

## 令和 5 年度食育優良活動表彰の開催報告について

### 1 概要

食育を推進する優れた取組を称えるとともに、その内容を広く市民に周知することを目的に、優れた食育活動を表彰した。

### 2 主催

酒田市食育・地産地消推進委員会（委員長：公益大 渡辺暁雄准教授）

### 3 表彰対象の募集

- (1) 期 間 4 月 1 日～5 月 1 日（市HP、広報）
- (2) 応募件数 3 件

### 4 審査委員会

酒田市食育・地産地消推進委員会 食育優良活動表彰応募要領第 6 の規定に基づき、下記のとおり開催した。

- (1) 日 時 5 月 19 日（金）14：00～14：45
- (2) 場 所 市役所 2 階 農林水産部長室
- (3) 審査委員 9 名

### 5 受賞者

優良活動賞

- 社会福祉法人本楯たちばな会 もとたて保育園
- 学校法人天真林昌学園 酒田南高等学校家庭科 食育調理コース（順不同）

### 6 受賞者の活動紹介展示

- (1) 期 間 6 月 20 日（火）～7 月 7 日（金）
- (2) 場 所 市役所 1 階 フリースペース
- (3) 内 容 各受賞者の活動をパネル展示にて紹介

### 7 表彰式 ◎マスコミ報道あり（山形新聞 7/1 掲載）

- (1) 日 時 6 月 27 日（火）9：00～9：30
- (2) 場 所 市役所 3 階 第三委員会室

※表彰式後、場所を 4 階第一応接室へと移し、市長へ表敬訪問した

### 8 状況写真



食育月間のパネルと同時に展示



受賞者活動紹介展示



表彰式① 委員長挨拶



表彰式② 表彰状授与 (もともと)



表彰式③ 表彰状授与 (南高)



表彰式⑥ 記念撮影



市長表敬訪問①



市長表敬訪問②



# 社会福祉法人本楯たちばな会 もとたて保育園

おいしい給食！楽しいおやつ！地元の食材！地域の先生！

全部がみんなの栄養になる！！

## 地域とのつながりを

### 大切にしたい食育活動

野菜の苗植えや収穫体験、田植えや稲刈りなど、毎年恒例になっている活動のほとんどは地域の力を借りて実施しています。たくさんの方との関わりとたくさんの経験が、子ども達の豊かな心と強いからだを育てます。



地域青年部指導のもと、昔ながらの手植え体験



保護者協力のもと刈屋梨の収穫体験

地元農家さんの畑で野菜の苗植え体験

## 開かれた活動、情報発信が鍵に

保護者向けでは、日々の食育活動を動画や写真で配信し、誰でも見ることができる一般向けには、素敵なおやつをご紹介します。HP上のブログや地域向けの広報も、園の食育活動を知っていただく情報発信になっています。このような活動を通して、地域に開かれた園を目指しています。



テーブルマナーを学んでいるよ



保護者を対象にした給食試食会

## 見て楽しい！食べておいしい！

「楽しめる食育」が、子どもの心をくすぐり、興味関心を引き出します。まずは楽しい！おもしろい！と感じてもらふこと。楽しい！と思うことこそが学びの原動力。楽しそうな子ども達の笑顔が私たち職員の原動力。



収穫した食材で、うどん屋さんやピザ屋さんが開店！ちびっ子ウーバーも活躍中！

収穫した食材でクッキング！



このような賞をいただき大変嬉しく思っております。「食の大切さ」「感謝の気持ち」「考える力」を重点に、楽しめる食育を地域の力もお借りしながら実施しています。田植えや野菜作りは泥だらけになりながらも、逞しく成長する子どもの姿があります。子ども達が喜ぶ給食・楽しい企画を提供することが地域への恩返しだと思い、当園だからできる特別な食育を今後も続けていきます！

もとたて保育園 職員一同



学校法人天真林昌学園

## 酒田南高等学校家庭科食育調理コース

調理のチカラで農業、水産業、観光業をつなぐ食のリーダーを目指す！

地産地消を基本に、

地域の旬に目を向ける

レシピ考案や調理の際は、地元の食材を使うことを意識しています。地域の旬に目を向け、地産地消を推進していくことは、庄内地域で活動する中でとても大切なこと。食の尊さや無駄にしない心がより養われ、作り手と買い手の距離が縮まることも実感しています。



庄内食材を使い、生徒が監修したお弁当を販売



「寒鰯フェア」での寒鰯汁の販売。地域の方や保護者が対象

活動の波及、広がりを感じて

近年では、外部のイベントや活動への参加依頼が多くなってきており、本コースの取組が外部へ認知されていることを実感しています。そういう機会を頂けることはとてもありがたく、積極的に参加しています。



企業・地域とコラボした「酒南塩ラーメン」の開発。地場産食材をふんだんに使用しています



人との関わりを糧に、

やがては食育のプロへ

取組の中で普段縁のない人や知識と触れ合うことで、新たな気づきを得ています。また、生徒と相手、互いが食への意識・関心を高め合っています。今後、食育のプロとして生徒自身が羽ばたけるよう、深く心を動かしながら、知識の定着や食育を指導する力を養っています。



「秋の味覚フェア」の開催

中学生対象の料理教室の開催



この度は、「食育優良活動賞」受賞を賜わり、大変光栄に存じます。平成21年に食育推進校となり、料理を作る楽しさや食の大切さを伝えられるよう地産地消を基本に活動して参りました。これからも更なる高みを目指し、邁進して参ります。

酒田南高等学校食育調理コース 一同