



とっとり^の食育

県内では、数多くの団体が様々な視点で食育活動に自主的に取り組んでいます。地域の特性を活かし意欲的に取り組まれている活動を表彰しましたので紹介します。



「知的好奇心が芽生える食育」 コモド第三保育園 瓦町



「子ども農業教室」 鳥取いなば農業協同組合



鳥取県のこれからの食育で



大切にしたい2つの**基本方針**

方針1

豊かな人間性を育む食育 ～「生産・料理・共食」の実践～

毎日の食事は、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となります。

五感すべてを使う栽培、収穫、料理などの体験は、自分の手で成し遂げる喜びを積み重ねることで「生きる力」の基礎を育むことや、食べることは命を受け継ぐことであると実感すること、「食」や「食」を支えるすべての人、自然の恩恵に対する感謝の心や生産から消費までの食の循環を理解し環境に配慮する心を養うことができます。

方針2

食パラダイス鳥取県を 活かした食育

鳥取県は、豊かな大自然と四季折々の気候風土に恵まれていて、都市部に比べて農林水産業の現場と消費者との距離が近く、食を学び体験する環境に恵まれています。

鳥取県ならではの利点を活かし、食農教育や生産者と消費者の交流等に取り組むことで、食とそれを支える農林水産業の関わりについて理解を深めることができます。

知的好奇心が芽生える食育

コモド第三保育園

瓦町

所在地 鳥取市瓦町 261

連絡先 0857-50-0616



フードベースマップ

食べ物を、それらが育つ環境「田んぼのもの」「海のもの」「畑のもの」「山のもの」「牧場のもの」の5つのエリアに分類した栄養教育媒体。



活動の概要

新たなツール「フードベースマップ」と毎日の給食を組み合わせ、給食に使われている材料がどこからやってくるのか等を、友だちと関わりながら遊びを通して学び、知的好奇心を高める取組を行っている。

工夫したこと

フードベースマップと給食を軸に、保育者、調理者それぞれの立場から子どもたちにアプローチし一貫性のある食育を年間計画のもと実践している。

鳥取の特産品や日本の伝統食材、旬のものを取り上げ、鳥取の自然環境に対する感謝の気持ちや和食文化への興味関心を持てるようにしている。

活動の成果

豆腐や油揚げが全く違う姿かたちをした大豆からできていることや、その大豆が畑で育つことを知って驚く等、多くの発見や驚きがあり、知的好奇心が広がっていることを実感している。

様々な食べ物を話題にしているうち、給食時間に、食材を話題にした子ども同士の会話が增えている。



- ・「フードベースマップ」という独自性のあるツールを活用し、日常的かつ段階的に実施し、子どもたちにわかりやすく伝えている。
- ・保育者と調理者が役割分担してアプローチし、フードベースマップと給食を組み合わせる年間計画のもとで実施され効果的である。
- ・身近に自然のない街中でも取り組める内容である。

子ども農業教室

鳥取いなば農業協同組合

所在地

鳥取市湖山町東5丁目261

連絡先

0857-32-1142



活動の概要

県東部地区の特産品の植え付け、収穫、調理の体験はもとより、選果場などの施設見学や説明を組み合わせ、年7～9回実施し、子どもたちの食と農業に対する理解・関心を深めている。食料生産に関わる農業について知識・関心が低下している中、JAの使命として約20年前から継続している。

工夫したこと

毎年、体験する農作物を変えることで、多くの農作業を体験することができ、より関心を高めることができる。

活動の成果

子どもたちから「農家さんは普段、大変な思いをしながらぼくたちのために野菜や果物を作っているのがわかった」等の感想があり、毎年多くのリピーターが生まれている。

保護者にも好評で、友だちを連れて再度参加される等、参加者も広がっている。



- ・JAだからこそできる取組であり、独自性が高い。
- ・農業体験や施設見学等を通して食や農業に対する関心を引き出している。

食を通じて健やかに「生きる力」を育むために

鳥取県食育推進計画（第4次）より

鳥取県では、「『生産・料理・共食』を実践し、食を通じて『生きる力』を育み、心身ともに充実した生活を実現すること」を県民の目指す姿とし、食育を推進していくこととしています。

食育を総合的かつ計画的に推進するため、県の関係組織が連携・協力しながら取り組むとともに、家庭（県民）、保育所・幼稚園、学校、生産者団体、食品事業者、地域の団体、市町村等、関係機関とともに鳥取県のこれからの食育を推進していきます。

食を通じて健やかに「生きる力」を育み、心身ともに充実した生活を実現する

基本
方針

- 豊かな人間性を育む食育～「生産・料理・共食」の実践～
- 食パラダイス鳥取県を活かした食育

県民みんなで実践する5つの重点目標と14の目標

重点目標

ライフステージに
応じた健全な
食習慣を実践する

食に対する
感謝の心を養う

食の循環や環境
を意識した活動
を実践する

豊かな食文化を
継承する

食に関する情報を
適切に活用する

目標

家庭や地域で家族や友人と楽しく食卓を囲む

主食・主菜・副菜を揃え健康に配慮した食事をする

1日3食、規則正しくよくかんで食事をする

食農教育等を通して
食とそれを支える農林水産業の関わりを理解する

食事づくりや準備に関わる

食事のあいさつを実践する

環境等に配慮した農林水産物・食品を選ぶ

食べきり運動等により食品ロスの削減を行う

地元のおいしい食材の良さを学び活用する

地域の郷土料理を学び、継承する

とつとりの食を情報発信する

食の安全や栄養について正しく理解し活用する

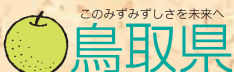
食品表示を参考に食品を選択する

※ローリングストックの理解と活用により災害時の食に備える

※「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考慮して古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法。

鳥取県食育推進計画やこれまで知事表彰を受賞した活動を取りネットで紹介しています。

(<https://www.pref.tottori.lg.jp/shokuiku/>)



発行 鳥取県福祉保健部健康医療局健康政策課 TEL0857-26-7202