

令和6年度 食育の取組み

地域	テーマ
世田谷	共通したレシピを活用し、体験を通じた食育の実施
北沢	きたざわ“葉物野菜が好きになる給食”の実施
玉川	共通したレシピ（元気サラダを含む）を活用し、 体験を通じた食育の実施
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
烏山	野菜たくさんメニューの提供

世田谷地域

【共通の取組み】共通したレシピを活用し、体験を通じた食育の実施

- 経緯: 体験を通じ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る。
- 実施方法: 各園より人気の野菜レシピを収集し、数種類厳選する。決定したレシピを給食提供する。
提供日に
 - ①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提供メニューを食べられた子にシールを貼ってもらう(任意)
- 評価方法: 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
- 備考: 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。

北沢地域

【共通の取組み】きたざわ“葉物野菜が好きになる給食”の実施

- 経緯: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。
- 実施方法: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。
- 評価方法: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。)
- 備考:「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。

玉川地域

【共通の取組み】共通したレシピ(元気サラダを含む)を活用し、 体験を通じた食育の実施

- 経緯:提供前に体験を通じ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。
- 実施方法: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)
- 評価方法:令和7年度の情報交換会で検討予定

砧地域

【共通の取組み】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

- 経緯: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。
- 実施方法: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
 - ③①の実施の有無により残菜量に違いがでるか確認
- 評価方法: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(表の作成)
- 備考: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。

烏山地域

【共通の取組み】野菜たくさんメニューの提供

- 経緯: 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りやすいと考えたため。
- 実施方法: 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、または別メニュー)
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月にメニュー提供
- 評価方法: ①11~12月に保護者へアンケート実施(事前アンケートで確認すべき事項の共有)
②回収後に集計
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。共有することで新たな手法を取得できる。
④令和8~9年度は同一テーマとする。
○令和9年度に取組み評価を行う。