

鳥取県の食育

地域の特性を有効に活かし意欲的に取り組んでいる活動を県知事が表彰しました。活動の詳細は、鳥取県ホームページで紹介しています。

検索 鳥取県 食育表彰



給食の残飯量の見える化や液肥への再利用で“もったいない”を育む取組

認定こども園 かいけ心正こども園 「“もったいない”に気付く食育」



毎日の残飯量を見える化し、子どもたちが食べ物に感謝の気持ちを持ち「もったいない」と思える環境を作っている。さらに、残飯処理機「エコデリーター」を使って液肥に作り替え、それを栽培活動に役立てている。「残さない・残ったものを再利用する」という視点を取り入れた食育活動を行っている。



「下あご形成」に着目し丈夫な身体をつくる取組

認定こども園 倉吉幼稚園 「乳幼児期から始まる生きる力の根っこ育て」



丈夫な身体をつくるための1つとして「下あご形成」に着目し、歯科医、管理栄養士、調理師、園職員等が連携し、歯列や噛む力、言葉や踏ん張り力等の発達を促すため、食材を大きめにカットしたり、根菜類やするめなどの硬い食材を加えることを意識し給食を提供したり、口周りの筋肉を活発に動かす「お口あそび」や、歯科衛生士による歯科指導等を取り入れている。



地域連携により小学生に郷土料理「こも豆腐」を伝承する取組

倉吉市北谷地区食生活改善推進員連絡協議会 「こも豆腐作りの継承」



「こも豆腐」は100年以上前から倉吉市北谷地区に伝わる郷土料理で、豆腐の中に人参とごぼうを入れ、わらで巻いて作る。北谷地区食生活改善推進員が地元の北谷小学校と連携し、3年生の「総合的な学習の時間」に子どもたちへ伝承している。子どもたちが栽培・収穫した大豆で豆腐作りに挑戦し、その豆腐を使ってこも豆腐を作るといふ、年間を通した食育活動であり、子どもはもとより、その保護者へも地元の郷土料理を継承する取組である。



簡単メニューを発信し「特産品の白ねぎのおいしさを広める取組

鳥取西部農業協同組合 白ねぎ料理研究会

「白ねぎ料理の開発、食育・試食宣伝活動、料理講習、産地交流、マスメディア出演」



鳥取県西部が産地の白ねぎのおいしさを広めるため、簡単かつ時短で誰でも調理可能な白ねぎが主役となるメニューの開発を行い、広くPRして消費拡大を図っている。白ねぎ農家も会員として活動しており、生産者ならではの知識を活用したメニューの開発や、学校等での食育、マスメディアへの出演等の際に農業の素晴らしさを伝えている。

