

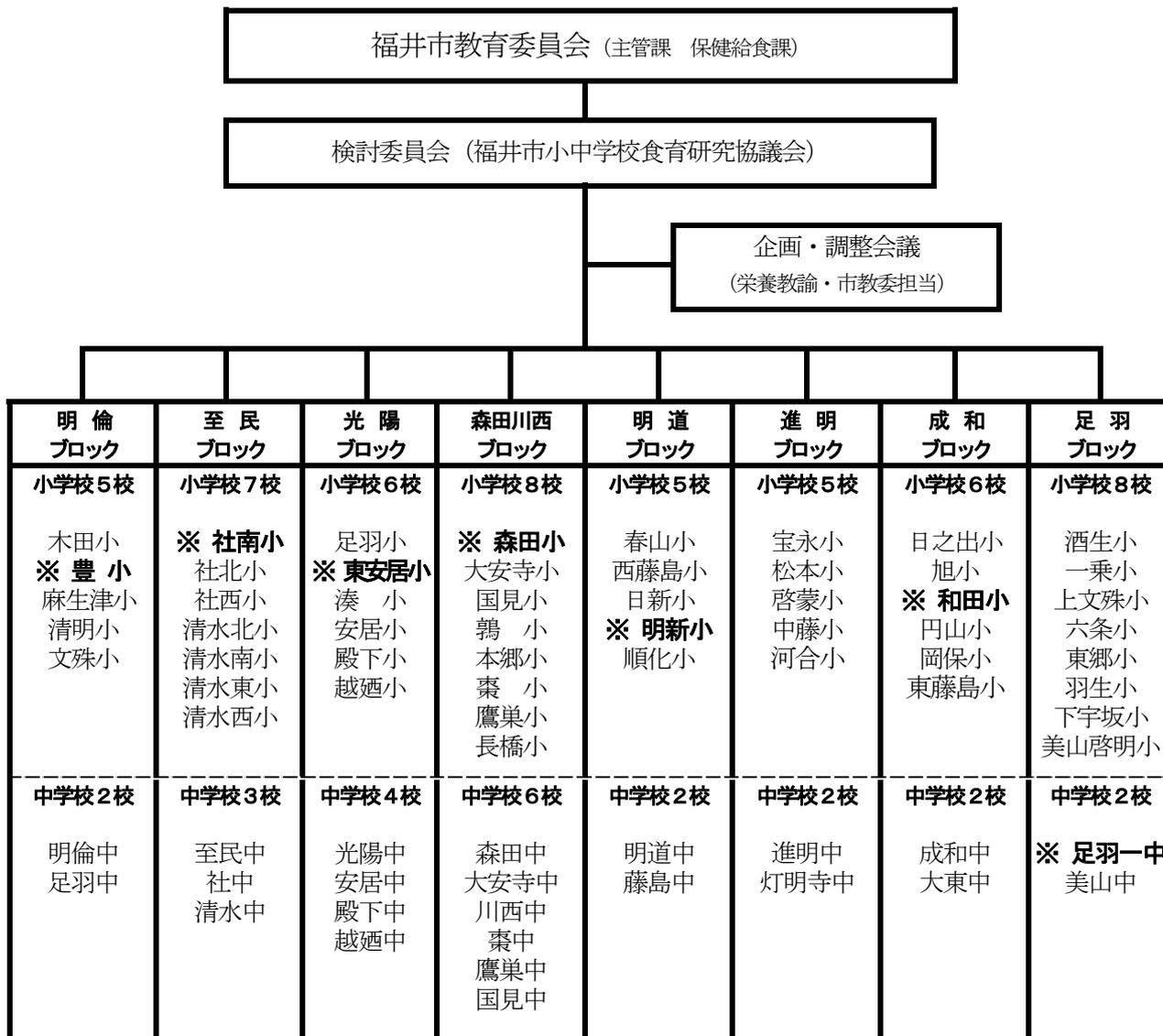
# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	福井県
推進地域名	福井市

## 1. 事業推進の体制

栄養教諭が中核となって教職員間の連携及び家庭、地域の連携や、学校給食を生きた教材として活用することによって、学校における食に関する指導を充実させている。また、学校・家庭・地域との連携、学校給食と関連した体験活動の実施など食育を推進するための実践的な取組を行い、子どもの健康の保持増進をはじめとする食育の充実を図り、「みんなで学び楽しむ食育ふくい」を推進した。

福井市の小学校50校、中学校23校を8つの中学校区ブロックに分け、ブロック内の学校に配置されている栄養教諭が「食育コーディネーター」となって、各小中学校の「食育推進担当者」と連携し、学校における食に関する指導・学校給食の充実を図った。



※印は栄養教諭配置校（足羽一中の栄養教諭は共同調理場勤務）

## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 望ましい食習慣や食に関する正しい知識の定着のための実践

- ア 福井市小中学校食育カリキュラム及び食の指導に関する指導事例集・掲示資料を活用した授業の実践を実施した。(学年別実践指導事例集の作成)
- イ 食育学習会(3回)を開催した。(体によいおやつに関する学習、朝食の大切さ、バランスのよい食事、和食の見直し等に関する学習)
- ウ 食育を日本で初めて唱えた石塚左玄(福井市出身)の掲示パネルを各小中学校に配布し、石塚左玄の「身土不二」の考えを紹介した。
- エ 食育アンケート調査を活用し、事業評価と考察を行った。
- オ 教職員対象の食に関する指導の研修として、小中学校食育推進担当者研修会、給食調理講習を開催した。



### テーマ2 体験活動を通して、各地域の産物、食文化等の理解の促進

- ア 地域や関係機関と連携して、農業体験、漁業体験などを事業を実施した。(子どもたちが栽培・収穫したものを学校給食の食材として活用する事を進めた。)
- イ 地域の郷土料理や伝統料理に関する料理教室を開催した。
- ウ 学校給食センターや地域の生産者の施設見学等を実施し、生産者や調理技師との交流を図った。



### テーマ3 学校給食の充実(学校給食パワーアッププラン)

- ア 地場産物の活用や郷土料理や伝統料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れた学校給食を積極的に実施した。
- イ 子どもたちの考えた献立による学校給食を実施した。
- ウ 食育ボランティアと連携した学校給食を実施した。
- エ 我が家の自慢の料理を募集し、ホームページで紹介した。



## テーマ1～3に共通する具体的計画

平成21年11月の食育アンケート福井市集計結果と考察 ( )は平成20年度 太字はH20の結果が向上した項目

No.	調査項目	回答項目	小学校	中学校
1	毎朝食事をするか	毎日食べる	<b>92.1%</b> (91.8%)	85.1% (86.8%)
		食べない	<b>0.4%</b> ( 1.0%)	<b>1.2%</b> ( 2.6%)
2	給食を残すことがありますか	ほとんど残さない。	<b>80.3%</b> (66.8%)	<b>70.2%</b> (54.7%)
3	ふだんからどのようなことに気をつけて食事をしているか	ゆっくりとよくかんで食べるようにしている	<b>59.6%</b> (50.2%)	<b>50.3%</b> (30.7%)
		三食必ず食べるようにしている	80.1% (83.2%)	74.9% (75.9%)
		栄養のバランスを考えていろいろなものを食べるようにしている	<b>55.7%</b> (39.3%)	<b>54.8%</b> (28.2%)
		好き嫌いをしないようにしている	<b>66.1%</b> (57.5%)	<b>63.9%</b> (47.6%)

## 考 察

食育アンケート調査結果の福井市集計結果を前年度と比較すると、朝食の摂取率は、「毎日食べる」は小学校で92.1% (H20年度 91.8%)、中学校85.1% (H20年度 86.8%) で、小学校は前年度を上回ったが、中学校は若干低下した。「給食を残すことがありますか。」で「給食を残さない。」と回答した割合は、小学校で80.3% (H20年度 66.8%)、中学校70.2% (H20年度 54.7%) で、小中とも前年度を大きく上回った。

また「ふだんからどのようなことに気をつけて食事をしているか」という調査の五つの項目では、「ゆっくりとよくかんで食べるようにしている。」では小学校で59.6% (H20年度 50.2%)、中学校50.3% (H20年度 30.7%)、「栄養バランスを考えて食べるようにしている。」では小学校で55.7% (H20年度 39.3%)、中学校54.8% (H20年度 28.2%)、「好き嫌いをしないようにしている。」は、小学校で66.1% (H20年度 57.5%)、中学校63.9% (H20年度 47.6%)、「楽しく食べるようにしている。」は、小学校で77.2% (H20年度 72.8%)、中学校75.7% (H20年度 57.2%) が「はい」と回答し、4つの調査項目で前年度を上回った。

この結果から、市内全小中学校での「食に関する指導」や食育関連事業を組織的、計画的に実施している成果が現れてきているものと思われる。

## 数字で変化のあった事項について

- 福井市産物の使用品数 平成21年度市内産15品目使用【福井市食育基本計画(15品目)】
- 米飯給食の回数増 平成21年度から週4回の米飯給食(平成20年度は米飯給食を週3回実施)
- 朝食を食べない児童・生徒の減少 小学校(H20) 1.0%→(H21) 0.4%、中学校(H20) 2.6%→(H21) 1.2%
- 給食を残さない児童・生徒の増加 小学校(H20) 66.8%→(H21) 80.3%、中学校(H20) 54.7%→(H21) 70.2%

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

### 1 食育学習会

No.	実施日	学校名	講師	所属等	学 習 内 容
1	7.19	羽生小	高柳厚子	南部学校給食センター 栄養教諭	子どもたちの食の実態、朝食の大切さ、バランスのよい食事、和食の見直しなどを学習した
2	11.18	麻生津小	浅田容子	浅田クッキングスクール	身体と栄養、バランスのよい食事、おいしい料理のコツ、家族で一緒に食育について学習した。
3	2.03	木田小	浅田容子	浅田クッキングスクール	総合的な学習において、おやつについての学習と「体によいおやつ」の実習を行った。

### 2 食育研修会

No.	実施日	会場名	講師	所属等	研 修 内 容
1	7.30	アオッサ	青山幸子 他7名	福井市配置の 栄養教諭	福井市課題別研修として、学校給食の献立で調理実習を行い、学校給食への理解を深めた。
2	2.04	国際交流会館	仁科悠一郎 脇坂亜希	NPO 法人 企業教育研究会	福井市小中学校食育推進担当者研修会として、インターネットコンテンツを使った授業づくりについて研修した。

### 3 料理教室

No.	実施日	学校名	講師	所属等	教 室 内 容
1	5.19	越廼中	忝田 等	鮮魚商	地元で水揚げされるアジ、フクラギ等のさばき方や地域に伝わる料理法等で実際に調理した。
2	6.29 6.30	社南小	浅田容子	浅田クッキングスクール	スイートボール、大豆やきなこ・米・ナッツ等を使った体によいおやつ作りを行った。
3	7.01,02 7.13,14	和田小	柴山洋規	ユアーズホテル	ホテルシェフによる地場産食材を使った料理教室 越のルビーのゼリーにヨーグルトソースづくりを行った。

4	7.03	殿下小	佐々木恵美子	管理栄養士	夏野菜を使った「夏野菜カレー」の調理実習を行った。
5	7.06 7.13	木田小	浅田容子	浅田クッキングスクール	国語科「かむことの力」の学習を発展させ、噛むことの大切さを実感させた。
6	7.15	一乗小	吉田みゆき	円山小学校 学校栄養職員	料理教室において、「しっかりかんで食べるおやつ作り」を実施し、学校保健委員会で児童に発表させた。
7	9.05	至民中	浅田容子	浅田クッキングスクール	福井の郷土料理や伝統食の伝承につなげるよう伝統食や郷土料理を体験した。
8	11.13	越廼中	上田十三恵	福井西商工会	越廼地区で水揚げされた魚を使った郷土料理「かにめし」と「あら汁」の作り方を教わった。
9	11.15	長橋小	越廼漁協	越廼漁協	魚のさばき方教室を実施し、食への理解を深めた。
10	12.02	安居小	三上景子	あまとや (御菓子司)	大豆を使ったおやつ、体にいい手づくりおやつとして「豆まめ豆乳だんご」づくりを行った。
11	12.07,11 12.14,18	松本小	浅田容子 他1名	浅田クッキングスクール	健康長寿福井の「食」 福井の長寿メニューを作ろう
12	12.09	美山中	重久博子 小林克美	食生活改善 推進員	郷土の食材を使い、地元に住む方に料理を教わり、郷土料理を伝承していく。
13	1.29	清水東小	清水知美	仁愛女子高校	地域の食材を使った料理や郷土料理教室
14	2.06	森田小	山内敏子 吉田悦子	森田小PTA	「おすすめ野菜料理」を親子で料理した。

#### 4 体験活動

No.	実施日	学校名	体験場所	内 容
1	5.12 10.05	順化小	高須町の水田	学校を離れて、山村地域で米づくり体験（田植え、稲刈り）行うとともに地域の方との交流を行った。
2	5.28	森田小	東安居地区園芸 生産組合	社会科での農家の仕事についての学習と関連させ、大根の収穫体験と新鮮な野菜のおいしさを体感する活動を行った。
3	7.15	美山啓明小	越廼漁港	漁業体験、魚のさばきかた体験や栽培漁業の話を聞いた。
4	7.22	越廼中	越廼漁港	食卓に並ぶ魚がどのように収穫され、どのように流通していくかを地元の定置網漁に参加したり、出荷までを見学した。また、地球温暖化が授業に及ぼす影響、漁法の変遷、今後の課題等について漁協の方からお話を伺い、食育、キャリア教育の一助とした。
5	8.29	上文殊小	中央卸売市場	中央卸売市場の見学を行い、食品の流通について学んだ。
6	9.09	長橋小	越廼漁港	海辺の地域でありながら、漁業に実際を見る機会の少ない児童に、漁業を体験する活動を行い、地域への関心を高めた。
7	9.25	川西中	越廼漁港	魚釣り体験、魚をさばく体験、えさやり体験を行った。
8	9.25	宝永小	南部学校給食センター	給食の調理、配送の様子を見学し、調理技師との会食・懇談を実施した。
9	10.23	和田小	東安居地区園芸 生産組合	地場産（ほうれん草）野菜の収穫体験、地産地消の学習を行った。
10	11.06	越廼小	越廼地区 ミカン栽培農園	越廼地区のミカン栽培北限といわれるみかん栽培農園で、ミカン狩りを体験させ、食への関心を高める機会とした。
11	11.12	東安居小	安田かまぼこ工場 中央農業センター	かまぼこ工場でかまぼこ作りの体験活動を行い、中央農業センターで野菜の集荷や出荷の様子を見学した。
12	11.24	大安寺小	北部学校給食センター	給食の調理、配送の様子を見学し、調理技師との会食・懇談を実施した。

## 5 食に関する指導の手引（学年別指導実践事例集の作成）

福井市小中学校の児童生徒が、小中 9 年間で共通して学ぶ重点指導事項を定め、食育カリキュラム及び食の指導に関する指導事例集・掲示資料を活用した授業を実施し、学年別実践指導事例集を作成した。平成 22 年度以降の食に関する指導の授業マニュアルとして活用していく予定である

## 6 食育を日本で初めて唱えた石塚左玄（福井市出身）の掲示パネルの作成（市内全小中学校へ配布）

福井市は、我が国で初めて食育を提唱した石塚左玄の生まれた地であり、その意味では、食育という言葉のふるさとといえるが、小中学校の児童生徒にあまり知られていない。そこで石塚左玄を紹介する掲示パネルを作成し、市内全小中学校に配布した。

掲示パネルの内容は、石塚左玄が唱えた現在の地産地消につながる、【**身土不二**】「身体（身）と環境（土）とは不可分（不二）である」の考え方と食の栄養、安全、選び方、組み合わせ方の知識とそれに基づく食生活が心身ともに健全な人間をつくるという食育の大切さを紹介した。

石塚左玄→



## 成 果

- 各学校で、食に関わる事業（学習会、料理教室、体験活動等）が積極的に企画・実施され、食生活に対する関心を高めることができた。
- 各学校の「食育推進担当者」と各担当の栄養教諭・学校栄養職員が連携し、学校における食の指導を支援する体制が整えられ、各教科、特別活動等における食育の指導を積極的に推進することができた。
- 食育カリキュラム及び食の指導に関する指導事例集・掲示資料（学年別実践指導事例集）が作成され、今後の食に関する指導の授業マニュアルとして活用できるようになった。
- 学校と地域・生産者等と連携した体験活動が数多く企画され、学校と地域・生産者と一体となって子どもたちの食育を進めていくことができた。
- 給食メニューのレシピを各学校や給食センターのホームページで紹介するなどの広報活動が積極的に行われた。

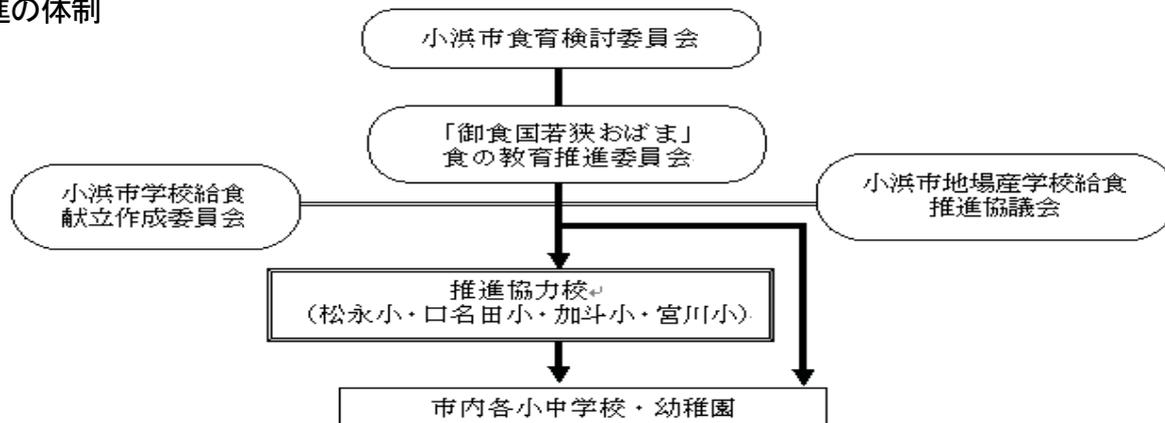
## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 栄養教諭・学校栄養職員の本務校と担当校との関わり方や「体験活動」等の企画・運営等について、学校における食の指導を支援する体制を整え、各教科、特別活動等における食育の指導を積極的に推進する。
- 学校と地域・生産者等と連携し、体験活動を重視した食育をさらに進めていくことが必要である。連携を推進するにあたって、地域ボランティア名簿等の作成等を進め、学校からの相談に応じる体制を整える。
- レシピ等の広報活動の充実、保護者との連携、PTA活動における料理づくり講習会の支援、望ましい生活習慣づくりへの支援等、栄養教諭や学校栄養職員の活動の幅を広げていく必要がある。
- 学校における食育の取り組みについて、保護者、地域住民に積極的に提供し、連携していく必要がある。
- 各学校や各給食センターの食育に関する取組について、情報交換する場として食育推進担当者研修会や栄養教諭・学校栄養職員研修会を積極的に開催していく必要がある。
- 我が国で初めて食育を提唱した石塚左玄が唱えた現在の地産地消につながる、【**身土不二**】「身体（身）と環境（土）とは不可分（不二）である」の考え方と食の栄養、安全、選び方、組み合わせ方の知識とそれに基づく食生活が心身ともに健全な人間をつくるという食育の大切さを今後も継続して紹介していきたい。

# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	福井県
推進地域名	小浜市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

<b>テーマ1</b>	<b>実践中心校の取組を他校へ広めていくための取組</b>
<p><b>1 食の教育全体計画・年間計画の作成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 市学校教育方針の重点施策配意事項に、「昨年度の実践中心校（以下、実践中心校）の取組を参考に、新しい取組を最低1事案進める」と明記したことで、計画作成時に各学校への意識付けができた。</li> <li>* 学年間の系統性や各教科との関連性を明確にした実践中心校の取組を参考にし、食の教育全体計画・年間計画を作成して計画的に取り組んでいる。</li> </ul> <p><b>2 推進協力校の設置</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 市内4小学校を推進協力校に指定し、栄養教諭・学校栄養職員がそれぞれの学校へ週1回勤務する体制を整えたことで、推進協力校と栄養教諭・学校栄養職員との連携がスムーズに行えるようになっている。</li> <li>* 学校や地域の特色に応じた体験活動を各教科等と関連させて行っている。</li> </ul>	
<b>テーマ2</b>	<b>地場産食材の活用を推進するための取組</b>
<p><b>1 校区内型地場産学校給食の推進</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 校区内の生産者（場合によっては隣の小学校の校区）から直接食材を給食室へ納入してもらい「校区内型地場産学校給食」を推進するために、未実施校へ栄養教諭等を配置する体制をとることで、市内全小中学校が実施するようになった。</li> <li>* 「顔の見える生産者が育てた野菜を、顔の見える調理員が調理する」ことで、環境にも易しく、そして安全で安心な学校給食を提供できる。</li> <li>* 校区内の生産者から納入される野菜の使用率は、重量ベースで平均3割から4割となり、月によっては8割を超える学校もある。</li> </ul> <p><b>2 米飯給食の推進</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 栄養教諭を中心に米飯のよさを保護者へ啓発することで理解を求め、自校炊飯による週5日の米飯給食を実施した。（未整備校7校に自校炊飯設備を夏季休業中に整備）</li> </ul> <p><b>3 給食メニューコンテストの実施</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 県嶺南振興局の協力を得て地場産野菜を紹介したリーフレットを全ての保護者に配布（4月）し、そのリーフレットに紹介されている地場産野菜を使用した親子で考える給食メニューコンテストを実施（5月）した。</li> <li>* 優秀作品4点を給食の献立に取り入れ（7月）、市内全小中学生が食した後に投票を行い、最優秀作品を選考した。</li> </ul>	

\*学校給食フェアの会場で最優秀作品を一般市民に試食してもらい、地場産野菜の活用を呼びかけた。(10月)



(地場産野菜の紹介リーフレット)



(最優秀賞作品)



(一般市民へ最優秀作品を配布)

#### 4 学校給食フェアの開催

\*学校給食や食に関する教育について、保護者や地域の人に理解を広めることにより、学校給食の大切さを確認するとともに、地場産野菜等への関心も高めること等を通してふるさとを考える機会とすることを目的として開催(10月)した。

\*「めざせ 食育クイズ王!!」「給食調理員さんありがとう」「若狭小浜地産地消コーナー」の3コーナーを設けて、旬の地場産野菜や学校給食に関するクイズ、給食調理員の仕事紹介等を行った。

\*小学生による食の教育の学習発表会を行い、地場産食材を使用した料理(焼き鯖と谷田部ネギの煮付け)を試食してもらった。

(学習発表を行っている隣では、調理担当の児童が料理を作り、試食用に配布 ⇒ )



#### 5 「食育かるた」の製作

\*推進協力校(口名田小学校)の小学生と校区内の生産者とが協力して「食育かるた」を製作した。生産者は小学生と一緒にかるたを製作することを通して、学校給食へ食材を提供するためにがんばって野菜の栽培をしようという意欲に繋がっている。

(児童と生産者が考えた読み札 ⇒ )  
(取り札は地元の方にお世話になって作成)



### テーマ3 地産地消について、広い視点から考えられるようにするための取組

#### 1 小学生料理教室の実施

\*市の食育拠点施設「食文化館」において、食生活改善委員の協力を得て、市内全小学校で実施している。

\*地元の魚を使用することは、新鮮でおいしく体によいだけでなく、フードマイレージの面から地球環境にもよいことを学んでいる。



#### 2 教職員の食に関する研修講座の開催

＊地元の県立大学院生が開設している『出張キャンパス』の講義を、教職員が受講して講義内容を知ることにより、日々行っている「食に関する授業」と関連させ、授業で連携できる場面を具体的に検討していく機会とすることを目的として開催した。

＊「へしこの秘密」「海の環境を守ろう」「アマモ場は海の草原」「森は海の恋人」の4講座を開講し、栄養のことや森と海とのつながり、ゴミの問題、海洋環境の問題等について、食育の視点から研修を行った。



### 3 校内研修会の開催

＊市内全小中学校において校内研修の機会を利用して、栄養教諭が中心となって作成した資料をもとに、「栄養」「食の安全安心」「環境問題」「農業問題」「食料自給率」等、広い視点で捉えながら地産地消についての研修会を全教職員に対して行っている。



(校内研修会の様子)



(栄養教諭が中心となって作成したPPより抜粋)

### 4 保護者への啓発

＊推進協力校4校ではPTA活動の中で、地産地消について保護者に啓発する機会を設けた。

## テーマ1～3に共通する具体的計画

＊食の教育推進委員会の開催

第1回；事業実施方針、事業計画について協議  
第3回；実施事業の反省および事業内容の検討

第2回；事業内容の検討

第4回；実施事業の反省および今後の課題について協議

＊アンケート実施（1月）

## 数字で変化のあった事項について

＊校区内型地場産学校給食実施校

H20 12校 ⇒ H21 15校（全小中学校で実施）

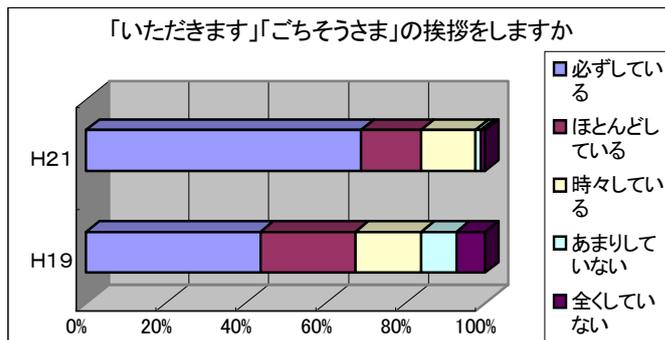
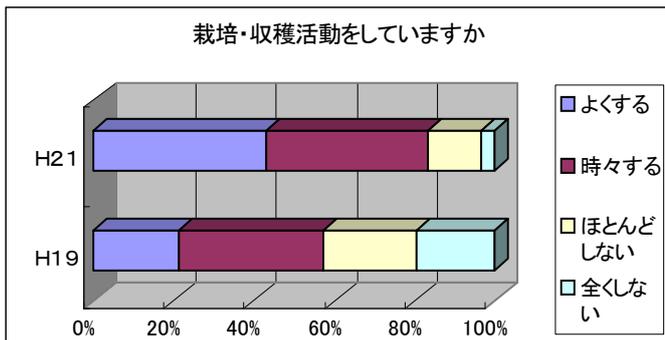
＊米飯給食実施回数

H20 週3.3日 ⇒ H21 週5日

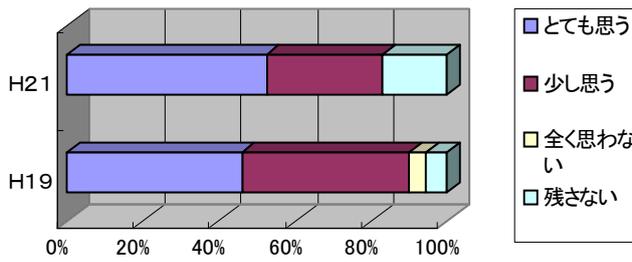
＊校区内型地場産学校給食野菜の使用率（納入可能野菜に対する重量ベースでの割合）

H20調査 32.4% ⇒ H21調査 43.0%

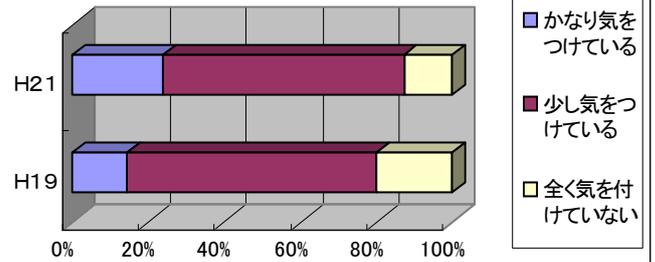
＊児童アンケート結果より（平成19年度調査との比較）



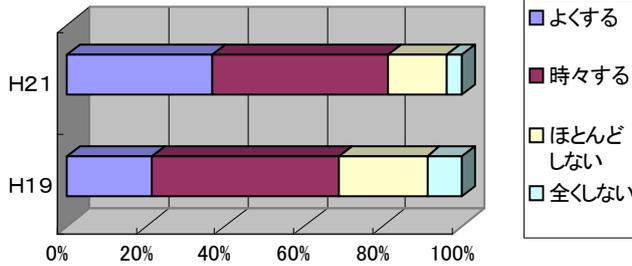
もったいないと感じることがありますか



健康のために食事に気をつけていますか



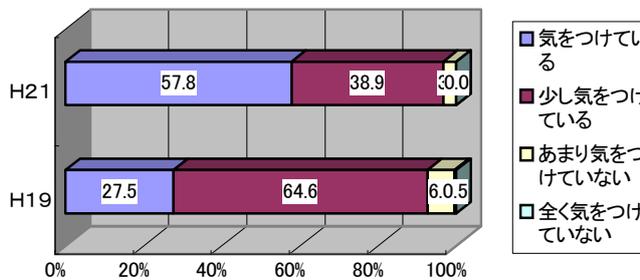
料理や食事の準備、後始末をしますか



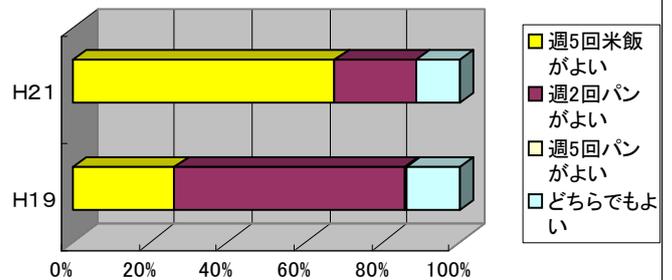
- ◎各学校において特色ある食の教育が推進されたことで、栽培・収穫活動を体験していると回答する児童の割合が増えた。
- ◎栽培・収穫体験を通して、農作物を育てる大変さを経験したり、生産者の苦勞を知ったりすることで、「いただきます」「ごちそうさま」という感謝の気持ちや「もったいない」という気持ちに繋がっている。
- ◎『食事を残さない』と回答する児童の割合が、平成19年度に比べて3倍になった。
- ◎食育を通して、食事の重要性や社会性等について理解し実践している児童の割合が高くなった。

\*保護者アンケート結果より（平成19年度調査との比較）

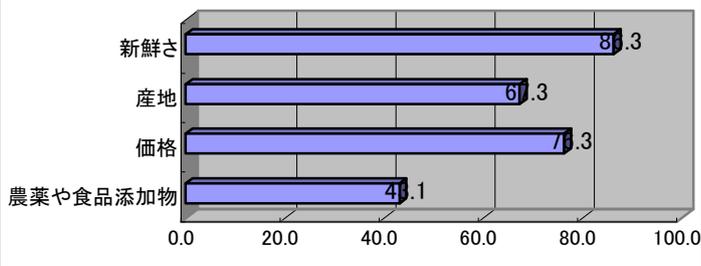
家族の食生活に気をつけていますか



米飯給食についてどう思いますか



食材を購入する時、どんなことに気をつけますか



(平成21年度のための調査項目)

- ◎家族の食生活に『気をつけている』と回答する保護者の割合が平成19年度に比べ2倍になった。
- ◎学校給食において『週5回米飯がよい』と回答した保護者の割合が、平成19年度と比べて約3倍高くなった。
- ◎食材の購入時に、『新鮮さ』を意識すると回答した保護者が9割近くいる。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

### 【実践中心校の取組を他校へ広めていくための取組】

- \*各学校における特色ある食の教育が推進された。食の教育が各学校の教育計画の中にしっかりと位置付けられ、工夫・改善されながら継続して取り組まれるようになった。
- \*栄養教諭、学校栄養職員の配置および兼務体制を改善したことで、昨年度までの実践中心校の取組を参考に新しい取組を行いやすくなった。

### 【地場産食材の活用を推進するための取組】

- \*栄養教諭を中心に数年かけて米のよさを保護者へ啓発してきたり、今年度はリーフレットを作成してさらに周知したりしたことで、米飯給食週5日実施にスムーズに移行できた。
- \*小学生と校区内の生産者が「食育かるた」を作成することで、安全で安心な地場産食材を学校給食に提供しようという生産者の意欲がより高まった。

### 【地産地消について、広い視点から考えられるようにするための取組】

- \*県立大学と連携して教職員の食に関する研修会を開催できるようになった。
- \*校内研修を実施することにより、各学校で新しい取組を1事案以上進めていくことができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

教職員に意識を持ってもらうため校内研修や研修講座を開催したが、こういった研修内容と授業内容をうまく関連させ、児童生徒に考えさせる授業が工夫できているかという点、まだまだ難しい状況である。

教職員が広い視点から地産地消について理解することで、アンテナを高くして情報収集することができる。情報収集し、ネタをたくさん持つことができれば、日々の授業の中で食に関わる問題を提起し、児童生徒に考えさせる場面を設定することは容易となる。しかし、1年間の取組だけではまだまだ全教職員に理解してもらう段階には至っていない。また、今後、理解してもらったとして次の段階となる、児童生徒が自発的に自分の考えを発表する授業を行えるか。食の教育に限ったことではないが、教職員の力量、いかに授業力をつけていくかという課題も出てくる。

このような課題を1つ1つ解消していくことが、食を切り口とした授業を通して「自分で考え、判断し、行動できる」児童生徒の育成に繋がっていく。

保護者については、アンケート結果の比較から、農薬や食品添加物を意識して食材を購入する割合が、平成19年度と比べて良くない。つまり、食材購入の判断基準を食の安全安心においていない保護者が多い。様々な活動を通して保護者への啓発を行っているが、まだまだ定着していない。

食の安全安心、産地、価格等を、地産地消の視点からトータルで考えて、食材を購入する保護者となってもらうことが、児童生徒により影響を与えることに繋がっていく。

今回、3つ目のテーマとして設定した『地産地消について、広い視点から考えられるようにするための取組』については、まだまだ緒に就いたばかりである。しかし、今、児童生徒に求められている『生きる力』を、食育を通して育てていくためには、この取組がとても重要な意味を持つと考える。