

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	食に関する指導の実施
取組内容	<p>栄養バランスのとれた給食のよさを理解し、食べ物を大切にする心を養うため、学級活動と道徳の時間を関連付けた総合単元的取り扱いによる授業を工夫しています。</p> <p>また、栄養教諭とのチームティーチングを実施し、6月の学校給食献立表を活用した授業を展開し、児童の食に関する関心を高めました。</p> <p>〈実践例〉 実施学校 西田小学校 対象学級 6年1組(30人) 実施内容</p> <p>1 教科等名 学級活動 (1) 題材名 「食べることは生きること」 (2) 目標 ア 食糧不足に苦しむ外国の子どもたちの食糧事情を知り、外国とのつながりを考えるとともに、食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。【食文化】【感謝の心】 イ 栄養教諭とのチームティーチングの授業をとおして栄養バランスのとれた給食のよさ等を理解することができる。【心身の健康】</p> <p>2 教科等名 道徳 (1) 題材名 「食べ残されたえびになみだ」 (2) 目標 恵まれた日本で生きる自分たちに不足している気持ちを考え、食文化や食品の消費等について理解を深めることができる。【食文化】</p> 

学級活動の授業の様子

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	ミニ企画展の実施 「おはなしのじかん」での読み聞かせ
取組内容	<p>①ミニ企画展の実施 鹿児島市立図書館内中央の貸出カウンター前に、食育展示スペースを設けました。食育に関する本や栄養バランスに関しての本、九州の郷土料理についての本、食事マナーに関する本を中心に集め、展示しました。大人を対象として選書をしましたが、食育に関する本は、子どもと一緒に学ぶことができるように、児童向けの図書の中から選びました。展示スペースの一部に、鹿児島県農政部農政課が作成した「かごしま版食事バランスガイド」を自由に手に取れるよう置きました。</p> <p>館内のチラシ置き場には、鹿児島市主催の食育教室案内のチラシを置きました。</p> 
	<p>②「おはなしのじかん」での読み聞かせ 鹿児島市立図書館では毎週木曜日に「おはなしのじかん」という読み聞かせ活動を実施しています。</p> <p>6月は食育月間ということで、「きょうのばんごはん なあーにー?」「スプーンちゃん」など、食事についての本、食べ物が主人公の本を読んでもらいました。</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	生涯学習プラザ講座「ニコニコファミリーの親子愛情手料理講座」
取組内容	<p>栄養のバランスを考慮した安心して食する簡単な料理について学習し、食育について考えるとともに、家族の絆を深める機会とします。</p> <p>6月 7日(日) 10:00~13:00 ○ 栄養のバランスを考えた簡単にできる子どものための料理実習 メニュー 調理実習 ごはんのキッシュ、簡単ミネストローネ、フルーツヨーグルト 参加人数 9人</p> <p>6月14日(日) 10:00~13:00 ○ 子どもの苦手な野菜などおいしく食するアイデア調理法の実習 メニュー ピーマンの肉詰め、カレーサラダ、おにぎり、 麴クッキー 参加人数 13人</p> <p>6月21日(日) 10:00~13:00 ○ 家族団らんで楽しい調理法の学習 メニュー 野菜たっぷりクレープ、照り焼きチキン、コーンスープ 参加人数 10人</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	生涯学習プラザ講座 「すぐに役立つ『和食の基本』講座」
取組内容	<p>出汁のとり方や味付け、ご飯の炊き方、魚のさばき方など、日常の料理に役立つ和食の基本を学びました。</p> <p>6月 6日(土) 10:00~13:00 ○ 和食の栄養学的な視点からの講話及び調理の基本技術 学習内容 出汁のとり方、大根のかつらむき メニュー 白身魚の素焼き、吸い物等 参加人数 9人</p> <p>6月13日(土) 10:00~13:00 ○ 鹿児島の食材を使った基本的な郷土料理づくり 学習内容 おいしいごはんの炊き方 メニュー 鶏の照り焼き丼、明太入りだし巻き卵、海苔汁等 参加人数 8人</p> <p>6月20日(土) 10:00~13:00 ○ 和食の魅力や伝統の技を生かした創作和食づくり 学習内容 魚のさばき方 メニュー 鰯のマヨあぶり丼、鰯の細作り 参加人数 9人</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「男性料理Ⅰ」
取組内容	<p>中央公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集します。</p> <ul style="list-style-type: none">・対象者は、一般成人男性で定員25名です。・料理の基本と栄養のあり方を学び、身近な材料を使って実習します。・5月1回、6月2回、7月1回の全4回 (月2回金曜日 10:00~12:00) <p>[参加人数及び実習内容]</p> <ul style="list-style-type: none">● 6月12日 参加者 22名 学習内容 豚肉のしょうが焼き 豆腐とわかめのみそ汁 イカと野菜のマリネ 杏仁豆腐● 6月19日 参加者 22名 学習内容 五目チャーハン エビフライ 焼きナスのしょうが風味サラダ 蛋花湯

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「食卓を彩る家庭料理」
取組内容	<p><募集方法> 鴨池公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集</p> <p><対象者> 一般成人 19名（男性11名、女性8名）</p> <p><趣旨> 料理の基本を学び、身近な素材や季節感あふれる旬の素材を使った家庭料理の楽しさを味わう。6回講座</p> <p><開催期日及び内容> 5月3回、6月3回実施 6月 2日（火） 簡単中華 酢豚、杏仁豆腐、トマトと卵のスープ 6月 9日（火） 郷土料理 鶏飯、がね、春駒 6月16日（火） 野菜を摂ろう タコライス、ゴーヤの甘酢和え</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「こだわりのパスタ料理」の実施
取組内容	<p>城西公民館前期講座として、鹿児島市広報「市民のひろば」及び「城西公民館だより」の4月号などで募集しました。</p> <p>対象者 : 鹿児島市内に居住の方又は、勤務の一般の方です。 受講者数 : 25人(定員20人) 学習内容 : いろいろなパスタ料理を学びながら自分なりのこだわりのパスタをつくります。 実施日 : 6月4日、18日</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（城西公民館）
取組の名称	公民館講座「城西ふっくらパン工房」の実施
取組内容	<p>城西公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「城西公民館だより」の4月号などで募集します。</p> <p>対象者：鹿児島市内に居住の方又は、勤務の一般の方です。 受講者数：25人（定員20人） 学習内容：添加物のない安全なパンづくりを通して、食生活に潤いをもたせます。 実施日：6月10日、6月24日</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「五感で学ぶ子育て講座」の実施
取組内容	<p>城西公民館前期講座として、鹿児島市広報「市民のひろば」及び「城西公民館だより」の4月号などで募集しました。</p> <p>対象者 : 鹿児島市内に居住の方又は、勤務の一般の方 受講者数 : 18人(定員20人) 学習内容 : 5回講座のうち、2回が子どもの健康を考えた調理実習。 実施日 : 6月2日(1回は5月26日実施)</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「初夏に向けたおもてなし料理」
取組内容	<p>平成27年度谷山市民会館主催講座（前期）として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集しました。</p> <p>「初夏に向けたおもてなし料理」</p> <ol style="list-style-type: none">1 対象者 青年，成人，高齢者2 内容 鹿児島の食材を活かして、初夏に向けたおいしいおもてなし料理を作り料理の楽しさを味わうとともに、健康管理を考えた献立ができるようにする。3 開催期日等 <p>6月4日（木） 参加者24人 学習主題「華やかピザでホームパーティ」： ・ ミルフィーユピザ ・ コブサラダ ・ スープ，デザート</p> <p>6月11日（木） 参加者26人 学習主題「横浜中華街の味でおもてなし」 ・ とろみあんの包み焼きそば ・ バンバンジー風サラダ ・ 自家製香味ラー油とスープ</p> <p>6月18日（木） 参加者25人 学習主題「和風ビュッフェで気軽なおもてなし」 ・ すだち風味の混ぜご飯 ・ かぼちゃのごて煮 ・ シャキシャキ鶏のつくね ・ ミックス豆サラダ卵ピザ</p> <p>6月25日（木） 参加者26人 学習主催「ビタミンチャージのおもてなし」 ・ 夏野菜のラザニア ・ フレッシュベジタブルサラダ ・ スープ，デザート</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「ちょっとしたおもなし料理」、「ファミリー農園」
取組内容	<p>吉野公民館講座として、以下のとおり取組を実施しました。</p> <p>○「ちょっとしたおもなし料理（託児有）」</p> <ul style="list-style-type: none">・対象者：成人・内容：お手軽にできるおもてなし料理を作って味わいながら、家庭料理等に生かす。・開催期日： 6月11日（木）9：30～12：30 ※5月～6月の木曜日 計3回実施、参加者毎回24名 <p>○「ファミリー農園」</p> <ul style="list-style-type: none">・対象者：家族・内容：穀物や野菜の作り方を学び、家族の絆を深めるとともに、勤労と収穫、農薬に頼らない食物づくりを味わう。・開催期日：6月20日（土）9：30～11：30 ※5月～2月の第4土曜日 計10回実施 参加者毎回40家族

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「世界に誇れる和食を学ぼう」
取組内容	<p>伊敷公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより4月号」などで募集しました。</p> <ul style="list-style-type: none">・対象者は、一般成人男女で定員20名です。・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食について学び、料理作りを通して、食生活をさらに豊かにしていくことがねらいです。・5月1回、6月3回、7月2回の全6回 (週1回 木曜日 10:00~13:00)です。 <p>[参加人数及び実習内容]</p> <p>●6月11日 参加者 16名 学習内容 定番和食で元気</p> <ul style="list-style-type: none">・天丼・新じゃがとベーコンの煮物・赤だし・鶏とコーンのグリル焼き・季節の果物の盛り合わせ <p>●6月18日 参加者 16名 学習内容 麺で夏を乗り切る</p> <ul style="list-style-type: none">・冷やしきしめん・鶏手羽肉のカレー風味焼き・夏野菜の揚げ浸し・簡単水まんじゅう・冬瓜の煮物 <p>●6月25日 参加者 15名 学習内容 実りの秋の食材をたっぷり</p> <ul style="list-style-type: none">・なすの炒め煮・れんこんのはさみあげ・きのこご飯・長ネギチーズ焼き・桃のアイスクリーム添え

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「お父さんの料理教室」
取組内容	<p>武・田上公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集しました。</p> <ul style="list-style-type: none">・ 対象者は、男性（お父さん）で、20名程度です。・ 普段料理する機会の少ない男性に、実際の調理実習をとおして味付けの仕方を学んだり、献立や栄養のバランスを考えたりする講座として開設しています。・ 5月1回、6月3回、7月2回 <p>【参加人数及び実習内容】</p> <p>○6月9日（火）</p> <p>参加者 20人 献立 鮭のマリネ 焼きビーフン</p> <p>○6月16日（火）</p> <p>参加者 23人 献立 煮込みハンバーグ マリネサラダ カレースープ</p> <p>○6月23日（火）</p> <p>参加者 23人 献立 イカと里芋の煮物 具たくさんの煎り豆腐 小松菜のごま和え</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「スピード簡単クッキング」
取組内容	<p>喜入公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「喜入公民館だより」4月号などで募集しました。</p> <p>○スピード簡単クッキング 気軽に簡単に手早く作ることのできる料理作りを学びます。 対象者：鹿児島市内に居住の方または勤務の成人男性です。 定員：16名 開催日：6月2日（火）6月9日（火） 時間：9：00～12：00</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「おふくろの味 料理教室」
取組内容	<p><募集方法> 松元公民館通年講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「松元公民館だより」4月号などで募集しました。</p> <p><対象者> 一般成人 14人です。</p> <p><趣 旨> 季節の食材を生かしたおふくろの味の料理を楽しく学びます。 年6回の講座です。</p> <p><開催期日及び内容> 6月8日(月) 参加人数12人 ・かぶとすりみ団子のスープ煮込み ・揚げ里芋そぼろあんかけ ・ほうれん草のおかか和え ・小豆ごはん</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「プロに学ぶ料理教室」
取組内容	<p>郡山公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集しました。</p> <p>対象者：鹿児島市内に居住の方又は、勤務の一般の方です。 定員数：15人 内容：調理のプロに学びながら、ひと手間を加えた料理の作り方を学びます。 開催日：5月21日（木）～7月16日（木）計6回</p> <p>【参加人数及び実習内容】</p> <ul style="list-style-type: none">● 6月4日（木） 参加人数 12人 実習内容 かき卵汁、麻婆豆腐、小あじの南蛮漬け 杏仁豆腐 ● 6月11日（木） 参加人数 6人 実習内容 小海老と野菜のグラタン、トマトサラダ パスタ入りコンソメスープ、コーヒーゼリー ● 6月18日（木） 参加人数 10人 実習内容 五目チャーハン、麻婆茄子、豆腐とねぎの スープ、蒸カステラ ● 6月25日（木） 参加人数 9人 実習内容 ロールキャベツのケチャップ煮、フレンチ トースト、鶏肉のサラダ

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市
取組の名称	公民館講座「基礎から学ぶ料理教室」
取組内容	<p>「基礎から学ぶ料理教室」 谷山北公民館前期講座として、鹿児島市の広報誌「市民のひろば」及び「公民館だより」4月号などで募集しました。</p> <ul style="list-style-type: none">・ 対象者は、一般成人で定員24名です。・ 実習を通して食に関心を持ち、調理の基本を学び、健康的な食生活ができるようになります。・ 5月3回、6月2回 全5回(すべて実習)・ 土曜日10時分～13時までです。 <p>[参加人数及び実習内容]</p> <ul style="list-style-type: none">● 開催日 6月6日(土) 参加者 22名 学習内容 麻婆豆腐、生春巻き、かき卵汁、杏仁豆腐● 開催日 6月13日(土) 参加者 20名 学習内容 えびの野菜炒め、えびの押し寿司、青のりのすまし汁、小松菜とタコの酢味噌和え、ふくれ菓子