

4. 千葉県内における特色ある食育活動事例

(1) 市町村の取り組み

我孫子市

我孫子市食育推進行動計画の策定と「あびこ型地産地消」

我孫子市では、平成19年3月に我孫子市食育推進行動計画を策定し、①健康づくり、②食文化、③地産地消・農業体験、④食品表示の普及の4つの柱で食育を推進することとしています。

地産地消に関しては、生産地即消費地の利点を活かしたあびこ型都市農業を実現する一環として、市民・農家・行政等の皆が、地産地消に取り組みあびこ型地産地消の確立を目指しています。農家



と消費者・市民及び市・関係機関により設立された「あびこ型地産地消推進協議会」は、農家が安心・安全・新鮮な旬の味を市民に提供することの一助となるよう、環境に優しい農業の啓発と「あびこエコ農産物」の認証を行っています。また、農業青壮年会議をはじめとする地元農家の協力を得て、地元農産物を使った学校給食の実施などの取り組みも行っています。

これら地産地消と環境に優しい農業を実現するために、行政・農業関係者・市民が一体となって事業展開を図る場として地産地消推進機能や直売所機能を備えた農業拠点施設を整備する必要があり、平成19年6月にオープンした「あびこ農産物直売所」において、その準備(ニーズ調査等)と検証を行うこととしています。



習志野市

新鮮な地元特産物を活用した給食「キャロット計画」

習志野農業の活性化を目指し、ポジティブリスト制度の徹底や有機肥料を使用した野菜の栽培を通じて、消費者に安心・安全な農産物を提供することに力を注いでいます。また、食育の推進を目的に、市の主な農産物である「春夏にんじん」の出荷時には、学校給食に使用する全てのにんじんを「習志野産」で提供しています。にんじん以外にも大根・長ネギ・ほうれん草などの食材を学校給食に提供するなど、新鮮な地元野菜の活用を注ぐとともに、にんじん料理のレシピの「キャロットクッキング」のホームページ掲載など、「習志野の農業」に対する市民の方の理解をよりいっそう深める取り組みを行い、地産地消を推進しています。

市川市

子供たちの健康教育「ヘルシースクール」

子どもたちの食生活の乱れや運動不足等による生活習慣病の低年齢化などの健康問題に対し、平成17年度より市内公立幼・小・中・特別支援学校で「体力づくり」「望ましい生活リズムの確立」「食に関する指導の充実」「安全・環境衛生の充実」を柱とした包括的な健康教育である「ヘルシースクール」を推進しています。中でも食育推進に重点を置き、市内公立小学校5年生と中学校1年生の全員を対象に「食事調査」を実施し、食事の状況や留意事項等についての調査結果を各家庭に通知しながら健康指導に取り組んでいます。また、「すこやか検診」として、小学校5年生、中学校1年生の希望者を対象に小児生活習慣病予防検診を行い、結果を各家庭に通知するとともに、有所見となった児童生徒とその保護者に健康面と食事面の視点から健康相談を実施し、希望者には運動指導も行っています。



柏市

柏歯科医師会との連携による地域における食生活支援

柏市では、柏歯科医師会との連携により、QOLを高める視点で「食と口の健康づくり」活動として、健診や歯科相談等の保健事業、各種団体への講演会の他、地域における食生活に関する支援を行っています。

平成18年度に柏歯科医師会では、市内歯科医院来院者とその家族対象の食行動アンケート調査と、柏市と連携により全小中学校児童生徒対象の朝食に関する啓発（モーニングスローフード作戦）を行いました。これらの活動成果は市民フォーラムや手賀沼ふれあいウォーク等で広く市民にPRすると共に、テレビや雑誌等でも取り上げられました。



また、柏歯科医師会では、定期的に「かむかむだより」という広報誌を発行し市内歯科医院に掲示して、歯の大切さや食や健康についての豆知識をわかりやすく市民に紹介しています。

併せて、摂食嚥下機能支援のための「ごっくんちょ研究会」を立ち上げ歯科関係者と共に看護師、栄養士、理学療法士等と連携を取っています。

佐倉市

特色ある「学校給食」佐倉うまいもの自慢献立など

佐倉市では、市内の小中学校 34 校で、単独校方式での学校給食を実施しています。

安全でおいしい給食を通して児童・生徒の心身の健康育成と食生活の改善を図り、地域に根付いた学校給食を実施しております。



学校給食への地場産物の導入や給食の試食会、栄養教諭・学校栄養職員による食育の推進など、学校給食を活かして地域や家庭における健康教育の推進を図っています。

地産地消の推進のため、学校給食に地場産物を積極的に導入し特色ある献立を提供しています。保護者も参加し、郷土料理を導入した給食を実施するなど、地元の伝統文化を伝える取り組みも行われています。また、「佐倉の食べ物だより」で給食に使用した食材の地元生産者を紹介し、その願いを伝え、郷土への愛着と感謝の気持ちを育む取り組みも行われています。このように給食を「生きた教材」とした体験学習を実践し食育を推進しています。

具体的な取り組みは、次のとおりです。

- ①「佐倉市教育の日」の記念行事に、地場産物や子どもたちの学習活動を活かした食育の推進を図るために、「佐倉うまいもの自慢献立」として市内の小中学校で佐倉産の豚肉や特産の大和いも、野菜、米粉などを使ったメニューを考案し特色ある給食を実施しています。



【佐倉豚汁】



【野ブタ丼】



【米粉のシチュー】

- ②地産地消の推進を図るため、地域の生産者と交流を深め子どもたちの栽培活動や体験活動を生かし、「*佐倉学」の観点から地域を知り食文化の継承になるよう努めています。
- ③食に関する年間指導計画を作成し、献立が生きた教材となるように教科と関連づけ、特別非常勤講師やT・T方式による授業が積極的に行われ健康教育の充実を図っています。
- ④生活習慣病予防教育について、児童・生徒に食生活のアンケートを実施し、実態に即した個別指導や家庭教育学級で食生活改善に向けた働きかけをしています。
- ⑤学校給食における食中毒防止に努め、衛生管理の徹底のために、研修及び授業方式による「衛生管理面に配慮した献立の工夫」について各地区別に研究会を実施し、安全な給食に努めています。

「*佐倉学」…恵まれた自然、城下町として培われた文化や優れた業績を残した人々、新しく創り出された地域や文化を活用した、佐倉市ならではの、教育・人づくり。

八千代市

市民と行政の協働型組織「やちよ食育ネット」で食育を推進

やちよ食育ネットとは、平成16年3月「八千代市健康まちづくりプラン」策定をきっかけに、「計画はアクションに繋げることが大切である」という思いから策定委員の有志を中心に食育を推進するために結成された市民と行政の協働組織で、現在、食教育・地産地消・広報の3部会に分かれ活動中です。

目 標

やちよ食育ネットがめざすもの
食を通じてしなやかな心と身体を作る



子どもに身につけてほしいこと 4つの柱

- ① 食べ物を大切にする気持ち（心）を身につけてほしい
- ② 本もの（自分の身体に良いもの）を見分ける力を身につけてほしい
- ③ 食を通じて他者（家族や友人）との人間関係を深めてほしい
- ④ 家庭の味や地域の食文化を大切にする気持ちを身につけてほしい

《最近の取り組み》

- ① 地元シェフとの「親子で楽しむフレンチクッキング」を開催。
（食育活動の試行）
- ② 市内公立小学校での食育に関する取り組み状況や課題・ニーズの把握。（食教育部会）
- ③ 学校給食へ地場産野菜の供給。
市内公立全小・中学校への「学校給食エコにんじんウィーク」を実施、給食の時間に生産者が学校を訪問し、食農教育を併せて実施。（地産地消の試行）
- ④ 広報紙「食育マガジン」の定期発行 発行回数 1～5号（平成17年～19年3月）
発行部数 毎号1000部
他メディアでの活動紹介：サイト「ほねぶとネット」（広報部会）



[エコにんじんウィークの様子]

《これからの取り組み》

- ・「4つの柱」を実現するための食育プログラムの開発
- ・子どもたちに学校給食を中心に食農教育を実践し旬の食材の美味しさを知り、味わう事ができる環境をつくる
- ・食育推進のためのネットワークづくり

メンバー：NPO法人・市民活動団体・JA青年部・青年会議所・主任児童委員・母子保健推進員・農政課・保健体育課・母子保健課

(2) ちば食育サポート企業の取り組み

イオン株式会社



食育体験学習

食事バランスガイドを活用し、食品売り場において、「見て、聞いて、触れて、作って、食べる」という五感を使った学習会を行っています。



【食事バランスガイドの学習】



【買い物ゲーム】



【地場野菜でクッキング】

産地ふれあい収穫体験ツアー

野菜・果物の生産地に行き、「見て、聞いて、土に触れる」体験学習を行っています。

クッキングステーション

店舗内のクッキングステーションで、旬の野菜・果物を使ったメニューを紹介しています。

インターネットでの情報発信（レッツ！食育）

<<http://www.aeon.jp/with/life/shokuiku/>>

- おやこ健康教室：月ごとのテーマについて「食の文化と健康」について、わかりやすく学習できます。
- おすすめ健康レシピ：季節の素材を生かし、栄養素等に配慮した健康レシピの紹介をしています。

キリンビール株式会社

おいしさを笑顔に

KIRIN

千産千消応援活動の推進

○お料理レシピコンテスト

千葉県、JA全農ちばとともに、千葉県産の食材を使ったアイデア料理の募集を行うとともに、その普及に取り組んでいます。

○あなたの千葉のイチバン

2006年に千産千消支援活動の一環として「千葉のイチバン」について広くアンケート調査を行い、千葉のすばらしさを再発見できるよう、アンケート結果をリーフレットにして発行・配布しました。



【食べ物にまつわるもの】 第2位：落花生・ピーナッツ、第10位：梨 がランキング！

【その他の回答】 いわしの丸干し、富里スイカ、泥ねぎ、鯨のたれ、銚子産の春キャベツ、房州びわ、勝浦の戻り鰹、野田市のえだまめ、江戸前のアナゴ、なめろう、多古米、醤油、イセエビ、房総太巻き寿司、九十九里の焼き蛤、春夏秋冬の美味しいもの など

キッコーマン株式会社

工場見学(もの知りしょうゆ館)

一般向けに、しょうゆの歴史や製造工程についてのビデオ上映と工場見学を行っています。



小学生向け工場見学 (しょうゆづくり体験コース)

小学3～6年生を対象に、しょうゆづくりについて、ビデオ上映と工場見学のあと、実際に原料を使って、しょうゆづくりを体験できます。
(要・予約)



出前授業(社員による「食」に関するオリジナル出前授業)

- キッコーマン・しょうゆ塾：小学生を対象に、しょうゆについてクイズなどをまじえながら楽しく45分の授業を行います。
- キッコーマン・アカデミー：学校・各種団体向けに「食と健康」、「商品知識」など幅広いジャンルの講座を用意しています。

親子の「食」体験

親子のための「食」の体験学習プログラムを実施しています。

インターネットでの情報発信(レシピ「ホームクッキング」)

旬の食材を生かし、健康に配慮したレシピの紹介と食と健康に関する情報を発信しています。<<http://www.kikkoman.co.jp/homecook>>

- きっずキッチン：子どもが作れるレシピや行事の紹介
- クッキングカレッジ：食材やテーマ別にレシピの紹介
- ヘルシー&ライフをサポート：キッコーマン総合病院の院長やスタッフが健康に関連する情報を発信しています。

千葉県農業協同組合中央会

学童農園



次世代を担う子どもたちが、農業体験を通じて、食べるものの大切さを知り、生きる力を身につけるとともに、農業への理解を深めることを目標に、教育委員会、小・中学校と連携し、申請のあった学校に、圃場、資材・資料を提供し米作りの体験学習を支援しています。

協同組合間提携による食育学校

農協、漁協、森林組合、生協が提携し、千葉の恵まれた環境を活かし、千葉だから、千葉の協同組合だからできる食育のかたちとして、「農(たはた)の学校」「海(さかな)の学校」「森(みどり)の学校」の3種類の食育学校の開設に取り組んでいます。

東京電力株式会社



I Hクッキングスペースの利用

千葉県内の Switch Station(千葉、市川、浦安、成田等)の I Hクッキングスペースを利用できます。

インターネットでの情報発信(食の教室)

子どもを対象に、「千葉で採れる野菜」、「クッキングレシピ」の紹介、料理の準備から後片付けまでの「チェックシート」、子どもにもわかりやすい栄養バランスなど、子どもたちが食事のことを考えるための情報を発信しています。



<<http://www.tepco.co.jp/eco/area/eat/index-j.html>>

東京ガス株式会社



東京ガスでは、千葉県民の方々の食生活を豊かにするために、当社「キッチンランド千葉」における一般のお客様への料理教室を始めとして、自治体や学校の先生方の食育活動をお手伝いしてまいります。

施設見学

「食」を通じて生活情報をご提供する「キッチンランド千葉」をはじめ、ショールーム、企業館の見学を行っています。



講師の派遣および研修会の開催

研究成果を活用し、食育、調理の魅力、炎と調理など、食に関する講演会への講師の派遣を行っています。また、自治体や学校の食育に携わる指導者の方々を対象とした、食育研修も開催しています。

料理教室

「五感の育成」と「食の自立」を目標に、子どもたちが主体となって火と包丁を使いこなし、料理を体験する『キッズ イン ザ キッチン』を始め、エコ・クッキング、親子料理教室等、専属の料理講師がきめ細やかに対応、安心して参加できる料理教室を開催しています。

インターネットによる情報発信(炎の食情報サイト)

<<http://home.tokyo-gas.co.jp/shoku/>>

- 食育：キッズ イン ザ キッチンのご紹介、「わくわくクッキング」では小学校向けの食育用教材がダウンロードできます。
- スローフード：伝統的な食文化を守りながら、食事を楽しむスローフードについてご紹介。
- ラ・クチーナ・エスプレッサ：旬の食材と炎の力で実現する、五感で楽しむスピードクッキング。
- エコ・クッキング：買物から料理、後片付けまで。エコロジーをキッチンから。
- 料理教室：東京ガスの食への取り組みを実際に体験できる料理教室のご案内。
- 食の生活 110 番 Q&A：食に関する様々な疑問にお答えします。ご質問も随時受付中。
- レシピ紹介：ガスの炎を活かして、様々なジャンルのレシピを紹介します。