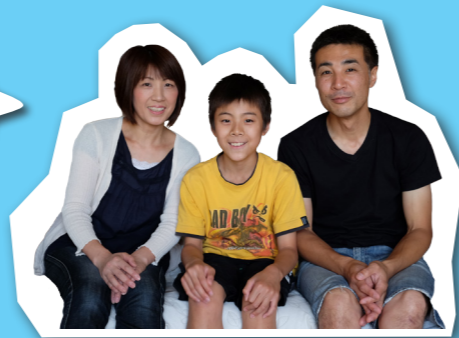




口名田小学校 <sup>ほった</sup>堀田さん一家  
 6年生 <sup>りょうすけ</sup>遼介くん (11歳)  
 父 <sup>たかし</sup>・高史さん (42歳)、母 <sup>かづこ</sup>・和子さん (42歳)

家庭科の時間に習った、キャベツとベーコンの野菜炒め、カボチャとサツマイモのおみそ汁を作りました



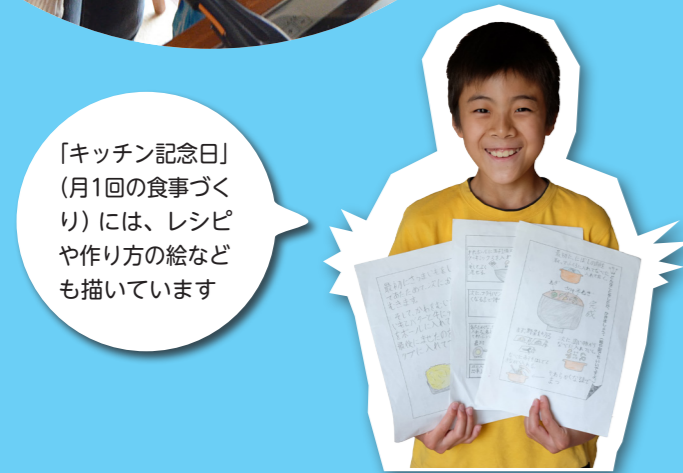
今回はお母さんといっしょに買い物に行って、食材を選びました



いただきます



料理のお手伝いや配膳を進んでしてくれるようになりました



「キッチン記念日」(月1回の食事づくり)には、レシピや作り方の絵なども描いています



西津小学校 <sup>みなと</sup>湊さん一家

6年生 <sup>まぐろ</sup>・桜子さん (11歳)、4年生 <sup>ももこ</sup>・桃子さん (8歳)  
 父 <sup>けいいちろう</sup>・慶一郎さん (42歳)、母 <sup>あきこ</sup>・晃子さん (46歳)



今回は、海鮮丼とアサリのおみそ汁づくりに挑戦しました!



昆布やかつお節からダシを取ることにチャレンジしています



料理をしていると子どもたちが自分から手伝ってくれるようになりました



お父さん、お母さんに、いつもおいしいよって言ってもらえるのがうれしいです



家族で作って!みんな元気!

食育で笑顔のまちづくり



小浜市教育委員会  
 もりした だいし  
 森下 博 教育長 (67歳)

**インタビュー**  
**食育の基本は家庭から**  
 「食育」の最終目標は、学校を卒業して、都会で一人暮らしをしたときに自炊できる力を育むことです。  
 子どもたちが家庭で食事づくりに取り組むことで、食材を選ぶ知識や作る技術が身に付きまます。また、作った料理を親から「おいしい」と言ってもらえると、自信にもなると思います。学校で子ども同士が好きな料理の情報を交換するなど、交流にもつながるとうれしいですね。  
 学力の基礎を普段の生活の中で育成することが、将来的な成長にもなりますし、社会に出て、自らの健康を管理し、豊かな生活を送れるようになります。  
 今後も、学校と家庭とが連携することで、この取り組みを広めていきたいですね。

**市内小中学校 食育の取り組み**  
 市教育委員会では学校での「食育」指導を通して、小浜の「食のまちづくり」を推進してきました。また、「食文化館」でのキッズ・キッチン、ジュニア・キッチンにも取り組んできました。給食の充実を意図し、地域の方の協力を得て、地域の野菜や米を使用する「校区内型地場産学校給食」を実施してきました。現在、6割程度を地産食材で賄っています。今、この成果を子どもたちの将来の人生に役立つようにしたいと考えています。

市内小中学校では、平成25年から「食の教育推進事業」を実施。子どもたちが、月1回以上家庭での食事づくりに取り組むことで、食に関する正しい知識と健全な食生活習慣を身に付けることを目指しています。

今回は取材協力をいただいた2つの家庭から食事づくりの様子をお届けします。皆さんの家庭でも、ぜひチャレンジしてみてください。

■問い合わせ 教育総務課 ☎ 64・6032