

資料

北海道文教大学『食育教室』実施記録〔2004～2008〕

木 藤 宏 子・手 嶋 哲 子・諸 橋 京 美・神 原 史 織

“Shokuiku” Class Program Implementation Report at Hokkaido Bunkyo University〔2004～2008〕

KITO Hiroko, TEJIMA Tetsuko, MOROHASHI Satomi and KANBARA Shiori

Abstract: In accordance with the nationwide policy of Food and Nutrition Education and Promotion we have implemented a series of "shokuiku" class program at Hokkaido Bunkyo University since 2004. Our program was initially targeted at school-age children of 9 to 11 years old and aimed at having them develop cooking skill as well as understand local food production and consumption. As the program became to be recognized by the community the number of participants and the number of staffs from education related organizations has been increased. At present the total of 5 organizations and more than 50 people from those organizations are involved in the program. In this report we have summarized the contents of the program that included cooking recipes offered each year along with the participant information.

1. 実施の背景

“食育”とは、平成12年（2000）に“食生活指針”が3省（厚生省・文部省・農林水産省）合同で決定され、普及するときに出てきた言葉である。国民一人一人が、生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保等が図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関する様々な知識と食を選択する判断力を楽しく身に付けるための取組みを指す。¹⁾

その後“食育”の必要性が議論されて、平成16年第159国会に「食育基本法」が提出、平成17年6月10日に成立した。

その前文には、「国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心

身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域などを中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。」と記されている。

法律の策定前から、食育の視点において様々な食育活動を、食に関わる専門家の栄養士・調理師、生産者である農業従事者、漁業者、食品生産者、作物や食品の流通に関わる団体・企業、行政機関、教育機関において、十分な連携は取れないながらも、それぞれが実施している状況であった。

2. 本学における食育教室の始まり

『食育教室』は、本学において継続性のある事業として平成16年度に始めて5年になる。

その始まりは、当時本学に修業年限1年の別科（調理専修）があり、養成施設として加盟する調

調理師養成施設協会（服部幸應会長）から加盟校に、調理体験型の『食育教室』を開催するように働きかけがあったことによる。

平成16年度の別科（調理専修）は、短大最後の栄養士課程の卒業生が11名、ダブルライセンスを目指して進学していた。調理師養成施設協会が平成16年度に積極的に展開しようとしていた『食育教室』の実施を本学別科において計画したのは次の理由からであった。学生は栄養士と調理師の両方の視点を持っており、将来に向けて有効な体験である点、大学が位置する恵庭市に“地域の食育推進に寄与する事業”としても意義がある点、合わせて、別科（調理専修）の存在を地域に貢献することで広報する目的もあった。

3. 実施状況 <表1>

（1）平成16年度〔2004〕

調理師養成施設協会の事業計画に則り、調理体験型の教室の開催を1回計画、実施した。

協会からは、各養成校用に印刷されたポスターの提供、“食育”普及活動の目的で作られたテキストが購入できるように準備され、実施に掛かる経費は養成校や参加者が負担するように計画されていた。本学では参加者が成長期の子どもなので、参加費は徴収せずに参加できる予算措置を取ることとした。

対象者は小学校4・5・6年生を対象にその保護者の参加も可ということで、児童中心の教室とした。食育推進は全てのライフステージに渡るものであるが、特に成長期の子どもたちへは重要であり、大学の調理実習室で実施する関係から、対象者の体格、保護者に頼らずに一人で参加できるかを考慮して、学年を決定した。その当時は、児童を対象とする食育教室は保護者が同伴しないと参加できないものも多かった。木藤は恵庭市社会教育委員を委嘱（平成12年4月～18年3月）されていた中で、児童には保護者が不在であっても様々な体験学習をする機会を公平に与えるべき

という考えがあり、友達と誘い合って参加できる教室の実施となった。それが実施できるのは養成校の主催である強みで、児童をサポートする学生が各実習台に配置できるところによるものであった。

実施に当たり、実習室の包丁は牛刀で児童が扱うには大きい為、子ども用の包丁を揃えた。

講師は別科（調理専修）非常勤講師の川原博明先生（ホテル日航千歳 調理顧問）にお願いし、「家庭でできる！本格中国料理」をテーマに、ホテルで実際に使われる本格的なシュウマイや春巻きなどに挑戦することになった。試食時には、協会が作成した「何を食べる？誰と食べる？どう食べる？食育の実践に向けて」のテキストを配布し、食育の大切さ、必要性について話し、家庭に帰って、是非、食卓で話題にして欲しいと伝えた。

<写真1>

実施した結果、参加者は大変満足し、次年度に向けての実施を希望する声上がり、学生にとってはサポートすることの難しさや対象者である児童との関わりなど貴重な体験になった。講師の川原先生が『食育教室』の趣旨に賛同して下さり、全面的に協力をいただけたことも、次年度回数を増やし、推進する力になった。また、管理栄養士課程である健康栄養学科に入学していた一期生（その当時2年生）は自らも3年になったら、このような経験したいと心待ちにしており、大学としての継続事業に繋がる方向性が見えてきていた。

『食育教室』の参加者募集については、ポスターの掲示と参加者募集を小学校校長会に依頼し、各小学校のお知らせを通じて周知していただいたが、参加者が半数の20名弱で止まり、日程の設定が市内8つある小学校の中、4校の学習発表会に重なっていることが判明、対象者に合わせた日程調整の基本が出来ていなかったことに気付くことになった。その後、スポーツ少年団などまとまったグループにも声を掛けて、定員の40名を上回る参加者を得た。

表1 北海道文教大学『食育教室』実施状況（2004-2008）

日 程	対 象	参加者数	テーマ・レシピ	講師	スタッフ	サポート学生	共催・後援 関係団体
2004/10/30	小学生5・6年（保護者も可）	42	『家庭でできる！本格中華料理』 ・春巻 ・蝦焼売 ・粟米湯 ・棒棒鶏	川原 博明	木藤 宏子 鈴木 亜子 新井田洋子	別科13名	調理師養成施設協会 厚生労働省 文部科学省 農林水産省
2005/9/10	小学生4・5・6年（保護者も可）	42	『恵庭の野菜でおいしいランチ！』 ・かに肉ピラフハンガリー風 ・とうもろこしのクリームスープ ・かぼちゃと青トマトののんにく炒め ・じゃがいもとツナのサラダ	村元 茂美	木藤 宏子 安田 直美 西島 緑	別科4名 3年生11名	調理師養成施設協会 厚生労働省 文部科学省 農林水産省
2005/10/15	小学生4・5・6年（保護者も可）	44	『家庭でできる！本格中華料理2』 ・麻婆豆腐 ・回鍋肉片 ・蛋花湯 ・油淋鶏腿	川原 博明	木藤 宏子 手嶋 哲子 清水 千晶 新井田洋子	別科4名 3年生11名	
2006/8/2	小学生4・5・6年（保護者も可）	50	『栄養満点◎おしゃれなサマーランチ』 ・ロコモコ ・かぼちゃの冷たいスープ ・フルーツポンチ	4年生10名 （臨地実習Ⅲ履修者）	木藤 宏子 手嶋 哲子 山内 美穂	4年生10名	恵庭市教育委員会
2006/9/23	恵庭通学合宿参加児童	30	『野菜たっぷり和食メニュー』・『バランスの良い食事』 ・ご飯 ・ぐだくさん味噌汁 ・新じゃがいもとにんじんの豚肉ロール ・かぼちゃのとりそぼろあんかけ ・ごぼうサラダ	4年生9名 （臨地実習Ⅲ履修者）	木藤 宏子 手嶋 哲子 諸橋 京美 山内 美穂	4年生9名	
2006/10/14	小学生4・5・6年（保護者も可）	41	『野菜と魚に挑戦！』 ・きのこ入り栗ごはん ・にちか汁 ・さんまのみそ焼き ・白菜と炒め肉のサラダ ・ぶどうゼリー	手嶋 哲子	木藤 宏子 諸橋 京美 山内 美穂	3年生14名	
2007/9/1	小学生5・6年（保護者見学可、一般公開）	33	『カラフルえにわの野菜でパワー注入』 ・にんじんとちりめんじゃこのバターライス ・スタッフバンプキン ・ラタトゥイユ	4年生	木藤 宏子 手嶋 哲子 山内 美穂 神原 史織	3・4年生15名	
2007/9/23	恵庭通学合宿参加児童	50	『一人で作れる、やさいたっぷりランチ』 ・カニとレタスのチャーハン ・ザーサイとえのきたけのスープ ・リボンサラダ ・りんごのコンポート	木藤 宏子	手嶋 哲子 清水 千晶 竹内 奈生美 島本 梓	3・4年生15名	恵庭市教育委員会
2007/10/27	小学生4・5・6年（保護者も可）	42	『秋の味覚でおいしさを体験！～だし汁のうま味を知る～』 ・ほたてときのこの炊き込みご飯 ・すまし汁 ・秋刀魚の蒲焼風 ・肉じゃが	坂本 恵	木藤 宏子 手嶋 哲子 石澤 恵美子 神原 史織	3年生15名	
2007/11/10	就学前の5・6歳児の親子	27	『親子でわくわくクッキング』 ・おにぎり(3種) ・石狩汁	手嶋 哲子	諸橋 京美 山内 美穂 川畑 亜矢子	3年生15名	
2008/7/5	小学1～4年と保護者	56	『野菜まるごとクッキング』 ・もりもりごはん ・野菜いっぱい肉団子汁 ・フレッシュ夏野菜サラダ ・すいか	田中 律子 坂本 恵	木藤 宏子 手嶋 哲子 助手・補助員 (11名全員)	3年生10名	北海道教育庁石狩教育局 恵庭市教育委員会 ルーキーズカンパニー（北海道石狩支庁石狩農業改良普及センター）
2008/8/23	小学生4・5・6年（保護者も可）	43	『カラフルえにわの野菜でパワー注入2』 ・スコーン ・にんじんジャム ・彩り野菜の肉詰め ・桃のラッシー	木藤 宏子	諸橋 京美 太田垣 恵	3・4年生10名	恵庭市教育委員会 ルーキーズカンパニー（北海道石狩支庁石狩農業改良普及センター）
2008/9/7	恵庭通学合宿参加児童	35	『夏野菜で簡単ランチ！』 ・ロコモコ ・細切り野菜スープ ・ビーンズサラダ ・リンゴフルーツゼリー	手嶋 哲子	大町 麻子 竹内 奈生美	3年生3名	
2008/10/10	小学生・中学生（保護者も可）	96	『北海道の秋を味わおう～おいしく・たのしく・かしく食べる～』 ・ほたてときのこの炊き込みご飯 ・いもだんご汁～能力アップ汁～ ・鮭のホイル焼 ・りんごのコンポート	木藤 宏子 溝口 一子 黒川由香里 牧野沙知子	手嶋 哲子 佐藤 理紗子 片村 早花 諸橋 京美 小塚 美由記	3・4年生8名	

平成16年は「食育基本法」制定の機運が高まり、栄養教諭制度の創設など食育の推進に関係する動きがあったが、社会的に“食育”の認知度は十分ではなかった。反省として、参加定員が満たされることにより、十分な食育効果を上げるために関係機関との調整の必要性を強く感じた。

このことが平成17年度以降の広報活動と関係機関を広げていくことに繋がっていくことになる。

（2）平成17年度〔2005〕

協会の事業計画に則り、調理体験型の教室の開催を1回増やして、2回計画、実施した。

対象は、前年と同じであるが、ボランティアとしてサポートに当たる別科（調理専修）の学生が4名のため、健康栄養学科3年生が11名加わり15名のボランティア学生で実施。

第1回「恵庭の野菜でおいしいランチ！」は、地産地消をテーマに地元食材で本格フランス料理に挑戦する内容で、別科（調理専修）非常勤講師の村元茂美先生（ホテル日航千歳 西洋調理長）からプロの手ほどきを受け、参加者も定員を大きく上回り、好評であった。＜写真2＞ 食堂では各テーブルに花も飾り、食環境も重要であることを伝えた。第2回「家庭でできる！本格中国料理2」で前年に引続き、講師は川原先生で中国料理の人気メニューを体験、参加者の中には前年のリピーターの児童もあり、『食育教室』を楽しみにしている児童がいることが分った。＜写真3＞

また、アンケート調査などから、ボランティアとして参加した学生の満足度も高く、18年度以降も調理師養成施設協会を離れて本学独自の北海道文教大学『食育教室2006』として継続することが、学生の教育面からも地域の高等教育機関として食育推進に寄与する面からも必要であることが分かった。

2年目に入り、食育教室の資料（レシピ）を工夫し、数量や文字による作り方だけでなく、イラストによる作り方を並列するようにして、視覚的にも理解し易く、家庭で再度実施する時に作り方

を思い出せるレシピ作りを心掛けた。＜資料2＞ 毎回のイラスト作成はその回の担当に当たる助手、補助員が係わった。食育教室の運営は、資料作成の他、試作協力、チラシ作成、申込の受付、名簿の作成、保険の手続、広報活動、材料発注、前日準備、当日の講師補助、写真撮影、記録など実施に至る様々な仕事があり、助手・補助員の係わりが無くては成立しない事業でもあった。

参加者募集体制は、平成17年以降は、教育委員会から市内の小中学校の行事予定表を頂きながら、日程を決めるようになり、8校全てから参加者が集まる教室になった。対象者の児童には、各家庭に持ち帰るチラシや参加申込書の配布が必要と考え、印刷して各小学校に配布をお願いした。また、『食育教室』の開催を周知する為の広報活動が食育の推進そのものにもなると考え、「広報ENIWA」への参加募集の掲載、各新聞社への取材依頼＜写真4＞、市内の図書館・公民館・児童館などの公共施設へのポスター掲示など広報活動に力を注いだ。その結果、常に定員を上回る参加者が集まる認知度の高い事業として継続することになった。

（3）平成18年〔2006〕

北海道文教大学主催の『食育教室2006』として、後援を恵庭市教育委員会からいただき、調理体験型の教室の開催を1回増やして、3回計画、実施した。

調理師養成施設協会との共催ではなくなったので、独自の参加者募集ポスターも作成するようになった。＜写真5＞

さらに2つの新しい試みがあった。

1つ目は『食育教室』は、地域子ども達に対する公衆栄養活動として捉えられることから、4年次に行われる臨地実習Ⅲ（公衆栄養学）の恵庭市保健センターで実習する学生の実践活動の機会に当てることは有効な学びになるのではないかと実習担当者の手嶋から提案があったことである。食育教室担当の木藤と臨地実習Ⅲ担当の手嶋と保健センター石田百々子管理栄養士で調整した

結果、第1回と第2回を学生が計画・実施・評価に係る事で臨地実習1日間分として実施する形になった。このことについては、第7回日本栄養改善学会北海道支部学術総会において、“管理栄養士養成課程を有する大学の「食育教室」への取り組みと地域との連携について”と題して、口頭発表させていただいた。

2つ目は「えにわ通学合宿」の食育のプログラムを担当することになったことである。木藤の後、手嶋が恵庭市社会教育委員を委嘱（平成18年4月～現在に至る）され、教育委員会で推進している「えにわ通学合宿」の実行委員をしていたことから、通学合宿に参加する児童の食育を依頼されたのである。対象児童の学年は食育教室の参加学年と同じであり、児童は班ごとに自らの夕食の献立を考え、買い物をして調理するという生活体験プログラムが組まれている。学生の中には、宿泊やその他の生活体験のサポートに参加する学生もいる。食育については、基本的な調理技術の体験、和食の基本「一汁三菜」を知り、バランスのよい献立を考えられるようになることなどが求められていた。第2回『食育教室2006』がこれであったが、担当した学生は、午前中は、「一汁三菜」の説明と児童の調理実習のサポートを担当、午後は作成した栄養教材を使い食育と児童の献立作成の指導を実施した。〈写真7～11〉

1・2回共に新聞紙上〈写真6〉でも大きく扱われ、学生が生き活きと児童に関わる様子が、児童の笑顔と共に掲載された。

第3回は「野菜と魚に挑戦！」をテーマにさんまや炊き込みご飯、野菜が豊富な汁物を扱う内容で行い、18年度以降、10月実施の回は秋の味覚をテーマにすることになる。

この年度の整備としては、試食時の食環境に配慮する為、テーブルクロスを新調した。

（4）平成19年度〔2007〕

北海道文教大学主催の『食育教室2007』として、後援を恵庭市教育委員会からいただき、調理体験型の教室の開催を1回増やして、4回計画、実施

した。

第1回は、本学を会場に開催された2007年食育のつどい「えにわ☆食育フェア」主催 恵庭市・NHKエデュケーショナル・（社）農山漁村文化協会、後援 恵庭市教育委員会・農林水産省・NHK札幌放送局・北海道文教大学等の共催事業として、小学5・6年生児童を対象に保護者は見学可で実施した。当日は「えにわ☆食育フェア」に参加していた地域の方も参加し、世代間交流の機会にもなった。午前中は4年生の学生が『食育教室』を担当し、「カラフルえにわの野菜でパワー注入」をテーマに恵庭産のえびすかぼちゃや夏野菜を中心に彩の良い料理を指導し、実施した。〈写真12〉 午後より、参加児童と指導学生が完成された料理を持参して、ステージイベントに参加した。その模様は（社）農山漁村文化協会のホームページで²⁾紹介された。〈写真13〉「えにわ☆食育フェア」の本大学の展示ブースでは、2004～2006年までの3年間の『食育教室』のレシピの配布や活動状況を伝えるパネルを展示し、学生が説明を担当し、食育活動の推進にあたった。〈写真14〉

第2回は「えにわ通学合宿」の参加児童を対称に「一人で作れる、やさいたっぷりランチ」をテーマに野菜を積極的に取り入れる工夫を指導した。

第3回は「秋の味覚でおいしさを体験！～だし汁のうま味を知る～」をテーマに恵庭産・北海道産の食材を使い、魚のさばき方やだし汁の取り方を学び旨味について体験学習をした。

第4回は新しい試みとして、参加対象を就学前の5・6歳児の親子として「親子でわくわくクッキング」をテーマに幼児に自ら調理を体験してもらう食育教室を開催した。準備として、幼児が実習台で安全に調理作業ができるための安定した踏み台、持ち手が合うピーラーなどを準備した。他に指導者には白衣ではなく割烹着などを揃ったものに新調した。〈写真15〉 参加親子は少人数に絞り、サポート学生を十分配置し、各幼児が十分体験できる体制を整え、指導のためのパネルも作

成して対応した結果、今後の開催を望む声が寄せられた。〈写真16〉これにより、次年度に向けて『食育教室』から独立し、『親子わくわく料理教室』として新たな事業として回数を増やすことになった。

新たな広報活動として、地元のFM放送である“FMパンプキン”の生放送中継や第4回『食育教室2007』の広報を兼ねて放送局に出向いて生放送出演なども行った。

平成19年度は、文部科学省の「各大学等の特色を活かせるきめ細かな支援（知の拠点としての貢献支援）地域の子育てものづくり支援」の補助金を受ける対象になり、より『食育教室』として充実した整備を進めることができる事業となった。

（5）平成20年度〔2008〕

北海道文教大学主催の『食育教室2008』として、後援を恵庭市教育委員会からいただき、調理体験型の教室の開催を昨年に引き続き4回計画した。（『親子わくわく料理教室』は別事業として2回実施）

平成20年度は、当初から後援の恵庭市教育委員会始め、連携をとる団体が増え、食育のネットワークが広がり、参加者は固より、係る学生や担当者も食育を楽しく体験できる教室の開催になった。

全4回に共通する特色として、地元（恵庭・北広島・千歳）の若手農家団体“ルーキーズカンパニー”の食材調達と参加が上げられる。“ルーキーズカンパニー”は、メンバーが生産している朝取りの野菜や米などを直接届けてくれて、更に児童と共に調理実習を体験し、試食時には、生産者ならではの食育のお話やクイズをする試みを行った。〈写真17〉この試みは毎回工夫され、指導することにも慣れて、伝え方が上達していくのが感じられ、学生や担当者も共に楽しめる時間になった。生産者が関わる食育は、農業や作物に関する知識を与える他に、感謝の心や仕事にける誇りなど精神面の教育効果を伝える役割を担

う。そして、恵庭市が名前のごとく恵まれた地域であることを地産地消から伝える機会になった。“ルーキーズカンパニー”としても、『食育教室』は児童との直接のふれあいがあり、有意義な体験になっていた。

第1回は、石狩管内社会教育共同事業「食育体験推進（生涯学習）事業」いしかり食の体験ランドの南ブロック参加者の小学1～4年生とその保護者を対象に「野菜まるごとクッキング」をテーマにエコクッキングに挑戦した。〈写真18・19〉第1・第2調理実習室を使用し、講師を2名配置して実施。それまでは、高学年を対象に実施してきたので、ここで低学年の児童を対象に実施することができた。

第2回は「カラフルえにわの野菜でパワー注入〈2〉」をテーマに通常の食育教室を開催。〈写真20・21〉

第3回は「えにわ通学合宿」の児童対象に「夏野菜で簡単ランチ！」をテーマに実施、2回・3回共に野菜のおいしさやもっと摂取量を増やすようになるための内容であった。

第4回は「北海道の秋を味わおう～おいしく・たのしく・かしこく食べる～」をテーマに、恵庭市学校給食センターと共催で行われた。小中学生を対象に第1・第2調理実習室を使い、恵庭市の学校栄養教諭の溝口一子先生、黒川由香里先生、牧野沙知子先生、本学の教員で指導に当たり、3・4年生のサポート学生も活躍した。対象学年の幅があったが、今までの最多の参加者96名の参加になった。定員になり参加できなかった児童にはレシピを配布するようにした。中学生の参加者の中には、本学の小学校高学年の対象の『食育教室』の参加者がおり、食育教室が参加者の中で継続されていることが分り、継続性ある事業の意義を感じた。

平成20年度も昨年に引続き文部科学省の「各大学等の特色を活かせるきめ細かな支援（知の拠点としての貢献支援）地域における社会貢献事業支援」の補助金を受ける対象となり、家庭用IH

炊飯器やスチームオーブンレンジなどを整備し、実習内容を家庭で実践し易い環境で実習を進めることができるようになった。

4. 5年間のまとめ

食育には様々な取り組みがあるが、敢えて調理実習体験型の『食育教室』の実施に拘る理由は、人間の五感を刺激する食育は、心と体に刻まれ波及効果が大きいからである。

如何に多くの食べ物とその味覚に出会い、味わい、その美味しさを分かち合えるかで人と人の繋がりも広がる。児童が初めて出会った他の小学校の児童と関わりながら作業をする体験は、コミュニケーション力に自信の無い学生が増える中、貴重な体験になるのではないかと考える。

また、学生の中には、将来、栄養教諭を目指す学生や市町村の保健センターで地域住民のために公衆栄養活動に従事したいと考えている学生がいる。大学生活の中で、実際の対象者に関われることはこれらの学生にとって大変貴重な体験になり、サポート学生のボランティア募集は、積極的に参加する学生が多いのも担当者として嬉しい限りである。

別事業となった『親子わくわく料理教室』と共に、楽しく達成感のある体験を積み重ねていくことで、自分の食事は自分で作れる、家族や友達と共に作りもてなすことを楽しめる、食事をバランスよく選択できる子ども達が増えてくれることを目標にして、これからも食育の様々な新しい関わりを求めて行きたいと考えている。

平成18・19年度の取組みと広報活動が、平成20年度のネットワークの広がりに繋がったと感じている。食育の推進は、ネットワーク化されて、その効果が増幅していくものとする。この事業を担当して、広報活動の重要性を改めて認識した。地域の高等教育機関として、食育推進の拠点の1つになり、よりよい食育の発信ができるようネットワークを広げていくことが、管理栄養士の養成

にもよい教育効果をもたらすことを述べておきたい。食育教室でのアンケート調査結果などは、今後まとめていく予定である。資料として2005～2008年の献立写真<資料1>と作り方の手書きイラスト<資料2>を載せた。

謝 辞

事業を継続するに当たり、恵庭市教育委員会の松本博樹教育長様始め職員の皆様、社会教育主事の藤野真一郎様、得能敏宏様のご協力に深く感謝申し上げます。

また、参加者や参加学生に十分に食育体験してもらう為には、本学の助手及び補助員の活躍が無くしては実現できなかったことは実施状況でも述べさせていただいたが、ここに係った助手・補助員の皆さんに感謝申し上げます。

最後に、何よりも嬉しく力になったことは、大学が平成16年企画当初から『食育教室』は予算面で削減すること無く、支援してくださったことです。積極的に事業展開ができたことはこのような予算的措置の支援があったことに因ります。改めて感謝申し上げます。

これから、地域の食育活動のネットワークづくりの一翼になれるよう新たな挑戦をしながら、展開して行きたいと考えます。

参考文献

- 1) 食育・食生活指針の情報センター：e-shokuiku.com
- 2) (社) 農山漁村文化協会のホームページ：
<http://nipponsyokuiku.net/kenko/002/booth1.html>
- 3) (社) 全国栄養士養成施設協会編 (2004)：
全栄協月報 第94回研修会記録①② 食育基本法(案)と食育と栄養士の役割 和洋女子大学
家政学部健康栄養学科 学科長 坂本元子

(2009年2月9日受稿)



<写真5>



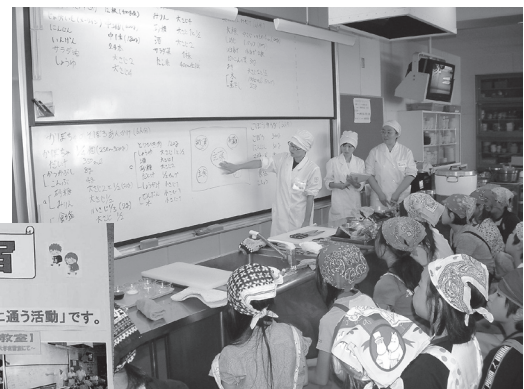
<写真6>



<写真7>



<写真9>



<写真8>



<写真10>



<写真11>



<写真12>



<写真15>



<写真13>



<写真14>



<写真16>



<写真17>



<写真20>



<写真18>



<写真19>



<写真21>

<資料1>



<資料2>



