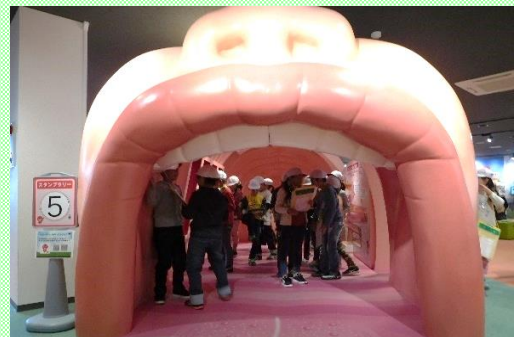


第3回 食育活動表彰

事例集



事例集の発行に当たって

平成28年度から第3次食育推進基本計画がスタートしたことから、農林水産省は、平成28年に「食育活動表彰」を立ち上げました。従来の食育推進ボランティア表彰よりも表彰の対象者を拡大し、ボランティアのみならず、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰しています。

表彰対象の活動は、第3次食育推進基本計画の重点課題を中心に

- (1) 若い世代を中心とした食育の推進
- (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進
- (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
- (5) 食文化の継承に向けた食育の推進
- (6) その他の食育の推進

としています。

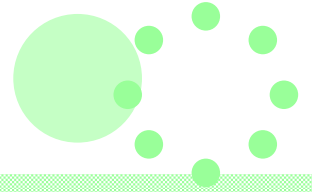
部門として、都道府県、政令指定都市、大学等からの推薦によるボランティア部門と、自薦応募も可能な教育関係者・事業者部門の2部門を設定しています。

今回の第3回食育活動表彰では、189件の事例の中から、特に優れた取組を行っている7件を農林水産大臣賞、優れた取組を行っている14件を消費・安全局長賞に決定いたしました。

受賞者の取組をまとめた本事例集は、地域で様々な食育活動を行っている方々の参考としていただけるよう作成いたしました。皆様の今後の食育活動をより一層充実したものにしていただくために、御活用いただければ幸甚です。

2019年4月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課



第3回食育活動表彰 審査委員会 委員	1
第3回食育活動表彰 講評	2

受賞団体の取組紹介

ボランティア部門

(食生活改善推進員)

洋野町食生活改善推進員協議会	5
浜田市食生活改善推進協議会	6
北九州市八幡西区食生活改善推進員協議会	7

(大学等)

おかず味噌汁健やか力向上委員会 <公立大学法人 青森県立保健大学>	8
薬膳・食育ボランティア部 <中村学園大学>	9
石川県立看護大学 垣花渉ゼミ	10

(食育推進ボランティア)

山梨県立ひばりが丘高等学校 うどん部	11
特定非営利活動法人 食育ママ	12
大府市健康づくり食育推進協議会	13

教育関係者・事業者部門

(教育等関係者)

気まぐれ八百屋だんだん	15
山梨学院短期大学	16
学校法人睦美学園 睦美幼稚園	17

(農林漁業者等)

有限会社蔵王マウンテンファーム	18
読谷村漁業協同組合	19
大分農業文化公園	20

(食品製造・販売者等)

大阪いずみ市民生活協同組合	21
株式会社ウオロク	22
神奈川・食育をすすめる会	23

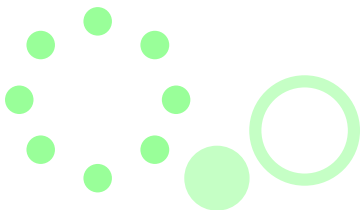
(地方公共団体)

元気さばえ食育推進会議	24
東松島市食育推進協議会	25
平戸市食育推進会議	26

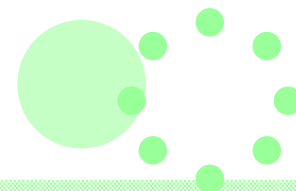
第3回食育活動表彰 審査委員会 委員

秋 田 昌 子	すみだ食育goodネット 顧問
黒 谷 伸	一般社団法人 全国農業会議所 情報事業本部長
田 村 知 香 子	株式会社共同通信社 企画事業部 次長
中 嶋 康 博	東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
東 四 柳 祥 子	梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 准教授
山 本 妙 子	神奈川県立保健福祉大学 名誉教授 公益社団法人 神奈川県栄養士会 副会長・常任理事

敬称略：50音順



第3回食育活動表彰 講評



審査委員長

中嶋 康博

(東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授)

第3回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された189件から、優れた21団体の食育活動が表彰されたことを、心からお慶び申し上げます。

審査委員会では審査基準に基づき、先進性、継続性、有効性、波及性、実践性の5つの観点から評価をし、さらに、以下についても審査委員で熟慮を重ねて審査を行いました。

- ①対象活動が第3次食育推進基本計画の5つの重点課題の効果的な解決に資するものであるか。
- ②“地域における食の循環”全体の中における自らの活動の目的や目標を明確にし、企画、実施、評価までに関して地域との連携を踏まえて活動を進めているか。
- ③教育機関としての授業プログラム、管理栄養士等の養成機関としての通常作業、また企業自身の本来業務を確認しながら、応募の活動内容が食育の観点から特別に評価できるものとなっているか。

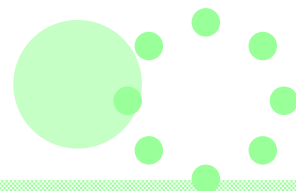
「ボランティア部門」（大学等）では、世代を超えた食生活改善及び防災の取組等、地域との交流を大切にした食育活動が見られました。「同部門」（食育推進ボランティア）における、山梨県立ひばりが丘高等学校うどん部の郷土料理「吉田のうどん」の普及推進活動は、県内外の幅広い世代に対し魅力を発信することにより、食文化の継承に大きく貢献しました。

「教育関係者・事業者部門」（教育等関係者）における気まぐれ八百屋だんさんは、子供食堂を全国に先駆けて始められ、子供たちに温かい食事を提供するだけでなく、地域住民の居場所としても大切な役割を果たしています。子供食堂は今では全国に2,000か所以上あると言われており（2018年4月：こども食堂安心・安全向上委員会調べ）、日本中の子供たちに食事と笑顔を与えています。また、「同部門」（農林漁業者等）における有限会社蔵王マウンテンファームは、子供たちが農業のありのままの現実と向き合っ、いのちのつながりを学ぶ活動を進めています。「同部門」（地方公共団体）においては、各地方公共団体の「食育推進計画」に沿った、その地域の課題解決を目指した様々な工夫が見られました。福井県鯖江市では産学官民の多様な関係者が包括的な体制で食育の推進に取り組んでいます。

これらは第3次食育推進基本計画の重点課題の解決に資するものであり、今後のさらなる広がりが期待されます。

今回、選外となった個人、団体、企業等においても、今後の発展が期待できる興味深い取組や、特徴的な取組が数多くありました。表彰された取組を参考にしながら、今後もさらなる食育活動を推進し、来年度も御応募いただければと思います。この表彰が国民や社会への食育の推進の大きな契機になることを祈念いたします。

第3回 食育活動表彰 表彰式写真



第14回食育推進全国大会inやまなし「第3回 食育活動表彰」表彰式 令和元年6月29日

受賞団体の取組紹介
ボランティア部門



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

農林水産大臣賞

洋野町食生活改善推進員協議会

(岩手県) 活動期間 12年

地域に根付く「食による健康づくり」活動

ライフステージに応じた取組 により地域の栄養改善

洋野町食育推進計画で設定されたライフステージに応じて、町民一人ひとりが実践出来るような食育に取り組んでいます。具体的には、幼児への健康手づくりおやつの普及啓発、保育園・小中学校と連携して調理実習を通じた食育の理解・充実の推進、成人への食育として生活習慣病予防のための食事の提案などを、発足から継続して行っています。



ヘルシーレストラン
で健康体操

中学校での
地場産品を使用した
食育教室



オリジナルヘルシーレシピで 料理教室を開催

地元の海の幸、山の幸を使い、減塩・適塩等の工夫を凝らしたオリジナルメニューの料理教室を各地区で幅広い対象に開催し、町民の健康意識を高めています。

このほか、会員の企画による脳卒中予防の寸劇発表を行っています。



減塩メニューを取り入れた
男性向け料理教室

ヘルシーバランス弁当の提案

「食事バランスガイド」を参考にした、バランス弁当箱を使ったヘルシーメニューを考案。レシピ集も発行し、食べすぎ防止や家庭での食事バランス確認の定着に役立っています。バランス弁当箱を使用すると、主食・主菜・副菜・乳製品・果物の食べる量が一目で分かり、詰めただけで1食分の目安となる約600～700kcalになります。

このバランス弁当箱を活用した取組として、平成20年度から毎年「ヘルシーレストラン」を開催。地域の栄養改善を目的に、テーマに沿ったバランスメニューを提供し、併せて健康教育・健康体操を実施しています。メニューは地場産品の使用や減塩・適塩等の工夫を凝らし、献立作成から健康教育まで全てが会員により行われ、町民の健康意識を高めています。



地元食材を使ったバランス弁当



栄えある賞をいただき、大変感謝しております。これからも会員一丸となり、地域での「食による健康づくり」に努めてまいります。

洋野町食生活改善推進員協議会一同



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

浜田市食生活改善推進協議会

(島根県) 活動期間 47年

減塩活動を通じた「うす味習慣」の普及・啓発

地域に密着した取組で 脳卒中予防

浜田圏域では脳卒中による死亡率が他圏域に比べて高いことから、設立当初から減塩活動に取り組み、地域の健康課題である脳卒中を予防するため、うす味とバランス食の普及に努めてきました。特に、身近な公民館での食生活改善伝達講習や家庭訪問による家庭のみそ汁塩分測定、理想的なみそ汁の試食、減塩みそ作りなど、地域に密着した取組を進めています。大学生・高校生及び働き世代に対する減塩、バランス食の普及も行っています。



高校生に対するバランス減塩食の普及

巡回料理講習会を開催

設立当初の昭和46年から、キッチンカーによる巡回料理講習会や市民に身近な公民館での普及講習会を開催し、うす味、バランス食の試食や調理体験による減塩活動を行ってきました。平成に入り、働き世代に対する食生活改善のための「食改食堂」の開催にも力を入れています。



気になるおなか回りも
チェック



働き世代のバランス食

家庭のみそ汁の塩分測定で 実態把握

浜田市との協働活動として、みそ汁の試食や家庭のみそ汁の塩分測定、アンケート調査等で実態を把握し、実情に合わせ、無理なくおいしく減塩できる普及啓発活動を続けています。



家庭のみそ汁
の塩分測定

子供から高齢者までの健康づくり活動の継続で、この度の賞はとても嬉しく、また、これからの活動の励みにもなります。今後も生活習慣病予防、郷土料理の継承を踏まえ、健康寿命の延伸に向けて推進していきます。



浜田市食生活改善推進協議会
会長 宮本 美保子



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

北九州市八幡西区食生活改善推進員協議会

(福岡県) 活動期間 9年

生ごみコンポスト講座とリデュースクッキング

食事から考える 地球にやさしい環境づくり

ごみ削減、再利用、再資源化の「3R」を実践し、地球にやさしい環境づくりを進めることを食事から考えるため、生ごみコンポストづくり講座の開催をはじめ、大根やかぼちゃなどの野菜を皮や葉、種まで残さず使い切るリデュースクッキングを開催するなど、エコと健康づくりを両立した活動を行っています。



リデュースクッキングの様子

生ごみコンポストで 「3R」の啓発活動

生ごみコンポストづくり講座の開催や、幼稚園児のコンポストづくり体験等実践を取り入れ、3R活動の理解、定着を図っています。

料理教室等で出た生ごみも堆肥に変え、ごみ削減の活動を推進しています。食材を無駄なく利用することで、ごみを出さないことも大切な取組です。



幼稚園児のコンポストづくり体験

「もったいない」を 健康づくりに活用

最もおいしく栄養価の高い旬の食材を使い切るレシピを考案、料理教室を実施し、使い切り・食べ切り・水切りの「3切り運動」の家庭での実践を促しています。

レシピは、一つの食材（トマト、大根、かぼちゃなど）をテーマにして考え、無駄なく使い切るポイントと併せて紹介しています。



食材まるごと使い切りメニュー



平成21年、北九州市の「環境モデル都市」選定を機に、私たちだからこそ出来るこれらの活動を、今日まで草の根的に行ってまいりました。この度の受賞を励みに、これからも楽しく活動を続けてまいります。

北九州市八幡西区食生活改善推進員協議会
会長 安永 美智子



ボランティア部門
《大学等》

農林水産大臣賞

おかず味噌汁健やか力向上委員会

〈公立大学法人 青森県立保健大学〉 (青森県) 活動期間 4年

「おかず味噌汁」の普及活動

～ 地域住民のヘルスリテラシー (健やか力) 向上を目指して～

「おかず味噌汁」の普及活動

大学生に必要な自炊習慣の定着及び食の自己管理能力向上と、地域課題の一つでもある野菜摂取量の向上、適正な食塩量への理解につなげることを目的に、学生 (主に寮生) や、地域住民の健康につながる食生活改善と実践力の育成を目指した「おかず味噌汁」の普及活動を行っています。



万能「おかず味噌汁」

地域住民の食生活改善 と実践力の育成

地域の夏祭りや大学祭での「おかず味噌汁」提供、ひとり親家庭の小中学生を対象とした料理教室、独居高齢者の方への健康講話&試食会など、数多くのイベントなどを通じて地域住民との交流を図り、どの年代にも通じる食生活改善と実践しやすいレシピを紹介しています。



高齢者の方と一緒に健康体操

大学生の食の 自己管理能力向上

朝食欠食や貧血などの健康課題を抱えた学生の食生活改善を目指し、大学寮生に対して「おかず味噌汁」を食す機会を提供し、自身の食生活を振り返るように促しています。大学のホームページを活用してレシピ集や活動内容を公開し、地域にも活動を広めています。

おかず味噌汁レシピ集
～2018(平成30)年度版～

青森県立保健大学
おかず味噌汁健やか力向上委員会

ごまとミルクのまろやかお汁

材料 (1人分)	備考
※ さつまいも 20g	【下準備】
※ 豆腐 20g	さつまいも(皮つき)1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ にんじん 10g	豆腐は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ 大根 10g	にんじん、大根、豆腐はそれぞれ1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ ねぎ 5g	ねぎは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ 白すりごま 1g	白すりごまは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ 味噌 5g	味噌は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ だし汁 100ml	だし汁は1cm厚切りにし、水にさらしておく。

栄養価 (1人分)

エネルギー	116kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	5.1g
炭水化物	12.4g
食塩相当量	0.8g

ポイント

- ① さつまいもは皮をむき、1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ② 豆腐は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ③ にんじん、大根、豆腐はそれぞれ1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ④ ねぎは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑤ 白すりごまは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑥ 味噌は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑦ だし汁は1cm厚切りにし、水にさらしておく。

作り方

- ① さつまいも、豆腐、にんじん、大根、ねぎをそれぞれ1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ② 鍋にだし汁、味噌、白すりごまを加え、中火で煮込む。
- ③ さつまいも、豆腐、にんじん、大根、ねぎを加え、煮込む。
- ④ 味噌が溶け、野菜が柔らかくなったら、火を止め、味噌を溶かす。

具沢山味噌汁

材料 (1人分)	備考
※ 鶏ひき肉 20g	【下準備】
※ さつまいも 20g	さつまいも(皮つき)1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ にんじん 10g	にんじんは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ 白豆 10g	白豆は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ ねぎ 5g	ねぎは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ 味噌 5g	味噌は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ だし汁 100ml	だし汁は1cm厚切りにし、水にさらしておく。

栄養価 (1人分)

エネルギー	126kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	4.8g
炭水化物	15.3g
食塩相当量	0.8g

ポイント

- ① さつまいもは皮をむき、1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ② にんじんは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ③ 白豆は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ④ ねぎは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑤ 味噌は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑥ だし汁は1cm厚切りにし、水にさらしておく。

作り方

- ① 鍋にだし汁、味噌、白すりごまを加え、中火で煮込む。
- ② さつまいも、豆腐、にんじん、大根、ねぎを加え、煮込む。
- ③ 味噌が溶け、野菜が柔らかくなったら、火を止め、味噌を溶かす。

カレー味のミルクじゃがコーン味噌スープ仕立て

材料 (1人分)	備考
※ じゃがいも 20g	【下準備】
※ たまねぎ 20g	じゃがいも(皮つき)1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ にんじん 10g	にんじんは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ 白豆 10g	白豆は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ さやえんどう 10g	さやえんどうは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ 味噌 5g	味噌は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
※ だし汁 100ml	だし汁は1cm厚切りにし、水にさらしておく。

栄養価 (1人分)

エネルギー	94kcal
たんぱく質	2.8g
脂質	4.3g
炭水化物	11.5g
食塩相当量	0.9g

ポイント

- ① じゃがいもは皮をむき、1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ② たまねぎは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ③ にんじんは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ④ 白豆は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑤ さやえんどうは1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑥ 味噌は1cm厚切りにし、水にさらしておく。
- ⑦ だし汁は1cm厚切りにし、水にさらしておく。

作り方

- ① 鍋にだし汁、味噌、白すりごまを加え、中火で煮込む。
- ② じゃがいも、豆腐、にんじん、大根、ねぎを加え、煮込む。
- ③ 味噌が溶け、野菜が柔らかくなったら、火を止め、味噌を溶かす。

おかず味噌汁レシピ集

私たちは、青森県の短命県返上に向けて、だしの旨みを活かした減塩で具沢山の味噌汁の良さやおいしさを伝える活動を展開してきました。本活動が全国に広まる良い機会を与えてくださいましたことに感謝申し上げます。



おかず味噌汁健やか力向上委員会
前代表 後藤 優和



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

薬膳・食育ボランティア部 〈中村学園大学〉

(福岡県) 活動期間 20年

熊本地震や九州北部豪雨の支援のための食に関するボランティア
福岡県内の地域住民への公民館での食育・料理教室

各ライフステージ対象の 食育・料理教室

管理栄養士を目指す65名の学生が中心となり、地域において各ライフステージに対応した食育・料理教室を実施しています。児童では不足がちな鉄分、カルシウム入りのメニューを、高齢者ではエネルギーやたんぱく質の不足によるフレイル（虚弱）予防のメニューなどを食育活動に取り入れて健康づくりに貢献しています。



学童期対象の
料理教室

薬食同源 食べ物で健康に

食育・料理教室で作るメニューは、和食を基本に中国の薬膳を取り入れた日本型薬膳を基に考案しています。地域の走り・旬・名残の食材に、日本の薬味でもあるにんにく・生姜・わさびをはじめとした身近な薬膳食材を組み合わせ、食事を通して病気の予防や健康増進を図るメニューを作成しています。教室で実施したメニューは家庭でも実践でき、日本の農林水産物の消費拡大にも寄与しています。

【秋の薬膳メニュー】
黒米入りピラフ、
食物繊維・ビタミン豊富なロールキャベツ、
柿とほうれん草の白和え風、
梨のコンポート



災害支援、 防災への取組

熊本地震では、益城町役場にて9日間、昼食と夕食合わせて約1,800食の炊き出し支援を行いました。また、九州北部豪雨の際は、福岡県うきは市においてビタミンC・ミネラルが豊富な柿の葉でお茶を作り、本学主催の薬膳EXPOで約16,000人に紹介・試飲していただき、現在も商品化に向けて継続・実施しています。また、大学がある城南区において、行政・福岡大学医学部・福岡歯科大学と連携して防災モデル事業を実施し、非常食レシピの開発支援を行う予定です。



うきは市での
柿の葉茶づくり



私たちの部は発足してから約20年間、地域における食育支援活動を行っています。現在も、鹿児島県の開聞山麓香料園のハーブを学内で種から育て、高齢者の健康メニューに役立てるなど積極的な活動を行っています。

中村学園大学
薬膳・食育ボランティア部一同



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

石川県立看護大学 垣花渉ゼミ

(石川県) 活動期間 9年

「健康弁当」を地域へひろめ隊
～看護大生を核にした「健康になれるまち」づくり～

「健康弁当」で 地域づくり・人づくり

産学官民の連携で、石川県かほく市の食材を活かした「健康弁当」を作り、広め、食と健康増進、産業振興、教育を結び付けた「地域づくり」を推進しています。食育推進のための地域活動への参加と、学生や地域の連携団体の学習が同時に成立する「サービス・ラーニング」は、市民の健康増進に貢献する「人づくり」につながっています。



かほく
健康弁当

「顔の見える」しくみ

学生・栄養士・生産者・業者という地域に密着した多様な主体が連携して「健康弁当」にかかわります。このような「顔の見える」しくみは、食の安心・安全を生み、弁当を購入したいという市民ニーズにつながります。ニーズに応えるために、産学官民の輪はさらに強まります。



ずらりと並んだ健康弁当

子供たちに 「健康な食事」の知識を

学生が先生役となり、小学校栄養教諭と協働して食育授業を企画します。子供たちは、弁当を食べて「彩り」「旬の地場産食材」「さまざまな調理法と食感」の効用を学んでいます。



地元小学生への食育授業



ゼミと地域が連携した健康弁当の取組が表彰されたことをうれしく思います。この取組を参考に全国各地で食育活動がさらに進むと、私たちの活動は健康増進の一助になるのかもしれません。

石川県立看護大学 垣花渉ゼミ 泉屋 昂平



ボランティア部門
《食育推進ボランティア》

農林水産大臣賞

山梨県立ひばりが丘高等学校 うどん部

(山梨県) 活動期間 9年

「吉田のうどん」の後継者に俺たちになるプロジェクト

「吉田のうどん」 の魅力を発信

部活動「うどん部」の活動として、郷土料理「吉田のうどん」を通し、特徴ある地元食文化の魅力を全国に伝えるべく「県内外のイベントでの出店」「新メニューの開発」「うどん店を紹介したフリーペーパーの発行」「直営のうどん店の開店」など、県内外の幅広い世代に対し情報発信・食文化伝承を行っています。また、山梨県「食の伝承マイスター」、富士吉田市「吉田のうどん観光大使」としても活躍しています。



「吉田のうどん観光大使」としてイベントに参加

高校生による うどん店開店

ここ数年、原材料の高騰、後継者不足などの要因で「吉田のうどん店」は激減し、富士吉田市の食文化を守るために、自ら後継者になるべく、平成30年の4月に高校生によるうどん店を開店しました。お客様からのアンケート結果に基づき、麺やつゆ、その他店舗対応の改善にも取り組みました。



スーパーマーケット内で「吉田のうどん」開店



連携してPR活動

「吉田のうどん」PR活動は、フリーペーパーやSNSを駆使しながら、地元うどん店、自治体、商工会、食品メーカー、市民などとの連携活動で成り立っています。フリーペーパーは平成24年から毎年発行し、現在vol. 7です。



フリーペーパー
「うどんナビ」



このような素晴らしい賞をいただき、大変嬉しく思います。「吉田のうどん」に関する取組は、まだ発展途中であり、ゴールは遙か先です。この結果に満足することなく、更なる進化・深化を目指して精一杯頑張りたいと思います。

山梨県立ひばりが丘高等学校 うどん部一同



ボランティア部門
《食育推進ボランティア》

消費・安全局長賞

特定非営利活動法人 食育ママ

(山形県) 活動期間 10年

子供たちだけで料理に挑戦する食体験教室「キッズキッチン」

「生きる力を育てよう」
をテーマに

幼児から学童期における食体験教室「キッズキッチン」を主催。子供たちに調理の最初から最後まで全てを体験させ、子供の気づきや発見を大切にするとともに、「難しいこともできた」という達成感を味わわせながら、自立した生きる力を育む活動を行っています。具体的には、子供たちに是非知ってほしい伝統食材、郷土料理、防災食などの体験を繰り返し実施しています。



「キッズキッチン」の様子

アンケートの回収は 2週間後

活動当日の感想だけでなく、家庭において子供がどう変わったか、お家の方がどう関わったかを把握することにより、体験の効果を確認し、その後の活動が充実した内容となるよう工夫しています。



興味津々の子供たち

地域団体の連携と スタッフの育成

主に、各地域の協力スタッフ（栄養士・調理師・保育士など）、地域の大学と連携し、学生スタッフにも協力をいただいています。また、参加児童の保護者に希望を募り、補助スタッフとしてメンバーを育成し、活動継続につなげています。



スタッフが子供たちを見守ります



子供たちの「できた！美味しい！またやりたい！」が原動力となり、地域の協力者や学生と共に継続して活動することができました。子供の力は素晴らしい！今回の受賞を励みに、今後もキッズキッチン活動に取り組んでまいります。

特定非営利活動法人 食育ママ
理事長 加藤 弥栄子



ボランティア部門
《食育推進ボランティア》

消費・安全局長賞

大府市健康づくり食育推進協議会

(愛知県) 活動期間 27年

もっと野菜を食べよう！「うまベジレシピ」の開発・普及と
「朝ベジファースト」を普及・啓発する食育活動

「うまベジレシピ」で 「朝ベジファースト」

平成24年国民健康・栄養調査で愛知県が野菜摂取量ワースト1となったことを受け、野菜のレシピ開発・普及を行っています。会員考案のレシピをもとに試作・改良を重ね、料理研究家の宮本和秀氏監修の20点のレシピ「うまベジレシピ」を作成。朝食で野菜を食べることが野菜不足改善のカギであると考え、「朝ベジファースト」を普及・啓発しています。



普及・啓発に活用
「うまベジレシピ」

野菜摂取向上に向けて

小学生向け「わくわくクッキング」を開催し、包丁の持ち方や野菜の切り方など基礎から伝え、楽しく実習しながらバランスの良い食事を体験してもらいます。そのほか「うまベジレシピ」を普及するため「うまベジクッキング」を開催しています。また、地域住民が参加する「公民館まつり」で、成人の1日の摂取目標である「野菜350g」の計量体験を行っています。



「わくわくクッキング」の様子

健康寸劇の上演

平成25年度より減塩や「朝ベジファースト」など、今伝えたいことをテーマに盛り込み、シナリオ作成、配役、練習会を経て、健康寸劇を上演し、市民に楽しく学んでもらう機会を提供しています。また、寸劇に協議会の活動内容も取り入れ、料理教室等のPRも行っています。



「朝ベジファースト」を啓発する健康寸劇



今回の受賞を大変光栄に思います。御指導いただいた宮本和秀先生はじめ諸先生方、活動を支援して下さる行政の方々に感謝申し上げます。
今後も会員で力を合わせ、わくわくする楽しい活動を市民の皆様にお届けします。

大府市健康づくり食育推進協議会

受賞団体の取組紹介
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

気まぐれ八百屋だんだん

(東京都) 活動期間 10年

八百屋という強みを生かし、食を中心に、誰一人として独りぼっちにしないための地域のつながり作りと居場所作りを、集う人みんなで行いながら発信する活動

食を通じた居場所作り

八百屋を営みながら、学習サポートを始め、大人の学び直しなどを展開。その中で、共食の場として子供食堂をスタートさせました。食が中心になる事で、0歳児から高齢者までが集い自然に異世代交流も生まれ、孤立を防ぐためのセーフティネット、居場所としての機能も併せ持つ場所として、地域の情報収集と発信も行っています。



みんなで囲む食卓は
笑顔がいっぱい

子供も親も安心

子供が一人で安心して外食ができる場として「子供食堂」を始めました。大人も子供もみんな一緒に食べることにより、心がなごみ、つながりが生まれ、思いやりの心、食への感謝の心にもつながっています。

みんなの居場所
“だんだん”



【今日のメニュー】
なすと玉ねぎのみそいため、
高野豆腐とひじきの煮物、
小松菜とソーセージボン
酢炒め、
ドライトマトのイタリア
ンサラダ、
ごはん、
かぶのみそ汁

地方への興味を引き出す 郷土料理教室

毎月1回「郷土料理教室」を開催し、食文化の伝承を学ぶきっかけをつくり、子供たちが料理を作る達成感を味わえ、技術を習得できる貴重な場となっています。また、保護者の要望を受け、近所の小学校の「サマースクール」で、子供だけで参加できる料理教室を、スタッフとともに開催しています。



郷土料理教室の様子



今回の受賞をスタッフ一同、とても誇りに感じ、深く感謝申し上げます。今後も全ての子供たちの笑顔につながるように、「食」という優しいツールをもとに日々精進してまいりたいと思います。ありがとうございました。

気まぐれ八百屋だんだん 近藤 博子



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

山梨学院短期大学

(山梨県) 活動期間 10年

県・金融機関と連携した短期大学の地域食育推進の取組

食育実践力の育成 と地域貢献

山梨県や地元金融機関と連携協定を結び、本短期大学に地域連携研究センターを設置し、食育ボランティアの依頼受付や調整、学生へのボランティア情報の提供、活動支援を行う体制を整えています。さらに、本学では、「食育推進ボランティア」を卒業必修科目に位置付けており、食育実践力の育成と地域貢献に取り組んでいます。



保育所・幼稚園での食育活動

児童のための料理教室

児童養護施設で生活する児童の将来の自立に向けた料理教室を開催し、調理技術を習得する機会を提供しています。また、保育所・幼稚園等での食育活動（年40回以上）は、実物の野菜や学生自身が手作りした教材を用いて行っています。歯磨きや手洗い、食事マナーについても伝えています。



絵カードを用いたゲーム

実際に包丁を使って

夢のケーキを形に

小学生以下の子供たちを対象として、地元金融機関が平成23年度から継続して、ケーキのデザインを募集し、未来のパティシエである本学学生が、入賞作品を実際に創作してプレゼントする「ドリームケーキプロジェクト」を実施しています。子供たちが描いた夢のケーキを通し、食にかかわる楽しさや喜び、夢を提供しています。



子供が描いたイラストと
作製したケーキ



地域における食育活動は、栄養士や製菓衛生師、保育者を志す学生たちが、社会に飛び出し自らの専門性と向き合う貴重な学びの場ともなっています。今後も一層、地域とともに食育の推進に努めていきたいと思っています。

山梨学院短期大学 学長 山内 淳子



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

学校法人睦美学園 睦美幼稚園

(京都府) 活動期間 13年

子供が自ら料理する子供専用料理教室「キッチン・ラボ」

「できた～！」の喜び体験

ごっこ遊びではなく、本物の食材を自ら料理をする子供専用料理教室（「キッチン・ラボ」と呼称）を正課にして13年、全クラス月1回、年46回（H29年実績）実施しています。料理が「できた～！」の繰り返しの感動は、児童の食への関心を高め、偏食の改善を促し、自信が芽生え、心を大きく成長させています。保護者の強い要望により、「キッチン・ラボ」参観日も設けています。



包丁で切ったよ！

袋の味よりおふくろの味を！

美味しい料理を作るだけではなく、野菜収穫、食材観察、伝統食、マナー、喫食、後片付け、歯磨き習慣等の全プロセスを体験させることにより、食への関心の高揚や、偏食の改善、自信の発芽、連帯感の涵養などを目指しています。



野菜を育てて収穫



お行儀良くいただきます

初めての出会いが 全て本物になる

子供が料理・食材に興味湧くように、節分では鬼と鰺、柊の由来を伝え豆撒きをし、雛祭りでは雛ずし、蛤汁の由来を伝え、食後に貝合わせで遊びます。その他に、大豆と麴で味噌を仕込み、石臼で小麦を挽き、パン・パスタの生地づくり、カレーはスパイス調合から、マヨネーズは卵と酢、出汁は昆布と鰹節、椀と箸は漆塗りを使うなど、五感を駆使した体験にこだわっています。



雛祭り献立

家で「菜の花って美味しいよ！」「アジの三枚おろしできたよ！」と得意顔で話したり、調理中に踏み台を持ってきて「一緒に作る！」と言ってくれるなど、保護者からのたくさんの声をいただきます。食への関心の芽吹きです。この芽吹きが、やがて自信になります。



学校法人睦美学園 睦美幼稚園
園長 井上 弘子



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

有限会社蔵王マウンテンファーム

(山形県) 活動期間 30年

教育ファームの確立と食の生産現場（農林漁業）の理解とともに、
その中にある教育効果の認知と理解を広める活動

食と「いのち」のつながり を学ぶ体験プログラム

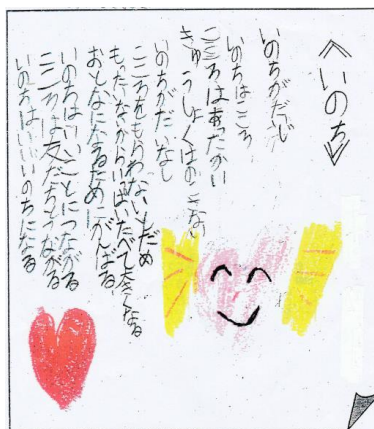
動物たちと暮らす山川牧場を活動の舞台に、自然の営みを手本とした「循環の輪」を基本として、オリジナルの体験プログラムや指導書、教材を活用しながら活動を行っています。牧場での体験と出前講座を行っており、幼稚園・保育園の子供たちから老人福祉施設の高齢者まで幅広い年齢層を対象者としています。山形県教育委員会の推薦で制作した「食・いのちの教育 環境を考える」DVDは、山形県内の全教育委員会と小中学校へ配布・活用されています。



牧場での
牛と子供の
ふれあい体験

本当に悪いのは誰でしょうか

酪農は「いのち」を作り、育て、その「いのち」を売って社会へつなぐ仕事であり、人間は自然の「いのち」の恩恵を受けて生活しています。“悪い酪農家 山川さん”の仕事について紙芝居を使ってありのままを伝える出張講座を行っています。講座では、バター作り体験も織り交ぜ、食と「いのち」と自然のサイクルと人間との密接な関わりについて考えるきっかけを提供しています。「いのち」を売った山川さんは悪い人です。でも、本当に悪い人は誰でしょうか。皆さんはいい人でしょうか。



出前講座の様子

命から食へのドラマ

実際に生きたニワトリの命を絶ち、食べ物にし、調理して食べるという体験を行っています。ありのまま体験したあと、調理した鶏肉を残す生徒は一人もいません。「いただきます」の本当の意味を理解しているのです。



食べ物になった
ニワトリ



いただきます



命と心について子供たちの理解を深めたいと考えていたとき、食育にその答えを見つけました。食が命を作り育てる。食の前後の繋がりと物語を学び、一緒に食べて心を作る。学びの場は農林漁業と暮らしの中にあります。

有限会社蔵王マウンテンファーム
代表取締役 山川 喜市



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

読谷村漁業協同組合

(沖縄県) 活動期間 22年

魚離れを打開！ ～開かれた漁協・親しみやすいみなとづくりの取組～

魚・魚料理・漁業を もっと身近に

平成7年から年1回、親子で魚に触れ合える「おさかなフェスタ」を開催。魚のつかみ取り、マグロ解体ショー、一般セリの開催、ジンベエザメグラスボートや沿岸遊覧船の運航、定置網漁業体験など盛り沢山のイベントを実施しています。さらに、鮮魚直売店や海人食堂も併設して新鮮な魚と魚料理を提供し、漁業や魚、魚料理をもっと身近に感じてもらうよう取組を工夫しています。



マグロ解体ショー

定置網漁業体験

子供たちに漁業を体験してもらい、魚や魚料理への親しみを深めるために、平成12年から、定置網漁業体験を実施しています。平成25年からは食品関連企業と連携して、漁業体験に加え、捕れた魚を加工・調理、販売するまでの一連の流れを体験できる「漁業・加工・流通体験」等の取組も実施しています。魚離れを食い止めるだけではなく、子供たちに漁師という仕事の魅力を伝えるという狙いもあります。



ドキドキ わくわく 定置網漁業体験

うみんちゅ みなとピクニック

若い世代へ魚食文化の継承を図るため、平成29年8月から月1回開催。毎回、300食分程度の魚料理を高校生以下は無料、大人には200円で提供しており、友だち同士、親子、地域の方々と共食する場を提供しています。



魚料理をみんなで一緒に

私たちは魚食普及を図るため、長年にわたりおさかなフェスタ等のイベント開催を通じて、子供たちから大人まで地域に愛される漁港づくりに努めてまいりました。今後も、これらの取組を継続していきたいと思っています。



読谷村漁業協同組合
代表理事組合長 金城 肇



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

大分農業文化公園

(大分県) 活動期間 18年

様々な農業体験や農山漁村の女性と連携した料理教室の継続的な開催による、
農業・農村文化と地域に根ざした食文化の伝承活動

生産者だから伝えられる 「命の尊さ」

食の大切さ、食を支える農業の重要性を次世代に伝えるため、農山漁村の女性らと連携し、大分県内各地の食材を活かした郷土料理や加工技術を伝える講座を開催。また、親子料理教室や子育て世代を対象とした託児付き料理教室を開講し、食と農業を一体的に学ぶ「子ども農業学校」などにも取り組んでいます。



「子ども農業学校」
での収穫体験

かあちゃん先生の 料理講座

“海・山・里のかあちゃん”を始めとした多くの講師（農山漁村の女性等）による伝統的な食文化の「伝承講座」、楽しく食を体験することで自然と食の大切さを身に付ける「親子料理教室」、「託児付き料理講座」等、利用者のニーズと利用者に学んでほしいことをマッチングさせた独自性のある講座を企画し、子供たちの学びにつなげています。



親子味噌作り教室



世界農業遺産の里
の料理講座

気軽に参加できる農業体験

若い世代に“食と農”の楽しさと大切さを伝えるために、広く豊かな自然の中でのびのびと楽しく学べる場所として、作物の植付けから草取り、収穫調理までの一連の作業等を体験することができます。その他にも来園者が気軽に参加できるよう、季節毎に様々な農業体験を開催しており、通りすがりでも気軽に参加できる体験講座を実施することで、地域の気候・風土・歴史の中で育まれてきた食文化を伝え、幅広い世代に足元の食の豊かさと大切さを再認識する機会を提供しています。



みんなで
田植え

大分農業文化公園 ネモフィラの丘にて



農山漁村で生まれた食文化を継承するために、女性グループなどの協力を得ながら活動してきたことで、素晴らしい賞をいただくことができ、心から感謝しております。今後も今まで以上に、地域と連携し、頑張ります。

大分農業文化公園 職員一同



教育関係者・事業者部門
《食品製造・販売者等》

農林水産大臣賞

大阪いずみ市民生活協同組合

(大阪府) 活動期間 3年

食の安全と食育の体験型ミュージアムの運営（校外学習の受入れ・食育イベント開催等）、小学校へ出張授業の実施

たべる＊たいせつミュージアム

全国唯一の「食の安全」と「食育、食べることの大切さ」を学ぶことのできる体験型ミュージアム。だれでも自由に来館でき、週末には「食」にかかわる親子向けの体験イベントも実施しています。小学校の校外学習の場としても多くの教育関係者に活用され、食育教育に役立てられています。



ミュージアム（人体トンネル）を見学する小学生

豪雨災害被災地への出張授業

文部科学省による平成30年7月豪雨災害被災地における土曜学習応援団による、子供の居場所づくりや教育プログラム等の案内を御覧になった愛媛県教育委員会から要請があり、それに応えて出張授業を行いました。



愛媛県西予市での出張授業

多彩な体験講座・イベントを実施

週末イベントとして、チリメンジャコの中からカタクチイワシの稚魚以外の生物を探す「チリメンモンスター」などの体験企画や食品企業と連携した体験企画を開催し、子供たちの食への興味を引き出しています。また、遠方で来館が難しい方のために、ミュージアムスタッフによる豆腐作り体験や糖度調べなどの出張授業にも力を入れています。



企業と協力した
体験イベント
（ウィンナー作り）



小学校での
出張授業の様子

今回の受賞は、これまで活動を御支援いただいた組合員、お取引先や諸団体、行政関係者、教育関係者の皆様のおかげだと感謝しております。今後もより一層関係者の皆様と連携し、食育と食の安全を推進する取組をすすめてまいります。



大阪いずみ市民生活協同組合
専務理事 久保 幸雄



教育関係者・事業者部門
《食品製造・販売者等》

消費・安全局長賞

株式会社ウオロク

(新潟県) 活動期間 6年

スーパーだからできる子供たちへの食育活動 ～ひとりで料理が作れるように～

4つの応援活動

行政と連携して、4つの食育活動を行っています。

- ①自分ひとりで弁当を作る、小学校の「弁当の日」を応援しており、「弁当の日」の買物に役立つ知識を店舗や学校で学ぶ「お買物講座」
- ②小学校の児童を対象に弁当づくりが体験できる料理教室「弁当づくり道場」
- ③高校生が地元の食材で作るお好み焼のレシピコンテスト「お好み焼甲子園」
- ④親子で楽しむための料理教室や料理の基本を学ぶ「親子・おとなの料理教室」を開催しています。



実際の商品に触れ
鮮度を見比べます

がんばれ！弁当の日

お買物講座では、店舗で商品を見ながら旬の食材、鮮度の見分け方のコツ、味やサイズの違い、消費期限・賞味期限の違い、チラシの見方やお弁当づくりのアドバイスなどを、わかりやすく試食を交えて説明します。
子供たちから寄せられる「弁当」の写真を店舗で掲示し、子供たちのがんばりを讃えます。また、「弁当づくり道場」では、買い物、弁当づくり、後片付けまでを一日で体験します。



「弁当づくり道場」では
一人でやり遂げた自信と達成感でいっぱいです

お好み焼甲子園 in 新潟

お好み焼は、地元の食材を入れることをレシピ条件にしています。

新潟の食材に興味を持ってもらい、自分たちでレシピを考え、仲間と一緒に料理して食べる楽しさを知ってもらうことにより、高校生が食への興味を持ってくれることを目的としています。



お好み焼甲子園ポスター



地元のテレビ取材が入った決勝戦の様子



この度は、栄えある賞に選出いただき有難うございます。小学生、高校生への食育活動の広がりや、活動が地域に密着してきている事を実感しています。
今後も子供たちが食に興味を持ってくれる食育活動を継続してまいります。

株式会社ウオロク
営業企画部 熊田 美佐緒
総務部 成瀬 圭子



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《食品製造・販売者等》

神奈川・食育をすすめる会

(神奈川県) 活動期間 11年

県民の食生活に一番近いところで食品を扱う事業者として

一人の百歩より百人の一步

神奈川県を中心に店舗を展開する食品小売3社が事務局となり、会員の取引先食品メーカー、行政や大学と協働し、店舗を中心に様々な食育活動を行っています。会員向けに学び・交流する場を設け、つながりを作り、個々の会員の進化を促しています。県主催のイベントも11年間全面協賛、「一人の百歩より百人の一步」の精神を大切に、多くの人々が実践できる活動となるよう取り組んでいます。



かながわブランドのPR

店舗の売場から 食育情報を発信

食育を語る従業員の育成のために、食育ポップコンクールを開催。小売従業員が食育ポップコンクールに参加することで、食育に対する意識が高まっています。作品のポップは日々の食事作りに役立つ内容が記載されており、健康増進、豊かな食生活の形成に貢献しています。



食材の見分け方や調理方法などを紹介するポップ

神奈川県・食育をすすめる会 × 神奈川県立保健福祉大学

神奈川県立保健福祉大学栄養学科の学生が開発したバランスの良い献立「バランスアップメニュー」のレシピを小売各社の店舗で年に4回配布しています。メニューは季節ごとに2つ、主菜からデザートまでバランスの良い組合せの献立として開発されています。



我が国では珍しい、スーパーマーケットを活用した食育活動に、このような賞がいただけたことは、大変うれしいことです。これも、企業、行政、大学が地域の人々のことを思い、活動を11年間も続けてきたからです。関係者に深く感謝申し上げます。



神奈川・食育を進める会
会長 中村 丁次



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

農林水産大臣賞

元気さばえ食育推進会議

(福井県) 活動期間 12年

地域の連携による食育推進活動 ～食でつながる みんなのさばえ～

包括的な体制で食育を推進

鯖江市農林政策課に事務局がある「元気さばえ食育推進会議」では、「食でつながるみんなのさばえ」を基本理念に、消費生活アドバイザーや学校・保育所関係者、料理店や菓子店、農家、J A、ママさん野菜ソムリエなど、市内在住の各委員と行政が連携して、包括的な体制で食育事業の推進に取り組んでいます。



「高校生カフェ」の調理の様子

学校給食畑を通じた生産者との交流

学校給食畑は、地区ごとの子供たちの給食に地場産農産物を提供するため、地域の農家ボランティアの支援を得て活動しています。学校の授業と連携した野菜の定植や収穫体験を農家の指導の下で行い、また、学校は「地場産学校給食の日」等で農家を学校に招待し、子供たちと一緒に給食を食べ感謝の気持ちを伝えることで相互の交流を図っています。



学校給食畑での農業体験

学年に応じた体験授業

市内の全小学校において、栄養教諭がつなぎ役となり、体験を取り入れた食育授業を開催しています。低学年では地場産食材でお菓子を作る「お菓子の授業」、中学年では五味について学ぶ「味覚の授業」、高学年では和食や出汁について学ぶ「うま味の授業」。また、市内の全小学校では、鯖江市の地場産業である越前漆器の給食用漆器を導入し、子供たちが日常的に日本文化に触れることができます。高校生自らが農業体験を行って収穫した食材で献立を作成・調理し、飲食店で提供する「高校生カフェ」も行っています。



「うま味の授業」



主菜は
「鯖江のめぐみかきあげ」



基本理念の「食でつながるみんなのさばえ」は10年後20年後も持続可能な“生涯食育”を目指し「食は体の 体は心の 応援団」というキャッチフレーズのもと、幼児から高齢者までみんなが笑顔になる食育推進を心がけています。

元気さばえ食育推進会議 委員長 帰山 順子



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

東松島市食育推進協議会

(宮城県) 活動期間 11年

東松島市4万人の食卓の輪 ～若い世代を意識して～

若い世代を意識した 情報発信

震災後に感じた食の大切さを若い世代に伝えたいという想いから、若い世代への啓発を意識し、小中学生を対象とした「ポスターコンクール」、「東松島食育メールマガジン」配信、雑誌編集者との「クックパッドサイト（ヒガマツ大学食育学部公式キッチン）」運営、JAとの「ひがまつヘルスベジまつり」実施、大学との「食育アプリ」開発など、多くの団体と協働・連携し活動を進めています。



メルマガ、クックパッド
掲載写真の撮影



わかめときゅうり
のさっぱり和え

S N S を活用した情報発信

若い世代の食習慣の改善を目指し、SNSを活用し東松島市の食材にまつわる知っ得情報や料理レシピなどを掲載した「東松島食育メルマガ」を毎月19日（食育の日）に配信しています。さらに、石巻専修大学及び地元中学校美術部と協力して食育アプリの開発を進め、平成30年11月から配信を開始しました。



食育アプリの開発



イベントを活用した 食育の推進

「ひがまつヘルスベジまつり」を開催して地産地消意識を高め、野菜摂取量の増加を目指しました。また、子供たちが考えるきっかけになるよう、「東松島市の食べ物で、健康で元気になろう」をテーマに、市内小中学校の児童・生徒にポスター作品を募集し、コンクールを実施しました。



野菜に貼ってあるシールを集めて
野菜が食べたくなるグッズをもらおう！



海と大地の恵みを活かした東松島市ならではの食育活動を評価していただき、大変光栄に思います。これまで御尽力いただいた関係機関への感謝を忘れず、今後も市民あがての活動を行っていききたいと思います。

東松島市食育推進協議会
会長 石森 さと子



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

平戸市食育推進会議

(長崎県) 活動期間 9年

「食」を育むたからじま ～平戸～ で、総合的・計画的に「食育」を推進

自然の恩恵を受け元気に育った 平戸食材で地産地消を促進

本市は、豊かな自然に恵まれ独自の食文化を育んでいます。その特色ある食文化や豊かな味覚を継承する活動を展開しています。地産地消の取組では、特に学校給食を学校における食育の生きた教材ととらえ、「食育コンテスト」入賞作品や郷土料理を積極的に取り入れるなど、地場産品の使用割合80%を目指しています。



体験を通して
生産者との交流も

平戸名物「焼きあご」作り体験

ひらどうまれ 「平戸産まれ」の食材を活かした 愛情たっぷりの学校給食

地場産品販売所・生産者と連携し、その月に使用できる野菜や果物の種類・量についての情報を得て、優先的に献立に取り入れています。つわやわらび、たけのこなどの下処理に時間がかかる食材は、下処理後に納品してもらうなどの生産者との協力体制のもと、旬の食材を豊富に使用する事が出来ています。



スタッフミーティングは
愛情のスパイス！

美味しい給食の出来上がり

感性きらり☆ 平戸市「食育」コンテスト

自然の恵みや食べ物の恩恵、生産者への感謝など、食に関わる全てのものに対する感謝の気持ちを深める機会とし、小学生は絵てがみ、中学生・高校生は平戸食材を使ったアイデア料理の内容でコンテストを開催しています。入賞作品集を作成し、市HPへの掲載や、料理教室の場で市民に周知する事で市民の食育への関心を高める機会となっています。



入賞した作品は
作品集として
まとめられて
います



日頃から市内の多くの方に御協力いただき、食育の推進に取り組んでおります。関係者の皆様に感謝申し上げます。これからも地産地消の促進や、食に対する感謝の気持ちを育て、平戸市の食文化の伝承に努めてまいります。

平戸市食育推進会議 委員一同



農林水産省 消費・安全局
 消費者行政・食育課
 〒100-8950 千代田区霞が関1-2-1
 TEL.03-3502-8111 (代) FAX.03-6744-1974