

令和6年度地域で連携した食育を進めるための地域別地域情報交換会実施結果

「野菜摂取」をテーマとして情報交換会で決定した共通の取組み

地域	共通の食育の取組み	決めた理由	実施方法	評価方法	備考
世田谷	共通したレシピを活用し、体験を通した食育の実施	体験を通した野菜の食育を実施した後、給食で提供することで、野菜の摂取量が増加することが期待できるため。保護者にレシピを配布することで家庭の食育につなげられる。	各園より人気の野菜レシピを収集し、数種類厳選する。決定したレシピの中から、各園で給食提供。提供日に ①その野菜に触れる体験を実施 ②保護者へ情報提供とレシピの配布 ③できる園は、食べられた子にシール貼りをしてもらう。	保護者へのレシピの配布枚数 喫食したシールの枚数 残食数	野菜に触れる体験は、栽培・収穫、野菜そのものに触れる、野菜くずに触れるなど各園によって取組みを検討。
北沢	きたざわ”葉物野菜が好きになる給食”の実施	葉物野菜の喫食率が上がった調理の工夫やおかわりしたくなるレシピを共有することにより、園と家庭で連携した食育を行うことが期待できるため。	①葉物を良く食べる調理方法を情報交換・共有し、「きたざわ葉物が好きになる給食調理ヒント集」を作成する。 ②各園でヒント集から給食提供を実施。 ③提供日当日、食材に触れる体験（スタンプ、栽培、野菜の断面に触れる）食材を知る体験（絵本の読み聞かせ）を取り入れる。	①残菜量の確認 ②保護者との情報共有（給食だよりや献立表を利用して献立の横に食べたか食べなかったか○×で評価してもらう。	「きたざわ葉物が好きになる給食調理ヒント集」は保護者へ情報発信する。
玉川	共通したレシピ（元気サラダを含む）を活用し、体験を通した食育の実施	人気の野菜レシピを共有し提供するにあたって、提供前に体験を通した食育を実施することで食べる意欲につながり、野菜の摂取量が増加することが期待できるため。 食育の内容は各園の規模や状況を考慮し、各園で実施可能な食育を取り組むこととした。	園で人気の野菜レシピを共有し、提供するメニューを選択する。給食提供前に各園で実施可能な食育を実施する。 ○野菜に触れる（クッキング、栽培） ○野菜を知る（クイズ給食、絵本の読み聞かせ）	次年度の情報交換会で検討予定	
砧	ピーマン・小松菜を使用した共通メニューの喫食量を増やす	地域内で1施設でも多くの施設が共通の食育が実施できるよう、働きかけの内容を複数にし、各施設で選択する方法について出席者の同意がとれたため。	①野菜（ピーマン・小松菜）を身近に感じてもらう働きかけ（栽培・クッキング・絵本読み聞かせ）を実施 ②共通メニューの提供 ③❶の実施の有無により残菜量に違いがでるか確認	ピーマンもしくは小松菜を使用した共通メニューの残菜量を確認する表を作成し、確認。	働きかけの1つとなっている絵本の読み聞かせに使用する絵本を作成し、地域内で活用していく。
烏山	野菜たくさんメニューの提供	栄養指導（野菜・適塩・三色食品群）・調理の手伝い（皮むき・クッキング等）をした上で給食を提供することが、子ども自身が野菜に興味をもつことにつながったり、家庭において子どもが保護者に体験したことを伝えることにつながったりしやすいと考えたため。 また、栄養指導や調理の手伝い体験をしている時の子どもの反応やその後の給食喫食状況を園から保護者に伝えることで、保護者にも興味をもってもらいやすく、野菜摂取の必要性を再認識してもらえるのではないかと考えたため。	①提供するメニューを決める。 ○具たくさん汁もしくは根菜カレー ○別メニューでもよい ②令和7年4～5月に保護者へ周知（給食たよりや保護者会） ③6～11月にメニューの提供	①11～12月に保護者へアンケートの実施（事前にアンケートで確認すべき事項の共有） ②回収後に集計（園対応か地域でまとめるか未定） ③令和8年1～2月に地域で結果を共有し振り返り修正すべき点があれば取組みの見直しを行う。実施事例を共有することで新たな手法を取得できる。 ④令和8年度は⑥を踏まえてテーマは同一とする。 ○令和9年度以降も同じ取組みと評価を行う。	

※上記結果は情報交換会の出欠に関わらず、情報交換会の対象とした施設長宛に情報共有として報告。各地域での共通の食育の取組みを実施については各施設長の判断によるものとしています。