

2012年6月



みよしの食育



みんなでつなぐ食

よい習慣を育てる食

食文化を伝える食

平成 23 年度 みよしの食育

目 次

1	食育の目標	1
2	食育事例	2
	・環境産業課 商工観光係	
	・こども支援課 保育所	
	・こども支援課 学童保育室	
	・こども支援課 北永井児童館	
	・こども支援課 竹間沢児童館	
	・こども支援課 藤久保児童館	
	・政策秘書室 秘書広報係	
	・福祉課 精神障害者地域生活支援センター	
	・三芳町立唐沢小学校	
	・三芳町立竹間沢小学校	
	・三芳町立藤久保小学校	
	・三芳町立三芳中学校	
	・健康増進課保健センター	
3	食に関する事業実施状況調査の概要	22
4	三芳町食育推進計画の趣旨・基本理念	44

1 食育の目標

三芳町では、食育の基本理念に基づき「み・よ・し」の頭文字をとり3つの柱を目標に食育を推進します。

み みんなでつなぐ食

「食」に関わる人々の様々な活動への理解を深め、人とのかかわりを広げ、豊かなところを育てる。

- 1 食を通じたコミュニケーション
- 2 自然の恵み等への感謝・生産者等への感謝（教育ファームの推進）
- 3 「もったいない」という食べ物を大切にすること

よ よい習慣を育てる食

よい生活習慣を身につけるには、「食」のリズムやバランスなどを整え、的確な食品を選択し、安全性への関心を高め、豊かなからだを育てる。

- 4 食生活リズム
- 5 食生活・栄養のバランス
- 6 食品の安全性

し 食文化を伝える食

「日本型食生活」や地域において継承されてきた伝統や食文化を学び伝え、豊かな地域を育てる。

- 7 食文化

※ 三芳町食育推進計画 p6 より抜粋

2 平成23年度食育事例

環境産業課 商工観光係

【タイトル】 B級グルメで「富の川越いも」をアピール！

【内容】

三芳町の特産であるさつまいも「富の川越いも」をアピールするため、これを使用したB級グルメ（ご当地グルメ）の制作に取り組みました。協働のまちづくりネットワークのグループである産業観光グループや町内飲食店と協力し、毎年秋に開催される『埼玉B級ご当地グルメ王決定戦』に職員とともに参加しています。

平成22年には、さつまいもを天ぷらにした「切り株揚げ」を制作しました。さつまいもを厚切りにして切り株に見立て、黒ごまとはちみつのソースをお好みでかけてスイーツとしても召し上がられるものです。

平成23年には、紅赤と紫いもの2種類をつかった「さつまいもコロッケ」を制作しました。紫いもにはチーズが入っており、見た目の違いと共に味の違いも楽しめます。B級グルメの大会では多くの方が来場し、三芳のいもを町内外の人に知ってもらえたと思います。



【タイトル】 地場野菜の消費の拡大とPR 「いも煮会」

【内容】

三芳町の産業祭に特色を持たせよう！！ 三芳町は、県内有数の野菜生産地！！何ができるか・・・何をすべきか・・・野菜が主役の何かを興したいそんな話がまとまりました。

役員会議に諮り実行委員会で承認をいただき、直径2mの大鍋で1,000食を提供する「いも煮会」を開催して早4年目を迎えました。

当日「泥付きの里芋」を展示したところお客さんから「これ何ですか？」何度となく質問を受け、その都度ご説明を申し上げ「泥のついた里芋を知らない・・・」驚きの連続でした。

地場野菜の消費の拡大とPRのみの意識で取り組んだ「いも煮会」でしたが、食育の意義が意識できた瞬間でもありました。

～地場野菜の消費の拡大とPR 「いも煮会」～ スタッフとともに、地域住民の食育に関する理解を深めるきっかけづくりに貢献していきたいと考えています。



【タイトル】昭和の時代の懐かしいおやつ

【内容】

お昼寝から覚めると給食室を覗き込んで、おやつを楽しみにしている子どもたちです。こどもたちは、手作りのおやつをとっても楽しみにしています。

その中のひとつ「焼きびん」は、こどもたちにとっては新しい味。昭和世代の職員にとっては、懐かしい味(?)。

小麦粉、ごはん、小松菜などの野菜を刻んだものを混ぜて水でこねます。小さな小判形にし、フライパンで焼き、醤油などで味をつけます。(ちなみに、三芳では「やきもち」と言っていました。)

シンプルだけれど、歯ごたえがあり、しっかり噛んで味を楽しみ、また、甘すぎず。こどもたちが大好きなおやつです。

こどもと一緒に作れる簡単メニュー。お家のおやつメニューに加えていただきたいひと品です。

【タイトル】 地元の野菜を地元の4Hクラブから

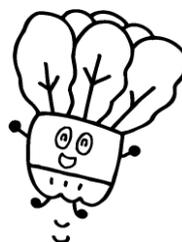
【内容】

給食室の朝が始まるころ、4Hクラブの青年が給食室に、その日の朝収穫した野菜を届けてくれます。三芳町の農業の後継者として活躍している方々です。

野菜の種類は多岐にわたり、「川越いも」で有名なさつまいもをはじめ、ほうれん草、にんじん、さといも、とうもろこし、枝豆、大根など「三芳の美味しい野菜」です。これらは、「さつまいものみそ汁」「ほうれん草のおひたしやあえもの」「ゆで野菜」「人参ライス」などに調理されます。その他にも煮物、炒め物、汁物、サラダなどたくさんの料理となって、昼のこどもたちの給食になります。

こどもたちは、新鮮さゆえの甘みを存分に感じられる野菜を使った給食が大好きで、おかわりが進みます。また、「ふかしイモや大学芋」「スイートポテト」「さつまいもむしばん」「ゆでとうもろこし」などのおやつとしても、こどもたちの心と体の栄養となっています。

とれたて野菜のみずみずしさ、おいしさを感じることができ、作り手のわかる、安全で安心な野菜で作られる給食です。



【タイトル】 季節にちなんだ行事食

【内容】

学童開設当時（40年前）、昔からの伝統行事を何かの形で子どもたちに伝えていける事はないかと考え、行事にちなんだおやつを提供していくことを始めたのがきっかけとなり、現在に至っている。

今年度は、5月の節句は、竹の子御飯、柏もち。9月は、お月見にちなんでお団子。2月は、節分で恵方巻きと豆。3月は、ひなまつりで、ひなあられと桜餅をおやつに提供している。また、夏には夏休みの長い期間を少しでも楽しく過ごせるようにと期間中、手作り昼食2回、手作りおやつ1回合計3回行っている。そして12月には、お楽しみ会と称してクリスマスにちなんだ手作り昼食、おやつを出している。さらに3月には、4年生の学童修了に合わせてお別れ会を設け、リクエストおやつなどを提供している。

今の時代背景では、行事や季節、旬に合わせた料理を作っている家庭が少なくなってきたが、学童で経験できることで味覚の幅や食に対する興味も広がってきている。又、おやつの時間を通して家庭での食事の様子が聞けたり、会話が広がり学童での緊張が緩和され指導員、友達とのコミュニケーションが豊かになってきている。そして今後も子ども達と一緒におやつや昼食を手作りすることで食べ物大切さ、作ってくれる人、親への感謝の気持ちが育っていくことを願っている。

上手にきれいな？

おいしそう！



【タイトル】ニューイヤーゲーム大会おもちつき

【内容】

年明けの1月7日(土)に恒例のニューイヤーゲーム大会とともに新年の景気づけにお餅つき体験を行う。

青空の下、屋外でもち米を蒸かし、玄関先で餅つきを行った。

ボランティアの餅つき経験者にお手本を見せてもらい、一年生から順番に5回を目安に杵をふるい餅をついてもらう。

幼児の父親も2~3人参加し、交代で餅をついてもらい、「よいしょ！よいしょ！」の子どもたちの掛け声高らかにこだまし、盛り上がっていた。

普段家庭では買った餅を食べている子どもたちだが、みんなでついた出来たてのお餅は新鮮で柔らかく、お母さんたちのお手伝いで作った「あんこもち」や「きなこもち」「大根おろしもち」は大人気でお代りをする子続出だった。

お腹一杯になった後、全員でジャンボかるた取り等のゲームで遊び、楽しいひと時を過ごした。

この行事は、子どもとその保護者の世代に日本の伝統行事・食文化の継承するうえでとても大切な役目を担っていると感じると共に、ボランティアの方の参加も多く地域のつながりを深める事業となっている。



【タイトル】日本の伝承行事を体験しよう!! もちつき大会
ーあんころきなこにからみもち お雑煮作りー

【内容】



(臼と杵でペッタンコ)



(おもちちぎり)

竹間沢児童館のもちつき大会は第5回を迎えた。毎年、申込開始から2～3日で定員(30名)がうまるほど大人気である。臼は今年是他児童館の小さめのものを借りたが、杵は毎回近くの民俗資料館より借用している。餅つきの指導は、熟練した地域ボランティアの方に担っていただき、大学のボランティア

アサークル(ポジティブ)や保護者の協力もあり、もちつき会の運営がスムーズに進んでいる。

青空の元、交代で重い杵を持ち上げ「そーれ よいしょ よいしょ」の掛け声が響き渡り、もちつきの輪は心地よい一体感に包まれ、その後の野菜切りや雑煮汁作りもチームワーク良く流れて行った。

自分たちで作ったおもちの味は格別。会食はにぎやかでみんな食欲旺盛!!「楽しかった。また来年も参加したいな。」など会話もはずんでいた。



(雑煮汁作り)



(盛りつけて会食)

【タイトル】親子で遊ぼう〈じゃが芋スープとフレンチトースト〉

【内容】

昨年3月に児童館の小さな庭に来館した子どもたちと

じゃが芋の種芋を植え収穫しました。その収穫したじゃが芋を使ってじゃが芋の簡単なスープとフレンチトーストを作りました。お母さんが子どもの手を持って一緒にじゃが芋や人参などを切ったり、と積極的な姿も見られ、調理中の親子の会話や表情はとても微笑ましいものでした。

日頃子どもたちの食事作りのマンネリ化に悩んでいるとお母さんの声も聞かれます。またお惣菜が簡単に買えたり、外食に頼りがちな所をなるべく手作りの味と良さを伝えていきたいという事も目的としました。家でも作れるようにとレシピも配り、食育支援を勧めました。



【タイトル】 児童館であそぼう餅つき大会

【内容】

子育て支援の一環として日本の伝統行事を楽しみ、共に体験する事を目的に、乳幼児対象の「餅つき大会」を行いました。

地域で活動されている「こころの健康づくりをすすめる会」の方がたに当日の進め方や準備する物品などのアドバイスから当日は下ごしらえ、餅つき、参加者の援助片付けまで協力して頂きました。経験豊富な地域の方々のおかげでの行事でした。乳幼児親子さんからの要望で実現した行事でもあり、参加希望者は多く当日は父親の参加もありました。見た事の無い大きな臼に子どもたちはびっくり「猿蟹合戦の臼どんだね」と言う子どもの中のイメージと結びつく子も居たようです。餅つきはどの子も興味津津でお父さんやお母さんと一緒に一人ずつ小さな杵を振り、ほとんどの子が餅つきの体験をしました。出来たての美味しいお餅を食べ、参加者全員が心も体も満足した表情でした。藤久保児童館の行事としては初めての餅つきでしたが、三世代にわたり一つの伝統行事を楽しめた事は本当によかったと思います。

町ぐるみで子育てをすすめていく事への大きな一歩となったのではないかと感じています。



【タイトル】 広報を活用した食に対する意識の向上～学校給食～

【内容】

広報みよし平成 24 年 1 月号では「学校給食」を特集で取り上げ、給食についての知識、食に対しての知識を周知しました。

給食大調査!

アンケート 好きな給食ランキング
子ども達の人気給食は、どのメニュー?

1位 カレーライス
2位 揚げパン
3位 わかめごはん

給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%



3号町の学校給食って?

天然汁を使用
手作りの
給食は、子ども達に
身近な食生活として
提供しています。

給食の栄養
給食は、子ども達の
成長に必要な栄養を
バランスよく提供し
ています。

給食の安全
給食は、衛生管理を
徹底して提供し
ています。

給食の楽しみ
給食は、子ども達の
学校生活の楽しみ
の一つです。

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

おうすで挑戦! 給食レシピ

三ツ葉のり(1パック)
おろし大根(1パック)
おろし人参(1パック)
おろし玉ねぎ(1パック)
おろし白菜(1パック)
おろしキャベツ(1パック)
おろしトマト(1パック)
おろしピーマン(1パック)
おろしピーチ(1パック)
おろしピーマン(1パック)
おろしピーチ(1パック)

材料
おろし大根 1パック
おろし人参 1パック
おろし玉ねぎ 1パック
おろし白菜 1パック
おろしキャベツ 1パック
おろしトマト 1パック
おろしピーマン 1パック
おろしピーチ 1パック

作り方
1. おろし大根、おろし人参、おろし玉ねぎ、おろし白菜、おろしキャベツ、おろしトマト、おろしピーマン、おろしピーチをすべておろし、ボウルに入れて混ぜる。
2. 混ぜ合わせた野菜を、おろし大根、おろし人参、おろし玉ねぎ、おろし白菜、おろしキャベツ、おろしトマト、おろしピーマン、おろしピーチの順に重ねていく。
3. 重ねた野菜を、おろし大根、おろし人参、おろし玉ねぎ、おろし白菜、おろしキャベツ、おろしトマト、おろしピーマン、おろしピーチの順に重ねていく。

みんな安全

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

栄養

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

和食のススメ

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%



全国学校給食週間

1月24日～30日

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

とり組み

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

安全をすすめて

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

給食大調査! 給食は好き? 91%
大好き! 91%

【タイトル】 広報を活用した食に対する意識の向上～みよしごはん～

【内容】

広報みよし平成 24 年 3 月号以降では、「みよしごはん」という、町内の素材を活かしたレシピを紹介。地場産の食材についての意識向上を図っています。



みよしごはん

まちで採れる素材を生かしたおいしいレシピをご紹介します！



ほうれん草の甘味噌和え

【材料（2人分）】 ほうれん草 1束
★味噌…大さじ1 ★砂糖…大さじ2
★煮汁…小さじ1 すりごま…適宜

【調理方法】
①ほうれん草を熱湯で茹でる。水でさらしたら水分を切り、一口サイズに切る②★の調味料を混ぜて①にのせて、お好みですりごまをふりかける。

【コツ・ポイント】
あまり茹ですぎるとうま味が逃げてしまうので注意しましょう。

■広報担当より



おたよりだより
広報みよしに寄せられた声をお届け！



FROM READERS

【タイトル】夏野菜クッキング～カレーづくり～事業のサポート

【内容】

三芳町こころの健康づくりをすすめる会は、三芳町立藤久保児童館が主催する「夏野菜クッキング～カレーづくり～」事業をサポートしました。

当日は児童館で収穫したジャガイモを使い、小学生と一緒に調理を楽しみました。カレーを煮込んでいる時間を利用して、子どもたちと釣りゲームを行い、世代を超えて楽しむことが出来ました。

調理は人と人がつながる場であり、自然にコミュニケーションが出来る場でもあることを実感しました。



【こころの健康づくりをすすめる会】

こころの健康づくりを目指す地区組織。活動の一つとして、会員が得意な料理を地域住民に対し伝え、「食」を通じて地域住民の交流を図り、心の健康づくりを推進している。



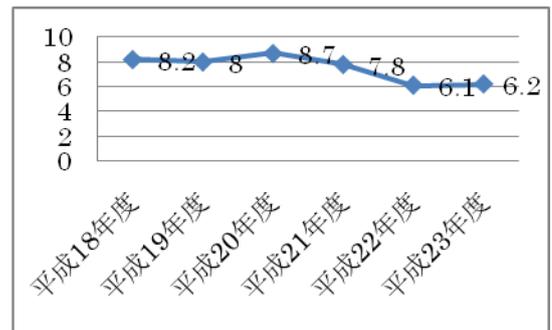
三芳町立唐沢小学校

【タイトル】 校内における食に関する取り組みについて
～学校保健委員会～

【内容】

学校保健委員会では、平成18年度より、学校医の先生による肥満に関する講話をしていただいています。継続して行ったところ、少しずつ肥満度の高い児童が減少してきている傾向が見られます。

また、今年度は管理栄養士を招いて「朝食の大切さ」をテーマに講話をしていただき、保護者と共に意見交換をする機会を保護者と意見交換する場をもちました。



【肥満度が20以上の児童の割合】

三芳町立唐沢小学校

【タイトル】 校内における食に関する取り組みについて
～歯科保健指導～

【内容】

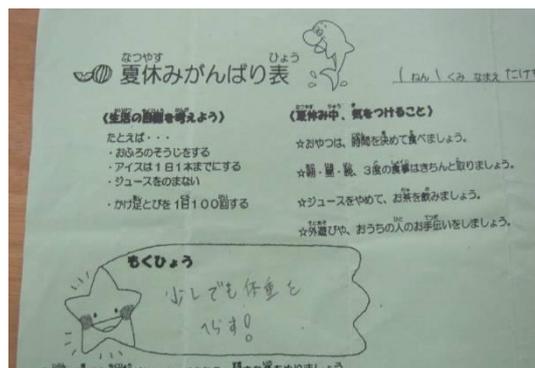
4年生を対象に、歯科衛生士を招いて歯みがきの大切さについて指導を行いました。歯の磨き方の他、歯の役割（食事をする、正しく発音する等）についても学びました。



【タイトル】 校内における食に関する取り組みについて
～肥満度の高い児童への個別指導～

【内容】

内科検診にて肥満度が高い、と診断された児童に対して、長期休業の前に「○○休みが
んばりカード」の配布を行っています。食や
運動に関する目標を立てさせて、目標がクリ
アできたらがんばりカードに色塗りをする形
になっています。休みの終わりには、反省の
記入欄も設け、自身の生活などを振り返る事
ができるようになっています。



【タイトル】 育てて食べるうれしさ体験 『植えつけ～収穫～感謝』

【内容】

2年生の児童を中心に、三芳町環境産業課、三芳町4Hクラブの皆さん並びに保護者の方々の協力をいただきながら、サツマイモの植え付けから収穫までの一連の取り組みを行っています。

① 苗を植える



植え方を教わります



苗を植えます

なかなか、うまく植えることができません。育てることの大変さを知った時間にもなりました。

② 葉を取る



思ったより大変



こんなに大きく育って

お水をあげるのを忘れたことも。地域の方の応援もあり、こんなに大きなさつまいもが採れました。

④ 収穫を祝う



4Hクラブの方々と



お家の人たちと

蒸かしたさつまいもをみんなで食べられて大満足。給食の時間、全ての学級にも、さつまいもをプレゼントしました。

この取組を通して、さつまいもを愛おしく思い、大切にしようとする子ども達は増えたと思います。さつまいもに限らず、全ての食べ物を大切にできる子ども達に成長して行って欲しいと願わずにはられません。また、自分たちを応援し続けてくれた方々への感謝の気持ちも、ずっと忘れずにいて欲しいと思います。

【タイトル】残さず食べよう週間

【内容】

1. 目的

収穫の秋のこの時期に、地元でとれた新鮮な食材を取り入れた給食を通して、地元の食材や郷土食について理解し、ふるさとへの愛着を深めさせる取り組みです。

そして、好き嫌いを減らし、自分の体のことを考え、作ってくれている給食センターの方たちに感謝して食べるようにする。

2. 取組

各クラスで、牛乳とその他のものについて、残さない子のめあての人数を学級会などで話し合って決めた。給食後、守れたら○を表に記入し、残さず食べよう週間が終わったあと、各クラスに「給食がんばったで賞」が給食部よりおくられた。

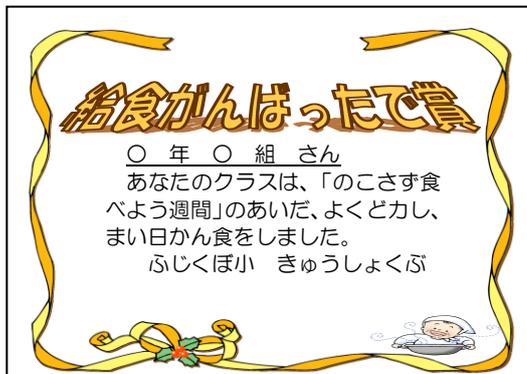
活動の留意点として、食わず嫌いをなくすための取り組みであるため、自分が食べ切れそうな量に予め減らし、その量を食べられたら、残していないこととするなど、子どもの体調を考慮し、無理のない活動に心掛けている。また、この間、給食についての学級活動（資料一紙芝居等）を実施し、

三芳町でつくられている野菜の話や地産地消、給食センターの仕事などについて学び、食についての意識を高めている。

さらに、給食を完食したクラスには、給食センターから「完食賞」が送られ、楽しく残さず給食を食べられるよう工夫した。

3 成果

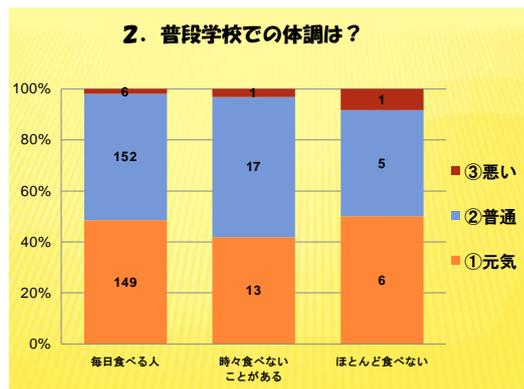
- ・三芳町でつくられている野菜に興味を持つ児童が増え、食に対する意識が高まった。
- ・食わず嫌いであった食べ物を、食べてみておいしかったという感想が聞かれた。



【タイトル】 生徒会保健委員会による「朝食の大切さ」に関する発表

【内容】

生徒会保健委員会を中心に、朝食摂取状況や睡眠等の生活習慣に関するアンケートを作成し、全生徒対象に実施した。また朝食の大切さ、意義について調べ学習を行い、調べたものとアンケートの結果をパワーポイントでまとめ、生徒朝会で報告、発表を行った。発表後は、パワーポイントの内容をまとめた掲示物を作成し、保健室前に掲示することで、生徒が継続的に発表の内容に触れ、朝食について考える機会を設けられるよう工夫した。この活動を通して、生徒が自分自身の健康課題を意識し、健康的な生活習慣について改めて考えることができ、その上で朝食の意義や重要性について認識を深めることができたと思う。



朝食の大切さ

1 脳を活発に働かせるため

脳はエネルギーの消費が大きく、夜寝ている間にもエネルギーを消費する。朝食を食べないと脳にエネルギー（ブドウ糖）がいまわらず脳が活発に働くことができない。

2 睡眠によって下がっている体温を上げるため

夜、寝ている間に下がっている体温を上げるために朝食が大切である。朝食を食べることによって体温も上がり脳や体を活発にすることができる。

三芳町立三芳中学校

【タイトル】 学校ファームを通じた体験活動

【内容】

学校に設けられた畑を用いて、ピーマン・きゅうり・モロヘイヤ・里芋・大根・白菜等を栽培、収穫を行った。また夏には、「流しそうめん会」と題した食事会を行い、その中で収穫した野菜を薬味や天ぷら等に調理して食した。この栽培～食事会を通して、栽培の大変さや収穫の喜びを体験することができ、また「自分で作った野菜だから」と言って苦手な野菜も残さず食べている生徒も見受けられ、食べ物を大切にする心の育成を図ることができたと考える。



【タイトル】 はじめて子育て講座 ほっとサークル

【内容】

生後2～4か月児をもつ保護者を対象にはじめて子育て講座を年に4クール実施している。1クールを3日間で構成し、2日目は離乳食の講座をプログラムしている。この講座は参加者の交流を目的としており、離乳食講座においても参加者同士が話を出来るような工夫をこころがけている。

平成22年度までは講話を中心に行っていたが、集団で行っている4か月児健診の場で参加者全員に離乳食の講話を実施することに伴い、当事業内容の変更を行った。

当日は2部構成で、前半を離乳食のはじめの一歩と題しクイズ形式を用いた講話を、後半は保護者の試食を交え、固さ、量、そして調理のポイントとより具体的な内容を示し行っている。

事業のアンケート調査結果から、試食を用いたことでより参加者同士の会話が弾み、参加者が抱く悩みや疑問が解消しやすい結果となった。平成23年度の参加者は51名。



【タイトル】骨粗鬆症予防のための健康教育

【内容】

骨粗鬆症予防のための健康教育として、18歳以上の女性を対象に実施した。この講座のポイントは超音波測定法により足のかかとの密度を測定後すぐに結果を手渡し、自身の結果と照らしあいながらの講話を実施することである。

講話は1回4～5名の参加者を対象に、保健師は結果の見方を中心に、管理栄養士は日常生活と食生活、さらには効率のよいカルシウムの摂り方の内容を中心に約20分で行った。

個人の結果をその場で返し健康教育を行ったことで、講話終了後は個別にスタッフへ声をかける住民が多くより参加者が抱く悩みや疑問を解消することが出来た。

個別相談の内容として、骨粗鬆症の予防としてカルシウムが多く含まれる食品を意識する思いが強く、かえって食事のバランスをくずしてしまっている参加者も見受けられた。

今後も事業の工夫を重ね、適切な情報を発信できるように心がけたい。



3 食に関する事業実施状況調査の概要

3-1 調査の概要

- 1 調査名 食に関する事業実施状況調査

- 2 目的 三芳町食育推進計画第4章2「計画の進行管理と評価」に基づく、食育推進事業の遂行状況等の把握のため、各課（局・室・所・館）及び町内小中学校で実施をしている「食」「食育」「調理」「栄養」「健康」などに関わる事業の実施状況について調査することを目的とする。

- 3 調査項目
 - 1) 食育事業の実施の有無
 - 2) 事業名
 - 3) 目的（食育推進計画に基づく目的番号）
 - 4) 対象者
 - 5) 事業内容
 - 6) 主催・担当部署

- 4 調査対象
 - 1) 庁内各課（局・室・所・館）
 - 2) 町内小中学校

- 5 調査方法
 - 1) 庁内各課・・・ぬくもりネット（三芳町情報ネットワーク）より依頼
 - 2) 町内小中学校・・・学校教育課を通じ依頼

- 6 調査期間 平成24年2月6日（月）～平成24年2月29日（水）

- 7 提出媒体 電子媒体（Microsoft Excel 97-2003）または紙媒体

- 8 回収方法 E-mail または FAX

- 9 調査機関 健康増進課 保健センター（E-mail:hoken@town.saitama-miyoshi.lg.jp）

- 10 記載事項
 - 1) 「食・食育・調理・栄養・健康」に関することが事業の主目的でなくとも、この内容がプログラムされている場合は情報の提供を依頼。
 - 2) 調査結果は「三芳町食育推進検討会議」にて委員へ報告

3-2 調査の結果

1 食を媒体にした事業の実施有の部署（食育が主目的でない事業を含む）

- 1) 庁内各課
（局・室・所・館）
 - 環境産業課
 - ・ 農業振興係
 - ・ 商工観光係（産業祭実行委員会事務局）
 - 健康増進課
 - ・ 保健センター
 - こども支援課
 - ・ 保育所
 - ・ 学童保育室
 - ・ 児童館（北永井、藤久保、竹間沢）
 - 社会教育課
 - ・ 文化財保護係
 - ・ 社会教育係
 - 政策秘書室
 - ・ 秘書広報係
 - 福祉課
 - ・ 精神障害者小規模地域生活支援センター

- 2) 町内小中学校
 - 上富小学校
 - 唐沢小学校
 - 竹間沢小学校
 - 藤久保小学校
 - 三芳中学校

（五十音順）

2 事業目的分類表及び事業実施数

【み】 みんなでつなぐ食・・・197 事業

食を通じたコミュニケーション [84 事業]	
1 家族団らんや食の楽しさの実感	32 事業
2 人と一緒に調理する楽しさ、食べる楽しさの実感・喜び	52 事業
自然の恵み等への感謝・生産者等への感謝（教育ファームの推進）[54 事業]	
3 教育ファームの充実	23 事業
4 収穫した食材を生かした調理の実践・体験	31 事業
「もったいない」という食べ物を大切にすること [59 事業]	
5 家庭や給食など食べのこしと食品廃棄を減らす	29 事業
6 食事マナー・あいさつの習慣	30 事業

【よ】 よい習慣を育てる食・・・87 事業

食生活リズム [34 事業]	
7 規則正しい食生活リズム	16 事業
8 よくかむことやはみがきの大切さを実感	18 事業
食生活・栄養のバランス [45 事業]	
9 肥満や低栄養、偏食等を改善した健康の増進	24 事業
10 食材、調理方法の適切な選択による調理	21 事業
食品の安全性 [8 事業]	
11 食品表示に関する知識の普及啓発	8 事業

【し】 食文化を伝える食・・・58 事業

食文化 [56 事業]	
12 郷土料理、行事食などの日本型食生活	21 事業
13 四季折々、旬の食材のおいしさを実感	26 事業
14 町農産物に関する情報、供給・消費の拡大	11 事業

3 目的別食育関連事業詳細

【み】みんなでつなぐ食・・・197事業 食を通じたコミュニケーション

1 家族団らんや食の楽しさの実感・・・32事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
4か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
10か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
1歳6か月児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
2歳児歯科健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
3歳児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
育児相談	就学前までの希望者	栄養・食に関する個別栄養相談	健康増進課保健センター
両親学級	妊婦	妊産婦への栄養教育	健康増進課保健センター
育児学級	2～4か月児の子をもつ希望者	乳児をもつ母親への食情報の発信	健康増進課保健センター
食育だよりの発行	保育所・小中学校乳幼児健診対象者	食情報の発信	食育推進栄養連絡会 (健康増進課保健センター)
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター
三芳町ジュニアボランティアリーダー宿泊研修会	中学校高校生	野外調理	子ども体験活動支援センター
チャレンジアドベンチャー	小学6年生	野外調理	三芳町青少年相談員協議会
ジュニアリーダー養成キャンプ	小学校4～5年生	野外調理	三芳町子ども会育成会連絡協議会
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
おやつ	三芳町全学童児	学校から帰宅後おやつ提供	三芳町立学童保育室
お楽しみ昼食(夏2回)	三芳町全学童児	夏休みの間昼食を子ども達と一緒に手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
手作りおやつ(夏1回)	三芳町全学童児	夏休みの間おやつを子ども達と一緒に手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
お楽しみ会	三芳町全学童児	クリスマスの行事にちなんだ昼食、おやつを用意する。	三芳町立学童保育室
お別れ会	三芳町全学童児	4年生卒業にむけて、行事にちなんだおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
リクエストおやつ	三芳町全学童児	年度末(3月)に、子どもたちのリクエストに応えたおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
カレーライスづくり	乳幼児	買い物、調理体験、会食	三芳町立保育所

1 家族団らんや食の楽しさの実感

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
焼きいも会	乳幼児	調理体験	三芳町立保育所
クッキーづくり	5歳児	調理体験	三芳町立保育所
行事食調べ	2年生	冬期休業中に、各家庭でお節料理の作り方を習い、実際に調理するという課題を実施。	三芳中学校
家族の人を招待しよう	5年	お茶の入れ方を学び、おうちの人を招待し、作ったおやつを食べながら団らんを楽しむ。	上富小学校
さつまいも作り	1～6年 PTA 保護者 地域の方等	全校で苗を植え、収穫し「とめっこいもまつり」で保護者の手作りによるふかしいもや、スイートポテトを食べる。	上富小学校
大根作り	1～6年	春と秋に全校で種を植え、収穫する。	上富小学校
野菜作り	1～6年	ミニトマト、ピーマン、なす、きゅうりを植え、収穫する	上富小学校
じゃがいも作り	1～6年	前年度の最後に種芋から植え、新学年で収穫する。	上富小学校
さつまいも作り	4年	総合の授業でさつまいもづくりを行い、みんなで調理し地域の方を招待して食べる。	上富小学校
学校保健委員会	全学年・PTA	朝食の大切さを学ぶ	唐沢小学校

2 人と一緒に調理する楽しさ、食べる楽しさの実感・喜び……52事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
4か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
10か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
1歳6か月児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
2歳児歯科健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
3歳児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
育児相談	就学前までの希望者	栄養・食に関する個別栄養相談	健康増進課保健センター
両親学級	妊婦	妊産婦への栄養教育	健康増進課保健センター
育児学級	2～4か月児の子をもつ希望者	乳児をもつ母親への食情報の発信	健康増進課保健センター
食育だよりの発行	保育所・小中学校・乳幼児健診対象者	食情報の発信	食育推進栄養連絡会 (健康増進課保健センター)
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター

2 人と一緒に調理する楽しさ、食べる楽しさの実感・喜び

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
三芳町ジュニアボランティア リーダー宿泊研修会	中学校 高校生	野外調理	子ども体験活動支援センター (社会教育課社会教育係)
子どもフェスティバル	未就学児 小中学生	模擬店での食品配布	子どもフェスティバル実行委員会 (社会教育課社会教育係)
チャレンジアドベンチャー	小学6年生	野外調理	三芳町青少年相談員協議会 (社会教育課社会教育係)
ジュニアリーダー養成キャンプ	小学校4～5年生	野外調理	三芳町子ども会育成会連絡協議会 (社会教育課社会教育係)
親子おしゃべり広場①	幼児親子	親子でロールサンドイッチ作りと会食	竹間沢児童館
第5回手づくりうどんを食べよう 会	小学生以上親子	うどん作りと収穫した夏野菜の会食	竹間沢児童館
親子おしゃべり広場③	幼児親子	米粉でお好み焼き作り会食	竹間沢児童館
第5回餅つき大会	小学生以上親子	もちつき体験ときなこもちからみもち 他、雑煮汁作り。会食	竹間沢児童館
大掃除&こども忘年会	小学生以上	収穫した冬野菜のすいとん汁の会食	竹間沢児童館
お楽しみクッキングday	小学生～中学生	餃子作りと会食	竹間沢児童館
親子おしゃべり広場⑤	幼児親子	切り干し大根(収穫した大根)のすいと ん汁作り会食	竹間沢児童館
夏野菜クッキング	小学生以上	児童館で収穫したじゃが芋を使ったカ レー作り	藤久保児童館
親子であそぼう3おやつ作り	乳幼児親子	児童館で収穫したじゃが芋を使いじゃ が芋スープとフレンチトースト	藤久保児童館
クリスマスクッキング	小学生以上	ホットケーキミックスを使つての簡単フ ルーツタルト作り	藤久保児童館
児童館であそぼう5餅つき大 会	乳幼児親子	「こころの健康づくりを進める会」の方 協力のもと親子で餅つきの体験	藤久保児童館
バレンタインクッキング	小学生以上	バレンタインにちなんでチョコバナナ ケーキ作り	藤久保児童館
親子であそぼう6手巻きすし作 り	乳幼児親子	身近な食材での簡単な手巻きすし作 り	藤久保児童館
おやつ	三芳町全学童児	学校から帰宅後おやつ提供	三芳町立学童保育室
お楽しみ昼食(夏2回)	三芳町全学童児	夏休みの間昼食を子ども達と一緒に 手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
手作りおやつ(夏1回)	三芳町全学童児	夏休みの間おやつを子ども達と一緒 に手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
お楽しみ会	三芳町全学童児	クリスマスの行事にちなんだ昼食、お やつを用意する。	三芳町立学童保育室
お別れ会	三芳町全学童児	4年生卒業にむけて、行事にちなんだ おやつを用意する。	三芳町立学童保育室
リクエストおやつ	三芳町全学童児	年度末(3月)に、子どもたちのリクエ ストに応えたおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
アウトドアクッキング	小学生	野外炊飯(カレー作りと飯盒炊飯)	北永井児童館

2 人と一緒に調理する楽しさ、食べる楽しさの実感・喜び

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
第13回わくわくカーニバル	児童・大人	お祭りの中のとん汁・蒸かし芋コーナー	北永井児童館
餅つき体験	小学生・幼児親子	餅つきと会食	北永井児童館
わくわくクッキング	小学生	クッキー作り	北永井児童館
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつを提供	三芳町立保育所
カレーライスづくり	乳幼児	買い物、調理体験、会食	三芳町立保育所
焼きいも会	乳幼児	調理体験	三芳町立保育所
クッキーづくり	5歳児	調理体験	三芳町立保育所
学校ファーム	特別支援学級、有志生徒	学級活動や放課後の時間を利用して、季節の野菜を栽培、収穫、調理し、「流しそうめん会」と題した食事会を行う。	三芳中学校
行事食調べ	2年生	冬期休業中に、各家庭でお節料理の作り方を習い、実際に調理するという課題を実施。	三芳中学校
餅つき大会	全生徒、PTA	PTAを中心に餅つきと豚汁を調理し食す。餅つきは全生徒が臼と杵を用いて実際に餅をつく体験を行う。	三芳中学校
調理実習	5年・6年	野菜いため、ポテトサラダなど作り方を調べ、自分たちで調理を行う。	上富小学校
家族の人を招待しよう	5年	お茶の入れ方を学び、おうちの人を招待し、作ったおやつを食べながら団らんを楽しむ。	上富小学校
家庭科クラブ	クラブの児童	学校で収穫したさつまいもを使ってお菓子作りに取り組む	上富小学校
給食週間の取り組み	1～6年	全校による交歓給食を行い、毎日作ってくださるセンターの方々に感謝の手紙を書く。	上富小学校
たてわり給食	全学年	1～6年生までのたてわり班で仲間と食べる楽しさを学ぶ	竹間沢小学校
交歓給食	全学年	異学年の友だちと給食を食べる	唐沢小学校
味噌汁づくり	5年	学校ファームで作った大根を利用し、家庭科の調理実習で味噌汁を作った。	唐沢小学校
さつまいもづくり	1年	収穫したさつまいもを使い、学校応援団の方々を招待し、収穫の喜びや感謝の気持ちを伝えた。	唐沢小学校

自然の恵み等への感謝・生産者等への感謝（教育ファームの推進）

3 教育ファームの充実……23事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
ジュニア三富塾	小学生	郷土学習での試食	三芳町教育委員会 (社会教育課文化財保護係)
夏野菜を作ろう	来館者全員	きゅうりの苗植え、いんげん豆とオクラの種まき	竹間沢児童館
冬野菜を作ろう	来館者全員	大根とブロッコリーの苗植え、ほうれん草の種まき	竹間沢児童館
夏野菜クッキング	小学生以上	児童館で収穫したじゃが芋を使ったカレー作り	藤久保児童館
親子であそぼう3おやつ作り	乳幼児親子	児童館で収穫したじゃが芋を使いじゃが芋スープとフレンチトースト	藤久保児童館
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつを提供	三芳町立保育所
地場産の食材を取り入れた給食	乳幼児	地場産の食材(4Hクラブや地域の農家より)を取り入れた給食の提供	三芳町立保育所
カレーライスづくり	乳幼児	買い物、調理体験、会食	三芳町立保育所
野菜収穫	乳幼児	保育所での野菜栽培、収穫、調理体験、農家での収穫体験	三芳町立保育所、地域農家
学校ファーム	特別支援学級、有志生徒	学級活動や放課後の時間を利用して、季節の野菜を栽培、収穫、調理し、「流しそうめん会」と題した食事会を行う。	三芳中学校
さつまいも作り	1～6年 PTA 保護者 地域の方等	全校で苗を植え、収穫し「とめっこいもまつり」で保護者の手作りによるふかしいもや、スイートポテトを食べる。	上富小学校
大根作り	1～6年	春と秋に全校で種を植え、収穫する。	上富小学校
野菜作り	1～6年	ミニトマト、ピーマン、なす、きゅうりを植え、収穫する	上富小学校
じゃがいも作り	1～6年	前年度の最後に種芋から植え、新学年で収穫する。	上富小学校
さつまいも作り	4年	総合の授業でさつまいもづくりを行い、みんなで調理し地域の方を招待して食べる。	上富小学校
野菜作り	2年生	さつまいも・じゃがいもを植え、秋に「祭り」をひらき収穫を祝い、食する。きゅうり、とまと、なすなど	竹間沢小学校

3 教育ファームの充実

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
学校ファームの充実	全学年	学校応援団の方に苗や種の植え方、収穫の仕方教わり、収穫の喜びを体験した。	唐沢小学校
バケツ稲づくり	5年	稲を栽培し、収穫・炊飯を体験的に取り組んだ。	唐沢小学校
味噌汁づくり	5年	学校ファームで作った大根を利用し、家庭科の調理実習で味噌汁を作った。	唐沢小学校
さつまいもづくり	1年	収穫したさつまいもを使い、学校応援団の方々を招待し、収穫の喜びや感謝の気持ちを伝えた。	唐沢小学校
ミニトマト作り	2年	自分たちでミニトマトを栽培し収穫する。	藤久保小学校
さつまいも作り	2年	自分たちでさつまいもを栽培し収穫し、調理して1年生といっしょに食べる。	藤久保小学校
インゲン作り	3年	自分たちでインゲンを栽培し収穫する。	藤久保小学校

4 収穫した食材を生かした調理の実践・体験……31事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
チャレンジアドベンチャー	小学6年生	野外調理	三芳町青少年相談員協議会 (社会教育課社会教育係)
ジュニア三富塾	小学生	郷土学習での試食	三芳町教育委員会
さつま作り教室	全対象	サツマ作りの一環で試食	三芳町教育委員会
博物館ボランティア養成講座	ボランティア登録会員	郷土学習での調理	三芳町教育委員会
第5回手づくりうどんを食べよう会	小学生以上親子	うどん作りと収穫した夏野菜の会食	竹間沢児童館
大掃除&こども忘年会	小学生以上	収穫した冬野菜のすいとん汁の会食	竹間沢児童館
親子おしゃべり広場⑤	幼児親子	切り干し大根(収穫した大根)のすいとん汁作り会食	竹間沢児童館
夏野菜クッキング	小学生以上	児童館で収穫したじゃが芋を使ったカレー作り	藤久保児童館
親子であそぼう3おやつ作り	乳幼児親子	児童館で収穫したじゃが芋を使いじゃが芋スープとフレンチトースト	藤久保児童館
野菜作りにチャレンジ①	小学生・幼児親子	夏野菜の苗植え	北永井児童館
野菜作りにチャレンジ②	小学生・幼児親子	さつま芋の苗植え	北永井児童館

4 収穫した食材を生かした調理の実践・体験

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
アウトドアクッキング	小学生	野外炊飯(カレー作りと飯盒炊飯)	北永井児童館
野菜作りにチャレンジ③	小学生・幼児親子	大根・花の種まき	北永井児童館
第13回わくわくカーニバル	児童・大人	お祭りの中のとん汁・蒸かし芋コーナー	北永井児童館
野菜作りにチャレンジ④	小学生・幼児親子	ジャガイモの苗植え	北永井児童館
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつを提供	三芳町立保育所
地場産の食材を取り入れた給食	乳幼児	地場産の食材(4Hクラブや地域の農家より)を取り入れた給食の提供	三芳町立保育所
カレーライスづくり	乳幼児	買い物、調理体験、会食	三芳町立保育所
野菜収穫	乳幼児	保育所での野菜栽培、収穫、調理体験農家での収穫体験	三芳町立保育所、地域農家
学校ファーム	特別支援学級、有志生徒	学級活動や放課後の時間を利用して、季節の野菜を栽培、収穫、調理し、「流しそうめん会」と題した食事会を行う。	三芳中学校
さつまいも作り	1～6年 PTA 保護者 地域の方等	全校で苗を植え、収穫し「とめっこいもまつり」で保護者の手作りによるふかしいもや、スイートポテトを食べる。	上富小学校
大根作り	1～6年	春と秋に全校で種を植え、収穫する。	上富小学校
野菜作り	1～6年	ミニトマト、ピーマン、なす、きゅうりを植え、収穫する	上富小学校
家庭科クラブ	クラブの児童	学校で収穫したさつまいもを使ってお菓子作りに取り組む	上富小学校
じゃがいも作り	1～6年	前年度の最後に種芋から植え、新学年で収穫する。	上富小学校
さつまいも作り	4年	総合の授業でさつまいもづくりを行い、みんなで調理し地域の方を招待して食べる。	上富小学校
味噌汁づくり	5年	学校ファームで作った大根を利用し、家庭科の調理実習で味噌汁を作った。	唐沢小学校
残さず食べよう週間	全学年	11月に各クラスで目当てを話し合い残菜調査をする。結果に合わせて賞状を贈呈する。	藤久保小学校
おいしい給食ができるまで(授業)	全学年	給食センターの仕事について、手作り紙芝居を活用した授業	藤久保小学校
給食週間	全学年	給食センターの仕事のDVDを給食の時間に見る。また、給食に携わっている方々へ感謝の手紙を書く。	藤久保小学校
給食センターからの「完食賞」の取組	全学年	給食を完食したクラスに、給食センターから「完食賞」を贈呈。	藤久保小学校

「もったいない」という食べ物を大切にるところ

5 家庭や給食などの食べ残しと食品廃棄を減らす……29事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
食育だよりの発行	保育所・小中学校・乳幼児健診対象者	食情報の発信	食育推進栄養連絡会 (健康増進課保健センター)
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター
三芳町ジュニアボランティアリーダー宿泊研修会	中学校高校生	野外調理	子ども体験活動支援センター
チャレンジアドベンチャー	小学6年生	野外調理	三芳町青少年相談員協議会
ジュニアリーダー養成キャンプ	小学校4～5年生	野外調理	三芳町子ども会育成会連絡協議会
第5回手づくりうどんを食べよう会	小学生以上親子	うどん作りと収穫した夏野菜の会食	竹間沢児童館
大掃除&こども忘年会	小学生以上	収穫した冬野菜のすいとん汁の会食	竹間沢児童館
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
おやつ	三芳町全学童児	学校から帰宅後おやつ提供	三芳町立学童保育室
お楽しみ昼食(夏2回)	三芳町全学童児	夏休みの間昼食を子ども達と一緒に手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
手作りおやつ(夏1回)	三芳町全学童児	夏休みの間おやつを子ども達と一緒に手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
お楽しみ会	三芳町全学童児	クリスマスの行事にちなんだ昼食、おやつを用意する。	三芳町立学童保育室
お別れ会	三芳町全学童児	4年生卒業にむけて、行事にちなんだおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
リクエストおやつ	三芳町全学童児	年度末(3月)に、子どもたちのリクエストに応えたおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
カレーライスづくり	乳幼児	買い物、調理体験、会食	三芳町立保育所
残菜調査	乳幼児	クラスごとの残菜調査	三芳町立保育所
授業「家庭科」	1年生	「食生活を自分の手で」の単元で食物に関する学習を実施。また、授業の中で食品添加物調べを行った。	三芳中学校
さつまいも作り	1～6年 PTA 保護者 地域の方等	全校で苗を植え、収穫し「とめっこいもまつり」で保護者の手作りによるふかしいもや、スイートポテトを食べる。	上富小学校
大根作り	1～6年	春と秋に全校で種を植え、収穫する。	上富小学校
野菜作り	1～6年	ミニトマト、ピーマン、なす、きゅうりを植え、収穫する	上富小学校
家庭科クラブ	クラブの児童	学校で収穫したさつまいもを使ってお菓子作りに取り組む	上富小学校

5 家庭や給食などの食べ残しと食品廃棄を減らす

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
じゃがいも作り	1～6年	前年度の最後に種芋から植え、新学年で収穫する。	上富小学校
さつまいも作り	4年	総合の授業でさつまいもづくりを行い、みんなで調理し地域の方を招待して食べる。	上富小学校
給食週間の取り組み	1～6年	全校による交歓給食を行い、毎日作ってくださるセンターの方々に感謝の手紙を書く。	上富小学校
給食週間	全学年	給食を作るまでの関わった人への感謝の気持ちを育てる	竹間沢小学校
道徳の授業「みんなのためにありがとう」	2年	道徳の授業で、感謝の気持ちを育んだ。	唐沢小学校
児童集会 給食委員会発表	全学年	ペブサートによる劇を、全校児童の前で発表した。	唐沢小学校
給食残さずキャンペーン	全学年	食べ物を大切にすることを育て、給食を残さず食べるよう全校で取り組んだ。	唐沢小学校

6 家庭や給食などの食べ残しと食品廃棄を減らす……30事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
4か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
10か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
1歳6か月児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
2歳児歯科健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
3歳児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
育児相談	就学前までの希望者	栄養・食に関する個別栄養相談	健康増進課保健センター
育児学級	2～4か月児の子をもつ希望者	乳児をもつ母親への食情報の発信	健康増進課保健センター
食育だよりの発行	保育所・小中学校・乳幼児健診対象者	食情報の発信	食育推進栄養連絡会 (健康増進課保健センター)
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター
三芳町ジュニアボランティア リーダー宿泊研修会	中学校 高校生	野外調理	子ども体験活動支援センター (社会教育課社会教育係)
チャレンジアドベンチャー	小学6年生	野外調理	三芳町青少年相談員協議会 (社会教育課社会教育係)
ジュニアリーダー養成キャンプ	小学校4～5年生	野外調理	三芳町子ども会育成会連絡協議会 (社会教育課社会教育係)
親子おしゃべり広場①	幼児親子	親子でロールサンドイッチ作りと会食	竹間沢児童館

6 家庭や給食などの食べ残しと食品廃棄を減らす

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
第5回手づくりうどんを食べよう会	小学生以上親子	うどん作りと収穫した夏野菜の会食	竹間沢児童館
親子おしゃべり広場③	幼児親子	米粉でお好み焼き作り会食	竹間沢児童館
第5回餅つき大会	小学生以上親子	もちつき体験ときなこもちからみもち他、雑煮汁作り。会食	竹間沢児童館
大掃除&こども忘年会	小学生以上	収穫した冬野菜のすいとん汁の会食	竹間沢児童館
お楽しみクッキングday	小学生～中学生	餃子作りと会食	竹間沢児童館
親子おしゃべり広場⑤	幼児親子	切り干し大根(収穫した大根)のすいとん汁作り会食	竹間沢児童館
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
おやつ	三芳町全学童児	学校から帰宅後おやつ提供	三芳町立学童保育室
お楽しみ昼食(夏2回)	三芳町全学童児	夏休みの間昼食を子ども達と一緒に手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
手作りおやつ(夏1回)	三芳町全学童児	夏休みの間おやつを子ども達と一緒に手掛け、楽しく食べる。	三芳町立学童保育室
お楽しみ会	三芳町全学童児	クリスマスの行事にちなんだ昼食、おやつを用意する。	三芳町立学童保育室
お別れ会	三芳町全学童児	4年生卒業にむけて、行事にちなんだおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
リクエストおやつ	三芳町全学童児	年度末(3月)に、子どもたちのリクエストに応えたおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつを提供	三芳町立保育所
カレーライスづくり	乳幼児	買い物、調理体験、会食	三芳町立保育所
授業「家庭科」	1年生	「食生活を自分の手で」の単元で食物に関する学習を実施。また、授業の中で食品添加物調べを行った。	三芳中学校
交歓給食	全学年	異学年の友だちと給食を食べる	唐沢小学校



【よ】よい習慣を育てる食・・・87事業 食生活リズム

7 規則正しい生活リズム・・・16事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
4か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
10か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
1歳6か月児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
2歳児歯科健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
3歳児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
育児相談	就学前までの希望者	栄養・食に関する個別栄養相談	健康増進課保健センター
育児学級	2～4か月児の子をもつ希望者	乳児をもつ母親への食情報の発信	健康増進課保健センター
成人健康相談	一般	個別栄養相談	健康増進課保健センター
特定保健指導	国保保健指導対象者	特定保健指導(動機づけ支援・積極的支援)	住民課保険年金係 (健康増進課保健センター)
食育だよりの発行	保育所・小中学校・乳幼児健診対象者	食情報の発信	食育推進栄養連絡会 (健康増進課保健センター)
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
学校保健委員会	生徒会、保健委員会、教員、校医、PTA	「生活習慣病」をテーマに朝食の大切さや食事の摂り方について、保健委員による調査、発表。	三芳中学校
生徒会保健委員会 発表「朝食について」	全生徒	朝食を中心とした生活習慣アンケートを全生徒対象に実施、その結果と朝食の大切さについて朝会で保健委員が発表を行う。	三芳中学校
授業「家庭科」	1年生	「食生活を自分の手で」の単元で食物に関する学習を実施。また、授業の中で食品添加物調べを行った。	三芳中学校
学校保健委員会	全学年・PTA	朝食の大切さを学ぶ	唐沢小学校

8 よくかむことやはみがきの大切さを実感……18事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
4か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
10か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
1歳6か月児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
2歳児歯科健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
3歳児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
育児相談	就学前までの希望者	栄養・食に関する個別栄養相談	健康増進課保健センター
育児学級	2～4か月児の子をもつ希望者	乳児をもつ母親への食情報の発信	健康増進課保健センター
食育だよりの発行	保育所・小中学校・乳幼児健診対象者	食情報の発信	食育推進栄養連絡会 (健康増進課保健センター)
ブラッシング指導	保育園児・幼稚園児	歯科ブラッシング指導	健康増進課保健センター
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつを提供	三芳町立保育所
ブラッシング指導	乳幼児	歯科衛生士による歯科指導	健康増進課保健センター
学校保健委員会	生徒会、保健委員会、教員、校医、PTA	「生活習慣病」をテーマに朝食の大切さや食事の摂り方について、保健委員による調査、発表。	三芳中学校
授業「家庭科」	1年生	「食生活を自分の手で」の単元で食物に関する学習を実施。また、授業の中で食品添加物調べを行った。	三芳中学校
保健給食委員による歯磨きチェック	1～6年	委員会の児童による歯磨きチェックをし、歯磨きの効果についての話をする。	上富小学校
歯ブラシ指導	4年生	歯科衛生士さんによる歯磨き指導と唾液の役割を学ぶ	竹間沢小学校
学校保健委員会	全学年・PTA	朝食の大切さを学ぶ	唐沢小学校

食生活・栄養のバランス

9 肥満や低栄養、偏食等を改善した健康の増進……24事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
4か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
10か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
1歳6か月児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
2歳児歯科健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
3歳児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
育児相談	就学前までの希望者	栄養・食に関する個別栄養相談	健康増進課保健センター
両親学級	妊婦	妊産婦への栄養教育	健康増進課保健センター
成人健康相談	一般	個別栄養相談	健康増進課保健センター
特定保健指導	国保保健指導対象者	特定保健指導(動機づけ支援・積極的支援)	住民課保険年金係 (健康増進課保健センター)
食育だよりの発行	保育所・小中学校・乳幼児健診対象者	食情報の発信	食育推進栄養連絡会 (健康増進課保健センター)
骨粗鬆症予防のための健康教育	18歳以上の女性	骨密度測定後の健康教育	健康増進課保健センター
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
やせ肥満判定	乳幼児	カウプ指数、成長曲線からのやせ肥満判定	三芳町立保育所
献立表の配布	保護者	レシピ、栄養メモをのせた予定献立表の配布	三芳町立保育所
レシピの配布	保護者	提供した給食のレシピ配布	三芳町立保育所
展示食	保護者	提供した給食の展示	三芳町立保育所
学校保健委員会	生徒会、保健委員会、教員、校医、PTA	「生活習慣病」をテーマに朝食の大切さや食事の摂り方について、保健委員による調査、発表。	三芳中学校
生徒会保健委員会 発表「朝食について」	全生徒	朝食を中心とした生活習慣アンケートを全生徒対象に実施、その結果と朝食の大切さについて朝会で保健委員が発表を行う。	三芳中学校
児童集会 給食委員会発表	全学年	ペプサートによる劇を、全校児童の前で発表した。	唐沢小学校
給食残さずキャンペーン	全学年	食べ物を大切に作る気持ちを育て、給食を残さず食べるよう全校でとり組んだ。	唐沢小学校

9 肥満や低栄養、偏食等を改善した健康の増進

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
学校保健委員会	全学年・PTA	朝食の大切さを学ぶ	唐沢小学校
肥満度の高い児童への食の指導	肥満度の高い児童	長期休業時に、食事や運動に関する目標を持たせる。	唐沢小学校
食生活の改善	全学年	肥満度の高い児童の食生活改善を図る。	藤久保小学校

10 食材、調理方法の適切な選択による調理……21事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
4か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
10か月児健診	健診対象者	離乳食を中心とした食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
1歳6か月児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
2歳児歯科健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
3歳児健診	健診対象者	食情報の発信・個別相談	健康増進課保健センター
育児相談	就学前までの希望者	栄養・食に関する個別栄養相談	健康増進課保健センター
育児学級	2～4か月児の子をもつ希望者	乳児をもつ母親への食情報の発信	健康増進課保健センター
第5回餅つき大会	小学生以上親子	もちつき体験ときなこもちからみもち他、雑煮汁作り。会食	竹間沢児童館
お楽しみクッキングday	小学生～中学生	餃子作りと会食	竹間沢児童館
親子おしゃべり広場⑤	幼児親子	切り干し大根(収穫した大根)のすいとん汁作り会食	竹間沢児童館
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつ提供	三芳町立保育所
カレーライスづくり	乳幼児	買い物、調理体験、会食	三芳町立保育所
焼きいも会	乳幼児	調理体験	三芳町立保育所
クッキーづくり	5歳児	調理体験	三芳町立保育所
野菜収穫	乳幼児	保育所での野菜栽培、収穫、調理体験農家での収穫体験	三芳町立保育所、地域農家

10 食材、調理方法の適切な選択による調理

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
献立表の配布	保護者	レシピ、栄養メモをのせた予定献立表の配布	三芳町立保育所
レシピの配布	保護者	提供した給食のレシピ配布	三芳町立保育所
展示食	保護者	提供した給食の展示	三芳町立保育所
行事食調べ	2年生	冬期休業中に、各家庭でお節料理の作り方を習い、実際に調理するという課題を実施。	三芳中学校
学校保健委員会	全学年・PTA	朝食の大切さを学ぶ	唐沢小学校



食品の安全性

11 食品表示に関する知識の普及啓発……8事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
両親学級	妊婦	妊産婦への栄養教育	健康増進課保健センター
成人健康相談	一般	個別栄養相談	健康増進課保健センター
特定保健指導	国保保健指導対象者	特定保健指導(動機づけ支援・積極的支援)	住民課保険年金係 (健康増進課保健センター)
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
献立表の配布	保護者	レシピ、栄養メモをのせた予定献立表の配布	三芳町立保育所
展示食	保護者	提供した給食の展示	三芳町立保育所
給食食材の産地表示	保護者	提供した給食の食材産地表示	三芳町立保育所
給食の放射能検査	保護者	提供した給食の放射能検査	三芳町立保育所
授業「家庭科」	1年生	「食生活を自分の手で」の単元で食物に関する学習を実施。また、授業の中で食品添加物調べを行った。	三芳中学校



【し】食文化を伝える食・・・58事業

食文化

12 郷土料理、行事食などの日本型食生活・・・21事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
ふるさとの味伝承士推薦	伝統的食生活技術を有する農業者	伝統的食生活技術を有する農業者を「ふるさとの味伝承士」として埼玉県へ推薦し、地域の特色を生かした農村文化の伝承、普及に資する。	環境産業課農業振興係
ジュニア三富塾	小学生	郷土学習での試食	三芳町教育委員会 (社会教育課文化財保護係)
さつま作り教室	全対象	サツマ作りの一環で試食	三芳町教育委員会 (社会教育課文化財保護係)
博物館ボランティア養成講座	ボランティア登録会員	郷土学習での調理	三芳町教育委員会 (社会教育課文化財保護係)
第5回手づくりうどんを食べよう会	小学生以上親子	うどん作りと収穫した夏野菜の会食	竹間沢児童館
第5回餅つき大会	小学生以上親子	もちつき体験ときなこもちからみもち他、雑煮汁作り。会食	竹間沢児童館
大掃除&こども忘年会	小学生以上	収穫した冬野菜のすいとん汁の会食	竹間沢児童館
児童館であそぼう5餅つき大会	乳幼児親子	「こころの健康づくりを進める会」の方協力のもと親子で餅つきの体験	藤久保児童館
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
おやつ	三芳町全学童児	学校から帰宅後おやつ提供	三芳町立学童保育室
お楽しみ会	三芳町全学童児	クリスマスの行事にちなんだ昼食、おやつを用意する。	三芳町立学童保育室
お別れ会	三芳町全学童児	4年生卒業にむけて、行事にちなんだおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
リクエストおやつ	三芳町全学童児	年度末(3月)に、子どもたちのリクエストに応えたおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
第13回わくわくカーニバル	児童・大人	お祭りの中のとん汁・蒸かし芋コーナー	北永井児童館
餅つき体験	小学生・幼児親子	餅つきと会食	北永井児童館
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
地場産の食材を取り入れた給食	乳幼児	地場産の食材(4Hクラブや地域の農家より)を取り入れた給食の提供	三芳町立保育所
レシピの配布	保護者	提供した給食のレシピ配布	三芳町立保育所
展示食	保護者	提供した給食の展示	三芳町立保育所
行事食調べ	2年生	冬期休業中に、各家庭でお節料理の作り方を習い、実際に調理するという課題を実施。	三芳中学校
雑炊作り	4年	戦争中の食生活を体験させるために、玄米から白米にし七輪で炊き、雑炊を作った。	藤久保小学校

13 四季折々、旬の食材のおいしさを実感……26事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
食育出前講座	団体等	小中学校・PTA・自主活動団体への食育に関する講座を実施	健康増進課保健センター
ジュニア三富塾	小学生	郷土学習での試食	三芳町教育委員会
さつま作り教室	全対象	サツマ作りの一環で試食	三芳町教育委員会
博物館ボランティア養成講座	ボランティア登録会員	郷土学習での調理	三芳町教育委員会
第5回餅つき大会	小学生以上親子	もちつき体験ときなこもちからみもち他、雑煮汁作り。会食	竹間沢児童館
大掃除&こども忘年会	小学生以上	収穫した冬野菜のすいとん汁の会食	竹間沢児童館
お楽しみクッキングday	小学生～中学生	餃子作りと会食	竹間沢児童館
親子おしゃべり広場⑤	幼児親子	切り干し大根(収穫した大根)のすいとん汁作り会食	竹間沢児童館
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
おやつ	三芳町全学童児	学校から帰宅後おやつ提供	三芳町立学童保育室
リクエストおやつ	三芳町全学童児	年度末(3月)に、子どもたちのリクエストに応えたおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
地場産の食材を取り入れた給食	乳幼児	地場産の食材(4Hクラブや地域の農家より)を取り入れた給食の提供	三芳町立保育所
焼きいも会	乳幼児	調理体験	三芳町立保育所
野菜収穫	乳幼児	保育所での野菜栽培、収穫、調理体験農家での収穫体験	保育所、地域農家
レシピの配布	保護者	提供した給食のレシピ配布	三芳町立保育所
展示食	保護者	提供した給食の展示	三芳町立保育所
学校ファーム	特別支援学級、有志生徒	学級活動や放課後の時間を利用して、季節の野菜を栽培、収穫、調理し、「流しそうめん会」と題した食事会を行う。	三芳中学校
行事食調べ	2年生	冬期休業中に、各家庭でお節料理の作り方を習い、実際に調理するという課題を実施。	三芳中学校
さつまいも作り	1～6年 PTA 保護者 地域の方等	全校で苗を植え、収穫し「とめっこいもまつり」で保護者の手作りによるふかしいもや、スイートポテトを食べる。	上富小学校
大根作り	1～6年	春と秋に全校で種を植え、収穫する。	上富小学校
野菜作り	1～6年	ミニトマト、ピーマン、なす、きゅうりを植え、収穫する	上富小学校

13 四季折々、旬の食材のおいしさを実感

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
家庭科クラブ	クラブの児童	学校で収穫したさつまいもを使ってお菓子作りに取り組む	上富小学校
じゃがいも作り	1～6年	前年度の最後に種芋から植え、新学年で収穫する。	上富小学校
さつまいも作り	4年	総合の授業でさつまいもづくりを行い、みんなで調理し地域の方を招待して食べる。	上富小学校
お昼の放送	全学年	給食センターで作成した旬の食材の話をお昼の放送で読む。	藤久保小学校

14 町農産物に関する情報、供給・消費の拡大……11事業

事業名	対象者	主な事業内容	主催(担当)
産業祭「いも煮会」	産業祭来場者	産業祭で「いも煮会」イベントを行い地場野菜の諸費の拡大とPRを行う。	産業祭実行委員会 (事務局 環境産業課商工観光係)
B級グルメ大会	B級グルメ大会来場者	B級グルメ大会にご当地グルメを出店し、町の特産である「富の川越いも」のPRを行う。	埼玉県、北本市、(社)埼玉県物産観光協会 (環境産業課商工観光係)
児童館であそぼう5餅つき大会	乳幼児親子	「こころの健康づくりを進める会」の方協力のもと親子で餅つきの体験	藤久保児童館
広報みよし給食特集	住民	広報みよし内で学校給食について特集を行った	政策秘書室秘書広報係
みよしごはん	住民	3月号より、広報内にて町内で採れた素材を活かしたレシピを紹介	政策秘書室秘書広報係
おやつ	三芳町全学童児	学校から帰宅後おやつ提供	三芳町立学童保育室
リクエストおやつ	三芳町全学童児	年度末(3月)に、子どもたちのリクエストに応えたおやつを用意する。	三芳町立学童保育室
給食の提供	乳幼児	昼食、おやつの提供	三芳町立保育所
地場産の食材を取り入れた給食	乳幼児	地場産の食材(4Hクラブや地域の農家より)を取り入れた給食の提供	三芳町立保育所
焼きいも会	乳幼児	調理体験	三芳町立保育所
保健給食委員会	全学年	給食センターからいただいた食材の情報資料を委員会の児童が紹介	竹間沢小学校

《三芳町食育推進計画の趣旨》

健康で豊かな人間性を育む上で健全な食生活は重要であり、このことはあらゆる世代において当てはまることであります。

町では町民の健康づくりに重要な「食」について、乳幼児健診や学校給食、生活習慣病対策といった健康づくり活動や教育支援など、様々なサポートを行ってきました。

しかしそれらの活動を上回る勢いで、栄養の偏りや食習慣の乱れが目立つようになり、肥満や生活習慣病の増加、過度のやせ等の問題を引き起こしています。これらは日常生活において様々な要素が複合的に絡み合っており起こっていますが、その中でも「食」は情報の氾濫や料理をする機会の減少等とあいまって、健全な生活の実現に欠かせない知識や判断力が低下していることも要因の一つであると考えられています。

また昨今は、家族と一緒に暮らしている環境下において一人で食事をとるいわゆる「孤食」や家族一緒にの食卓で特段の事情もなく別々の料理を食べるいわゆる「個食」が見受けられます。「食」は家族が同じものを食べ、食卓を囲むことで何気ない会話が生まれ、家族の健康状態を知ることができるなど、「食」を通じたコミュニケーションからは、食の楽しさを実感させ、人々に精神的な豊かさをもたらすと考えられています。

さらに環境問題でもある食べ残しや食品廃棄など、生産者や調理者など関わった人への感謝や食べ物を大切にすることが薄れているといわれ、伝統的な文化である「食」は、「日本型食生活」の衰退とともに、その伝承が薄れていると考えられます。バランスの良い日本の食生活に世界が注目しているなか、私たちももう一度「日本型食生活」を考える必要があります。

こうした中で、町では平成 17 年 7 月に施行された食育基本法、さらに翌年 3 月に策定された食育推進基本計画に基づき、町民一人一人が健全な生活を自ら実践できるように、「食」の正確な知識や的確な判断力を主体的に身に付け、心身の健康と豊かな人間形成を目指した公衆衛生活動の根幹となる「三芳町食育推進計画」を策定し総合的かつ計画的に推進するものとします。



三芳町では、武蔵野の自然に恵まれた風土をいかし、食育を通じて一人一人がいきいきとしたところとからだをつくり、安心とぬくもりを実感できるくらしの実現を目指します。



園給食センター ☎283-3550

とくちょう 特徴

三芳町の学校給食って？

町立の小・中学校で提供される学校給食は、上置にある給食センターで作られています。日々作られる給食、なんと8,600食！学校教育活動の一環として行われる学校給食。子どもたちの心と体の健全な発達と、食への理解と適切な判断ができるものになるのが目的です。

こんな工夫が！

ただ食事を提供するだけでなく町の給食では様々な工夫がされています。

- 天然出汁を使用**
昆布、鰹がらなど、即日出汁をとって使います！
- 手作り**
ルーやソースも手作りです！
- 地産地消の促進**
使用している野菜の20%が三芳産！
- 季節感を大切に**
旬の野菜や魚は、栄養も豊富です！
- 和風献立**
伝統を伝える、生活習慣病予防にも役立ちます！

給食はどうやってできるの？



1 搬入・検収
この日に使う食材が運び込まれ、質や数、温度などを確認します。



2 下処理
野菜を切ったり茹だったりして、調理の下準備をします。

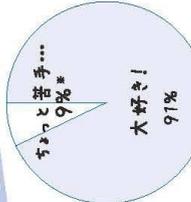


3 調理
下処理された材料を大きな釜などを使って調理します。

給食大調査！

町立の小・中学校で給食を食べている半人以上の子どもたちを対象として、12月上旬にアンケートを実施し、実際に給食を食べている子どもたちの意見とは…？

給食は好き？



町立小中学校(給食)クラス(1180人)を対象に実施。9割以上の児童生徒が給食を「好き」と答えました。「三芳の野菜が出る」ときは、殊に喜んで食べています！「学校の給食なら、嫌いなものもほとんど食べられます」といった声も！
※「嫌い」や無回答を合わせた数字

野菜もおいしく食べられるよ
カレーライスが大好きです！野菜はもともと好きだけど、三芳町で作っている野菜がカレーに入っていると、いつもよりもっとおいしく食べられます。

三芳小学校 青木大翔くん

クラスで「完食」めざしています
1、2年生のときは、全部食べることができなかった給食ですが、今はおかわりをなるべくしない給食が大好きです。クラスのおみこで「完食」を目指して協力し、絆を深められるのがうれしいです。給食が好きな理由です。

三芳小学校 高橋凛花ちゃん

アンケート

好きな給食ランキング

子どもたちに人気なのは、このメニュー！

- 1位 カレーライス**
中でもチキンカレーが人気！
- 2位 揚げパン**
ココア味が一番！
- 3位 わかめごはん**
わかめが大好き！

2位と100票以上の大差をつけて、カレーライスが人気No.1メニューに輝きました。タルトやケーキといったデザート、クロワッサンなど種類豊富なパン類、ラーメンをはじめとする種類にも、多くの票が集まりました。

調理員さんからのメッセージ
野菜の種類が多い日は、時間との勝負で大変です。だからと言って、手を抜いたりはしていません！特に、衛生面にはとても気をつけています。
嬉しいのは、食缶がからっぽになって返ってくることで、その日の疲れが吹き飛んでしまうくらい嬉しいんです。
皆さん、これからも好き嫌いをなく、給食を食べてくださいな！



7 食器洗浄
食器や食巾をしっかりと洗って消毒します。



4 仕上げ
食材がおいしいく食べられるよう、調理の味付けにも気を付けます。



5 配布
しつかり味付けを完成させた給食を、クラスごとに食缶にわけています。



6 配込
コンテナに乗せ、トラックで給食センターへ運びます。

栄養

主食・主菜

副菜・汁物ぞい!

小中学生は、体の成長が最も著しい時期です。この時期に正しい食習慣を身につけることが、大人になつたときの健康にも影響します。

主食・主菜

副菜・汁物

この4つを揃えたら正しい食事。まずは、まずは「主食」「主菜」に豊富な栄養が詰まっています。「副菜」や「汁物」から得ることのできる栄養は、足りない。体質そのものを改善することになります。



町の学校給食の指導員、調理士について紹介したところ、**「給食」という言葉と食生活の大切さ**が伝わり、**「給食」という言葉、学校給食ももちろんのこと、健康に過ごすための食生活について、栄養士と協力していきましょう。**

和食のススメ

心動めはのが、「和食」です。給食でも、同じような食事は「和食」を取り入れていきます。幅広い食材を豊富に含み、自然に栄養バランスがとれる和食は、現代



黒木和子さん(右) 黒澤秀子さん(左) 学校栄養士

が少なく、食物繊維が豊富で、食後血糖値が急激に上昇せず、腸内環境を整えます。腸が活発になると、大腸がんの予防にもつながります。生活習慣病を予防するにも効果的です。

正しい食習慣ぞい!

正しい食習慣を身につける。ポイントは「朝食・早寝早起き・運動」。

特に朝食は、体温を上げ、一日の活動の原動力になります。

子どもの頃の食習慣は、大人になつたときの健康にも大きな影響を与えます。正しい

食生活を送ることは、心の健康にもつながります。心身の健康を維持するために、正しい食生活を送ることが大切です。



町内小学校から送られた栄養士書き (学校給食センター)

とりぐみ 取組

働くの工夫だけでなく、健康の大切さについても、様々な取組がすすんでいます。

食事をわけて

「食事はわけて」は、健康に過ごすための大切なポイントです。食事は、心身の健康を維持するために、正しい食生活を送ることが大切です。



町内小学校・給食センターによる「食事をわけて」

「食生活」に取り組

「食生活」は、健康に過ごすための大切なポイントです。食事は、心身の健康を維持するために、正しい食生活を送ることが大切です。



「食生活」に取り組



「食生活」は、健康に過ごすための大切なポイントです。食事は、心身の健康を維持するために、正しい食生活を送ることが大切です。

安全

放射性物質検査を開始

この検査は、目に見えない放射性物質の量を測定するために、専用の測定器を使用します。測定結果は、町のホームページに掲載されます。

食生活の大切さを伝えるために、町内小学校では、1月より、町内小学校の給食センターで、放射性物質検査を開始します。

自主検査を行うこの地域や、納入業者の自主的放射性物質検査の結果を参考に、放射性物質検査を実施します。



放射性物質検査の結果は、町のホームページに掲載されます。

おうちで挑戦! 給食レシピ

三好のいいで 作ってみたい!

冬の大学いも

材料

- さつまいも...1本
- 黒ごま...5g

したごはえ

さつまいもをよく洗い、5分程度水にさらしてアクを抜き、さいのめ切りにする。

黒ごまをからいりしておく。

さつまいもをザルにあげ、蒸気をふきとる。

200ccの油(分量外)で5分程度揚げます。

たれの材料を混ぜ、火にかけます。

蒸揚げしたさつまいもを④のたれを絡める。

黒ごまをふりかけてできあがり!

全国学校給食週間

7月24日(土)～30日(金)

明治25年に山形県で始まった学校給食。その後、全国に広がりました。昭和21年、戦後による食糧不足の影響で給食を廃止したところ、給食が再び復活しました。昭和24年、東京・神奈川・千葉で給食が再開。昭和25年、この日を「学校給食記念日」と制定されました。この日は多くの学校で多岐にわたる行事が行われ、1か月の7月24日を

「食生活週間」として、その日から一週間は「学校給食週間」に設定されています。



みよしの食育

平成 24 年 6 月発行

三芳町健康増進課保健センター

〒354-0041 埼玉県入間郡三芳町大字藤久保 185 番地 1

電話 049-258-1236

