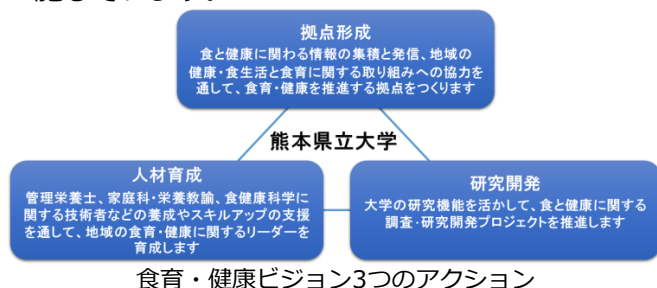
熊本県立大学

(熊本県) 活動期間 11年

地域・企業・大学が連携して大学生と地域住民に食育を！

「食育・健康ビジョン」の連携体制

学内に食育推進のための専任2名（講師、職員）と様々な専門分野を持つ学部教員、事務方からなる食育・健康プロジェクト推進委員会を設置し、「食育・健康ビジョン」を掲げ、人材育成、研究開発、拠点形成の3つのアクションのそれぞれで具体的なプログラムを実行しています。県、自治体、農協、漁協、学食業者、農業高校、食関連企業等との多彩な連携により、「食育」「健康増進」「地域づくり」「地産地消」等に寄与する取組を実施しています。



食育・健康ビジョン3つのアクション

「食育の日」と「ベジチャージ@学食キャンペーン」

「食育の日」には、学生が自ら地域の食について学び、考案したオリジナルメニューを学食で提供しており、無関心層の多い学生と同世代の若者への興味を高めるきっかけとなっています。また、「食育の日」メニューをレシピ集として出版し、小学校の給食として採用されるなど学外での食育にもつながっています。

また、120g以上の野菜料理を無料提供する「ベジチャージ@学食キャンペーン」は、同窓会、地元農協等の支援を受けて2回にわたって実施され、学生の食環境を改善すると共に食の意識を高める機会となっています。



「食育の日」現地学習の様子



ベジチャージ@学食キャンペーン

食文化の継承と情報発信

地域の食材や食文化を学食でPRする「地域連携週間」、学生が地域に行きその土地の郷土料理や食文化を学ぶ「郷土料理伝承ツアー」等の実施により食文化を若者が学ぶ場作りを行っています。また、地元ボランティア団体と連携して震災復興支援として行った「郷土料理カフェ@仮設住宅」では、「くまもとふるさと食の名人」の指導のもと、大学生と住民が共に郷土料理を調理し、会食を行いました。また、大学内で食育・健康フェスティバルを年1回開催し、講演会や親子体験教室、郷土料理の試食、栄養相談等を実施しています。



郷土料理カフェ
@仮設住宅



食育・健康フェスティバルでの親子ペットボトルピザ教室

食育は健康づくり、コミュニティづくりに役立つ大切な教育活動です。熊本県立大学は、健康の科学を重視し、地域と学生の食生活改善に貢献する食育を推進しながら、熊本県の食の魅力を発信していきます。



熊本県立大学 学長
半藤 英明



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

岸田学園 行田幼稚園

(埼玉県) 活動期間 8年

栽培活動を通して行う発達段階に応じた食育の展開

年間指導計画で体験活動

園内に「子供農園」を作り、年少組は枝豆、年中組はポップコーン、年長組は稲の栽培を年間指導計画の中に位置づけて計画的に実施しています。地域農家や父母会の協力で、収穫したじゃがいもでのカレーパーティー、かかし作り、脱穀・粳摺り・精米から餅つき会、栗ごはん会食等、様々な体験活動を通じて食を大切にする心を育てています。



稲の栽培体験

教育活動を通じての食育

農作物の観察は、園生活の日常で行われており、生長の過程を身近に感じることで収穫までの喜びはさらに大きなものになります。また、自然〇×ゲームで野菜の旬や、お米のできるまでの過程、土の中の野菜、土の上になる野菜を理解します。クリスマス会の劇「もったいないお化け」発表では、お米・野菜農家が登場し、好き嫌いをなくしてしっかり食べることの重要性を感じていきます。



育てた枝豆おいしいね！

発達段階に応じた体験活動

幼児教育は環境・健康・言葉・社会性・表現の5分野で展開しますが、栽培を通じた食育活動にはその全てが含まれており、発達段階を考慮した題材を選び、種まきから収穫そして喫食までの知識の習得や体験から、「命の尊重」「思いやり」「大自然の不思議さ」「働く大切さ」の意識を持てるようになります。



粳摺り大変でした



ポップコーンができたよ！

このたび消費・安全局長賞という大変名誉な賞を頂戴したことを胸に、食育を通じて子供たちの健やかな心と体の成長を助けられるよう益々活動に力を入れていく所存です。



(学)岸田学園 行田幼稚園 理事長
岸田 昌久



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《教育等関係者》

千葉県立桜が丘特別支援学校

(千葉県) 活動期間 3年

給食を生きた教材として活用した食育の推進

発達段階に応じた多様な食育

毎年、食に関する指導の全体計画に基づき、食育の目標（「豊かな心、生きる力」を育てる）を達成するための具体的な取組を決め、小学部、中学部、高等部、寄宿舎の各発達段階に応じた到達目標を全職員会議を通じて共有しています。ユネスコスクールに加盟しており、毎月の食育の日に、「世界のごはん」の日を設け、国際理解につなげ、日本の食事との比較で食文化の理解を深めています。



世界の食文化を学ぶ授業風景

千産千消と体験活動

毎月の「食育の日」には、農協の協力により地元千葉県産野菜で給食を提供し、献立「ひとくちメモ」での食材紹介や、食堂前の実物展示での五感を使った学習により、食に関する興味、関心を深めています。また、小学部では米作り体験、中学部ではさんが焼きや巻き寿司の調べ学習、調理体験や文化祭での発表、高等部では外国料理の調理体験、寄宿舎では自立に向けた調理実習を行っています。



稲の脱穀体験



精米体験

発達を促すおいしい給食の提供

うまく噛めない、飲み込めない等の摂食機能の発達段階に合わせ、「ペースト食」「押しつぶし食」「まとも普通食（普通食にあんをかけ、食物をまともやすくしたもの）」等の「特別食」対応のおいしい給食（食材ごとに個別でミキサーで調理）を提供しています。小学部から高等部までの12年間を見通して食に関する指導を行うことで、食べる機能が向上し、顔の表情が豊かになっていきます。また、色々な味を体験することで、「食べたい」意欲や好奇心が生まれ、日常生活の充実には「自立」へとつながっていくことが期待できます。



ミキサー食の給食



本校では栄養教諭を中心に、全職員が様々な立場から学校生活の様々な場面で、児童生徒の食に関する興味関心を高める活動に取り組んできました。今後も、これまでの活動を継続し、児童生徒の豊かな心、生きる力を育てる食育を推進していきます。

千葉県立桜が丘特別支援学校 職員一同