



おめでとうございます！

## 第18回佐賀県食育賞受賞者が決定しました！！

県では平成19年度から毎年、食育の推進に功績のあった個人または団体等に対し、「佐賀県食育賞」として表彰しています。この度、第18回食育賞受賞者が3月末に決定しましたので、ご紹介します。

### <事業者部門（1団体）>

#### ☆宮島醤油株式会社☆



○県内の小・中学校等で味噌造り教室、醤油ものしり博士の出前授業、料理教室や味噌玉作り教室などを行っている。

#### ・味噌造り教室

味噌の種類や地域性の違いに触れながら、蒸した大豆、米と麦の合わせ麴で味噌の仕込みを行われている。

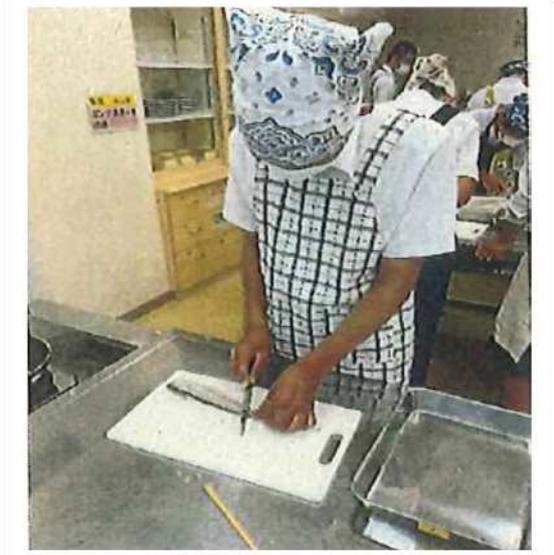
#### ・醤油ものしり博士の出前授業

醤油の材料、においや色について、クイズを交えて紹介し、熟成したもろみを児童の前で搾り、実際に試食して、売られている醤油と搾りたての生揚と熟成したもろみの違いを体験してもらう授業。

◎地域の食文化を守り継承する食育活動に尽力されたことが評価されました。

### <教育関係者部門（2団体・2個人）>

#### ☆金丸 静花 さん☆



○長年にわたり、生徒に対して、食育を通じた健康維持と成長促進を図るための教育活動・取組を情熱を持って推進。

#### ・9年間（小学生～中学生）の食に関する授業の実践

「食を楽しく学び、実践につなげること」を大切に、学年ごとにテーマを決め、担任等と連携して指導されており、その他、家庭科担当と連携し調理衛生指導も行われている。

#### ・残菜0プロジェクト

残菜の内訳等を調べて、生徒に考えてもらう残菜0プロジェクトによる食品ロス削減の実施に取り組まれている。

◎健全な食習慣や健康づくりに大きく貢献された取組が評価されました。

☆西九州大学附属 三光幼稚園・三光保育園☆



○開設時から自園調理の完全給食を実施して以来、人格形成の基礎が育つ幼児期の食育に力を注がれている。

・15年以上にわたり食育年間計画に佐賀県の郷土料理の日を位置づけ、年に10回郷土料理を提供。

・郷土料理等を紹介した「食育メモ」を作成し、HPやSNSで発信し、食に関する情報を様々な人が閲覧できるようにしている。

・園児が収穫したさつま芋を使って干し芋を作り、観察・試食を楽しんでいる。

◎先人の知恵や地域の食文化を広め継承する食育活動に尽力されたことが評価されました。

☆西沢 さやか さん☆



○長年にわたり栄養教諭として各学校等における食育活動を積極的に推進。

・地産地消、食文化の伝承

毎月1回、「ふるさと食材有田の日」を設け、有田でとれる食材を使った給食を提供するだけでなく、生産者からのメッセージを紹介。

・弁当の日の実施

弁当作りの講話、献立についてのアドバイスなど家庭科と連携して実施。

・小・中朝ごはん川柳募集

朝食喫食率アップのため、川柳を募集し、給食日より等で保護者に紹介。

◎これらの食に関する興味関心を高める活動を工夫しながら行っている点が評価されました。

☆学校法人唐津学園 虹の森こども園☆



○豊富な種類の食材を育て、収穫体験を行い、食材や味覚への関心を高めると共に、自然の恩恵や命の尊さ、食への感謝の気持ちを育まれている。

・栗、芋、玉ねぎ、ビワ、キウイ、梅、筍、柿、ぐみ、キンカン、さくらんぼなど豊富な食材の栽培と収穫を体験。

・近隣農家から畑を借りてみかんやいちご、芋を栽培。1年を通して作物の栽培に関わることで、多様な食への関心を高めている。

◎保護者や地域と連携しながら食に関する感謝の意識を育てる食育活動に尽力されていることが評価されました。

## ✦ 学校での取組紹介 ✦



令和7年2月7日、武雄市立若木小学校が令和6年度佐賀県食育推進優良校として佐賀県教育委員会から表彰されました。

若木小学校での、

- ・保護者や地域の方々の協力を得ながら、全校児童で米作りに取り組んでいる。学校所有の田に5月に5年生が種まきを行い、6月の田植え（全児童参加）、10月の稲刈り（5・6年生参加）と農作業を行っている。刈った稲は、近くの水車を使って精米してもらっている。皆で作った米は、給食に使用したり、感謝の気持ちを込めてお世話になった方々に配っている。
- ・給食委員会活動（4～6年生）では、毎日、給食献立の内容を校内に掲示したり、給食当番者の衛生チェックを行っている。1月の全国学校給食週間には、給食の歴史、給食調理員さんの思いなどをタブレットを使って動画を作成し給食集会で発表している。

などの活動が認められたものです。

## 🌻 市町の取組紹介 🌻

### 👉 玄海町立保育所あおば園 👈



○玄海町にある、あおば園では、食育月間以外の月の取組として、ピザ作りを行いました。

- ・子ども達と一緒にレンガを並べ、ピザ窯を組み立てます。
- ・ピザ生地が発酵し大きく膨らむと歓声があがりました。
- ・生地を伸ばしてトッピングします。ピザ窯で焼き上がったピザは、もちもち、チーズはとろとろ。とてもおいしいピザが出来ました。
- ・子ども達と一緒に楽しむことで、食べ物のお話、食への興味が高まってきているように感じています。

## 🍅 6月は食育月間 🍅



毎年6月は食育月間です。

「食育月間」は、国、地方公共団体、関係団体等が協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るための月間として、食育推進基本計画により定められました。

また、佐賀県では、6月の「食育月間」に加え11月を「食育推進強化月間」に定め、積極的に食育の推進を図っています。

せっかくの機会ですので、職場や地域、家庭内での「食」に関する取組を積極的に実施されてはいかがでしょうか。生活習慣の基礎は子どものころに養われます。ぜひ、お子さんと一緒に「早ね、早起き、朝ごはん」を実践しましょう。

## ☆たべんばくんの活動記録☆



**2025年5月9日（金）ゆめタウン佐賀で消費者月間キャンペーンに出動🚗**

**ごろうくんと一緒に消費者トラブルの未然防止等呼びかけました！**

## 「さかの食育 in FB」や「さかの食育 in IG」

佐賀県くらしの安全安心課では、食育・食品ロス削減に関するイベント、情報等を「#さかの食育 in FB」や「#さかの食育 in IG」で情報発信しています。

Facebook「#さかの食育 in FB」やInstagram「#さかの食育 in IG」には、食育推進や食品ロス削減推進に関する話題、催し物、イベント等があれば、取材に出向き記事を掲載しております。

食育ネットワークさが会員のみなさまには、食育推進や食品ロス削減推進に関する催し物、イベント等ありましたら、佐賀県くらしの安全安心課へ情報提供願います。もちろん、自分たちだけの小さな集まりでもかまいません。

よろしく願います。

### 【4～5月に掲載した記事】

- 【フードドライブ in アバンセ 4月8日～13日まで!!】
- 【若木小学校が食育推進優良校として表彰されました!】
- 【園児達が味噌造りを体験しました!!】

食育ネットワークさが事務局

(佐賀県くらしの安全安心課 食育・計量担当)

〒840-8570 佐賀市城内一丁目1-59

電話：0952 (25) 7069 FAX：0952 (25) 7327

E-mail：[syokuiku@pref.saga.lg.jp](mailto:syokuiku@pref.saga.lg.jp)

ホームページ：食育・たべんぼくん

<https://www.pref.saga.lg.jp/list02447.html>

Facebook：#さかの食育in FB

<https://www.facebook.com/560005244175185/>

