

# やちよ 食育マガジン

Vol. 27

令和3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

## 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」



やちち

農業生産者と関わりのある食育授業を小学校全校で実施することを目指して、平成24年度から本事業を開始しました。今年度で9年目を迎え、小学校への定着が図られてきています。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で、小中学校は5月まで休校となり、様々な制約の中、学校が再開されました。そのような状況のため、今年度の事業実施については学校の判断としましたが、小学校22校中19校で実施することができました。

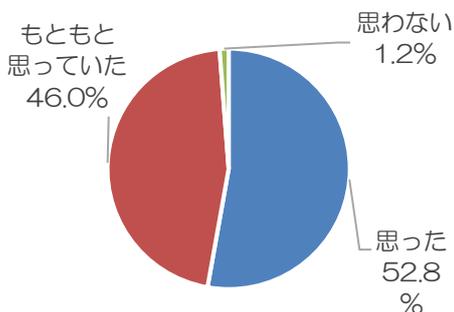
実施にあたり、やちよ食育ネットワーク協議会の委員からは、「この取り組みがしっかり根付いていることに改めて気づかされ、うれしく思った。」「長年の努力の成果が表れたのだと思い、感動した。」等のご意見をいただきました。

農業生産者の話を聞くことで、子ども達の「食べ物を大切にす心・感謝の気持ち」が育つことを願い、今後も推進してまいります。

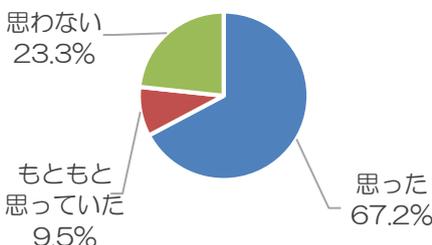
## 授業後の児童アンケート結果

授業を実施した19校のうち、5校の児童のアンケート結果です。

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？



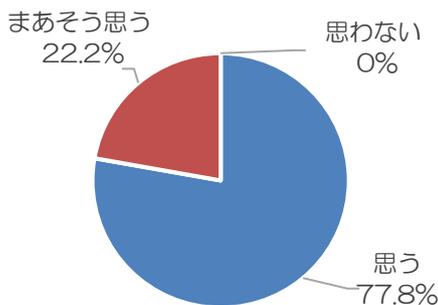
食べ物の大切さについては、「思った」、「もともと思っていた」の合計が98.8%となり、食べ物を大切にす気持ちが育っていると思われます。

農業の仕事については、「思った」、「もともと思っていた」の合計が76.7%で、農業を身近に感じたように思います。

## 学級担任、栄養教諭等のアンケート結果

授業を実施した学級担任、栄養教諭等のアンケート結果です。

ねらいは達成できたと思いますか？

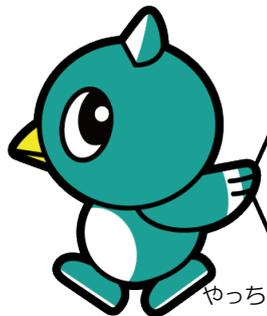


ねらいの達成については、「思う」、「まあそう思う」の合計で100%になりました。学級担任からは、「今年度は校外学習ができない中、このような体験ができたことはとても良かった。」「教科書だけで完結せず、農家の方を招いて話を聞いたり、実物を見せてもらったりして、児童の目がキラキラしていて、とてもよい時間だった。」等の感想があり、ねらいは概ね達成できたと思われます。

また、協力していただいた農業生産者の方からは、「元気な子ども達に会えて楽しかった。」「子ども達に自分の経験を伝えることができ、うれしかった。」等の感想をいただきました。

※ 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、市内の小中学校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「食べ物を大切にす心・感謝の気持ち」を育むことを目的としています。



## 家庭でできる「食育」にトライ！

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を予防するために「新しい生活様式」が示されました。日常生活では、家族で過ごす時間が増え、食生活面では、外食をすることが減り、自宅で家族と食事をするが増えたのではないのでしょうか。おうち時間を利用して、家庭での食育を実践してみませんか。

### ★子どもと一緒に調理をしよう★

子どもの頃から調理をすると、食への関心が高まり、大人になってからも健康的な食生活を送れるようになります。お子さんの「調理をしたい」という気持ちを大切に、「おいしいね」「ありがとう」の感謝の気持ちをたくさん伝えてください。

春の花をイメージして、かわいいお花の形にしましょう。

#### ぎょうざの皮のキッシュ

《材料》4人分

ぎょうざの皮	8枚	たまねぎ	1/4個
A	卵	2個	ミックスベジタブル 大さじ3
	コンソメ	小さじ1	バター 10g
	牛乳	50cc	ブロッコリー 1/4株
	塩・こしょう	少々	アルミケース(9号) 8枚

《作り方》

- ① バターでみじん切りにしたたまねぎ、ミックスベジタブルを炒める。
- ② ブロッコリーは小房に分け、ゆでる。
- ③ ボールにAを入れ、よく混ぜ合わせ卵液を作る。
- ④ アルミケースに合わせてぎょうざの皮を敷き、①を均等に入れ③を8～9分目まで注ぎ込む。
- ⑤ ②のブロッコリーを飾り付ける。
- ⑥ オーブントースターで7～8分焼く。

#### キャベツのごまだれサラダ

《材料》4人分

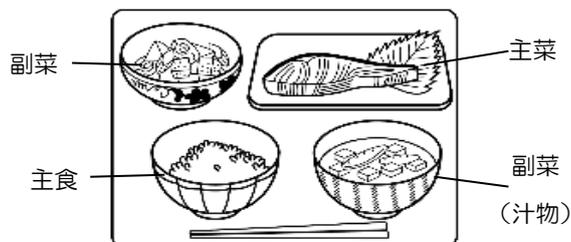
キャベツ	1/4個(200g)
塩	少々
A	かつお節 3g
	マヨネーズ 大さじ1～2
	すり白ごま 大さじ1
	しょうゆ 小さじ1
	砂糖 小さじ1
	酢 小さじ1

《作り方》

- ① キャベツは食べやすい大きさにちぎり、ビニール袋に入れる。
- ② ①に塩を振り、よくもみこむ。
- ③ 出てきた水分を捨て、Aの調味料を入れて味をなじませる。

### ★バランスのとれた食生活で感染予防★

食事の基本は、主食+主菜+副菜です。バランスよく食べて、ウイルスに負けない体を作りましょう。



\*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。

#### 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。