

やちよ食育ネットのあゆみ(抜粋)

- H15.6 「八千代市健康まちづくりプラン」の策定を機に子どもの食を通じた健康づくりのため、市民と行政の協働で進める「やちよ食育プロジェクト実行委員会」が発足
(後に「やちよ食育ネット」に改称)
- H17.11 } 単独給食校で「地場産野菜の給食の日」
H18.3 } を実施
- H19.6～ 「学校給食エコにんじんウィーク」を実施
- H19.10～ 学校給食で市内産ねぎを使用
- H22.1～ 学校給食で市内産ほうれんそうを使用
- H23.6.1 「やちよ食育ネットワーク協議会」を制定
- H24.10～ 食育推進事業「めざせ！食の達人 農業の先生とのふれあい授業」開始

「めざせ！食の達人 農業の先生とのふれあい授業」は、令和3年度で10年目を迎えることができました。子どもの食を通じた健康づくりのため、市民と行政の協働で始めた活動を、これからも推進していきたいと思っております。

やちよ食育ネットワーク協議会で推進している、食育推進事業

「しなやかな身体、豊かなこころを育む」
食育をめざして

やちよ食育マガジン

.....Vol. 28.....

令和4年3月号
編集・発行
やちよ食育ネットワーク協議会

問合せ
八千代市子ども部
母子保健課
047-486-7250

農業生産者の方々からのメッセージ



にんじん農家の村山さん

最近、なかなか畑に来てもらえませんが、畑を見てもらいたいです。子どもたちは生のにんじんの甘さに驚いて、喜んで食べていました。

農家は安全な野菜を作っていますので、安心して食べてほしいと思います。

地元の梨を知らない方がいるので、市民や子どもたちに広く知ってもらいたいと

梨農家の綱嶋さん



思い、この事業に参加しています。授業はやっていて楽しく、やりがいを感じています。八千代市の子どもたちは大人になって市外に出てしまっても、地元に戻る人が多いと聞いていますので、この体験が大人になってからの就労に繋がってほしいと思っています。



やっち

学校給食での地場産物の利用状況

- ・米(通年)・にんじん(6月)
- ・梨(9月)・ねぎ(12月)
- ・キウイフルーツ(11~3月)

子どもたちは毎日のように牛乳を飲んでいますが、牛乳と牛が結びついていません。生産者と消費者を繋げていけたら、もっと身近に感じてもらえたら、と思っています。学校には牛を連れて行き、乳搾りの体験をしています。この体験が子どもたちの将来の職業選択の1つになれば嬉しいです。

酪農家の加茂さん

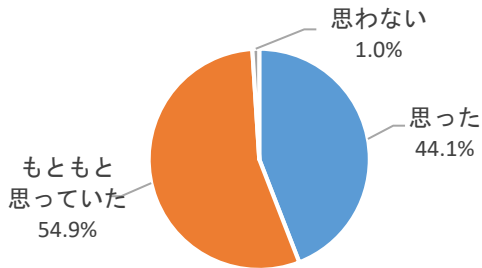


やちよ食育ネットワーク協議会(通称:やちよ食育ネット)

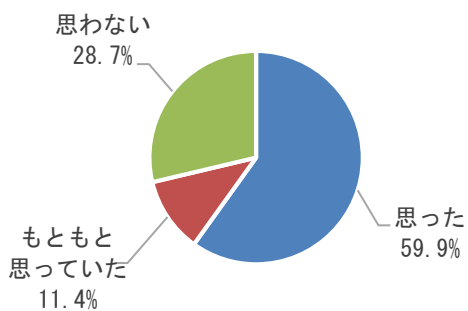
小学校における農業生産者等との関わりのある食育を推進することを目的に設置された協議会。メンバーは、PTA 連絡協議会、校長会、教育委員会指導課、保健体育課、学校給食センター、農政課、母子保健課の代表者で構成されています。また、協議会には分科会を設置し、現場の実務者である小学校教諭、栄養教諭・学校栄養職員、教育委員会指導課、保健体育課、農政課、母子保健課の担当職員がメンバーとなっています。

令和3年度も「めざせ！食の達人 農業の先生とのふれあい授業」を実施しました

お話を聞いて食べ物を大切にしようと思えましたか？



お話を聞いて畑や田んぼでのお仕事をしてみたいと思えましたか？



授業を実施した18校のうち、5校の児童のアンケート結果

【子どもたちの感想】

- これからも食べ物、飲み物を大切にしたいと思います。牧場でお仕事をしてみたいです。
- 命の大切さや「いただきます」、「ごちそうさま」の意味がわかった。
- 梨はちょっと人間に似ていることがわかりました。これからも大切にしようと思いました。

【担任の先生の感想】

- 搾乳体験では、親牛の乳房から直接手で搾り、親牛の温かさや大きさを実感することができました。仔牛とは、ゆっくりふれあい、牛の体の特徴やつくりを触って確かめることができ、とても貴重な体験ができました。
- 梨農家の方から仕事や梨の育て方について聞いたことは、子どもたちにとって学びの多い時間となりました。社会科のにんじん農家の学習や総合での八千代市調べ、国語でのインタビューや手紙の学習とからめられたことも良かったです。

【保護者の感想】

- 学校でねぎを焼いて塩で味付けして食べたらおいしかったらしく、家でも作ってと言われました。いつもはねぎを食べないのに、かなりこの授業に感銘を受けたのではないかと感じます。

大人気！学校給食レシピをご紹介します

旬の野菜レシピ



こまつなとハムのごま和え

こまつなは冬（11～3月）。一年中作られています、今が一番おいしい時期です。八千代市産のこまつなは、市内の直売所等で購入することができます。

ビタミンはもちろん、カルシウムや鉄分が多く含まれています。

〈材料〉

- こまつな・・・ 1/2束（3株くらい）
- はくさい・・・ 葉2枚
- ハム（スライス）・・・ 4～5枚
- 卵・・・ 1個
- 塩・・・ 少々
- サラダ油・・・ 少々
- しょうが（みじん切り）・・・ 小さじ1/3
（チューブ1～2cm）
- しょうゆ・・・ 小さじ2
- 砂糖・・・ 小さじ1
- ごま油・・・ 小さじ1
- 白すりごま・・・ 小さじ1

〈作り方〉

- ① こまつなは塩ゆでし、水にとってしぼり、2cm幅に切る。
- ② はくさいはゆでて冷ましてから、1cm幅に切る。
- ③ ハムは1/2に切り、0.7cmの短冊切りにする。
- ④ 卵は塩を加え薄焼き卵を作り、4cmの長さの短冊切りにする。
- ⑤ Aの調味料をよく混ぜ合わせ、①～④と和える。
- ⑥ 白すりごまを加え、器に盛る。

*調味料は好みに合わせて調整してください。

*家族とのコミュニケーションをとりながら、楽しい食事時間をお過ごしください。

※ 食育推進事業「めざせ！食の達人 農業の先生とのふれあい授業」とは

八千代市では、八千代市第2次健康まちづくりプランに食育推進のための目標を掲げ、市内の小学校3年生を対象に、農家・酪農家を先生としてお招きした授業を行っています。子ども達の「食べ物を大切に作る心・感謝の気持ち」を育むことを目的としています。