

(8) 幼小中の連携授業（出張授業）

地元産小麦粉を使ったパン作り（幼稚園）、食育の紙芝居（小学校）、地元産食材を使った調理実習（小学校と中学校）等、食を通じた異年齢交流を行ってきました。人に教えることで改めて食育の大切さを実感する機会となりました。（写真－7）

（写真－7） 地元産食材を使った調理実習



4 まとめ

調査項目63の選択数延べ252についてクロス集計も含める膨大なデータ解析となりました。その結果、食育指導の重点実施期間には意識が上昇する傾向があり、指導の継続性、指導内容の絞り込み、生徒の主体性の確保が生徒の認知・意識・実践度向上に向けて重要であることが解析できました。また、保護者の認知・意識・実践度が高いほど、生徒の認知・意識・実践度が高く、保護者の協力が不可欠であることが明らかとなりました。生徒を中心に学校と家庭、地域の連携をどう向上させていくかが重要です。今後は食育の観点から生徒に直接影響を与える学校力を一層充実させるとともに、「家庭力」への働きかけに取り組んでいきたいと思ひます。

事例

乳和食の推進

一般社団法人Jミルク

近年、健康志向の高まりを受け、事業者等による減塩メニュー開発等の取組が進められており、その一つとして、和食に牛乳を取り入れた調理法「乳和食」が推進されています。乳和食は、みそやしょうゆ等の伝統的調味料に、「コク味」や「旨味」を有している牛乳を組み合わせることで、利用されている食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、減塩しても美味しく和食を食べてもらう調理法です。食塩の過剰摂取の防止に加え、カルシウム不足の改善や、特に高齢者で不足しがちな動物性たんぱく質を補うことができます。

一般社団法人Jミルクでは、乳和食の普及を図るため、農林水産省の補助事業も活用しながら、日本栄養士会や日本高血圧協会と連携した、栄養士向けの指導者育成研修会の開催をはじめ、各地で開催される料理講習会へのテキストの提供、医療・福祉施設などへの利用を図る大量調理レシピの開発などを行っています。また、ホームページに、乳和食特設サイトを立ち上げ、主なレシピや調理方法を紹介するなど、一般消費者に向けた情報発信にも力を入れています。

(<http://www.j-milk.jp/nyuwashoku/>)

これらの情報が活用され、全国的な広がりを見せており、特に生乳の主産地である北海道では、北海道乳業協会を中心として、乳和食推進協議会の設置や推進リーダーの育成・派遣を実施しています。また、医療関係者からも注目を集めており、病院食における乳和食レシピコンテストが開催されるなど積極的な取組が行われています。



かぼちゃのミルクそばろ煮



乳和食の病院食への導入