

3 公民館の食育取組状況

【西 区】	・ 指扇公民館	・ 馬宮公民館	・ 植水公民館	・ 内野公民館	
【北 区】	・ 大砂土公民館	・ 日進公民館	・ 宮原公民館	・ 植竹公民館	
【大宮区】	・ 桜木公民館	・ 大宮南公民館	・ 大宮中部公民館	・ 大宮北公民館	・ 三橋公民館
	・ 大宮東公民館				
【見沼区】	・ 大砂土東公民館	・ 片柳公民館	・ 七里公民館	・ 春岡公民館	
【中央区】	・ 大戸公民館	・ 与野本町公民館	・ 上落合公民館	・ 下落合公民館	
【桜 区】	・ 田島公民館	・ 土合公民館	・ 大久保公民館	・ 栄和公民館	・ 大久保東公民館
【浦和区】	・ 浦和南公民館	・ 大東公民館	・ 針ヶ谷公民館	・ 本太公民館	・ 仲町公民館
	・ 南箇公民館				
【南 区】	・ 文蔵公民館	・ 南浦和公民館	・ 谷田公民館	・ 六辻公民館	・ 別所公民館
	・ 善前公民館				
【緑 区】	・ 大古里公民館	・ 三室公民館	・ 尾間木公民館	・ 原山公民館	・ 美園公民館
【岩槻区】	・ 岩槻本町公民館	・ 岩槻南部公民館	・ 岩槻北部公民館		

平成29年度各公民館事業報告書

件数total												総回数	参加延数total															
87												91	1333															
区		公民館名	館No. (名簿順)	館内 講座 No.	事業種別 コード	事業名	主な内容	主な講師肩書	開催時期	回数	対象	定員	参加延数	三食	いっ しょ	確か な目	まご ころ	食文化	推進	乳幼 児期	学齢 期	青年 期	成人 期	壮年 期	高齢 期	継続		
西	指扇	2	-	4	1510	初夏の手作りパスタ教室	小麦粉を使った料理を作りながら、参加者同士の交流を図りました。	日本製粉(株) 料理インストラクター	5月	1	どなたでも 託児:1歳~	18名 (託児9名まで)	18		○	○									○	○	○	
西	指扇	2	-	28	1510	親子deクッキング	親子で一緒に食事を作ることで、食の大切さや理解を深めました。「デコレーション寿司」「キラキラゼリー」	さいたま市食生活改善推進員協議会 大宮支部 指扇ヘルスメイト	11月	1	未就学児とその保護者	12組	24	○	○	○	○		○	○					○			
西	馬宮	3	-	30	1510	味噌作り教室	昔は各家庭で手作りしていた、日本人の食に欠かすことのできない味噌作りの教室です。		1月	1	成人	12人	0															
西	馬宮	3	-	35	1510	Let's Enjoy サバ缶Cooking!	骨ごと食べられて、栄養価も高いサバ缶を使った料理の調理実習をしました。	料理研究家・国際中医薬膳師	2月	1	成人	20人	14			○										○	○	○
西	植水	4	-	2	1510	春のケーキづくり教室(託児付)	季節に合ったケーキをすることで、技術の向上と食に関する理解を深めました。	料理研究家	4月	1	成人	16人	15					○							○			
西	植水	4	-	17	1510	簡単にできるパン教室	家庭でできるパンの技法を学び、食に対する理解を深めました。	料理研究家	12月	1	成人	16人	16					○							○	○	○	
西	植水	4	-	30	1510	スイーツ作り教室	シフォンケーキとイチゴのパパロアを作り、参加者同士の交流を図りました。	料理研究家	2月	1	どなたでも	16	16					○							○	○	○	
西	内野	5	-	5	1510	大人女子倶楽部Ⅰ(酵素スイーツ講座)	酵素の取り入れ方を知るための料理教室を通して、家庭生活の向上を図りました。	酵素インストラクター	5月	1	30歳以上の女性	16人	15			○	○								○	○	○	
北	大砂土	6	-	6	1510	親子パン教室	親子で協力してパンを作り方を体験しました。	料理教室指導者・助手	6月	1	小学生と親	12組	26		○						○							
北	大砂土	6	-	28	1510	キャラクター弁当づくり	子育て中の親を対象にキャラクター弁当作りを通して、広く食文化の普及を図りました。	管理栄養士	1月	1	乳幼児の親	12組	8		○											○		
北	日進	7	-	9	1510	食育講座「日本食文化 和食」	昔ながらの健康的な和食の魅力について、実習を通して学びました。	国際クッキングスクール講師	6月	1	成人の方	15人	9					○							○	○	○	
北	宮原	8	-	8	1510	うどん打ち教室	ずったてゴマ汁うどん、豚しゃぶとキャベツのうめソースサラダ、カスタードプリンのでらウェアソースを作りました。	クッキングパートナー	7月	1	どなたでも	18人	17		○			○		○	○	○	○	○	○	○	○	
北	宮原	8	-	27	1510	餃子の皮から作ろう!水餃子づくり	皮から作る水餃子、ひじきとあさつきのアマニサラダ、りんごのパイを作りました。	クッキングパートナー	11月	1	どなたでも	18人	17		○			○		○	○	○	○	○	○	○	○	
北	宮原	8	-	30	1510	そば打ち教室	そば打ちを楽しく体験できる場と、参加者同士の交流の場を提供しました。	宮原公民館利用サークル	12月	1	どなたでも	16人	14		○			○		○	○	○	○	○	○	○	○	
北	植竹	9	-	23	1510	手作り味噌の講習会Ⅰ	昔からの伝統的な味噌作りについての講習	味噌専門店代表	1月	1	どなたでも	16人			○	○	○							○	○	○	○	

平成29年度各公民館事業報告書

件数total												総回数	参加延数total															
87												91	1333															
												食育に関する学習事業(事業種別コード:1510)																
区	公民館名	館No. (名簿順)	館内 講座 No.	事業種別 コード	事業名	主な内容	主な講師肩書	開催時期	回数	対象	定員	参加延数	三食	いっ しょ	確か な目	まご ろ	食文化	推進	乳幼 児期	学齢 期	青年 期	成人 期	壮年 期	高齢 期	継続			
北	植竹	9	-	24	1510	手作り味噌の講習会Ⅱ	昔からの伝統的な味噌作りについての講習	味噌専門店代表	1月	1	どなたでも	16人			○	○	○						○	○	○	○	○	
大宮	桜木	10	-	37	1510	料理教室/世界の食文化	食への意識を高めることを目的とする、調理を通じて世界の食文化を知りました。	多文化子育ての会C oconico	2月	1	18歳以上	16人	16				○							○				
大宮	大宮南	11	-	34	1510	味噌作り体験教室 (午前の部)	会食ボランティア「いっぽの会」のメンバーを講師として、手前味噌作りの実習を通じて食品の安全を考えました。	会食ボランティア	2月	1	20歳以上	15人	16			○	○	○							○	○	○	○
大宮	大宮南	11	-	35	1510	味噌作り体験教室 (午後の部)	会食ボランティア「いっぽの会」のメンバーを講師として、手前味噌作りの実習を通じて食品の安全を考えました。	会食ボランティア	2月	1	20歳以上	15人	18			○	○	○							○	○	○	○
大宮	大宮中部	12	-	24	1510	料理講座	季節の料理を通し、グループで調理することで交流を図りました。 (メニュー:ピュッシュユド・ノエル、豆腐のチュロス)	お菓子作り研究家	12月	1	18歳以上	15人	8		○									○	○	○	○	
大宮	大宮北	13	-	29	1510	太巻き祭り寿司教室	千葉県産の郷土料理である切り口がきれいな太巻き祭り寿司の作り方を学びました。	料理研究家	1月	1	成人	20人	20			○	○	○									○	
大宮	三橋	14	-	5	1510	そば打ち教室	日本の伝統食文化、そば打ち体験を通し、手作りの大切さ・楽しさを学び、試食しました。	蕎麦打ち講師	6月	1	20歳以上	18人	18		○			○					○	○	○	○	○	
大宮	三橋	14	-	35	1510	味噌作り教室	味噌作りを学び、地域住民の文化・教養活動を学びました。	栄養士・味噌作り指導者	1月	1	どなたでも	16人	16		○			○					○	○	○	○	○	
大宮	大宮東	16	-	28	1510	秋のお菓子作り教室	季節の素材を使ったお菓子作りを学ぶ教室です。	料理人	10月	2	成人	16人					○							○				
大宮	大宮東	16	-	31	1510	男の料理教室	大宮地区社会福祉協議会との共催事業で、地域の男性に料理教室を開きました。	料理人	11月	1	大宮東地区 在住の男性	16人	16	○										○				
大宮	大宮東	16	-	38	1510	手打ちそばをつくろう	そば作りを通して、日本の食文化を学びました。	さいたま蕎麦打ち倶楽部	1月	1	成人	16人	16					○						○				
見沼	大砂土東	17	-	28	1510	おもてなし料理教室	家庭で簡単にできる、来客へのおもてなし料理を学びました。	料理研究家	12月	1	成人の方	12人	11		○		○						○	○	○	○	○	
見沼	片柳	18	-	29	1510	クリスマスのおもてなし料理教室	クリスマスのテーブルを華やかに飾る料理を作りました。	料理研究家・管理栄養士	12月	1	どなたでも	20人	20					○							○	○	○	○
見沼	片柳	18	-	30	1510	片柳そば打ち教室	本格的な手打ちそばの打ち方を学びました。	そば打ち指導者	12月	1	どなたでも	24人	24					○							○	○	○	○
見沼	片柳	18	-	32	1510	手づくり味噌教室	純国産大豆、麴、塩を用いての味噌を伝統手法で作ります。	農産物加工研究者	1月	1	どなたでも	20人						○							○	○	○	○

平成29年度各公民館事業報告書

件数total												総回数	参加延数total															
87												91	1333															
												食育に関する学習事業(事業種別コード:1510)																
区	公民館名	館No. (名簿順)	館内 講座 No.	事業種別 コード	事業名	主な内容	主な講師肩書	開催時期	回数	対象	定員	参加延数	三食	いっ しよ	確か な目	まご ろ	食文化	推進	乳幼 児期	学齢 期	青年 期	成人 期	壮年 期	高齢 期	継続			
見沼	片柳	18	-	35	1510	太巻き祭り寿司づくり教室	季節にちなんだ祭り等を太巻きの芯に見立て、本格的な太巻きを作りました。	料理研究家・管理栄養士	2月	1	どなたでも	20人	20					○							○	○	○	○
見沼	七里	19	-	33	1510	和菓子講座	和菓子の作り方の基本を学びます。今回は、わらびもちと水ようかん作りに挑戦しました。	料理研究家	9月	1	市内在住の成人	16人	19				○	○							○	○	○	○
見沼	七里	19	-	44	1510	おいしい手作り味噌教室	手作り味噌に挑戦しました。	料理研究家	1月	1	市内在住の成人	16人	16				○	○							○	○	○	○
見沼	春岡	20	-	33	1510	郷土料理Ⅰ 太巻き祭り寿司に挑戦	太巻き祭り寿司の作り方を学びました。	料理研究家	1月	1	成人	20	19					○	○						○	○	○	○
見沼	春岡	20	-	35	1510	郷土料理Ⅱ 太巻き祭り寿司に挑戦	太巻き祭り寿司の作り方を学びました。	料理研究家	2月	1	成人	22	22					○	○						○	○	○	○
見沼	春岡	20	-	39	1510	まめ物語	味噌の作り方を学びました。	料理研究家	1月	1	地域内在住の成人	16	15				○	○							○	○	○	
中央	大戸	22	-	1	1510	暮らしに活かす ハーブ講座	ハーブの効用を学びハーブティとハーブのお菓子作りを学びました	浦和ハーブ友の会会長	4月	1	どなたでも	16人	11					○							○			
中央	大戸	22	-	20	1510	大戸そば打ち体験	自分で打ったそばで新年を迎えられるようそば打ちをまなびました	おおくほ二八会	11月	1	どなたでも	16人	15					○	○						○	○	○	○
中央	与野本町	23	-	28	1510	クミ入りパウンドケーキを作ろう	アフタヌーンティーを彩るおしゃれなパウンドケーキを作る	菓子研究家	2月	1	成人	16人	0		○		○								○	○	○	○
中央	上落合	24	-	4	1510	料理講座「おさかな料理」	さかなの料理を堪能しました	料理研究家	6月	2	20歳以上の方	20人	30					○							○	○	○	○
中央	上落合	24	-	5	1510	料理講座「そば打ち」	本格的な蕎麦を打ち、試食しました	さいたま市蕎麦打ち倶楽部	11月	1	20歳以上の方	12人	10					○							○	○	○	○
中央	下落合	25	-	7	1510	親子でチャレンジクッキング	親子で夏休みに一緒にできる小麦粉を使った講座を実施しました	クッキングパートナー	7月	1	小学生と保護者	12組	24		○						○				○			
中央	下落合	25	-	13	1510	作ってみよう！はじめてのパン作り	家庭でできるパン作りを初歩から体験しました	料理研究家	10月	2	成人	16人	28				○								○	○	○	○
中央	下落合	25	-	19	1510	春待ち小麦のクッキング	春を考えた彩り豊かな小麦料理を作りました	クッキングパートナー	2月	1	成人	16人	16				○								○	○	○	○
桜	田島	26	-	45	1510	お料理教室「メロンパンを作ろう！」	メロンパンを手作りし、料理の楽しさを学んだ	料理講師	2月	1	成人	12人	14	○			○								○	○	○	○
桜	土合	27	-	36	1510	太巻き祭り寿司づくり	季節の花等を太巻きの芯に見立て、華やかで豪華な太巻きをつくった	管理栄養士	1月	1	18歳以上	24人	24					○							○	○	○	○

平成29年度各公民館事業報告書

件数total												総回数	参加延数total														
87												91	1333														
												食育に関する学習事業(事業種別コード:1510)															
区	公民館名	館No. (名簿 順)	館内 講座 No.	事業種別 コード	事業名	主な内容	主な講師肩書	開催時期	回数	対象	定員	参加延数	三食	いっ しょ	確か な目	まご ろ	食文化	推進	乳幼 児期	学齢 期	青年 期	成人 期	壮年 期	高齢 期	継続		
桜	大久保	28	-	24	1510	食育講座 「子ども料理教室」	季節にあった料理を作り食べながら食育の推進をはかった	料理研究家	3月	1	小学生	16人	16		○				○	○							
桜	栄和	29	-	35	1510	そば打ち入門講座	地域の方を講師に実施する手打ちそば教室	手打ちうどん・そば愛好家	12月	1	成人	12人	12						○				○	○	○	○	
桜	栄和	29	-	36	1510	うどん作り入門講座	地域の方を講師に実施するうどん作り教室	手打ちうどん・そば愛好家	12月	1	成人	12人	12						○				○	○	○		
桜	大久保東	30	-	19	1510	食育講座 親子で「シュートレン」を作ろう	食育の一環として、親子で料理を作った	パン教室指導者	12月	1	大久保地区の小学生とその保護者	8組	13		○			○	○		○						
浦和	浦和南	33	-	30	1510	クリスマス お菓子づくり教室	クリスマスを前にお菓子作り実習を行いました。	お菓子作り講師・料理助手	12月	1	16歳以上の方	16人	16		○								○	○	○	○	○
浦和	大東	35	-	23	1510	食育講座	地元食材を使って鶏のソテー、シーザーサラダ料理を作りました。	料理研究家	11月	1	成人	20人	18					○					○	○	○	○	
浦和	針ヶ谷	37	-	15	1510	食育講座／パン教室	パン作りを通じて食育に対する意識向上を図りました。	料理講師 料理研究家 保育ボランティア	6月	1	概ね16歳以上の方	15人	15		○								○	○	○	○	○
浦和	針ヶ谷	37	-	32	1510	春色満載！イタリアンクッキング	料理を通じて食育に対する意識向上を図りました。	日本製粉株式会社	3月	1	概ね20歳以上の方	16人	15		○									○	○	○	
浦和	本太	38	-	35	1510	日本の食文化見直し講座「味噌作り」	大豆を煮ることから始め、仕込みまで行い、手作りの良さや楽しさを学びました。	味噌作り指導者	2月	1	成人	18人	16					○						○	○	○	○
浦和	仲町	39	-	31	1510	食文化料理教室	手打ちうどんを作り、改めて食生活を見直す機会としました。	料理研究家	2月	1	18歳以上の方	20人	29					○								○	
浦和	南箇	42	-	35	1510	親子公民館「親子の食育教室」	スープカレー作りを通じて食育と親子のコミュニケーションを図りました。	南箇ヘルスマイト	11月	1	小学生とその保護者	10組	14		○						○					○	
浦和	南箇	42	-	36	1510	スローライフ講座「手打ち蕎麦作り教室」	そば作りを通じて手作りの良さを実感し、食の大切さを学びました。	そば打ち指導者	12月	1	成人	14人	15					○						○		○	
南	文蔵	43	-	15	1510	大人の食育講座 和食編	栄養バランスのとれた料理の実習	食育インストラクター	6月	1	成人	16人	13		○												
南	文蔵	43	-	16	1510	かんたん！男のおいしいひとり飯	料理を楽しく学ぶ男性のための講座	栄養士	11月	1	成人男性	15人	16		○										○	○	○
南	南浦和	44	-	40	1510	快適ライフ料理教室①「夏の疲れを吹飛ばす中華料理」	季節に合ったメニューで調理実習を行った	料理研究家	9月	1	成人	16人	14					○						○	○	○	
南	南浦和	44	-	41	1510	快適ライフ料理教室②「クリスマスはお洒落なフレンチで」	季節に合ったメニューで調理実習を行った	料理研究家	12月	1	成人	16人	16					○						○	○	○	

平成29年度各公民館事業報告書

件数total												総回数	参加延数total																
87												91	1333																
												食育に関する学習事業(事業種別コード:1510)																	
区	公民館名	館No. (名簿順)	館内 講座 No.	事業種別 コード	事業名	主な内容	主な講師肩書	開催時期	回数	対象	定員	参加延数	三食	いっ しょ	確か な目	まご る	食文化	推進	乳幼 児期	学齢 期	青年 期	成人 期	壮年 期	高齢 期	継続				
南	谷田	45	-	16	1510	男の料理教室	男性が料理に関心を持ち、家庭生活でも存在感がますます発揮できるように、また、一人暮らしでも困らないように、調理を学ぶことができた	食生活改善グループ	1月	1	成人男性	20人	11	○	○									○	○	○	○		
南	谷田	45	-	17	1510	楽しく食べて健康に	食生活で気を付けることや、食事を楽しむことの大切さについて学ぶことができた	食品会社講演会事務局	2月	1	どなたでも	30人	26	○		○									○	○	○	○	
南	六辻	46	-	31	1510	親子公民館②	食育料理教室を開催しました。	食育講師	12月	1	小学生とその保護者	10組	21	○	○	○			○		○							○	
南	別所	48	-	25	1510	クリスマス料理教室	若い世代の方々にも受け入れていただけるようなクリスマス料理の実習。	料理講師	11月	1	一般の方	16人	15		○	○	○	○							○	○	○	○	
南	善前	50	-	17	1510	世界の料理を食卓へ(ルーマニア料理)	外国料理を通して食文化を学びました。(ルーマニア料理)	食生活カウンセラー	6月	1	どなたでも	16人	13												○	○	○	○	
南	善前	50	-	18	1510	世界の料理を食卓へ(スペイン料理)	外国料理を通して食文化を学びました。(スペイン料理)	料理研究家・料理教室助手・保育ボランティア	6月	1	どなたでも	16人	14													○	○	○	○
南	善前	50	-	19	1510	世界の料理を食卓へ(インド料理)	外国料理を通して食文化を学びました。(インド料理)	栄養士・調理助手	6月	1	どなたでも	16人	11													○	○	○	○
南	善前	50	-	34	1510	食欲の秋に食べたいパンとお料理教室	実りの秋、食欲の秋に旬の食材をたっぷり使ったパンと料理を作りました。	日本製粉 株式会社	10月	1	どなたでも	20人	16												○	○	○	○	
緑	大古里	51	-	27	1510	親子で楽しくクッキング!	"もっとおいしく もっと楽しく もっと素敵に"をテーマに、親子で楽しくクッキングをしました。	森永乳業株式会社	2月	1	小学生と保護者	12組	19		○										○				
緑	三室	52	-	2	1510	料理教室/初夏のおしゃれなイタリアン	季節の野菜を使った料理を学びました。	料理研究家	6月	1	どなたでも	12人	11												○	○	○	○	
緑	尾間木	53	-	30	1510	食育講座	「食」について学び、成長期にある子どもの健康や生活に役立て、また、食文化の理解を深めました。	中学校栄養教諭、栄養士	8月	1	小・中学生の保護者	16人	15	○	○	○	○	○	○							○			
緑	尾間木	53	-	31	1510	子どもクッキング講座「クリスマス料理」	子どもたちがクリスマス料理に挑戦。実際に調理することで、食の大切さ、料理の楽しさを体験して学習しました。	料理研究家等	12月	1	小学生	20人	24		○	○	○	○	○							○			
緑	原山	54	-	29	1510	男性のための料理教室	健康を考えた料理(焼きしめじのゆず南蛮ご飯等)を基礎から学びました。	ヘルスメイト役員	11月	1	成人男性	16人	7		○											○	○	○	○
緑	原山	54	-	35	1510	料理講座	おいしい料理(白身魚の南蛮づけサラダ仕立て等)の作り方のコツを学びました。	料理研究家 料理研究家助手	2月	1	成人	20人	19		○											○	○	○	○
緑	美園	55	-	22	1510	料理教室	簡単に華やかなクリスマス料理を家庭で楽しみました。	料理研究家	12月	1	成人	12人	6		○											○	○	○	○

平成29年度各公民館事業報告書

件数total												総回数	参加延数total													
87												91	1333													
												食育に関する学習事業(事業種別コード:1510)														
区	公民館名	館No. (名簿順)	館内 講座 No.	事業種別 コード	事業名	主な内容	主な講師肩書	開催時期	回数	対象	定員	参加延数	三食	いっ しょ	確か な目	まご ころ	食文化	推進	乳幼 児期	学齢 期	青年 期	成人 期	壮年 期	高齢 期	継続	
岩槻	岩槻本町	57	- 13	1510	薬膳料理教室	旬の食材を使った薬膳料理を作りました。	料理研究家	5月	1	成人	24名	24					○					○	○	○	○	○
岩槻	岩槻本町	57	- 14	1510	手作りみそ教室1	国産の材料を使った手作りみそを仕込みました。	料理研究家	1月	2	成人	16名	15					○					○	○	○	○	○
岩槻	岩槻本町	57	- 15	1510	手作りみそ教室2	国産の材料を使った手作りみそを仕込みました。	料理研究家	1月	2	成人	16名	15					○					○	○	○	○	○
岩槻	岩槻本町	57	- 16	1510	洋菓子教室「いちごのパバロアケーキ」	いちごのパバロアケーキを作りました。	料理研究家	3月	1	成人	16名	15					○					○	○	○	○	○
岩槻	岩槻南部	58	- 22	1510	手打ちそば教室	手打ちそばの技法を学びました。	さいたま市職員	11月	1	成人	16名	16					○						○	○	○	○
岩槻	岩槻南部	58	- 23	1510	パンづくり教室	パンづくりを学びました。	料理研究家 料理実習助手	2月	1	成人	16名	16					○						○	○	○	
岩槻	岩槻南部	58	- 24	1510	太巻き寿司教室	太巻き寿司の作り方を学びました。	料理研究家 ボランティア	3月	1	成人	16名	16					○						○	○	○	○
岩槻	岩槻南部	58	- 43	1510	手作りピザ教室	手作りでピザを作成し、料理の楽しさを学びました。	料理研究家 料理実習助手	1月	1	成人	16名	15					○						○	○	○	
岩槻	岩槻北部	59	- 12	1510	郷土料理講座	郷土料理の一つである太巻き寿司の作り方を学びました。	料理研究家	11月	1	成人の方	16	19					○						○	○		○
岩槻	岩槻北部	59	- 17	1510	旬の食材を使った料理教室	和食についての理解を深め、受講者間の交流も図りました。	調理師	2月	1	成人の方	16	13					○						○			

4 公立小・中学校の食育取組状況

○小学校

【西 区】	・ 指扇小学校	・ 馬宮西小学校	・ 指扇北小学校	
【北 区】	・ 大宮別所小学校	・ 泰平小学校		
【大宮区】	・ 大宮東小学校	・ 大宮南小学校		
【見沼区】	・ 片柳小学校	・ 大谷小学校		
【桜 区】	・ 栄和小学校			
【浦和区】	・ 高砂小学校	・ 木崎小学校	・ 本太小学校	・ 上木崎小学校
	・ 岸町小学校	・ 針ヶ谷小学校	・ 大東小学校	・ 常盤北小学校
【南 区】	・ 大谷場小学校	・ 辻小学校	・ 文蔵小学校	・ 浦和大里小学校
【緑 区】	・ 三室小学校	・ 原山小学校	・ 道祖土小学校	・ 中尾小学校
	・ 大牧小学校	・ 芝原小学校		
【岩槻区】	・ 川通小学校	・ 慈恩寺小学校		

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check										
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度										成果・課題等
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容【実績】 (対象・実施日・場所・内容等)						
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											食育の推進					
指扇小学校	異学年交流給食		◎										新規	西区	児童全員 (年3回)	・年に3回(7月、12月、2月)、1年～6年生で構成した集団で、給食を取り交流を図る。	心身の発達の違いを認識し、それぞれの立場を理解し、協力して活動する態度を養うことができた。					
指扇小学校	体験活動を取り入れた食育の推進												新規	西区	143人	・くわいの芽取り(1年)	食材に触れる体験を通じて、食材を大切に扱い、関心を深めることができた。 ・給食の手伝いをする中で、給食をつくる人への感謝の気持ちを持つことができた。					
馬宮西小学校	体験活動を取り入れた食育の推進		◎										継続	西区		・グリーンピースのさやむき(2年生5月) ・そらまめのさやむき(1年生6月) ・とうもろこしの皮むき(3年生7月) ・学校農園での食材の栽培活動(通年) ・同学年交流給食 ・セレクト給食 ・異学年交流給食 ・お別れ給食 ・リクエスト給食	・食材への関心が高まる					
指扇北小学校	・交流給食 ・体験活動を取り入れた食育の推進	◎	◎	◎	◎	◎	◎						新規	西区	全児童495名	・同学年交流給食 ・セレクト給食 ・異学年交流給食 ・お別れ給食 ・リクエスト給食 ・バイキング給食 ・ピクニック給食(給食を弁当箱に入れて校庭で食べる) ・栽培活動(2. 3. 5. 6年)	給食を楽しみにする児童が多くなった。体験活動を取り入れることで、苦手な食べ物も食べようとする児童が多くなった。 学校ファームを利用して栽培活動をしているが、教職員だけでは管理が難しい。					
大宮別所小学校	体験活動を取り入れた食育の推進		○										継続	北区	1年生123名 2年生121名 3年生117名 各1回	・グリーンピースのさやむき(1年生) ・トウモロコシの皮むき(2年生) ・くわいの芽とり(3年生)	さやつきのグリーンピースをむいた。トウモロコシの皮むきやくわいの芽とりは初めてという児童が多く食材にふれる貴重な経験となっている。					
大宮別所小学校	異年齢集団での食事交流による食における社会性の育成		○										継続	北区	全児童757名 4回	・異学年交流給食(縦割り給食)3回 ・全校徒歩遠足による異学年交流昼食(弁当)1回	異年齢集団での食事の場を多く設けたことにより、他学年に気を配りながら、楽しく食事をとる社会性を育てる手立てとなった。					
大宮別所小学校	体験活動を取り入れた食への感謝と食文化への意識を高める活動												継続	北区	5年生134名	・JAへの申し込みによる、バケツ稲キットを利用して、社会科での米づくりの学習と連携しながら、一人一鉢のバケツ稲作りに取り組んだ。	土づくりから育苗、分けつ、水管理、中干、稲刈り等の作業を体験することにより、食を生産することの難しさや大変さを実感することにより、食への感謝や食文化についての意識を高めることができた。					
泰平小学校	体験活動を取り入れた食育の推進		○										継続	北区	1年生97名 2年生105名 3年生136名	1年生そらまめのさやむき 2年生グリーンピースのさやむき 3年生とうもろこしの皮むき	体験を通して、食材への感謝の気持ちや関心をもつことができた。 残さず食べることを意識させることが課題である。					
泰平小学校	交流給食		◎										継続	北区	全校児童657名 全3回	なかよしランチ(異学年交流給食) 交流給食(同学年異クラス)	他学年、他学級との交流でコミュニケーション力が身についてきた。					

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check					
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度				成果・課題等	
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)		取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											
泰平小学校	児童が考えた給食の提供	○	○			○	○						継続	北区	6年生105名	6年生の家庭科で1食分の献立を考える学習において、実際に学校給食の献立を考えた。児童の考えた献立の中から6日分を取り上げ、実際に給食を実施した。	栄養のバランスのよい食事の実践的な理解ができた。5年生以下の児童は、給食を通してその日の給食や家庭科の学習に興味をもつことができた。
大宮東小学校	家庭地域との連携を図り、食育を推進する活動	◎				◎	○	○					継続	大宮区	全児童・全家庭1回	対象:全児童・全家庭 実施日:夏季休業中 場所:各家庭 内容等:「家族で作ろう朝ごはん」の実施 児童が、学校で学習した食に関する内容を生かして、また、発達段階に応じて、家族と一緒に朝ごはんを作る。学校で配付したシートに記録し、2学期に教室掲示した。	シートに書かれた児童や保護者の感想から、「共食の楽しさを感じる」「朝食への関心が高まる」「児童が調理を好きになる」などの効果が見られた。
大宮東小学校	教科との関連を図る食育の推進				○	◎	○						継続	大宮区	5年児童1回	対象:5年全児童 実施日:平成29年6月30日(金) 場所:集会室 内容:学校給食で食べる米を生産している生産者から、米づくりについての話を聞いた。	社会科学習のねらいである米の生産についての理解を深め、食育の観点からは、自分たちの食糧の生産に対して興味・関心を持つことができた。
大宮東小学校	教科との関連を図る食育の推進	◎				◎	○	○					継続	大宮区	6年児童1回	対象:6年全児童 実施日:平成29年12月(児童の取組) 平成30年2月(給食での実施) 場所:家庭、学校 内容:家庭科学習で学んだ1食分の献立作りを生かして、家庭の協力を得て、児童が料理を作成した。バランスよく給食で実施可能な4品を選び、学校給食で実施した。	家庭の協力を得ることで、家庭の食に関する関心が高まるとともに、家庭で実施している献立を学校給食で実施し、広めることができた。児童が考えた献立を給食で実施することにより、栄養バランスのよい食事の実践的な理解につながった。
大宮南小学校	体験活動を取り入れた食育の推進				○	○	○	○	○	○			継続	大宮区	1~3年生	対象:1~3年生 実施日:5月(2年)、6月(1年)、7月(3年) 場所:各学級 内容:グリンピースのさやむき(2年)そらまめのさやむき・絵本の読み聞かせ(1年)とうもろこしの皮むき(3年)	児童の感想シートには、「大変だったけど楽しかった」「給食のお手伝いができて良かった」等のコメントが寄せられ、食や給食への興味・関心を高めることができた。保護者にも一言いただき、家庭との連携も図ることができた。
大宮南小学校	教科との関連を図る食育の推進	○	◎	○	○	○	○						新規	大宮区	全学年	対象:全学年 実施日:1~3学期 場所:各学級 内容:家庭科や社会科、学級活動、総合など食育と関連した教科において栄養教諭(T.T)が専門性を生かした食に関する指導を行った。事後には、指導内容等を示した食育だよりを全家庭に発行した。	授業のみだけでなく、「おやつ日記」や「かみかみチャレンジカード」等継続的な事後指導を行うことで、実生活への定着を図ることができた。家庭との連携をより綿密にし、協力して食育を推進していきたい。

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check									
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度									
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)	成果・課題等				
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化												食育の推進			
大宮南小学校	調理員さんとの交流給食	◎		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	継続	大宮区	全学年 全調理員	対象:全学年・全調理員 実施日:全国学校給食週間(～2月) 場所:各教室 内容:①給食が出来上がるまでの流れと調理員さんの思いを知る②交流給食を行う③事前に書いた感謝のお手紙を読んで渡す	交流給食における調理員さんとのふれあいや、調理員さんの給食への思いや毎日の苦労を知り、感謝の心や残さず食べようとする気持ちを育てることができた。			
片柳小学校	体験活動を取り入れた食育の推進	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	継続	見沼区	①101人 ②74人 ③568人	①グリーンピースのさやむき(1学年・5月) ②とうもろこしの皮むき(2学年・7月) ③なかよし給食(全学年・6,11月)	体験活動を取り入れることで、食べ物への興味・関心をもつことができた。食材に触れることで、食への感謝の心が養われた。			
片柳小学校	児童が考えた給食の提供	○	○	○	○	◎	○	○	○	○	○	○	○	新規	見沼区	全校児童	・給食イラストコンクール(1月～3月) 冬休みの宿題の一環として「野菜が入った給食」または「調理員さんに感謝を伝える」をテーマにイラストを作成。1月(給食週間)に職員室前に掲示し、実施可能な献立を3月に実施した。	・児童が食に関する興味関心が高まった。 ・野菜の残菜が減った。 ・調理員さんに感謝の気持ちを込めて、あいさつができるようになった。			
大谷小学校	なかよし給食	◎					○							継続	見沼区	全児童(2回)	・兄弟学級で給食を一緒に食べた。昼食後、高学年の計画したなかよし遊びを行った。	異学年で食事を共にすることで、それ以降学校生活でのコミュニケーションを図る姿が見られた。			
大谷小学校	給食週間の食育推進活動				○	○	○	○	○	○	○	○	○	新規	見沼区	全児童	・給食の献立作成 優秀献立を実際に給食として提供。(高学年) ・調理員への感謝の手紙(中学年) ・全部食べようキャンペーン(低学年)	家庭科と連携し献立を立てることで、栄養バランスに対する意識が高まった。			
大谷小学校	体験活動を取り入れた食育の推進						○	○	○	○	○	○	○	継続	見沼区	5年生	5年生で米作り体験活動を行う。4月に米作りについてオリエンテーション・5月に見沼たんぼで田植え体験・9月稲刈り・10月調理実習・11・12月まとめ発表	体験活動で収穫した米を家庭科の調理実習して食べたことで、食に対する関心が高まった。			
栄和小学校	児童が考えた給食の提供	○	○				○	○	○	○	○	○	○	新規	桜区	5回	6年生家庭科の1食分の献立を考える学習において、給食の献立を考える。給食に実際に取り上げることで、全校児童の食に対する関心が高まるようにする。	6年生が考えた献立を提供することにより、同学年では食に対する理解が深まり、低・中学年では家庭科学習の時間に対する期待が高まった。児童の思いを忠実に献立に反映させることと調理作業や価格とのバランスが課題である。			
栄和小学校	野菜の皮むき体験		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	継続	桜区	2回	給食で使用する野菜の下処理を手伝うことによって、その野菜に関心を持ち、食べる意欲が高まるようにする。 5月にグリーンピースのさやむき(2年) 7月にとうもろこしの皮むき(3年)	児童が苦手とする野菜の喫食率が上昇した。グリーンピースは厳しいが、とうもろこしについては地場産物を活用できると、さらに効果的だと思われる。必要量の確保が課題である。			
栄和小学校	交流給食	◎		○			○							継続	桜区	2回	異学年のペアの児童と給食を食べ、交流が深まるようにする。	異学年のペアの児童と給食を食べ、交流することで互いを思いやり好ましい人間関係を育てることができた。			

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

		Plan							Do			Check					
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度			成果・課題等		
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所		参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											
高砂小学校	体験活動による食育の推進			○	○	○	○						継続	浦和区	1年生 2年生	・そらまめのさやむき(1年生) ・トウモロコシの皮むき(2年生)	体験活動では、食べ物への興味関心が高まり、苦手な食べ物でも食べようとする意欲がでた。
高砂小学校	本とのコラボ給食の提供		○		○		○						継続	浦和区	全児童 (1回)	・朝のテレビ放送で絵本の読み聞かせをし、絵本に出てくる料理を給食で再現して食べる。	絵本で出てくる料理を実際に目で見て食べることに、食と読書への関心が高まった。
高砂小学校	児童の考えた給食の提供	○					○						継続	浦和区	5、6年生 (5回)	5、6年生が家庭科で学習したことを活かして献立を作成し三学期の給食で取り上げる。	栄養素について考えることで、食材や生活改善への関心と日常の食生活への理解が高まった。
木崎小学校	体験活動を取り入れた食育の推進				○	○	○	○					継続	浦和区		・グリーンピースのさやむき(1年生) ・トウモロコシの皮むき(2年生) ・ランチルーム給食 ・なかよし給食(異学年交流給食)	体験活動を取り入れることで、食べ物に対して親しみをもって進んで食べる姿が見られたり、楽しく交流し食事をする姿が見られた。
本太小学校	教科との関連を図る食育の推進	○		○	○	○	○						継続	浦和区	2.4.5.6年生	対象: 2.4.5.6年生 実施日: 1~3学期 内容: 保健や家庭科、学級活動など、食育と関連した教科において担任と栄養教諭によるT.Tの授業を実践した。	事後指導では、家庭と連携することにより、行動変容や実生活への定着を図ることができた。
本太小学校	給食週間	○	○	○	○	○	○						継続	浦和区	全児童 807名	1年: 給食カルタを作ろう 2年: あったらしいなこんな給食 3年: 給食作文を書こう 4年: 埼玉県野菜を紹介しよう 5年: 給食標語を書こう 6年: ①給食標語を書こう ②給食の献立を考えよう	各学年が学年の実態に合わせて取り組んだことで、給食に対して興味・関心が高まり、食べ物を大切にする気持ちを育むことができた。
上木崎小学校	交流給食		◎					○					継続	浦和区	1回	仲良しグループで異学年と一緒に給食や弁当を食べる	他学年との交流で楽しく食べるためのマナーやコミュニケーションの力がついた。
上木崎小学校	給食時間のお便りを通した食育の推進						○	○					継続	浦和区		給食の時間に給食に関連したお便りを配付し、教室で担当者が読む。その後掲示する。	食に関する関心が高まった。
岸町小学校	体験活動を取り入れた食育の推進		○	○	○	○	○						継続	浦和区		・とうもろこしの皮むき(1年生)7月 ・グリーンピースの皮むき(2年生)5月 ・枝豆のさやもぎ(3年生)7月 ・学園内での栽培活動(通年)	体験活動を通じ、食材への関心や食への感謝の心が養われた。体験活動を行った学年だけでなく、学校全体で残菜がとても少なくなった。
針ヶ谷小学校	体験活動を取り入れた食育の推進				○	○	○	○					継続	浦和区		1年生 グリーンピースのさやむき 2年生 そらまめのさやむき 3年生 とうもろこしのさやむき	体験活動をすることで心を込めて食べようとする気持ちや苦手な食べ物も食べようとする意欲が出た。

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

		Plan						Do				Check					
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度				成果・課題等	
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規 継続	実施 場所	参加者数 (実施回数)		取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											
針ヶ谷小学校	野菜の栽培・収穫				○	○							継続	浦和区	学校農園では毎年野菜を育てている。 1年生 さつまいも 2年生 大根 3年生 大豆→豆腐作り 5年生 米 6年生 じゃがいも	野菜を育てることで季節感を味わったり、食への興味を持ったりと意識が高まった。	
針ヶ谷小学校	給食時間における食に関する指導	○	○	○	○	○	○						継続	浦和区	全児童185回	本校児童を対象とし、給食に関する資料を配布し、放送で読み上げる。	日々、情報を発信し続けることにより、児童の食への関心が高まった。
大東小学校	考えよう 自分の食生活	◎	○			○	○						継続	浦和区	朝食の欠食をなくし、のぞましい食事内容にするため、自らの食生活について考える学習に取り組む。併せて、早寝、早起き、朝ご飯が大切であることを自覚させていく。(4月～5月) 朝食の大切さ(6年生)【4月】 調べ学習(6年生)【5月】 発表(6年生)【5月】	献立作り等の活動を通して、栄養に関する知識も深まり、日常の食生活への理解と生活改善への関心が高まった。	
常盤北小学校	体験活動を取り入れた食育の推進				○	○							継続	浦和区	2年生 3年生 各年1回	・グリーンピースのさやむき(2年生) ・とうもろこしの皮むき(3年生)	体験活動と通じ、食べ物への興味関心が高まり、苦手な食べ物でも食べようとする意欲がでた。食べ物への感謝の心が養われた。
常盤北小学校	異学年との交流による食育の推進		◎										継続	浦和区	全学年年1回	・ランチルーム給食(異学年交流給食) ・調理員との会食	会食を通して、さまざまな人との関わりをもてる機会をつくった。食への関心や食べることの楽しさにつながり、マナーやコミュニケーション力の向上につながっていると考える。
常盤北小学校	給食週間での食に関する作品作り	○			○	○	○						継続	浦和区	全学年年1回	・各学年での給食に関する作品づくり(給食週間) ・朝会での給食委員の発表、調理員からのお話 ・給食室の一日(給食時間でのテレビ放送)	給食週間に合わせて、各学年が給食や食に関するかるたや詩、標語づくりなどを通して、自分の食生活や給食について振り返ることができた。
大谷場小学校	お誕生日給食		○		○	○							継続	南区	全児童 11回	・全校児童 ・毎月 ・教室 ・誕生月の児童にカードを渡してお祝いする。 ・児童に人気のメニューを出す。	人気のメニューとあって、児童は楽しみにしている。カードをもらい祝ってもらうことを喜んでいる。
大谷場小学校	体験活動を取り入れた食育の推進		○		○	○	◎						継続	南区	1年 91名 2年 92名	1年 グリーンピースのさやむき 2年 とうもろこしの皮むき	食べるのが苦手な児童も、自分達がむいた食材ということで、おいしく食べることができた。調理員さんや家の人等に感謝の気持ちをもつことができた。
辻小学校	給食週間				○								継続	南区	全校生徒	1/15～16の給食週間で、アンケートで人気のあったメニューを中心に給食を提供した。17日の給食ありがとう集会では、児童が手紙や絵を調理員と栄養士にプレゼントした。	調理員の仕事へのやりがいにつながった。 残さず食べようという意識や、感謝の気持ちを児童がもつことができた。

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check									
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度									
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)	成果・課題等				
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化												食育の推進			
文蔵小学校	給食週間での児童への取り組み	○	○	○	○	○	○						継続	南区	全児童	<ul style="list-style-type: none"> ・1年「給食カルタ」の作成 ・2年「調理員さんへの感謝の手紙」 ・3年、4年、6年「1食分の献立を考える」 ・5年「ふるさと埼玉食自慢」 	各学年が課題やテーマを決めて実施したことで、食べ物を大切に作る心や給食に携わる人たちへの感謝の気持ちを育むことができた。また、3、4、6年の児童が考えた献立を3学期に給食として提供した。自分の考えた献立が実際の給食のメニューとなることで、食事のバランスを考えながら取り組むことができた。				
文蔵小学校	学級活動における食育の推進	○	○	○	○	○	○	○					継続	南区	3学年	<ul style="list-style-type: none"> ・食事のマナーについて考える。(3年生 3月教室) 	食事を食べる時のマナーを守る意義を伝えることができた。取り組み後の評価を家庭でも実施することで、家庭においてもマナーについての関心や意識付けをする機会となった。				
文蔵小学校	体験活動を取り入れた食育の推進		○	○	○	○	○						継続	南区	1,2学年	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーンピースのさやむき(1年生 5月 教室) ・そらまめのさやむき(1年生 6月 教室) ・とうもろこしの皮むき(2年生 7月 教室) ・くわいの芽とり(1年生 12月 教室) 	体験活動を通して、食べ物へ興味・関心を持つことができ、児童が苦手とする野菜の喫食率が上昇した。野菜も地場産物を活用できると、さらに効果的だと思われる。				
文蔵小学校	野菜の栽培・収穫		○	○	○	○	○	○					継続	南区	2学年	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもの栽培、収穫(2年生 11月 教室) 	自らの手で植えたさつまいもを収穫し、給食で提供することで、食べ物の興味・関心が高まり、喫食率が向上した。				
文蔵小学校	教科との関連を図る食育の推進	◎	○	○	○	○	◎	○	○				新規	南区	1, 2 4, 5, 6学年	<ul style="list-style-type: none"> ・1年「すききらいせず、食べよう」 ・2年「好ききらいせず、何でも食べよう」 ・4年「バランスのよい食事の仕方を考えよう」 ・5年「5大栄養素について」 ・6年「1食分の献立を考えよう」(家庭科) 	各教科に合わせて食育の指導をすることで食に対する意識付けをすることができた。また、生きた教材をしての給食への関心も高まった。また、取り組み後の評価を家庭でも実施することで、家庭においても食への関心を高めることができた。				
浦和大里小学校	交流給食		◎					○					継続	南区	全児童855名 1回	対象:全児童 実施日:10~11月にかけて 場所:ランチルーム 内容:異学年グループで一緒に給食を食べる。	他学年との交流を通して、食事のマナーやコミュニケーション力がついた。行事等の関係で計画が変更になることがあったが、日程をずらし実施できた。				
三室小学校	本とのコラボ給食の提供		○		○			○					継続	緑区	全児童 (1回)	10月、絵本の「まゆとおに」に出てくる「おにぎり」や「だいこんじる」を給食時に提供した。給食の時間の放送に絵本の読み聞かせをした。	絵本で出てくる料理を実際に目で見て食べることで、食と読書への関心が高まった。				
三室小学校	体験活動を取り入れた食育の推進				○	○	○	○					継続	緑区	1年生(1回) 2年生(1回) 3年生(1回) 4年生(1回)	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーンピースのさやだし(3年生) ・そらまめのさやだし(2年生) ・えだまめのさや取り(4年生) ・とうもろこしの皮むき(1年生) 	給食の食材に触れることにより、苦手なものでも食べてみようという気持ちをもつことができ、生産者や給食を作る調理員さんへの感謝の気持ちが高まった。				

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check									
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度									
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)	成果・課題等				
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化												食育の推進			
原山小学校	体験活動を取り入れた食育の推進	○	○	○	○	○						継続	緑区	1学年 2学年 6学年	・とうもろこしの皮むき(1学年) ・グリーンピースのさやむき(2年生) ・テーブルマナー教室(6学年)	体験活動では食材に直接触れることにより、食べ物への興味関心が高まり、苦手な食べ物でも食べようとする意欲がでた。 テーブルマナー教室では、食事のマナーを学ぶ食文化の学習になった。					
道祖土小学校	体験活動や異学年との交流による食育の推進			○	○	○						継続	緑区		・5月グリーンピースのさやむき(2年生) ・7月トウモロコシの皮むき(1年生) ・ランチルームでの異学年交流給食(各学期1回)	体験活動では、食べ物への興味関心が高まり、残さず食べようとする意欲が高まった。 い学年交流では、食事を楽しみながら、マナーを守ることの大切さや、発達段階に適した量を食べることの大切さを認識できた。					
中尾小学校	体験活動を取り入れた食育の推進			○	○	○	○					継続	緑区	1学年 129名 2学年 134名 各1回	とうもろこしの皮むき そらまめのさやむき	観察しながら皮むきやさやむきをし、ワークシートにまとめることで、その特徴を自分たちの言葉でとらえることができた。また、給食で食べる際に、食材の変化を感じ取ることができた。					
大牧小学校	野菜の栽培・収穫			○	○	○						継続	緑区	1～4年 4回 5年 5回 6年 3回 (植付・収穫) 全児童520名	・学校ファームの取組は、毎年継続。本年度で9年目となる。学校ファームの収穫時期に併せて、給食でも同じ食材を取り入れることを通して季節感を味わわせる。その作物の紹介やよさを知らせることで、旬のよさを感じられるようにする。 ・野菜の栽培活動(植付・収穫) ・収穫した野菜を、給食で食材として使用し、旬を味わう。 1年 5月 なす 9月 ブロッコリー 2年 5月 ミントマト・キュウリ等 9月 大根・白菜等 3年 5月 枝豆 9月 大根 4年 5月 落花生 9月 キャベツ 5年 5月 トウモロコシ 1月 テコリ 3月 ジャガイモ 6年 6月 ジャガイモ収穫 9月 大根	・学校ファームの野菜の栽培体験によって、自主性が身に付き、仲間とともに考え行動していく中で、協調性が生まれた。 ・野菜を育てることを通して、野菜と人とのかわりや農業が盛んな地域であることの理解を深めた。 低学年の生活科では、学校ファームの体験が、学習に大いに役立った。 ・学校ファームの野菜が給食に出ることで、収穫の喜びを感じ、食への関心意欲が高まり、喫食率も上がった。 ・学校職員、児童だけでは管理が難しいので、農家の方や保護者の協力が必要不可欠である。					
芝原小学校	体験活動を取り入れた食育の推進	○	○	○	○	○						継続	緑区	1年生 1回 2年生 1回 5年生 2回	給食で使用する野菜の下処理や栽培・収穫を手伝うことによって、その野菜に関心を持ち、食べる意欲が高まるようになった。 1年生:7月にとうもろこしの皮むき 2年生:5月にグリーンピースのさやむき 5年生:9月に大根の種まき、11月に収穫	体験活動を通して、苦手なものでも食べてみようという気持ちをもつことができた。また、生産者や給食を作る調理員さんへの感謝の気持ちが高まった。					
芝原小学校	児童の考えた給食の提供	○	○			○						継続	緑区	4回	6年生の家庭科で、1食分の献立を考える学習において、給食の献立を考えた。3学期の給食で実際に提供することによって、全校児童の食に対する関心が高まるようになった。	献立作り等の活動を通して、栄養に関する知識も深まった。自分が考えた献立が実際に給食に出るということは、児童にとって魅力的で、いきいきと家庭科の学習に取り組んでいた。					

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check					
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度					成果・課題等
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)	
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											
芝原小学校	本とのコラボ給食の提供	○		○			○						継続	緑区	全児童2回	本に出てくる料理を給食で再現し、給食の時間に放送で本の読み聞かせを行った。 10月28日「ほしじいたけほしばあたけ」(石川基子講談社)、11月10日「ひみつのカレーライス」(井上荒野 アリス館)	本に出てくる料理を実際に目で見て味わうことにより、食と読書への関心が高まった。
川通小学校	・体験活動を取り入れた食育の推進 ・他学年、地域の方との交流給食		◎		○	○		○					継続	岩槻区	交流給食 1学期＝縦割り班での会食 2学期＝地域の皆様との会食 3学期＝学級単位で異学年での会食 グリーンピースのさやむき＝1年(5月) ソラマメのさやむき＝2年(6月) トウモロコシの皮むき＝3年(7月)	・好ましい人間関係を育成することができた。 ・食材への興味、関心が高まり、苦手な献立(食材)でも食べようとする意欲につながった。	
慈恩寺小学校	体験活動を取り入れた食育の推進		○		○	○		○					継続	岩槻区	1年64名(1回) 2年62名(1回) 3年54名(1回)	・トウモロコシの皮むき(1年生、7月) ・グリーンピースのさやむき(2年生、5月) ・そらまめのさやむき(3年生、6月)	体験活動を取り入れることによって、身近な食材に親しみを持ち、苦手な食べ物でも食べようとする意欲が高まった。
慈恩寺小学校	縦割り給食		◎		○	○		○					継続	岩槻区	全児童388名(2回)	年に2回(6月、3月)に縦割り班で給食をとり、交流を図る。	他学年で協力して活動することで、交流が深まった。上の学年は下の学年のお手本になるよう意識が高まった。
慈恩寺小学校	おにぎりランチ		◎	○	○	○		○					継続	岩槻区	全児童388名(1回)	活動当日の朝に、児童が自分でおにぎりを握ってきて、弁当を持って校庭で食事をする。食事は縦割り班でとる。	自分でおにぎりを握ることで、食材への感謝の気持ちが芽生え、おいしく食事をとることができた。また、作る際に家族とコミュニケーションをとる機会となった。料理への興味関心を高めることができた。
慈恩寺小学校	シェフ給食					○	◎	○					新規	岩槻区	全児童388名(1回)	11月30日(木)に地元イタリアンシェフを招いて、給食を作っていたいただいた。事前にイタリアに関する掲示物等で児童に周知し、当日は給食後に感謝の会を行った。	本場の味を知り、食文化の理解が深まった。作り手を意識して食事を行うことができた。外国の食文化への興味が高まった。

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

○中学校

- | | | | | |
|-------|----------|----------|----------|---------|
| 【西 区】 | ・ 土屋中学校 | | | |
| 【北 区】 | ・ 日進中学校 | ・ 植竹中学校 | ・ 泰平中学校 | ・ 土呂中学校 |
| 【見沼区】 | ・ 春里中学校 | | | |
| 【中央区】 | ・ 与野東中学校 | ・ 与野西中学校 | ・ 与野南中学校 | |
| 【桜 区】 | ・ 大久保中学校 | | | |
| 【浦和区】 | ・ 木崎中学校 | ・ 浦和中学校 | | |
| 【南 区】 | ・ 白幡中学校 | ・ 内谷中学校 | | |
| 【緑 区】 | ・ 東浦和中学校 | ・ 尾間木中学校 | | |
| 【岩槻区】 | ・ 城北中学校 | ・ 柏陽中学校 | ・ 西原中学校 | |

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

学校名	事業名	Plan						Do					Check				
		計画の目標					ライフステージ					平成29年度					
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期		新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)
三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化	食育の推進												
土屋中学校	授業における食育の推進	○	○	○	○	◎	○						新規	西区	①1学年 ②2学年 ③3学年	①対象 1学年 2月 社会科(地理) ①対象 2学年 11月 社会科(地理) ②対象 2学年 1月 特別活動 *1、2年の教科にT、Tで授業を実施	特別活動、社会科など、栄養教諭がT、Tで授業を行った。食育推進の一助となるように今後も継続して実施したい。 課題としては、3年の授業が出来なかったので、次年度は、できるようにしていきたい。
土屋中学校	給食委員会におけるキャンペーン活動	○	○				○						新規	西区	全校生徒	給食委員会による「給食献立野菜料理1品残食調査」を通年実施した。結果をグラフ化し、給食委員がその結果を毎月、クラスに報告した。	好き嫌いしないで食べる、食べ残しを減らすなどの生徒の食事への関心が高まった。
土屋中学校	給食試食会		○	○					○				新規	西区	保護者	対象 保護者(希望者) 実施 6月 内容 中学生の食事、学校給食について、パワーポイントで紹介し、給食の試食も実施。	・保護者に給食について理解を得るよい機会となった。 ・課題は、参加者を増やしていきたい。
日進中学校	給食試食会	○	○			◎	○	○					継続	北区	本校保護者(年1回) 学校評議員(年1回)	・全学年保護者対象で、栄養教諭より本校学校給食の概要や特徴を説明した後、試食。 ・家庭での食育の実施の大切さを伝えた。 ・1学期に実施の学校評議員会時に給食を提供。	学校給食の意義や朝食の大切さについて伝え、学校給食への理解が深まった。
日進中学校	給食委員会におけるキャンペーン活動	○	○				○						継続	北区	全校生徒 2回実施	給食委員会によるポスター掲示・呼びかけを行い、毎日苦手傾向のある野菜を多く使った一品と主食の各クラスの残食率を掲示し、期間中に完食だったクラスには賞状を贈呈した。	残菜が減った。 給食の準備が早くなり、食べる時間が確保できるようになった。 しかし、期間中はがんばっても期間が過ぎてしまうともにもどってしまう。
植竹中学校	各教科での食育の推進	◎	○	○	○	○	○						継続	北区	①1学年 ②2年2クラス ③3学年	①家庭科 いわしの手開きの調理実習でTTの授業を実施。また、同時期に給食でいわしを再度提供することで、学習の振り返りをさせた。 ②道徳 生産者や食材への感謝の心を育む授業を実施。 ③保健体育 生活習慣病の予防について授業を実施。	①、②、③ともに、食に対する興味関心を高めることができた。給食と関連付けて授業を実施したことで、給食への興味関心も高まった。 しかし、毎時間の参加ではないため、継続的な指導が必要である。 来年度は、生徒の実態に応じて特別活動などでの授業を検討したい。
植竹中学校	図書館コラボ給食				○	○	○						継続	北区	全学年(3回)	図書館司書の協力のもと、料理が登場する絵本や本を参考に、実際に給食で提供した。本に関する掲示物を作成し、給食だよりや図書だよりで各家庭に周知した。また、図書館で本の展示を実施し、生徒への興味を持たせる工夫を行った。	生徒の反応は良く、興味関心を高めることができた。 来年度は、図書委員と連携を図っていきたい。
植竹中学校	試食会	○	○						○				継続	北区	年1回(1月)	栄養士からの講話を実施。 学校給食の意義を理解してもらうとともに、家庭での食育の推進を促した。	学校給食の意義や本校の給食、食育の特色を説明した。家庭科のレポートや調理実習の様子などを写真を交えて紹介したことで、保護者に興味を持ってもらえる良い機会となった。

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

学校名	事業名	Plan					Do					Check					
		計画の目標					ライフステージ						平成29年度				
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期		高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)
三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化	食育の推進												
泰平中学校	つぼみの日給食		◎		○	○		○				継続	北区	500人	つぼみの日に合わせて、隣接する小学校と合同の献立を実施。	小学校は、中学に上がる心構えができ、中学校は新一年生をあたたかく迎える意識づけとなった。	
泰平中学校	授業における食育の推進	◎	○	○		○	○					継続	北区	1年生	・生徒作成献立の実施(1年生家庭科)	自分たちが考えた献立が形になることで、残食が減った。また、給食を楽しみにする生徒が増えた。	
泰平中学校	図書館コラボ給食					○	○					新規	北区	全学年(3回)	図書館司書の協力のもと、料理が登場する絵本や本を参考に、実際に給食で提供した。登場する料理の紹介と本の紹介を行い、食と本の両方に関心が持てるものを実施した。	実施日前からの関心も高く、本に関する興味も高まった。読書週間に合わせて実施できたことも良かった。	
泰平中学校	給食委員会	◎	○	○		○	○					継続	北区	給食委員会生徒26名	・生徒給食委員会における「給食の残菜を減らす取組」「世界の食糧事情」の掲示(1~3年生委員会活動)	残菜を減らすために、各クラスでの問題点・改善点を考え、実施した。その後、文化祭での発表を行った。クラス全体がまとまり、また、全校での発表を行うことで関心が高まった。	
泰平中学校	給食試食会	○	○			○			○			継続	北区	年1回(6月)	栄養士からの講話を実施。学校給食の意義を理解してもらうとともに、家庭での食育の推進を促した。	学校給食の意義と内容についての話の他、中学生の食事内容と生徒の様子について話、保護者の関心も高まった。	
土呂中学校	家庭科の授業における食育の推進	○	○	○	○	◎		○				継続	北区	1年生生徒	家庭科の授業で献立作成を行い、各クラス2名の献立を選出し、実際の給食に取り入れた。	実際に給食に取り入れるため、熱心に取り組むことができた。また、生徒が考えることで斬新な新しいメニューが増えた。	
土呂中学校	体験活動を通じた食育の推進		○	○	○	○		○				継続	北区	給食委員会(26名) 環境委員会(26名) 特別支援学級生徒(2名)	・給食委員会『グリーンピースのさや向き・とうもろこしの皮むき』 ・環境委員会『さつま芋の栽培、芋ほり・ブロッコリーの栽培・収穫』 ・特別支援学級『さやえんどうの栽培、収穫』	給食に取り入れることにより、旬の食材や地場産物への関心が高まった。また、給食を残さず食べようという意識が高まった。	
土呂中学校	給食委員会によるキャンペーン活動	○	◎			○		○				新規	北区	全校生徒	・各学年によるリクエスト給食アンケートの実施・集計結果の掲示物を作成し、各学年上位3献立を給食で実施した。 ・朝食についてのアンケートを7月と2月に実施喫食率の追跡調査を行った。結果については給食だよりに掲載し、朝食の重要性について給食委員会で掲示物を作成した。	生徒のリクエストということで給食への関心が高まり、自分たちが選んだことで残さず食べようとする様子が見られた。ただし、リクエストが重複していて、各学年似ているものが多かった。	
土呂中学校	給食試食会	○	○	○	○	◎		○				継続	北区	・保護者60名(年1回) ・学校評議員(年2回)	保護者試食会(7月)栄養士による講話及び給食の試食 学校評議員試食会(6月・3月)	学校給食や朝食の重要性、食物アレルギーへの危機意識など食への理解が深まった。	

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

		Plan							Do				Check				
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度				成果・課題等	
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規 継続	実施 場所	参加者数 (実施回数)		取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											
春里中学校	特別支援学級による体験活動学習												継続	見沼区	特別支援学級生徒	7月とうもろこしの皮むき体験を特別支援学級の生徒が行い、給食に使用した。じゃがいも、さつまいもの栽培、収穫を特別支援教室の生徒が行い、給食の食材として使用する。その取り組みを全校生徒へ掲示物、献立表、給食だよりを通して伝える。	とうもろこしの皮をむき、給食で食べることで食材に対する理解が高まった。さつまいもは不作で、給食に利用できるほどの量が取れなかった。
春里中学校	学校保健委員会	○	○										継続	見沼区	保健委員、教職員(学年主任、保健担当、管理職)、保護者	・保健委員による生活習慣アンケートの結果発表(2月)(図書室)	・生活習慣についての学校の実態が把握できた。そのあと保健委員のお便りで全校に報告。
春里中学校	給食委員会におけるキャンペーン活動	○	○										継続	見沼区	給食委員会 全校生徒	・完食週間(年3回)給食委員会によるポスター掲示・呼びかけを行い、クラスの食べ残しを計量し、上位のクラスには賞状を贈呈。 ・給食室見学(7月)1学期の給食終了後、給食室内を見学し、調理室の様子や苦勞を知る。 ・セレクト給食(年3回)給食委員が希望調査、集計を行う。 ・給食標語の募集(年1回)生徒全員が食に関する標語を作成、良い作品を給食委員が選び、給食時間に放送で全校に紹介する。	・給食に対する理解が深まり、残菜が減った。
春里中学校	生徒作成献立		○										継続	見沼区	2年生生徒	・1学期に2年生が家庭科で作成した献立を給食で実施し、〇〇さんの献立として献立表や給食だよりでお知らせした。	実際に給食で取り入れられるということもあり、熱心に取り組んでいた。
春里中学校	卒業祝いテーブルマナー教室	○											新規	見沼区	3年生生徒	・3年の卒業に向けて、卒業祝イベントとして、西洋料理の食事の作法を学ぶ、テーブルマナー教室を実施した。(2月)(多目的室)	・マナーを守って食事をするので、楽しく食事ができ、テーブルセッティングをすることで、料理を準備する大変さを学んだ。
春里中学校	保護者による調理実習	○											新規	見沼区	保護者35名	・給食のデザートなど9品を保護者と調理。給食を試食(3月)(家庭科室)	給食のデザートには、豆やいも、フルーツなどを使っていることを知り、給食への理解を深められた。
春里中学校	試食会	○	○										継続	見沼区	保護者70名	・保護者による給食の試食会(7月)(被服室)。栄養教諭より食に関する講話。	保護者の方と生徒の普段の様子を話せるよい機会となった。
与野東中学校	給食試食会の実施	○		○	○	○							継続	中央区	保護者70名	対象:与野東中学校保護者 実施日:平成29年12月7日 場所:多目的ホール 内容:全学年保護者対象で、本校学校給食の概要を説明した後、試食。	保護者の方と、家庭での食生活の様子や、普段の給食時の様子を話すことができ、情報交換のよい機会となった。保護者に給食を食べてもらうことで給食や食への関心を深めた。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

		Plan										Do			Check		
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度			成果・課題等		
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所		参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											
与野東中学校	教科との関連を図る食育の推進	◎		○	○	○	○						新規	中央区	①1学年 ②2学年 ③3学年	対象:各学年生徒 実施日:1~3学期 場所:与野東中学校 内容: ・学校生活がパワーアップする朝食の献立を考えよう(1年特別活動) ・いろいろな食物の消化・吸収(2年理科) ・ニワトリ(3年道徳) ・栄養のバランスを考えて食べよう(特別支援学級)	毎日食べている給食を題材として自身の食や健康について考えるきっかけになった。
与野東中学校	学校給食を通じた食育の推進	○	○	○	○	○	○						継続	中央区	・全生徒教職員 ・900人	対象:全校生徒 実施日:毎日 場所:各教室 内容:給食時間の全校放送を通して、当日の献立に使用した地場産物の紹介や栄養、また、生徒にとって身近な学校行事を絡めながら、体のコンディションづくりと食との関係を伝えたりした。	・生徒の食への関心が高めることができた。 ・地元の食材を給食に取り入れ紹介していくことで、農家や生産者の方への感謝の気持ちや地場産物に対する意識が高まった。
与野東中学校	残食ゼロキャンペーン		○		○	○	○						継続	中央区	・全校 ・837人	対象:全校生徒 実施日:平成29年4月12日~平成30年3月19日 場所:与野東中学校 内容:残食「0」のクラスを翌日の給食時間に発表し、残さず食べようという意識づけを行った。また毎学期ごとによく食べていたクラスを「完食賞」として表彰を行った。	・給食を残さず食べようという意識が高まった。 ・食材を大切にする意識が高まった。
与野東中学校	学校保健委員会	○	○			○	○	○	○	○			継続	中央区	約40名	対象:保健委員会生徒・教職員・PTA・学校医等 実施日:平成30年11月15日 場所:多目的ホール 内容:本校の給食の残食の傾向についてデータを用いて発表した。	・給食を残さず食べようという意識が高まった。 ・本校の残食の傾向や食育の取り組みを理解してもらい、学校全体で給食指導をさらに充実させていくための意識を高めることができた。
与野東中学校	体験活動を取り入れた食育の推進	○	○	○	○	○	○						新規	中央区	特別支援学級生徒 6名	<給食委員・特別支援学級> ・グリーンピースのさやむき(5月) ・とうもろこしの皮むき(7月)	食への興味関心が高まり、心の成長にも繋がった。
与野東中学校	地元シェフによる学校給食		○	○	○	○	○						新規	中央区	・全生徒教職員 ・900人	地元シェフを招き、学校給食の献立作成及び調理に参画して頂いた。また、シェフの協力を得て中華包丁の包丁さばきや飾り切りの技術を撮影し、当日の歓迎朝礼で映したり、野菜を飾り切りにした作品を生徒昇降口に展示したりした。 平成29年11月15日	給食時にはシェフが全クラスを回り、生徒に直接声をかけてくださったことで、より期待感も高まり、食への興味・関心を高める大きなきっかけになった。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check														
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度										成果・課題等				
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)										
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化										食育の推進										
与野西中学校	体験活動を取り入れた食育の推進	○	○	○	○	○	○						新規	中央区	生徒全員	<給食委員・特別支援学級> ・グリーンピースのさやむき(5月) ・ソラマメのさやむき(6月) ・とうもろこしの皮むき(7月) <自然科学部> ・じゃがいもの栽培、収穫(6月) ・ブロッコリーの栽培、収穫等(2月) <全学年> ・図書とコラボした給食(1月) ・交流給食(2月) <2年> ・家庭科の授業で考えた献立(2月)	・生徒が主体的に食育に関わることにより、食への関心が深まり、給食の時間を楽しみにしている生徒が増えた。図書とコラボした給食や、生徒が考えた献立は、新しいメニューも増え、喫食率も良かった。交流給食の実施回数増、くわいの薄皮むきに関しては今年度も実施できなかったため、来年度から実施できたらと考えている。									
与野西中学校	地元シェフによる学校給食		○	○	○	○	○						新規	中央区	生徒全員	<全学年> ・地元シェフによる学校給食(12月) シェフによる朝会、地元野菜を使用したイタリア料理の提供	・本格的な料理に、生徒も関心が深く、当日の給食もよく食べていた。来年度もぜひ継続して実施していきたい。									
与野西中学校	給食試食会の実施	○	○	○	○	○		○	○				新規	中央区	保護者・地域の方・給食納品業者90名	・給食試食会(9月) 給食納品業者の話、本校の給食について、給食の試食	・今年度より保護者だけでなく、地域の方、給食納品業者も対象に試食会を実施し、より本校の給食・食育に対する理解を深めることができた。来年度も継続して実施していきたい。									
与野南中学校	地元シェフによる学校給食		○	○	○	◎	○						新規	中央区	全校生徒	<全学年> ・地元シェフによる学校給食(10月) シェフによる給食朝会、地元野菜を使用したフランス料理の提供	・イタリアで修業されたシェフの話や、本格的な料理に、生徒も関心が深く、当日の給食もよく食べていた。来年度もぜひ継続して実施していきたい。									
与野南中学校	学校給食を通じた食育の推進	○	○	○	○	○	○						継続	中央区	全校生徒	対象:全校生徒 実施日:毎日 場所:各教室 内容:給食時間の全校放送を通して、当日の献立に使用した地場産物の紹介や栄養、また、生徒にとって身近な学校行事を絡めながら、体のコンディションづくりと食との関係を伝えたりした。	・生徒の食への関心を高めることができた。 ・地元の食材を給食に取り入れ紹介していくことで、農家や生産者の方への感謝の気持ちや地場産物に対する意識が高まった。									
与野南中学校	給食試食会	○	○	○	○	○		○	○				継続	中央区	保護者・地域の方・60名	・全学年保護者対象で、本校学校給食の概要を説明した後、試食。 ・2学期に実施の学校評議員会時に給食の提供。	本校の給食・食育に対する理解を深めることができた。来年度も継続して実施していきたい。									
与野南中学校	本とのコラボ給食				○	○	○	○					継続	中央区	全校生徒	・毎月1回、給食の献立に合わせて、校長先生がその日のメニューにちなんだ本の読み聞かせをしてくださる「本とのコラボ給食」を実施している。	・生徒の給食への関心を高めることができ、生徒からも好評でした。									
与野南中学校	つぼみの日給食		◎		○	○	○						新規	中央区	全校生徒	つぼみの日に合わせて、地域の小学校と合同の献立を実施。	・生徒の給食への関心を高めることができ、生徒からも好評でした。									

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

		Plan										Do			Check								
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度			成果・課題等								
		5つの「食べる」				食育の推進	乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所		参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)						
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ													食文化					
大久保中学校	給食試食会	○	○			○	◎							○	○	○	○	継続	桜区	本校保護者 (年1回) 学校評議員 (年2回)	・全学年保護者対象で、本校学校給食の概要を説明した後、試食。 ・1, 2学期に実施の学校評議員会時に給食の提供。	・学校給食への理解が高まった。	
大久保中学校	食育の日										○	◎							継続	桜区	全校生徒	毎月一回、旬の食材や地場産物を使用したメニューを提供。	旬の食材や、それに関する食文化を紹介することで、食に関する関心が高まった。
大久保中学校	地元シェフによる学校給食		○	○	○						○								新規	桜区	全校生徒	シェフによる朝礼 地元シェフによる学校給食	食への関心が高まり、残食が減った。
木崎中学校	地元シェフによる学校給食		○	○	○						○								新規	浦和区	930名	学校給食の調理に地元シェフを招き、献立作成及び調理に参画して頂いた。また、給食朝礼を開き、シェフの話聞くことで、生徒の食文化への関心を高めることができた。 平成29年2月7日	普段の給食とは違った本格的なフランス料理を食べることにより、和食とフランス料理の違いに目を向け、食への興味関心を高めることができた。
木崎中学校	試食会	○	○									◎							継続	浦和区	90名 年1回 (6月)	保護者を招いての試食会を実施。栄養教諭からの講話も実施し、学校給食への理解を高めてもらうと共に、家庭での食育の推進を促した。	普段見ることのない学校給食の様子を伝えることで、保護者の給食への理解を高めることができた。また、講話では家庭での朝食や共食のあり方について話し、家庭での食について考えてもらうことができた。
木崎中学校	給食週間										○								継続	浦和区	900名	給食週間に合わせて、給食委員を中心に、調理員さんへの感謝の色紙を作成した。また、お昼の放送で調理員さんから一言頂き、色紙の贈呈を行った。	生徒全員で色紙を書くことにより、一人ひとりが給食への感謝の念を持つことができた。
浦和中学校	家庭科の授業における食育の推進	◎	○								○								継続	浦和区	1年生	1年生の家庭科の授業の中で中学生の1日に必要な食事の内容について学び、給食1食分の献立を考える。生徒が作成した献立の中から栄養士が選んだ3名の献立を、実際の給食で提供した。	成長期に必要な栄養の特色を知ることで、給食の献立で多く取り入れられている食品の必要性や栄養バランスのとれた食事について理解を深めることができた。
浦和中学校	給食試食会	○	○								○								継続	浦和区	保護者88名	7月に保護者対象の給食試食会を実施し、栄養士による食に関する講話を行った。	保護者の方と、家庭での食生活の様子や、普段の給食時の様子を話すことができ、情報交換のよい機会となった。
浦和中学校	給食週間										○								継続	浦和区	全校生徒	浦和中給食週間(1月22日～1月26日)の取組みとして、給食委員を中心にリクエスト給食アンケートの実施・集計結果の発表(給食週間中の献立に取り入れた)、調理員への感謝の言葉を書いた色紙の贈呈、1年生が考えた給食の紹介、残菜0作戦・給食標語の発表を行った。	給食従事者の話を聞くことで、感謝の心を育てるきっかけとなった。また、郷土料理や外国料理を通して食に対する興味・関心を持つことができた。

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check										
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度										成果・課題等
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)						
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化											食育の推進					
白幡中学校	給食試食会	◎	◎			◎	◎	○					継続	南区		給食試食会において、栄養士から食育に関する講話を実施予定。実際に給食を食べてもらい、給食への理解を深める。	和食で統一した献立にし、おおむね好評をいただいた。また、給食の概要を説明することで、学校給食に対する理解が深まった。					
白幡中学校	給食で地場産米を味わおう		◎			○	○						継続	南区		月2回、さいたま市岩槻区でとれた地場産米を給食で使用する。白ご飯として給食に出すことにより、米本来の味を味わってもらう。	米のみを使用し、米本来の味を味わうことで、お米そのものの味を味わってもらうことができ、残菜も少なかった。					
内谷中学校	授業における食育の推進	◎	○	○		○	○	○					継続	南区	全校 1年347人 3年340人 道徳8学級 保護者120人 地場産物は全校毎月実施	<ul style="list-style-type: none"> 給食委員会における掲示「時間マナーを守った楽しい食事」(1～3年生委員会活動) 残菜ゼロを目指した月間給食活動(1～3年生給食の時間) 牛乳を残さずに飲む啓発運動 朝食をしっかりと食べる習慣の確立 生徒作成献立の実施(1年生家庭科) いのちをいただく(1. 2. 3年生道徳) 3年総合的学習の時間で食育(外部講師による講演) 生活習慣病について(保護者) 継続的に地場産物の小松菜を使用する 市内産の米を活用した食育の日の実施 ・図書コラボ給食(冬季オリンピックと韓国料理)	<ul style="list-style-type: none"> 残さずに食べようという意識や感謝の気持ちをもつことができた 朝食の内容を見直して給食の献立を立てることで、フードバランスガイドに沿った料理選択や食品群の摂取の成り立ちが理解できた。 食育を自ら学ぶことで伝統や環境とのかかわりを知ることができた 成長期からの生活習慣病予防の意義を伝えることができた。生徒に直接時間をとって行ってきたい。 地場産物の米、野菜のおいしさを実感できることができた。 					
東浦和中学校	教科との関連を図る食育の推進	◎		○		○	○						継続	緑区	①1学年 ②2学年 ③3学年	①対象 1学年 社会科 時期 1学期 内容 世界の人の暮らして食文化を体験する授業を実施 ②対象 2学年 時期 2学期 内容 技術・家庭科の授業で給食の献立を考える授業を実施 ③対象 3学年 時期 3学期 内容 受験と食事について	①、②、③ともに、教科とタイアップして、生徒に教科担任・栄養士と『食』についてアプローチすることができたので、より、生徒の食への関心が高まった。					
東浦和中学校	保護者対象調理講習会		◎			○	○						継続	緑区	20名 (1回)	対象 保護者 時期 1月 内容 生徒の実態・保護者のアンケートより、『野菜たっぷり調理講習会』を、イタリア料理のシェフに講師を依頼し実施。	保護者の食に関する意識が高まった					

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

学校名	事業名	Plan						Do				Check					
		計画の目標					ライフステージ						平成29年度		成果・課題等		
		5つの「食べる」		食育の推進	乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)			
三食	いっしょ	確かな目	まごころ												食文化		
東浦和 中学校	地場産物の活用			○	○	○	◎		○				継続	緑区	生徒・職員	①対象 全校生徒・職員 時期 通年 内容 地域の食材を給食に使用し、給食便り・食育メモで紹介 ②対象 全校生徒・職員 時期 11月 内容 特別支援学級の生徒が、地域の農家の方と収穫した『精白米』を給食に使用し、給食便り・食育メモで紹介	地元の食材を給食に使用することで自分たちの住んでいる地域への関心が高まり、生産者への感謝の気持ちや食材を大切にすることを高まった。
尾間木 中学校	給食委員会におけるキャンペーン活動	○	○						○				継続	緑区	全校生徒 3回実施	前期・後期で年3回給食キャンペーンを実施した。	最後のまとめとして行ったパーフェクトランチキャンペーンでは、確認する項目や確認の方法なども生徒中心に実施することができ、給食への意識が高まった。
尾間木 中学校	給食週間								○				継続	緑区	全校生徒	2月に時期をずらして実施した。	生徒会朝礼で、給食週間について委員長から話をした。また、調理員との会食を合わせて行った。
尾間木 中学校	TTによる授業	◎	○	○	○				○				継続	緑区	1年生 2年生 3年生	TTによる授業を実施した。 特別活動(1年生、2年生) 家庭科(2年生)	1年生の特別活動で、新たな授業を行うことができた。1学期に授業をすることで、給食時間について意識させることができた。
尾間木 中学校	食育の日の献立の実施	○	○	○					○				継続	緑区	全校生徒 11回実施	食育の日に郷土料理の実施をした。また、給食委員会による食育の日の放送も継続して実施した。	食育の日に郷土料理を実施し、放送を入れたことで、生徒たちに食育の日に対する意識が高まった。
尾間木 中学校	給食試食会	○	○								○		継続	緑区	保護者76名	7月に給食試食会、食に関する講話を実施した。	保護者の方と、家庭での食生活の様子や、普段の給食時の様子を話すことができ、情報交換のよい機会となった。保護者に給食を食べてもらうことで給食や食への関心を深めた。
尾間木 中学校	7組による体験学習								○				継続	緑区	年3回 7組生徒 7組教員	5月グリーンピースのさやだし、7月とうもろこしの皮むき、12月くわいの芽取り体験を実施。	実際に食材に触れることで、生徒たちは興味を示していた。食育だよりを通して活動の様子を伝えることで生徒や保護者の興味・関心も高まった。
城北中学校	図書委員会とのコラボ給食								○				新規	岩槻区	図書委員会 (4回)	図書委員会が本の中から紹介したいおすすめの料理を調べ、実際の給食に取り入れた。図書便り、給食便りを作成し、全校生徒、保護者にお知らせした。	関心が高まり、残食量が減少した。また、本を借りる生徒が増えた。
城北中学校	給食試食会			○	○						○		継続	岩槻区	年1回	6月に保護者対象に給食を試食する機会を設定した。試食の前に、調理の様子をビデオを流し、給食についての講話を行った。	保護者の給食への関心を高め、学校給食の内容について理解を深めることができた。
城北中学校	生徒が考えた献立を給食に取り入れる			○	○				○				継続	岩槻区	1学年	家庭科の教諭と栄養教諭が、1学年で献立作成の授業を行った。栄養バランス、旬、予算、調理法などを学び生徒が作成した献立を実際に給食に取り入れた。	生徒が栄養バランス、旬、予算、調理法などを学び、献立作成に生かされていた。実際に給食に出すことで生徒の関心が高まった。

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

平成29年度食育取組状況

平成30年3月現在

Plan		Do										Check									
学校名	事業名	計画の目標					ライフステージ					平成29年度									
		5つの「食べる」					乳幼児期	学齢期	青年期	成人期	壮年期	高齢期	新規/継続	実施場所	参加者数 (実施回数)	取組内容 [実績] (対象・実施日・場所・内容等)	成果・課題等				
		三食	いっしょ	確かな目	まごころ	食文化												食育の推進			
柏陽中学校	給食に関する情報発信	◎					○	○	○	○	○	継続	岩槻区	毎月1回	<ul style="list-style-type: none"> 給食だよりの発行 校内掲示板による情報発信 学校Webページの「学校給食」の中で、献立、給食だよりの、産地公表・検査結果の情報を発信 行事食や地場産物の活用についての「給食メモ」を給食委員生徒がクラスに伝える。 	<ul style="list-style-type: none"> 生徒、保護者の給食や食育への関心や知識が高まった。 家庭へ伝えるべき情報を発信できた。 生徒の活動を通して食への関心を高めた。 生徒の感謝の心の育成はまだ十分ではないと思われる。 					
柏陽中学校	給食試食会		◎				○		○	○	継続	岩槻区	年1回	<ul style="list-style-type: none"> 保護者が給食を試食する機会を設定した。 あわせて学校給食の内容や給食室での調理についての紹介を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> 保護者への給食への関心を高め、学校給食の内容についても理解を深めることができた。 実施後のアンケート結果も好評であった。 参加者をさらに増やすことが課題である。 						
柏陽中学校	生徒作成献立の実施		○				○				継続	岩槻区	1学年生徒	<ul style="list-style-type: none"> 家庭科で、学校給食の献立づくりを行った。地場産物や旬の食材を使用することを条件に入れて行った。 生徒がつくった献立を、実際の給食の献立に取り入れた。 	<ul style="list-style-type: none"> 生徒の食への関心や、地元の食材への関心が高まった。 生徒の授業への意欲を高めた。 栄養士の授業への参加については、さらに学級活動や保健体育に広げていけるか検討していきたい。 						
柏陽中学校	地場産物の食材の活用			○	○	◎		○			継続	岩槻区	通年 6月強化月間	<ul style="list-style-type: none"> 地場産物の食材を給食に使用した。 給食だよりの給食メモ等で地元の食材や地産地消について生徒や保護者に伝えた。 	<ul style="list-style-type: none"> 地産地消への関心や理解を深めることができた。 さらに生産者や調理者への感謝の心を育む働きかけも行いたい。 						
西原中学校	生徒作成献立の実施		○				○				継続	岩槻区	3年生徒	<ul style="list-style-type: none"> 家庭科の授業で献立作成を行い、実際の休職の献立に取り入れた。 	<ul style="list-style-type: none"> 生徒が給食にかかわることで興味が高まり、残食量が減った。 						
西原中学校	試食会								○	○	継続	岩槻区	保護者25名	<ul style="list-style-type: none"> 保護者が給食を試食する行事。学校給食の内容や給食室での調理について紹介した。 	<ul style="list-style-type: none"> 保護者の方に給食を理解していただく良い機会となっている。 						
西原中学校	特別支援学級による体験学習(米・大根)		◎				○			○	継続	岩槻区	特別支援学級生徒・教員	<ul style="list-style-type: none"> 学校内の菜園で育てたものの一部を給食の材料にした。 	<ul style="list-style-type: none"> かかわった生徒の達成感や、喜びにつながった。 						

◎は重点プロジェクト「共食」「朝食」「協働」の取組が含まれるもの。

食育の目標「さいたま市5つの『食べる』」

さ 「三食しっかり」食べる

い 「いっしょに楽しく」食べる

た 「確かな目をもって」食べる

ま 「まごころに感謝して」食べる

し 「食文化や地の物を伝え合い」食べる



さいたま市食育ナビ <http://www.saitamacity-shokuiku.jp/>

食育に関する総合的な情報の提供や、会員相互の情報交換を目的として開設されたサイトです。

食育の基礎知識、食の安全・食中毒、地産地消、学校や保育園の給食レシピなど、食育に役立つ情報を

発信しています。

発行：平成 30 年 10 月
さいたま市食育推進協議会

さいたま市保健福祉局保健部健康増進課
〒330-9588 さいたま市浦和区常盤 6-4-4
TEL:048-829-1294 FAX:048-829-1967

この冊子は 160 部作成し、1 部あたりの作成費用は、214 円（概算）です。