

食育のすすめ方

6つの視点・
18のプラン

食育の基本視点

- 地域に大きな食卓をつくらう 民俗研究家 結城登美雄 17
- 家庭の価値観とどう向き合うか 東京・練馬区立大泉小学校 濱崎タマエ 134

巻頭図解 食育の場づくりのツツ

- 子どもが主役になる 親子料理教室 坂本廣子／絵・アルファ・デザイン 7
- 道具の位置 7／準備しておきたい道具・段どり 8／当日の注意点 10
- 暮らしを伝える 農家の料理教室 池田玲子／絵・金成泰三 12
- おやきといえは いろいろ 12／実物をもちこんで 13／おやきのつくり方 14／おばあちゃんの手は
手品師のように 15／具に、ふるさとをのせて 16

まずは味覚 をはたらかせよう

- 表現する力も育つ味覚体験活動 「おいもの味、いろいろ」
神奈川県鎌倉市・岩瀬保育園 富田弘美 26
- ミラクルフルーツで味覚の常識をゆさぶろう
日本味と匂い学会 島村光治 30

「ぼくもできた！」の体験を

- 言葉と体験をつなぎ、生きる自信を育む
「ミニマム・エッセンシャル料理」
田中京子さん（お茶の水女子大学附属高等学校）に聞く 編集部 34
- 生で食べるだけがトマトじゃない ケチャップ・
シャーベットもおいしいよ 三重・三雲町立小野江小学校 前橋まゆみ 38
- 三枚おろし、すり身、干物……技のすじごと素材の
うまさを発見 東京・江戸川区立小岩第一中学校 森明子 42
- ある一日、三度の食事を自分たちで育てた食材だけで
つくれますか？ 新潟・村上市立村上南小学校 遠山マリ子 46

からだ が喜ぶ食べものを

- 遊び感覚で食品を選ぶ力が身につく「仮想コンビ」
大森節子（C・キッズ・ネットワーク）・赤松純子（和歌山大学教育学部）さんに聞く
編集部 60
- 大好きなファーストフードをおなかいっぱい食べたら
どうなる？ 新潟・上越教育大学附属小学校 星山薫 64
- 地域の食材に物語を込めて「河内弁当株式会社」
福岡・北九州市立河内小学校 中川喜久子 70

食農の応援団
からのメッセージ

西村敬子 74

五感で楽しむことから
食生活をデザインする力が

食農の応援団
からのメッセージ

坂本廣子 52

時間、空間、仲間をとりもどす
食育のすすめ

	おいしさを おすすめ	わけする	加工の知恵を生かす	四季の食材を生かす	
食と農のデータを読む 佐々木夏美 138 食料需給表から農家の思いに迫る 新規就農者数はどうしてふえているのだろうか？ こんなところに強い味方 食育応援団ガイド 西村良平 142 食育基本法をめぐる事業 ・「ご活用ください！ 農林水産省による食育の支援事業 勝野美江 148 ・文部科学省の“食生活に関する教育の充実”について 152 ・子どもの食育をすすめるために 厚生労働省の施策 河野美穂 154 ご案内 食農教育ネットワーク 6 / 食と農の応援団 156	●お客さんに喜ばれる野菜を協同でつくろう 矢崎キッズ農協！ 東京・府中市立矢崎小学校 高寄浩三 高野れい子 120 ●オリジナルの味を大勢の人に 三年ごしの挑戦でチンゲンサイの漬物を商品化 長野・南牧村立南牧北小学校 神津長生 126 食と農の応援団からのメッセージ 朝市ばあちゃんに助け合いと自給の	●都会に広がるおすそわけの輪 多摩ニュータウン「おつまみ作り隊」の挑戦 世話人 森川千鶴 116 河野和義 130 教えられた経済	●半干し野菜で、苦手なナスやニンジンももりもり食べられる！ 料理研究家 有元葉子 98 ●おばあちゃん師匠の知恵が凝縮！「きゅうり銀行」の漬物技術 山形・山辺町立作谷沢小学校 齊藤良枝 102 ●茶摘みから製茶まで短時間で体験できる「電子レンジ茶」 埼玉・人間市博物館 工藤宏 106 食と農の応援団からのメッセージ 昔の食生活からなにを学ぶか	●校庭の自然で、ちょっとおしゃれな給食デザートを 東京・江戸川区立下鎌田小学校 千葉幸子 80 ●土手でみつけた自然を食べる 埼玉・メリー ボビンスkids 高堀愛香 84 ●テングサをとっておいしいおやつづくり 香川・詫間町立大浜小学校 野田雄一郎 88 食と農の応援団からのメッセージ 土が荒れると、心が荒れる	

校区で探そう食育応援団

食育ブックトーク

種村エイ子

おいしいものつくろう！ 54 / あなたのからだは地球環境 76 / 食べ物と季節のふかい
かわり 94 / おばあさん、おいしいさんは知恵袋 112 / おいしさのおすそわけ 132