

平成20年度みやぎ食育推進月間における行事等実施結果

みやぎ食育推進月間：毎年11月

(ただし、10月の取組状況も含めて記載)

市町村等から報告のあった行事等のみ記載

県の取組状況

県機関名		行事等名 / 概要	
保健福祉部	保健福祉部健康推進課	行事名	第2回食育推進県民大会 (11月11日)
			<p>県民一人ひとりの食に対する意識の高揚と機運の醸成を図り、食育を県民運動として展開するために設定した「みやぎ食育推進月間」の中核的イベントとして、食育講演会等を行いました。</p> <p>1. 記念講演 講師：群馬大学教育学部 教授 高橋 久仁子 氏 演題：「食べもの神話の落とし穴」～巷にはびこるフードファディズム～</p> <p>2. 事例発表 矢内 信孝 氏 (みやぎ食育コーディネーター) 穴田 清子 氏 (東北大学生生活協同組合)</p> <p>3. みやぎ食育活動優良実践者表彰</p>
保健福祉部	県保健所 地区栄養士会	行事名	健康づくり・野菜をもっと食べよう!!キャンペーン2008 (県内一斉キャンペーン) (10月24日)
			<p>【展示コーナー】～見てみる～ ・野菜の1日量紹介(350g) ・野菜料理5皿 ・野菜料理等レシピ ・ヘルシーメニュー紹介</p> <p>【体験コーナー】～やってみる～ ・野菜クイズ ・食生活チェックコーナー</p> <p>【栄養相談コーナー】～聞いてみる～ ・管理栄養士、栄養士による食生活チェックをした方への野菜のとり方や栄養・食事に関する相談コーナー</p>
経済商工観光部	仙台地方振興事務所	行事名	うまいもんフェア in 県庁 (11月5日～11月7日)
			<p>仙台地域で生産、加工される野菜やくだもの、漬物などの販売を通して管内の情報発信と地産地消を推進しました。</p>
		行事名	みやぎ食材伝道士認定式 (11月28日)
			<p>ホテル料理人が仙台地域の生産者と実習を通して交流を深め、地元食材のおいしさやすばらしさを知っていただくことで、地産地消を推進しようと取り組んだ「みやぎ食材伝道士」の認定式とお披露目会を開催。伝道士の認定基準に達した、若手ホテル料理人の方々を認定しました。 お披露目会では、料理人が実習した食材を使った料理を囲み、実習の指導に当たった生産者や消費者も交え、交流を深めました。</p>
	北部地方振興事務所	行事名	ちょっとぜいたく、おおさきランチ (10月1日～12月中旬)
			<p>大崎の旬にこだわった創作ランチを期間中に食べることが出来ます。どれも「ちょっとぜいたく、おおさきランチ&魅惑の野菜スイーツ対決」への出品作品で、「食材王国みやぎ」らしいアイデアを凝らした素晴らしい作品です。</p> <p>・提供価格 各2,500円 ・参加店：ホテルオニコウベ「Bellevue」(今年度優勝作品) 旬彩亭「秀」 三本木の湯「荒狗路」、中山平温泉「琢瑤」、旬味酒菜「中鉢」 鳴子温泉「大正館」、割烹「古梅荘」、鳴子温泉郷「ホテル亀屋」 わくや天平の湯「だての里」</p>
	東部地方振興事務所 登米地域事務所	行事名	登米の味覚教室 (11月28日)
			<p>郷土料理「はっと」の調理体験と講義を通じ、郷土料理とは何かを考えました。</p> <p>・対象：登米市立石越小学校 6年生：39名 ・講師：宮城学院女子大学 教授 平本 福子 氏</p>

農 林 水 産 部	農林水産部 食産業振興課	行事名	食材王国みやぎ地産地消推進月間 (10月1日～11月30日)
			地産地消については、4月にスタートした「食材王国みやぎ地産地消の日」の取組をはじめとして、農産物直売所や販売店、飲食店、学校給食での展開など関係者の連携により促進を図っています。 実りの秋、収穫の秋を迎え、「旬」の食材等が新鮮かつ多量に流通するとともに、「食」に関するイベントも多数開催されるなど、県産食材を理解し、おいしく味わう機会に恵まれることとなります。この恵まれた状況を十分に生かすため、平成20年10月1日から11月30日までの2ヶ月間を「食材王国みやぎ地産地消推進月間」とし、食の関係者が一体となって、一層の「地産地消の推進」や「食材王国みやぎ」の普及を図りました。
	農林水産部 農産園芸環境課	行事名	すくすくみやぎっ子みやぎのふるさと食材月間 (11月1日～11月30日)
			毎年11月を「すくすくみやぎっ子みやぎのふるさと食材月間」と定め、給食を実施している県内小・中学校に地域食材の利用推進を働きかけ、児童・生徒及び父兄、教職員等に本県農産物等への理解を深めました。
	気仙沼保健福祉事務所 気仙沼地方振興事務所 南三陸教育事務所	行事名	食育推進講演会 (11月21日)
			「地域での連携・協力のもとに進める食育」をテーマに、講演会を行いました。 ・講演：「地域での連携・協力のもとに進める食育」 講師 みやぎ食育コーディネーター 増子 裕子 氏 ・活動事例発表 「気仙沼地域における食育の実践」 発表者 みやぎ食育コーディネーター

市町村の取組状況

圏域	市町村名	行事等名 / 概要	
広 域 仙 南 圏	蔵王町	行事名	子育て広場(遠刈田児童館) (11月6日)
			修学時前の子供たちと母親を対象に、「家庭でできる食育について」の講話と親子でクッキング教室を開催しました。
	大河原町	行事名	オータムフェスティバル (10月26日)
			「健康づくりのための食生活改善」をテーマに、ヘルスマイト大河原と健康福祉課の共催により、展示や試食を実施しました。
		行事名	男の料理体験教室 (11月11日)
			お話と調理実習などの内容で、およそ60歳以上の男性の方を対象に開催しました。 ・ヘルスマイト大河原と地域包括支援センターとの共催事業。
	行事名	親子料理教室(大河原町中央公民館) (11月29日)	
		講話と調理実習、ゲームなどの内容で、小学生親子等を対象に開催。 ・ヘルスマイト大河原と中央公民館との共催事業。	
広 域 仙 台 都 市 圏	仙台市	行事名	若林区健康づくりフェスティバル (10月19日)
			食生活や運動を中心とした体験型の催しを実施し、生活習慣の見直しや健康づくりに役立つ情報を提供しました(今年度は区民まつりに合わせて開催) ・カードバイキングで朝食のバランスチェック ・昼食に関するパネル展示 ・健康づくり寸劇上演 ・健康チェック・健康相談 ・リフレッシュ運動・スポーツ体験(フラダンス、花架拳、ノルディックウォーキングほか)
		行事名	仙台市エコファーマーフェア (11月6日)
		環境にやさしい農業に取り組んでいる農業者(エコファーマー)と消費者との交流を深めるとともに、エコファーマー制度のPRを行うため「こだわり農産物」販売会を開催しました。	

広 域 仙 台 都 市 圏	仙 台 市	行事名	仙台産地産地消のつどい2008 (11月28日)
			消費者に仙台・宮城県産野菜の良さや地産地消についての理解を深めてもらうとともに、直売を通じて消費者と生産者の交流を図りました。 テーマ：「知りたい、食べたい、地元の野菜」 第1部 講演 「おいしい仙台・宮城 再発見！！」 講師 菅原 美和 氏(タレント) 第2部 仙台産及び県内産の食材を使った食事会、生産者との直売交流会
	塩 竈 市	行事名	親子ふれあいフェスタinしおがま (11月29日)
			健康しおがま21プラン推進事業として、「母と子の健康」「栄養・食生活」「禁煙」をテーマに、わらべうたコンサートやパネル展示、料理の実演・試食等を行い、楽しみながら健康について学べるイベントとなっています。 「栄養・食生活」のコーナーでは、塩竈市食育推進計画策定に伴い、塩竈の地域特性を生かした「おいしおがまメニューの実演と試食」を行い、市民への食育普及を図りました。
		行事名	収穫まつり (11月30日)
			水産業者、農協、食育団体などが、地元の旬の食材を廉価で提供しました。
	名 取 市	行事名	元気なとり健康まつり (11月3日)
			健康・運動コーナー、口腔チェックコーナー、癒しのコーナー、食育コーナーに分かれ、体験や学習ができます。 特に食育コーナーでは、次のことを実施しました。 1.フェルトおかずでお弁当づくり体験 2.わが家のおすすめ野菜料理コンテスト入賞作品の試食 3.何の野菜かわかるかな？クイズコーナー 4.昼食バランスチェック(栄養士による相談)
	多 賀 城 市	行事名	食で育む元気な多賀城～食育展～ (11月13日)
			1.パネル展示等 ・食育とは ・多賀城市食育推進プラン概要 ・保育所での取組 ・学校での取組、指導媒体展示 ・各種食育講習会 2.食育月間、食育の日PR 3.食事バランスガイドPR 4.リーフレット等配布
山 元 町	行事名	小学生郷土料理体験授業(＊山元町内各小学校) (10月17日)	
		・地域の食材ではらこめしをつくろう！ ・”鮭漁”について どんな風に漁をやっているの？ ・鮭1本をおろすところを見てみよう ・はらこめし、あら汁、パプリカのきんぴら・りんごをつくってみよう ・試食 ・体に必要な食べ物を知る	
	行事名	やまもとの食育フェア (11月23日)	
		・「元気やまもと21食育推進ポスター」表彰式 ・学校栄養士によるわいわいきゅうしょく ・職位生活改善推進員による調理体験 ・婦人会によるもち、とん汁の試食 ・骨密度測定、健康チェックコーナー	
松 島 町	行事名	わんぱく教室 (10月8日、9日、15日、24日、28日、30日)	
		・目的：健康的な生活習慣、生活リズム、食習慣を理解し、実践できるよう、子どもへの動機付けを図りました。 ・対象：松島保育所、磯崎保育所、高城保育所、松島第一幼稚園、松島第二幼稚園、松島第五幼稚園に入園している児童 ・内容 1.栄養の話 「食べたものはからだの中でどうなるの？(エプロンシアター)」 2.歯みがき指導 3.は・は・は新聞の配布 4.ハイリスク者への個別指導	

広域 仙 台 都 市 圏	利 府 町	行事名	梨狩り遠足 (10月3日)
		町立保育所の年長児の秋の遠足として梨狩りを実施しました。	
		行事名	虫歯予防の健康教育 (10月7日)
		私立保育園にて、2～5歳児を対象とした虫歯予防の健康教育を実施しました。	
		行事名	新米おにぎり作り (10月17日)
		新米の時期に新米の美味しさを味わうために菅谷台保育所の園児(4～5歳児を対象)と一緒におにぎりを作りました。	
		行事名	さつま芋掘り (10月22日)
		菅谷台保育所の5歳児を対象として、さつま芋の収穫と喜びを味わうためにさつま芋掘りと焼き芋会(全児童対象)を実施しました。	
		行事名	お魚食育教室 (10月23日)
		魚の骨について知るために、菅谷台保育所の3～5歳児を対象とした健康教育を実施しました。	
		行事名	新米おにぎり作り (10月24日)
		新米の時期に新米の美味しさを味わうために青葉台保育所の4～5歳児と一緒におにぎりを作りました。	
		行事名	お魚食育教室 (10月28日)
		魚の骨について知るために青葉台保育所において3～5歳児を対象とした健康教育を実施しました。	
		行事名	地元生産者の野菜のお話体験会 (11月4日)
		地元の野菜生産者から旬の野菜についてのお話を利府おおぞら保育園において、2～5歳児を対象として実施しました。	
		行事名	地元生産者の野菜のお話体験会 (11月5日)
		利府葉山保育園において、2～5歳児を対象として地元の野菜生産者から旬の野菜についてのお話を実施しました。	
		行事名	焼き芋大会 (11月6日)
		菅谷台保育所において、5歳児を対象としてさつま芋の収穫と喜びを味わうためにさつま芋掘りと焼き芋会(全児童対象)を実施しました。	
行事名	郷土料理作り (11月18日)		
世代間交流の一環として、青葉台保育所において、民生委員から郷土料理の「とってなげ」づくりを5歳児を対象に実施しました。			
行事名	郷土料理作り (11月19日)		
菅谷台保育所において、世代間交流の一環として、5歳児を対象として民生委員から郷土料理の「とってなげ」づくりを実施しました。			
行事名	地元生産者の野菜のお話体験会 (11月20日)		
利府聖農保育園において、2～5歳児を対象として、地元の野菜生産者から旬の野菜についてのお話を実施しました。			
広域 大 崎 市	大 崎 市	行事名	男の料理教室(大崎市中央公民館) (10月14日、28日・11月11日、25日・12月2日)
		<p>目的：これからの男女共同参画社会の中で、食の生活自立支援を推進するため、男性が料理の技術を学び、身につけることによって、食に対する自立心を養い、食と健康生活について学習しました。</p> <p>講師：大崎栄養士会</p>	

行事名	文化祭（大崎市立古川中学校）	（10月24日）
	<ul style="list-style-type: none"> ・ P T A 食育講座の様子を展示紹介 ・ 給食の廃油を再利用した手作り石けんの販売 ・ 給食の牛乳パックを使用した製作展示 	
行事名	健康と福祉のつどい	（10月25日、26日）
	<p>食育コーナー：テーマ「食育は楽しい食卓から」～はやね・はやおき・あさごはん～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜350gの展示、計量体験 ・ 野菜料理レシピ紹介、簡単レンジ料理 ・ 野菜を使ったおやつ（展示・試食） ・ 親子で野菜350gをつりあげよう ・ およつ砂糖量を知ろう 	
行事名	給食週間（大崎市立鬼首小学校）	（11月4日）
	<p>鬼首の特産品を食材とした献立日を設け、食材生産者を放送で紹介し、鬼首の産物や産業について興味をもていただきました。</p> <p>栄養士や調理員が各教室を訪れ、児童の様子を把握し、食材や調理に関わる話をして、給食について感謝の気持ちを育む取組をしました。</p> <p>日々の献立や給食に興味をもってもらうため、毎日の献立を掲示しました。</p>	
行事名	ふるさとを味わおう（大崎市立鳴子中学校）	（11月4日）
	<p>宮城や鳴子の食材利用の献立日を設け、ふるさとの味を伝承する大切さを知らせました。</p> <p>給食を調理員や教職員とともに会食し、食材や調理に関わる話をして、給食への感謝の気持ちを育てました。</p>	
行事名	収穫祭（大崎市立中山小学校）	（11月5日）
	<p>児童が学校田で育てた古代米と地域特産米「ゆきむすび」を使って、餅をついたりおむすびを作ったりして豊作を祝いました。</p> <p>児童が古代米について調べたことを発表しました。</p> <p>老人ホームの方々を学校に招待し、餅つきや会食を通して交流を深めました。</p>	
行事名	はっと汁会食会（大崎市立西大崎小学校）	（11月6日）
	<p>地元の【とまとクラブ】では、普段EM菌を活用して様々な活動をしています。当校のはっと汁会食行事の時には、EM菌で育てた野菜や果物を持ち寄って、それを材料として調理をしていただき、集まった保護者および全校と一緒に会食をしました。その際、味付けには、砂糖を加えなくても野菜自体の甘みで十分おいしいことがわかり、おにぎり・果物・漬物なども同じように美味であることを実感します。</p> <p>この行事は【とまとクラブ】の会長さんの、伝統的な食事を親から子へ伝承して欲しいという思いが込められて継続されているものです。</p>	
行事名	収穫祭（大崎市立西古川小学校）	（11月6日）
	<p>自分たちで協力して育てた米、野菜を使用し、全校でおにぎりや豚汁を作って食べました。</p> <p>また、いつもお世話になっている家族や地域の方や学校農園運営のため指導して下さっている方々をお招きして、自分たちで作った料理をご馳走して感謝の気持ちを伝えました。</p>	
行事名	自然探訪（焼いも）（大崎市立上野目小学校）	（11月7日）
	<p>自然遊歩道・校庭・学校の周りなどの四季折々の植物を観察させ、自然のしくみのすばらしさ、雄大さに気づかせるとともに、栽培したサツマイモで焼きいもをつくり、自然の恵みに感謝しました。</p>	
行事名	小学生健康教室	（11月11日）
	<p>運動実技・講話・調理実習</p> <p>対象者：小学生（1～6年生）と保護者 25名</p> <p>内 容：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 運動実技「楽しく体を動かしましょう」 健康運動指導士 ・ 食事の話「おいしく野菜を食べよう」 管理栄養士 ・ 調理実習 食生活改善推進員 	

行事名	リクエスト献立（大崎市田尻学校給食センター）	（11月17日～21日）
<p>沼辺小学校の給食週間に合わせ、沼辺小学校の児童から寄せられた希望メニューを給食週間とその前後の週でできるだけ取り入れた献立を実施し、当日はリクエスト献立の内容等を昼の校内放送で紹介しました。</p>		
行事名	給食週間（大崎市立沼辺小学校）	（11月17日～21日）
<p>給食委員会が中心となり次の内容を実施しました。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ビデオ視聴 2. 栄養士さんのお話 3. 給食集会（給食センター・残菜調べ・生産者の紹介） 4. 地場産食材生産者、他学年との交流給食 5. 感謝の手紙を届けます 		
行事名	昔の食事を体験しよう（大崎市立鹿島台第二小学校）	（11月18日）
<p>自分たちの住む郷土の先人「鎌田三之助」をしのぶ活動に取り組み、わらじ作りをした後、昔の食事体験をしました。夕食を自分たちで作り、今日と比べると粗食であった当時（約100年前）の食事を体験しました。</p> <p>献立：麦ご飯、大根のみそ汁、塩ます、お浸し、漬物 ・文部科学省指定：豊かな体験活動推進事業～仲間と学ぶ宿泊体験教室～での活動。</p>		
行事名	給食祭（大崎市立中山小学校）	（11月18日～20日）
<ol style="list-style-type: none"> 1. リクエスト給食：食後に栄養士から栄養についてのお話 2. 昔の給食：食後に校長から昔の給食についてのお話 3. パイキング給食：食後に保健委員会から食事ができるまでについての発表 4. 全校児童は、給食祭りに向けて食事に関する標語を作りました。 		
行事名	収穫祭・野外炊飯（大崎市立鹿島台第二小学校）	（11月19日）
<p>農業体験活動を通して、各学年で計画された作物を栽培し、栽培した作物を収穫・加工する活動に取り組んでいます。</p> <p>収穫祭・野菜炊飯では、地域の方々とのふれあいを通して収穫の喜びや栽培の苦勞を分かち合い、食べ物を大切に作る態度を育てます。</p> <p>また、縦割り活動の中で、高学年が中心となって芋煮汁を作り、それぞれの役割を果たしながら楽しく食事をしました。</p>		
行事名	郷土料理(菱)を使った料理に挑戦しよう(鹿島台第二小学校)	（11月20日）
<p>自分たちの住む郷土、鹿島台の史跡巡りを通して地域に伝わる歌・伝統芸能～菱取り歌・もんぎつき～に触れる。夕食は、菱ごはんと地場産品を使った伝承料理体験に挑戦しました。</p> <p>献立：菱ごはん、すいとん汁、地場産野菜を使用したおかず等 ・文部科学省指定：豊かな体験活動推進事業～仲間と学ぶ宿泊体験教室～での活動。</p>		
行事名	竹の子まつり（大崎市立上野目小学校）	（11月21日）
<p>もち米や野菜などの収穫を喜び、お世話になった方々への感謝の気持ちを育みました。</p>		
行事名	池小まつり（大崎市立池月小学校）	（11月21日）
<ul style="list-style-type: none"> ・低学年：子供みこし・出店（ポップコーン・さつまいも料理） ・中学年：出店（ゲーム） ・高学年：太鼓演奏・出店（ポップコーン・白菜料理・大根料理） <p>児童が学校畑で育てた野菜を使い料理を作り、地域の保育所や老人施設の方々や祖父母を招き一緒に料理を味わいました。また、お年寄りから昔の遊びを教わりました。</p>		
行事名	富永食の見本市	（11月23日）
<ol style="list-style-type: none"> 1. 趣旨 人間の基本である「食」とらえ、「食の安全」「地産 地消」「食育」のテーマのもと、「食の交流」を通して地区民の食文化に対する意識の高揚を図ります。 2. 内容 <ul style="list-style-type: none"> ・料理の展示コーナー：各家庭の料理の展示 ・食育コーナー：子供たちの食の体験コーナー ・試食コーナー：地元の食材による料理の試食 ・喫茶コーナー：来場者の団らんと休憩場所 ・健康コーナー：健康食の紹介 ・給食展示コーナー：学校給食の歴史と紹介 		

広
域
栗
原
市
原
園

行事名	農業体験学習（栗原市立一迫中学校）	（10月7日）
	3回の農業体験学習の3回目を実施。 水稲、トマト、菊、その他の農作業を実際に体験し、食の大切さを学びました。	
行事名	平成20年度栗原市健康づくり大会	（10月11日）
	健康づくりにおける「食」への意識を高め、地域ぐるみの食育を推進しました。 1.講演会：「食生活とがん」 講師：東北大学大学院准教授 栗山 進一 氏 2.「くりはら食育クイズ王決定戦」：幼稚園・小学校・高校生のチーム参加 楽しみながら「食」について学ぶ機会とします。 3.伝承コーナー：伝えていきたい料理のアンケートでNO.1に輝いた「はっと汁」や、昔のおやつを試食（みょうが焼き・がんづき・芋かりんとう）から、栗原の味を伝承する。 4.地場産品の展示即売コーナー：栗原の食材を知る機会とします。	
行事名	4，5歳児給食バイキング（金成幼児教育センター）	（10月29日）
	異年齢児が同じフロアでバイキングをします。 目的：1.クラス内だけでなく、他の友達の食事の様子を通して、食に対する姿勢を改善します。 2.友達と楽しく食事をします。 3.食に対する興味や関心を育てます。 4.食事マナーやルールを養います。 5.主食・主菜・副菜・味噌汁・デザートのコナーに分かれて、自分で盛り付けをします。 6.一緒に食事をした感想を発表し合います。	
行事名	鶯中祭（栗原市立鶯沢中学校）	（10月26日）
	・教科や総合で取り組んできた学習の成果を、生徒がステージと展示で発表しました。 ・展示発表の一つとして、今年度生徒が取り組んだ食育に関する活動や給食で使用した栗原産の食材についての掲示を行いました。	
行事名	拡大学校保健委員会（栗原市立萩野小学校）	（10月29日）
	例年実施している学校保健委員会を、委員だけを対象とせず、一般保護者に拡大し、給食試食会と栄養に関する講話を実施しました。 講話内容：「給食を見直そう」 講師：給食センター 栄養士 なお、講話は高学年の児童も一緒に聞きました。	
行事名	かぼちゃまつり（花山幼稚園）	（10月30日）
	ねらい：かぼちゃの定植から成長の観察及び手入れ、収穫まで思い起こしながら収穫の喜びを味わわせ、自然の恵みに感謝の気持ちを育みます。 主な活動： 1.祖父母参観：一緒に学ぶ（昔遊びも含む） 2.かぼちゃ粥作り：調理・テーブル並べ・盛り付け等 3.かぼちゃまつり：会食・お話を聞く（昔の食事）	
行事名	さつまいも掘り（栗原市鶯沢保育所）	（11月5日）
	保育所の畑に植えたさつまいもを収穫しました。	
行事名	平成19・20年度生活習慣病予防等を目指した歯・口の健康づくり調査研究事業 研究実践発表会	（11月13日）
	栗原市栗駒地区小学校6校は、日本学校歯科医会より「平成19・20年度生活習慣病予防等を目指した歯・口の健康づくり調査研究事業」の委嘱を受け、栗原市立烏矢崎小学校を推進拠点校として研究・実践を進めてきた、その成果を発表しました。 研究主題を「自分の生活を見つめ、健康づくりに意欲的に取り組む子どもの育成～食育や体づくりと関連させた歯・口の保健指導をとおして～」とし、食育と関連した家庭科の授業やかむことに視点をのいた学級活動の公開授業を行いました。午後のはフリーアナウンサー渡辺勝彦氏を講師に招き、講演を実施しました。	
行事名	焼きいも会（栗原市鶯沢保育所）	（11月14日）
	朝7:30頃から、もみがらを燃やし、くんとんを作ります。その後、保育所の畑で収穫したさつまいもを子ども達がアルミホイルに包み、くんとんの中に入れて焼きました。出来上がった焼きいもは、午前のおやつで食べました。	

行事名	学校給食試食会（栗原市立鷺沢中学校）	（11月17日）
	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者：鷺沢中学校保護者 ・内容 <ol style="list-style-type: none"> 1.学校の給食の様子への参観 2.学校給食試食会 3.地産地消についての話 	
行事名	そば打ち体験活動（栗原市立文字小学校）	（11月17日）
	<p>昔から本地域で食べられていた「そば」の伝統文化を子ども達にも伝えるために、食育の一環として行っています。地域の婦人会、食生活改善推進員（ヘルスマイト）の協力を得ながら、5・6年生の子ども達がそば打ちを体験しました。</p> <p>「こねる」「のす」「切る」などのそば打ちの一連の作業にはじめての子どももおり、悪戦苦闘しながらも、最後には自分たちで打ったそばを「おいしい」「おいしい」と笑顔で残さず食べていました。</p>	
行事名	秋まつり（栗原市立一迫小学校）	（11月19日）
	<p>5月から各学年が担当し栽培してきた野菜を持ちより、縦割り班の5、6年生が豚汁づくりを行いました。また、同時時間帯に4年生が主体となって企画した食に関するゲームやクイズ等を1年生から4年生が行いました。</p> <p>できあがった豚汁は縦割り班ごと屋外に集まって会食を行いました。</p>	
行事名	子育てと食事（家庭教育学級）（栗原市立築館幼稚園）	（11月20日）
	<p>保護者を対象に、元若柳給食センター栄養士、渋谷美智子さんによる家庭教育学級の講話を聞きました。</p> <p>また、子どもにふさわしいおやつを紹介と試食会を行い、子育てにおける食事の意義について全体で話し合いました。</p>	
行事名	さくら岡祭り（栗原市立花山小学校）	（11月23日）
	<p>「さくら岡祭り」は、家庭や地域の方々とのふれあいを通して、児童の豊かな心を育成することを目的にした取組です。</p> <p><食に関する内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食生活改善推進員連絡協議会花山分会による「あまからポテト屋さん」出店 <ul style="list-style-type: none"> ・児童が持ちよったジャガイモを使って調理をし、参加者全員に提供しました。 2.婦人会による「豚汁」の提供 <ul style="list-style-type: none"> ・児童が持ちよった野菜で豚汁を作り、昼食に参加者全員に提供しました。 3.生活改善クラブによる「しいたけご飯」の提供 <ul style="list-style-type: none"> ・児童が持ちよった野菜も入れてしいたけご飯を作り、昼食に参加者全員に提供しました。 ・JA栗っこよりもち米を提供していただきました。 ・地場産品振興協議会よりしいたけを提供していただきました。 4.地域代表 <ul style="list-style-type: none"> ・「そばだんごコーナー」 <ul style="list-style-type: none"> 花山地内でそばを栽培し、そばを打っている後藤さんにそば粉を提供していただき、当日は「そばだんごコーナー」を設けて、参加者全員にそばだんごを提供しました。 ・「干し柿づくり」 <ul style="list-style-type: none"> 地域住民に協力していただき集めた柿を、当日みんなで皮をむいて吊す。干し柿ができてから、地域の皆さんに届けました。 ・「縄ないコーナー」 <ul style="list-style-type: none"> 地域住民に協力していただき集めたわらを、当日みんなで縄い、棚を作り柿を吊しました。 	
行事名	お話を聞く会「何でも食べよう」（栗原市立鷺沢小学校）	（11月25日）
	<p>栗原市鷺沢総合支所の栄養士の講話 「何でも食べよう～野菜の役割～」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜の働きと食べ方 ・食事バランスガイドの見方 <p>について、お話を聞きました。</p>	
行事名	感謝して食べよう（栗原市立鷺沢小学校）	（11月25日、27日）
	<p>学校給食センターから栄養教諭の訪問を受け、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食を作る方への感謝 ・食材の生産者への感謝 <p>の気持ちを持たせ、給食を食べるよう講話していただきました。</p>	

広域 栗原圏	栗原市	行事名	おいもパーティー（花山幼稚園）	（11月27日）
		<ul style="list-style-type: none"> ・ねらい：おいもパーティーを通して、自分たちで栽培したさつまいもの成長と収穫の喜びを味わいます。 ・主な活動： <ol style="list-style-type: none"> 1.焼き芋の準備をする：芋を洗う・包む（新聞紙・ホイル） 2.おいもパーティーをする：芋を火に入れる・歌を歌う 3.焼き芋を食べる：焼き芋を食べる・後片付け 		
広域 登米圏	登米市	行事名	収穫祭（栗原市立玉沢小学校）	（11月29日）
		<ul style="list-style-type: none"> ・学年毎の栽培活動について発表しました。 ・5～6年生が調理（ごはん、豚汁）し、縦割りで食事会をしました。 ・祖父母や野菜・米作りでお世話になった方々を招待しました。 		
広域 石巻圏	女川町	行事名	食育料理コンテスト	（10月1日～10月31日）
		<p>町内の中学生を対象に、女川ならではの「母の味」料理や受け継いでいきたいと思う自慢の「母の味」料理を募集。12月に書類審査により入賞者を決定。 来年度の6月に実施する「健康をつくる町民のつどい」のイベント時に表彰、料理の試食会を実施予定。</p>		
広域 気仙沼・本吉圏	気仙沼市	行事名	健康フェスティバル	（11月8日）
		<p>全ての市民が健康で明るく生きがいを持ち、元気に生活できる社会の実現に向け、21世紀における本市の健康づくりの指針として、健康増進計画「けせんぬま健康プラン21」を策定しました。健康フェスティバルにおいてこの計画を推進し、市民の健康増進に取り組みました。 なお、当該フェスティバルには、栄養、運動、ストレス、たばこ、アルコール、歯の各コーナーを設置して、関係団体の協力を得て実施しました。</p>		
	行事名	松岩地区市民大学健康講座（松岩公民館）	（11月26日）	
	<p>高齢化に伴い、疾病の増加や介護等、問題が多様化してきている中、自分の健康は自分で守っていくために、健康についての理解を深めるために実施しました。（8回の講座を開催）</p>			
本吉町	行事名	子育て教室（本吉町立津谷保育所）	（10月26日）	
	<p>本吉町立津谷保育所の入所児保護者を対象として、食育に関する講話を実施しました。</p>			

団体等の取組状況

団体等名	行事等名 / 概要		
プチシェフコンテスト実行委員会	行事名	第7回プチシェフコンテストin気仙沼	（10月4日）
	<p>地域の将来を担う子どもたちを対象とし、地域で生産される新鮮で豊富な食材を生かした料理を作り、食することを通じて、地域の自然や食文化を再発見するとともに、家族間のコミュニケーションを図るきっかけとなることなどを目的として開催しました。書類選考による予選を通過した29名が、調理実技により、自慢のアイデア料理で、グランプリ受賞を目指します。審査委員長にはフレンチシェフの三國清三氏。入賞作品は学校給食や飲食店のメニューに採用されます。 「スローフード都市宣言」を全国に発信する事業の一つであり、人と自然が共生する住みよいまちの実現に向け、「食」をキーワードとしたまつづくりの推進を展開しています。</p>		
尚絅学院大学	行事名	地域食育セミナー	（10月4日）
	<ul style="list-style-type: none"> ・講演会 テーマ：「植物性食品：免疫機能の促進とアンチエイジング効果～先端医学からのアプローチ」 講師：北里大学大学院医療系研究科 教授 大槻 健蔵 氏 		

おながわ秋刀魚収穫祭 2008実行委員会	行事名	秋刀魚収穫祭 (10月5日)
	食生活改善推進員コーナーにおいて、さんまの棒寿司の試食を行いました。 また、食育についてのPR活動を行いました。	
南三陸米地産地消推進協会	行事名	南三陸米新米試食会 (10月18日)
	JA南三陸管内(気仙沼市、本吉町、南三陸町、登米市津山地域)で生産された良質米「南三陸米」の新米試食会を行いました。 併せて、夏休みに管内小学生を対象に開催した「南三陸米田んぼの生き物 図画コンクール」入賞者の表彰式と作品展示会を行いました。	
JA古川	行事名	食農教育推進事業 (11月1日~11月30日)
	県の食材月間の11月に合わせ、JA古川管内の小中学校で食を生み出す農業の体験や学校給食への地場産農産物の活用などを通して、地域食材、食文化への関心を高める取組を実施して、正しい食生活の定着と農業の大切さを理解してもらいました。	
加美町食の文化祭実行委員会	行事名	第5回加美町食の文化祭 (11月3日)
	加美町の食文化の継承や食の掘り起こしによる食育の重要性の啓発、地場産品の振興、農や食に関わる人たちの交流を目的に開催しました。 ・産直農家グループ：加美町産食材の料理展示、試食等 ・食生活改善推進員会：加美町野菜料理の展示、いももち作りの体験・試食 ・学校行政栄養士連携会議：加美町産食材使用の学校給食統一メニューの展示、地産地消の推進等	
本吉町食生活改善推進員協議会	行事名	前浜食生活改善料理講習会 (11月8日)
	1.食事バランスガイドのお話 2.調理実習	
仙台市PTA協議会	行事名	仙台市PTAフェスティバル (11月9日)
	1.親子でオリエンテーリング(全会場) 食育、ゴミ問題、消防等の体験車、パネルでどうぞ!など各チェックポイントを親子で楽しく回りました。 ・食育コーナーでは、親子食育講座や仙台市食育推進計画のパネル展示と、仙台市地域活動栄養士会による「豆つかみ・マカロニつかみ」体験などを行いました。また、歯と口の健康として「お口の細菌見てみよう!」やフッ化物洗口体験なども行いました。 2.ステージでどうぞ!(公園) 3.パネルでどうぞ!(軽体育館) 4.PTA広報紙展示、守ろう大切な命ポスター展 ほか	
ヘルスマイト大河原	行事名	各地区伝達講習会 (11月9日、17日、26日)
	食事バランスガイドの普及も含めた講話や調理実習、各自の今後の生活改善目標の設定などの内容で各地区(住吉町、西原、川西)の住民の方々を対象に開催しました。	
第20回仙台市収穫まつり 実行委員会	行事名	第20回仙台市収穫まつり (11月15日、16日)
	自然の恵みに感謝し収穫を喜び合い、生産者と消費者の交流を通じて地産地消を推進し、消費拡大と市域農業の振興を図ることを目的に収穫まつりを開催します。 ・テーマ:「ここでちゃん」と食育・地産地消を進めよう! ・実施内容 仙台産野菜、米、漬物や鉢花等の販売、米粉ケーキの試食、農業園芸センター見学ツアー、ポン菓子製造の実演、木工・凧作り等	
本吉町食生活改善推進員協議会	行事名	馬籠食生活改善料理講習会 (11月18日)
	1.食事バランスガイドのお話 2.骨粗鬆症予防のための乳製品の活用 3.調理実習	
	行事名	メタボ予防!男の料理教室 (11月26日)
		・メタボ予防のお話 ・調理実習