

第 19 回佐賀県食育賞の候補者募集中 !!



応募締切

令和 7 年 1 2 月 1 8 日
(木曜日)

表彰式

令和 8 年 6 月 予定

問合せ先：佐賀県くらしの安全安心課

食育・計量担当 電話：0 9 5 2 - 2 5 - 7 0 6 9

FAX：0 9 5 2 - 2 5 - 7 3 2 7

あらゆる**食育及び食品ロス削減**に関する活動で応募できます

部門及び募集対象者

◎ボランティア部門《自薦又は市町長又は大学等の長からの推薦》

- ①食生活改善推進員及び食生活改善推進員で構成される団体
- ②食育及び食品ロス削減の推進に関わるボランティアとして活動している個人又は団体
- ③食育及び食品ロス削減の推進に関わるボランティアとして活動している大学、高等専門学校及び専門学校の学生又は学生主体の団体

◎事業者部門《自薦・他薦（市町長を含む）》

- ①介護その他の社会福祉、医療、保健に関わる者、関係機関、関係団体
- ②農林漁業者、農林業業者を組合とする協同組合及び集落営農等農林漁業者グループ
- ③食品製造・販売その他の事業活動に従事する者

◎教育関係者部門《自薦・他薦（市町長・園長等・所長・校長を含む）》

- ①教育及び保育に関する職務従事者、関係機関、関係団体（認定こども園・幼稚園・保育所・小中学校・高等学校等）

◎募集締切

令和7年12月18日（木曜日）

◎募集方法

以下の佐賀県ホームページにアクセスしていただき、専用の推薦調書をダウンロードしてください

<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji00388550/index.html>

佐賀県ホームページ

第19回佐賀県食育賞の候補者募集中!!

くらしの安全安心課食育・計量担当まで必要書類を7部、郵送で提出してください。持参も可能です。

住所：〒840-8570

佐賀県佐賀市城内一丁目1番59号

佐賀県くらしの安全安心課 食育・計量担当

電話：0952-25-7069

◎審査方法

有識者等で構成される審査会において、応募関係書類による審査を行い、受賞者を決定します。

※受賞者決定は、令和8年3月頃の予定です。

取組事例 第18回佐賀県食育賞を受賞された皆様です

事業者部門

宮島醤油株式会社 様

出前授業



○2008 年から始めた味噌造り教室をはじめ、醤油ものしり博士の出前授業（醤油情報センター主催）、料理教室や味噌玉作り教室などを県内の小・中学校等で開催し、食文化について考えてもらっている。

・味噌造り教室

2008 年から県内の小・中学校に出向き、60 件以上実施。味噌の種類や地域性の違いに触れながら、蒸した大豆、米と麦の合わせ麹で味噌の仕込みを行っている。3 か月後に出来上がった味噌の確認を行う。

・醤油ものしり博士の出前授業

2014 年から唐津市、伊万里市の小学校に出向き、醤油の発酵の不思議や日本の食文化について授業を行っている。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げと熟成したもろみの違いを体験してもらう。

・料理教室

毎回テーマを決めて行っている。①包丁を使わない献立②クリスマス料理③唐津の地産地消！お弁当作りなど。親子で参加できる内容にして、子どもの成長を確認してもらうようにしている。

ことなどが評価されました。

教育関係者部門

佐賀市立諸富中学校
栄養教諭 金丸 静花 様

えつ料理体験



○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している。

・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。

小1＝野菜、小2＝食事マナー、小3＝好き嫌い、

小4＝朝食、小5＝みそ汁、小6＝給食献立、
中1＝成長期の食事、中2＝1日の献立作成、

中3＝えつ料理体験

その他、家庭科担当と連携し調理衛生指導も行っている。

・多様な給食の提供

郷土料理、行事食だけでなく海外の食文化を紹介する給食、手作りの味を感じさせる給食など献立を工夫。

・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。

・給食を中心とした食の指導

給食時間は食を学ぶ時間と考え、食事マナー、偏食、給食の内容について児童・生徒一人一人に声をかけて指導。

ことなどが評価されました。

西九州大学附属
三光幼稚園・三光保育園 様

須古寿司について学ぶ



○三光幼稚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いできた。洋食中心の家庭が多くなるなかで、地場の食材をふんだんに使った郷土料理などを給食に取り入れてきた。また独自の食育計画を策定し、多種多様な和食、伝統食を取り入れ改善している。

また、干し芋や干し柿づくりを10年以上にわたり続けて行い、保存食としての先人の知恵を継承している。

- ・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。その日は郷土料理の紹介を管理栄養士が園児や職員に行い、味わってもらう。料理名を覚えて会話する姿が見られるようになっている。
- ・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。また干し柿づくりでは、園児は渋柿の味を事前に経験し、干して甘くなる味の不思議な変化も楽しんでいる。ことなどが評価されました。

有田町立西有田中学校
栄養教諭 西沢 さやか 様

「ふるさと食材有田の日」の給食



○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している。工夫された給食の献立やコンクールなどにより、児童・生徒の食に対する理解を深め、望ましい食習慣を身に付けようとする意識を高めている。

①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。

- ・日本の味めぐり給食

毎月1回、給食の献立に日本各地の郷土料理を提供。

- ・世界の料理

中学1年の社会科と連携し、毎年5回世界の料理を提供。

- ・行事食を取り入れた給食

行事食（季節の節目や特別の行事に食べる食事）の意味を知り、季節の味や伝統の味を伝承した料理を提供。

②弁当の日の実施

弁当作りの講話を家庭科と連携し、弁当作りの講話、献立についてのアドバイスをを行い、年1回の弁当の日を実施。

③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、校内掲示や食育だより等で児童・生徒、保護者に紹介。

- ・中学2年で体験活動を行うことで、ふるさと先生と連携、食についての興味関心が増し、郷土について学ぶ良い機会になっている。

ことなどが評価されました。

学校法人唐津学園
虹の森こども園 様

玉ねぎ収穫



○果樹園や畑、川遊びができる場所などで構成される園所有の土地があり、園児が1年を通して野菜や果実の成長を間近で感じることができる。その場所で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んでいる。

- ・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種類の食材を育て、収穫体験を行っている。
 - ・収穫した食材を給食やおやつとして使用しており、園児は自分たちが収穫した達成感や食べ物への愛着、感謝の気持ちを感じられている。
 - ・多様な食材の成長を見ていくことで自然の豊かさを感じる体験となっており、保護者も高く評価している。
 - ・園所有の果樹園がある園は、近隣になく、園独自の食育活動を行うことができている。
- みかんやいちご、芋畑は、近隣農家から畑を借りており、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。そして地元農家との結びつきを強め、地域との連携を図っている。
- ことなどが評価されました。