議題4

千葉市の食育実践事例

①給食を通して（保育課）

みんなで食べると美味しいね！

保育所では0～6歳を対象に、発達段階に応じた体と心を満たす食事を提供しています。旬の食材を取り入れ、栄養のバランスがとれた美味しい給食を子ども達は保育者の援助を受けながら、他の子どもたちと楽しく食べています。乳幼児期の食育とは、信頼できる大人、大好きな友達との関係の中で、食の体験を積み重ねる日常生活そのものと考え、様々な職種がそれぞれの専門性をもって、子どもの育ちを支えています。

②体験活動を通して（保育課）

どんな味がするのかな？

保育所では所庭での野菜の栽培やクッキング等、子ども達が年齢に応じて食とかかわる体験活動を行っています。食べ物の育ちを見たり、調理の方法を知ることで、子ども達は食べ物を大切にする気持ちが芽生え、興味や関心を深めています。

③家庭・地域に向けて（保育課）

離乳食講座

保育所の保護者や地域の方に向けて、保育所栄養士が食に対する不安や心配についての相談や支援、情報提供等の食育講座を実施しています。保育課では、食育ホームページ「美味しい！元気！ちばキッズ」で広く市民に情報提供をしています。

④地場産物を活用した食に関する指導（保健体育課）

千葉市でとれた大根丸ごと1本献立

小・中・特別支援学校では、市内で生産された農産物を学校給食の特別メニュー等に導入するとともに、指導資料を作成して給食時間の食育につなげたり、給食だよりで家庭へも情報提供をしています。

千葉市の農業や食文化等を児童生徒に知らせ、食に関心を持たせると共に、地域の理解を広げるための教育の一助としています。

⑤教科・特別活動での食に関する指導（保健体育課）

社会科　担任と栄養教諭による授業

「食に関する全体計画」として、各校の実態や発達段階にあった食育の計画を作成して、学校給食の献立を「生きた教材」として活用し、教科や特別活動の授業で食に関する指導を行います。栄養教諭や学校栄養職員等が担任等とともに指導にあたります。

⑥親子料理教室（保健体育課）

親子料理教室

学校が主体となり、夏期休暇等に学校の施設、また地域の公民館を利用して親子料理教室を開催します。子どもと親が一緒に料理をすることで、親子のコミュニケーションが図られるようになり、食の大切さに気づき、実践しようとする意欲を持たせることを目的にしています。

⑦米料理講習会事業（農政センター農業振興課）

房総の太巻きずし料理講習会

千葉市米消費拡大推進協議会では、米を利用した料理の普及・啓発のため、市民を対象とした「房総の太巻きずし料理講習会」や幼稚園児を対象とした「おにぎり教室」を開催しています。

講習会及び教室を通じて、消費者の理解と協力を得て、米の消費拡大を推進しています。

⑧親子農業体験教室（農政センター農業振興課）

親子農業体験教室

千葉市ふるさと農園では、農業に興味を持っている子供が、親子で教室に参加し、種まきから収穫までを体験し、自然と農業の係わり合い、食料生産の重要性を学び、農業の大切さを理解してもらうための事業を行なっております。

（平成18年度より、指定管理者制度導入）

⑨学校給食への市内産農産物の供給（農政センター営農指導課）

小・中・特別支援学校に
ダイコンを供給している生産者

新鮮で安心な市内産農産物を学校給食に利用してもらうため、中学校の給食センターに平成10年度から特別栽培農産物のニンジン・ダイコン・バレイショ・コマツナ・ホウレンソウを、小学校・特別支援学校には平成18年度から開始した同一メニューに合わせてスイカ・葉付ダイコン・コマツナ等を供給しています。また、平成17年度からは、市内産のコシヒカリを10～12月期間限定で小中特別支援学校に供給しています。

⑩生産者の出張授業の開催（農政センター営農指導課）

コマツナ生産者の出張授業

市内産農産物を「見て、知って、食べて」もらうために生産者と学童との交流の場を提供し、給食同一メニューに使用する野菜を栽培した生産者が、栽培方法や苦労話などをテーマとして小学校への出張授業を行っています。また授業終了後は、生産者、関係機関とも、学童と給食を味わい、より深い交流をめざしています。

⑪市内産農産物のＨＰ・ポスター・チラシ等での啓発普及（農政センター営農指導課）

地産地消ホームページの開設

市内産農産物を「見て、知って、食べて」もらうために、HPの開設や、ポスター・チラシ等による市民への啓発普及を実施しています。

⑫ロイヤルホストにおける共食会（保健所保健指導課）

食事バランスガイドとは

健康づくり応援店の登録事業者である「ロイヤルホスト幸町店」において実施しました。幸町地区の住民を対象に、ファミリーレストランでの食事をもとに「食事バランスガイド」を活用した食事記録の方法について学習しました。1カ月後に食事記録の内容についてアドバイスを行いました。

⑬健康づくりの実践のための講習会（保健所保健指導課）

調理実習

老人クラブ連合会のリーダーを対象に健康づくりを実践するための講習会を実施しました。食生活改善協議会と老人クラブ連合会が協働で実施している事業で、食生活改善推進員と参加者が一緒になって健康づくりに必要な食事や運動の実践を行っています。

⑭食育のつどい（保健所保健指導課）

一口だね「福」

食育月間の事業として、市民等を対象に今年度は、「楽しく食育～幸福は口福から～」をテーマに食生活健康ジャーナリスト砂田登志子氏による講演会を開催しました。市民や食育に携わる関係者が、食育を推進していくために必要な知識や情報をこのつどいを通じて理解し、食育をすすめていくことを目的としています。