

第8回北海道食育推進優良活動表彰 受賞者の取組概要（五十音順）

受賞者名	株式会社 大地のMEGUMI				
所在地	大空町	代表者	代表取締役社長 赤石昌志	活動開始	平成18年
取組内容	有機農業を通じた栽培体験や給食への食材提供、料理教室や出前授業など地域へ波及する食育				
	<p>○活動内容・実績</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有機圃場における「かぼちゃ栽培体験」（参加者：1学年約60名） ・町内小中学校における学校給食用食材の提供 ・スペシャリストによる特別授業 ・東京農業大学網走キャンパスでの出前授業 <p>○活動の波及・成果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育授業において子どもたちと接することで、農業の魅力をしっかり伝えられるようになったなど、受け入れ側の農家も自身の成長を実感しており、町内の様々な農家が食育に関わるようになった。 ・食育授業で作ったかぼちゃ（約1トン：800個）は、例年、道の駅で開催される「輝農祭」で子どもたちが販売し、町内外のたくさんの方々に食されており、売上金は被災地の復興支援に充てている。 ・食育授業を受けた子どもたちの親（農家）が、かぼちゃの直播栽培を実践してくれるようになったなど、町内において環境にやさしい農業が少しずつ広がってきている。 ・農家の子どもたちが、食育を通じて、農業の大変さやありがたみを知ることにより、家の農作業を手伝うようになった。 ・食育授業と連携して、女満別小学校の生徒たちが「(株) M. E. S. T」という会社を立ち上げ、生産から販売までを企画した取組は、優良モデルとして高く評価され、農林水産省の若手職員向けの教材になった。 ・食育授業でつながった東農大生が卒業して当社の副社長に就任するなど、意欲ある若者が農業を通じて、町の活性化に取り組んでいる。 				
評価された点	有機農業圃場における栽培体験や給食への食材提供、料理教室、出前授業などを通し地域へ環境にやさしい農業が広がる食育活動を実践している。				

受賞者名	洞爺湖町立とうや小学校				
所在地	洞爺湖町	代表者	校長 山下 文人	活動開始	平成元年4月
取組内容	「地域の野菜を地域の子どもたちのために」栄養教諭、調理員、保護者、生産者が連携した給食				
	<p>○活動内容・実績</p> <p>学校、栄養教諭、給食調理員、保護者、生産者など、まちぐるみで取り組む学校給食の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本的な給食→1人当たり 主食+1汁2菜 ・特別食→4月 入学・進級おめでとう給食、お花見弁当、9月 もみじ弁当など ・年中行事食→5月 こどもの日（かしわもち）など ・給食試食会を通じての、栄養教諭による保護者向けの献立作りアドバイス（夏・冬、年2回実施） <p>○活動の波及・成果</p> <p>栄養教諭が学校や給食センターと連携を深め、給食調理員、保護者、生産者と結びつきが広がった。いずれも『地域の子どもたちのために』という共通の想いがあり、生産者が学校で畑の指導をしたり、農園での収穫体験をさせたりしている。子どもたちは、食材の生産から食卓までの一連を理解し、食育を意識して育っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農家の方が野菜を直接届けているので、給食には冷凍・加工品が使われることが比較的少ないこと。また、給食前の放送で、食材の生産者を紹介するなどの工夫で、残食がほぼゼロとなったこと。 ・子どもたちが自然の恵みや生産者への感謝の気持ち、自分が暮らす土地に誇りを持つようになり、食育への関心が高くなったこと。そして、卒業生が農や食のプロとなって洞爺に戻り、食育に関心の高い、地域を支える人材になることもあるなど。 				
評価された点	「地域の野菜を子供達のために」地域との一体感が群を抜く先駆的活動。行事食や放送での生産者紹介により残食ゼロ等の成果もでている。				

受賞者名	株式会社 まつもと薬局栄養部				
所在地	帯広市	代表者	栄養部部长 管理栄養士 一色 恵	活動開始	2008年4月
取組内容	<p>「食べるって大切なんだ」をテーマに幼稚園でのゲームや地元食材を活用した食育活動</p> <p>○活動内容・実績</p> <p>現在は4つの幼稚園で年長園児、保護者を対象に年間を通じ活動しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材を赤（たんぱく質）黄色（主食）緑（ビタミン、ミネラル）と大きく3つに分類し、食品群を信号機で表したものを基本に様々な内容で行っています。それぞれの仲間や働きを知るゲーム ・本物の食材を手で触り3つ食品群の信号機分け実際に触れた感触、匂いなど体感してもらう ・食の産地である十勝で収穫できる食材を使用した芋団子作り ・園児が植え、収穫したジャガイモをまるのまま茹でて食べる ・親子クッキング 十勝の食材のみを使用したお菓子の家、クッキー作り ・特別企画：十勝のシェフや企業と連携したクッキング ・職員向け勉強会 参加15名「子供の栄養、大人の栄養について」、「子供に必要な食育とは」 <p>○活動の波及・成果</p> <p>現在4園で行っていますがそれぞれの園の特徴を活かし、地元のスーパーで実際に買い物をしたり、食材を探したり、幼稚園独自の行事にも一緒に参加し、英語で食べ物を表現したりゲームを行う日を作っています。今では、他の幼稚園から給食についての相談があったり、食育についての講話の依頼を頂いています。又、食育キャラクターはラインスタンプにしてSNSでも発信したり動画を作成したりしています。食育を始めた当初は幼稚園での食の認知は低く、まつもと薬局の管理栄養士主導でしたが、年数を重ねる中で、幼稚園の先生方が積極的に協力して下さるようになりました。近年はコロナウィルス感染症の影響で、実際の活動が出来ない期間もありましたが、先生方が率先して園児に食育を行うまでになっています。保護者の方も、最初は関心が薄かったのですが、最近では、食の質問も細かなものになり関心が高くなってきていると認識しています。H24年とR3年の保護者アンケートで「食育を通じてお子さんに学んでほしい事」という質問に関して比較すると、H24年度では「食事の大切さ」と漠然とした回答が多かったのに対し、今年度は「身体に良い食材について」や「食べ物の栄養素について」などより具体的な回答になっています。これらは長年の食育の継続が保護者や先生方の関心度の高まりに繋がったと思います。</p>				
評価された点	食分野以外の企業が幼稚園でゲームや地元食材を使用して食品をバランスよく選択する力を育むなど、広がり、創造性、オリジナリティがある。				

受賞者名	森 志美江氏（北海道大樹高等学校教諭）				
所在地	大樹町	代表者		活動開始	平成25年
取組内容	<p>教科の枠を超えた地域共創の取組として子ども食堂との連携、学校開放、地域企業とのコラボ活動</p> <p>○活動内容・実績</p> <p>フードデザインの時間を使い、以下の取り組みをしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化からはじまり各都道府県の食文化へ発展させ、その中から地元大樹町に焦点を絞り、食文化や特産品について学ぶ。 ・「給食」や「集団調理」について、意義や配慮事項などを学ぶ。 ・栄養バランス、費用、調理時間などを考えながら、自分達が食べてみたい、またみんなに食べてもらいたい献立を考え、実際に調理してみる。試作と試食を繰り返し、1つの献立を完成させる。 ・完成させた献立の中から実現可能な物を絞り、実際のメニュー表に組み込み提供していただく。 <p>○活動の波及・成果</p> <p>地域と連携し、活動の意義を御理解いただきながら継続している取り組みである。本校へは、地元大樹中学校から多く入学してくる。高校生考案給食を食べてきた生徒達が、今度は考案する側にまわることで、食への興味関心がより深まる。令和元年度には（株）満寿屋商店とのコラボにより『ロケットパン』の開発に携わった。地元食材を見つめる更なるきっかけとなり、大樹町の宇宙産業に関わることにより、街の魅力再発見に大きく繋がる取り組みとなった。また、子ども食堂「おかわり」とのコラボ企画（町教育委員会との連携事業）にも取り組み、地域福祉と食について考えている。さらに、町民向けの学校開放講座（町教育委員会主催）として料理教室を開催している。巷で話題のバスクチーズケーキやチーズロールケーキなど「オール十勝」のメニューは特に人気がある。この講座を通して、地域住民の方の食への興味関心が深まると共に、大樹高校の存在と役割についてアピールできる場になることを期待する</p>				
評価された点	高校生が作る給食献立や企業とのコラボ、料理教室など教科としての枠を超えた地域に広がる創造的で人材育成、SDGsにもつながっている。				

