

case2

こども園、小学校、地域との連携による農業体験学習事業

作物の植え付けから収穫までの農作業を通じて、農業の大切さと収穫の喜びを体験し、農業生産者との交流を深めながら秦野市の農業について学びます。

市内の豊かな自然環境を活用し、こども園・小学校・地域との連携を図りながら、種まき、田植え、生育観察、草取り、すずめおどし作成、稲刈り、調理、おにぎり作りなど一連の体験を行い、農業についての理解を深め、収穫の楽しさやお世話になった方々との交流を深めています。

米づくり体験

みどりこども園5歳児を対象に、保護者や地域の協力のもとでの米づくりの実体験を通し、食物の育ちに興味や関心を持つことを目的に実施しています。

- ・泥んこ遊び(土作り) 5月下旬
- ・田植え 6月上旬
- ・稲刈り 10月下旬
- ・南小学校の脱穀見学 11月下旬



おにぎり作り

みどりこども園5歳児を対象に、自分たちで育てた米の収穫を喜び、食への関心を高めると共に、調理を経験することで日常の食事の調理に関心を持つことを目的に実施しています。(12月上旬)

- (1)米とぎ
- (2)ラップで各自のおにぎりを握り、のりを巻く
- (3)みんなで試食など





case3 生活科における体験学習と食育

～夏野菜を育てよう、ふれあおう～

「JAはだの」の協力により、給食に使用する夏野菜にふれて色・形・匂いを観察し、子どもの食への興味や関心を引き出すように実施しています。栄養教諭から夏野菜と今日の給食の話聞き、秦野で作られている季節の野菜が給食に登場することにより、苦手な夏野菜を少しでも食べられるようになることや、「いただきます、ごちそうさま」の食事マナーを身につけること、命をいただく感謝の気持ちを育むことを目的としています。



「ひげがいっぱい！ おいしくな～れ」 調理員さんにコーンタッチ

今日の献立

夏野菜のカレーライス
牛乳 とうもろこし
温室みかん

- ①児童が育てている野菜を発表する。
- ②土に植えられた秦野産とうもろこし1株を見せる。
- ③とうもろこしの観察をする。
(触ってみよう、匂いをかいでみよう)
- ④皮をむく。
(ひとり2本、ひげをとろう、色や形を見てみよう)
- ⑤夏野菜のひみつを知る。
(栄養教諭から夏野菜と今日の給食の話)
- ⑥観察・発見カードに書く。
- ⑦皮をむいたとうもろこしを給食室に届ける。

※この日は、「かながわ産品学校給食デー*」としました。(年4回実施)



*かながわ産品学校給食デー

神奈川県内の学校給食において、県内産の食材の活用を通して、県内農林水産物への理解を深めるとともに、食べ物の成り立ちを理解し大切にすることを目的として実施しています。



case4 地域食材を活かしたお弁当づくり

新学習指導要領、中学校技術・家庭科の目標及び内容に、「食生活に関心を持ち、課題をもって日常食または地域の食材を活かした調理などの活動について工夫し、計画を立てて実践できること」とあります。

題材「中学生のお弁当をつくろう」では、食品の栄養特質や中学生の食事摂取基準など、今まで学んできたことを学習に生かしながら、次の2点の目標に向けて班ごとにテーマを決め、おかずに適した調理実習等を行っています。

○目標Ⅰ：一人ひとりが課題をもって自分のためのお弁当の献立を作成すること

○目標Ⅱ：栄養バランスを考えながら主食・主菜・副菜の組み合わせを考えること

今回は、特に献立に野菜を意識したおかずを入れることを一つの条件としました。生徒たちは、小学校給食で地域食材を多く取り入れたメニューを献立表で確認したり食べたりした経験を生かし、この時期の地域の食材としてさつまいも・小松菜等の野菜を取り入れた「さつまいもごはん」「小松菜のおひたし」をメニューの中に加えました。

調理実習当日は、栄養教諭の協力でTT（ティーム・ティーチング）学習を行っており、2人の指導体制で細かいところまで目が行き届き、生徒たちの戸惑いや疑問にタイムリーで的確なアドバイスをしています。生徒たちは、自分たちでできた喜びを味わい、それが自信につながり、「家でも作ってみよう」という意欲を高めています。





case5 お皿にいっぱい秦野の味～アイデア料理コンテスト

市内の小・中学生を対象に、“はだのっこ”の健やかな食生活の実現を目指して、秦野の文化の継承を図るために開催されています。伝統的な郷土料理に加え、秦野の特産物を使った創意工夫あふれるオリジナル料理を募集し、書類審査を経て絞られた上位のものがコンテストに参加し、本選審査を行います。

また、入賞した優秀作品を、地産地消を応援する“はだの産農産物応援サポーター店”が期間限定メニューとして提供する“地産地消アイデア料理を食べよう月間”が開催されます。



市内事業者も共催のコンテストへは、年々、参加作品が増えています。



case6 どんど焼き

～秦野の年中行事と食育～

どんど焼きは、子どもたちにとって、とても楽しい食育行事です。地区によっては道祖神祭り(だんご焼き)ともいわれています。だんご作りは、この一年に生産しようとする作物を団子で作り、神にささげ豊作を祈ったものです。焼いた団子を食べると虫歯にならないとか、また、松かざりの火に当たると、風邪をひかないとか、書き初めが天高く上がると字が上手になる、等といわれ、競争する子どももいたそうです。



おだんごを上手にあぶります



飾られた豪華なだんごの枝



企業と地域との連携による食育の体験学習



本市では、市内企業が中心となって「食育」をテーマにしたイベントの企画・実施や協賛が行われています。

夏休み期間を活用し、小学生を対象に、クッキーを親子で一緒に作ることを通じて、食への興味を深め、食品の生産や加工などの「つくる楽しさ」を体験しています。

クッキーづくり体験

7月下旬：市内の事業所にて親子で体験学習



つくる楽しさを体験



親子でオリジナルクッキーづくり

市内事業者による料理講座

市内にある事業所において、火を使った料理に親しむ体験として、ショールームを活用した市民向けの料理講座を行っています。また、地域の食育活動団体やサークルに対し、活動の場所の貸出も行っており、地域ぐるみで食に関する体験を推進しています。



火を使ってつくる楽しさを体験



様々なお料理にトライ！

基本目標 3 自然を大切にし、活力あるくらしをみんなで作ります ～食でつなぐまちづくり～

視点3：くらし

丹沢の自然を大切にし、地場農産物の積極的な利用や、食べ残しなどの廃棄を減らすことは、地産地消の推進や環境負荷の軽減につながります。また、市民が活力あるくらしを目指し、食でつなぐまちづくりを実践するためには、生活やくらしに役立つ取組みをすすめるための食育を担う人材の確保・育成、ネットワークの推進が求められています。

視点3の基本目標を達成するために、(1) 地産地消の推進、(2) 食料生産における環境への配慮、(3) 食育を担う人材の確保・育成、ネットワークの推進について施策の方向性を設定し、基本施策を推進します。

施策の方向性	基本施策（事業名など）	取組みの分野
(1) 地産地消の推進	<p>① 地産地消情報誌等による情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・秦野産農産物に関する旬の情報をお知らせする地産地消情報誌「丹沢はだの 名水そだち※」の配布 <p>② 秦野優良農産物等登録認証制度の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安心、安全な品質が保持された市内農産物を認定登録し、マークを表示することにより消費者へわかりやすく提供する。 <p>③ 給食における地場産物の利用促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食における地場農産物の活用を図るため、学校給食関係者と生産者との交流を促進 <p>④ 地産地消を支える農業の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・はだの産農産物応援サポーター（事業所、個人） ・市民農園の利用 ・「農」の担い手育成支援事業 	<p>地域</p> <p>企業</p> <p>学校等</p>

<p>(2) 食料生産における環境への配慮</p>	<p>⑤ 環境に配慮した食生活の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・買い物、料理、片づけなどの一連の流れの中で、食べ残しが出ないように適切な量を購入し、マイバックの利用や節電を心がけるよう環境に配慮した食生活の普及 <p>⑥ 水や環境に配慮した体験活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食を通じて水や環境について考え、水や環境を大切にする気持ちや行動が広がるよう、秦野の水や水の歴史などにふれる機会や、様々なリサイクルなどの体験活動の推進 <p>⑦ 農業における資源循環の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べ残しを減らし、資源を大切にする気持ちや行動が広がるように、コンポスト*の利用や、生ごみ処理機の活用などの資源循環を促進 	<p>家庭</p> <p>学校等</p> <p>企業</p> <p>地域</p>
<p>(3) 食育を担う人材の確保・育成、ネットワークづくりの推進</p>	<p>⑧ 学校等における食に関する指導体制の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育担当者会議等の実施 ・栄養教諭を中心としたネットワークづくり ・地産地消プログラム策定・進行管理委員会の実施 <p>⑨ 管理栄養士等の研修と配置の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士等を対象とした研修会の実施 ・適正な管理栄養士の配置の推進 <p>⑩ 食のボランティア育成と活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域における食育を担う食生活改善推進員*等の養成や指導者の育成を行い、その活動を促進 <p>⑪ 食育に関するホームページの開設（新規）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育に関する普及啓発を強化するためのホームページの開設 	<p>学校等</p> <p>地域</p>

*食生活改善推進員（愛称：ヘルスマイト）

「おいしく楽しく健康に」「私たちの健康は、私たちの手で！」をスローガンに、各地域で食を通じた健康づくりを広めるボランティアです。食生活改善推進員になるには、市町村が開催する「食生活改善推進員養成講座」に参加し、食生活改善や健康づくりに関する講習を受けることが必要です。その講座の修了生が、市単位の食生活改善推進団体に入会し、食育活動を行っています。全国に約22万人が活動しています。

case 1 はだの野菜ヘルシー料理講座

～地場産野菜の良さを見直して、望ましい食習慣を身につけよう～

地産地消の推進と生活習慣病の一次予防を目的に、①調理に使用する朝採り野菜を提供している生産者講師からの情報、②その野菜を使った健康的な食事の調理実習を実施しています。生産者からの講話では、安全・安心な農産物生産への取組みや家庭で上手に栽培する方法、野菜の旬、効能、保存方法など様々な情報提供があります。その後、旬の地場産野菜を使って、1食約500kcal、塩分3.0g未満の食事を調理実習します。



平成15年7月から始まったこの講座は、今年で開始から9年目。今でも人気の長寿講座です。



献立 (570kcal、塩分：2.7g)

ゆで卵入りつくねの煮物・チンゲン菜とじゃこの蒸し炒め
ごぼうのスパイシーきんぴら、ごはん

case 2 学校における資源循環の促進

市内の全小学校では、野菜などの廃棄部分や給食の残りものをコンポスト（生ごみ処理機）でたい肥化し、農業へ循環させる取組みを進めています。小学校4年生の社会科において、食の大切さや資源の有効活用について理解を深め、給食をしっかりと食べて残りものを少なくするために、「ごみはどこへ」として食の体験学習授業を行っています。



給食の残食をたい肥化



さらさらの肥料になったね



case3 秦野市食生活改善推進員養成講座

私たち一人ひとりが、食の重要性を理解して主体的に食育を実践することが求められています。さらに、その活動の輪を広げ地域における食育を推進するため、市民参加型ボランティアである食生活改善推進員（ヘルスマイト）の養成講座を、市が実施しています。

年1回7日間コースで、地域の食生活改善活動に必要な知識と技術を学びます。乳幼児期から高齢期までの各ライフステージの食育や食事バランスガイドの活用、食品衛生、口腔ケアなど、体験型の講義と調理実習を行います。

修了生は、食生活改善推進員として、親子地場産野菜教室や市内の高校での講座、生活習慣病予防のための料理教室、高齢者の配食サービスなど、市内各地区で食を通じた健康づくりの案内役として活動しています。管理栄養士が活動の企画や実施を支援し、食育を担う人材育成と共に、地域における食育のネットワークを広げています。



男性も楽しく参加されています。



case4

食のボランティアサポート

～高齢者の食生活サポート～

ミニデイサービスなど、地域で高齢者のために食のボランティアを行っている方を対象に、高齢者の食べる楽しみや生きがいを支援するために、食のボランティアの知識と技術を相互に学びあう勉強会を実施しています。

高齢者のこころとからだのメカニズム、食中毒予防など安全な調理方法、食べやすい工夫、献立作成などを管理栄養士から講義・調理実習形式で学びます。

また、ボランティア同士の情報交換と交流を図り、ネットワークづくりを行っています。

