

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市	
施設等名	NPO 法人 コミュニティワーク つどいの広場 Twinkle	
取組の名称	日々のパン作り「あおさ & かつお節スティックパン」	
実施時期	R7年6月19日	
取組みの目的	<input checked="" type="checkbox"/> 共食の推進 <input checked="" type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践	<input checked="" type="checkbox"/> 本くかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input checked="" type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>参加者:大人9名・0～3歳の子ども10名・地域ボランティア1名</p> <p>生地を材料をビニール袋に入れて振り、こねたり、めん棒で伸ばしたりと親子でパン作りに挑戦しました。 生地作りの形成に興味を示すお子さんも多く、ビニール袋を使用するため、小さなお子さんでも一緒に作ることができました。</p> <p>形成後は、オーブントースターを使って広場で焼き上げました。 パンの焼ける良い香りが漂い、五感で楽しむ食育活動となりました。</p> <p>みんなで一緒に出来上がったパンを食べ、食事をする事の楽しさも感じて頂けたと思います。</p>	

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市	
施設等名	NPO法人コミュニティワーク つどいの広場ピッコロ	
取組の名称	・寒天、春雨遊び ・パン作り ・野菜スタンプ	
実施時期	令和7年6月	
取組みの目的	<input checked="" type="checkbox"/> 朝食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>「寒天、春雨遊び」 食紅で色付けした寒天や春雨ならではの感触を楽しみ、五感をたくさん使って遊びました。 手で潰したり、型抜きをしたり、お皿やコップ、スプーンを使ってままごと遊びにも、集中して取り組んでいました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>「パン作り」 生地に具材を入れ、おむすびの形に成型し、親子でコミュニケーションをとりながら楽しく参加されていました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>「野菜スタンプ」 ピザに見立てた画用紙に、人参、ピーマンを使って絵の具でスタンプをしました。 野菜の断面のおもしろさを感じながら、喜んで取り組んでいました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市	
施設等名	NPO 法人コミュニティワーク つどいの広場 キッズステーション	
取組の名称	「食育月間 わくわくクッキング ピザを作ろう！」 「食育月間 夏野菜を育てよう 園芸講習会」	
実施時期	令和 7 年6月 4 日(水) 令和 7 年6月 6 日(金)	
取組みの目的	<input checked="" type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践	<input checked="" type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input checked="" type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>○「食育月間 わくわくクッキング ピザを作ろう！」</p> <p>米粉の餃子の皮を使って、簡単にホットプレートで出来るピザ作りを行いました。親子でクッキーの型抜きを使ってハムの型抜きをし、木のマドラーを使ってチーズを切りました。コーンやピーマン、ミニトマトも彩りよく自由にトッピングして皮に乗せて焼きました。親子で楽しく料理をする事で、子ども達の食材への興味や食の意欲を引き出し、一緒に美味しく食べる体験をして頂きました。</p> <p>お母さんから、まだまだクッキングは難しいと思っていましたが、こうすれば簡単に一緒に出来て良いですね！と嬉しいお声を頂きました。</p>  <p>○「食育月間 夏野菜を育てよう 園芸講習会」</p> <p>近隣の園芸店の方に講師としてご協力頂き、夏野菜の植え方と美味しく育てるコツを詳しく教えて頂きました。茄子、ミニトマト、パプリカの3種類の苗を用意し、苗を見て何のお野菜か当てて頂きました。好きな苗を選んでもらい、こちらで用意したペットボトルの鉢に植え替えをして頂きました。家に持ち帰ってから更に大きな植木鉢に植え替えてもらう際のコツや肥料のやり方、添え木の立て方を、丁寧に教えて頂きました。子ども達には土をさわったり、毎日苗に水あげをしてワクワクしながら野菜が育つ過程を楽しんでもらいたいと思います。そして収穫したお野菜を家族で美味しく食べてもらう経験をしてもらえたら嬉しいです。</p> 	

食育月間の取り組み

所属団体名	東大阪市	
施設等名	社会福祉法人どんぐり福祉会 つどいの広場つみき	
取組の名称	畑の採れたて野菜で親子クッキング	
実施時期	2025年5月～7月	
取組みの目的	<input checked="" type="checkbox"/> 共食の推進 <input type="checkbox"/> 朝食の摂取 <input type="checkbox"/> 栄養バランスの良い食事の摂取 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜の摂取 <input type="checkbox"/> 生活習慣病やフレイル予防・改善のための良い生活習慣の実践	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって食べる <input type="checkbox"/> 栄養成分表示への理解促進 <input type="checkbox"/> 食品の安全性に関する知識の普及 <input checked="" type="checkbox"/> 農産物の栽培体験の機会提供 <input type="checkbox"/> 食品ロスの削減 <input type="checkbox"/> 伝統料理や郷土料理の伝承
取組内容	<p>隣接して通年借りている畑で作っていたえんどう豆を収穫。</p> <p>親子クッキング「つみき畑のえんどう豆でずんだ団子をつくろう！」を、実施。 1～2才の子どもたちがつぶす、まぜる、丸める等の工程を親に手伝ってもらいながらも、自分の力で達成。「ぼく切っせん」「こうして丸くした」と話してくれました。試食の際はみんなで食べて「おいしいなあー」という声が聞こえました。</p> <p>次の時期にきゅうり、ミニトマト、ししとう、オクラを植えました。 きゅうりの成長が一番早く、朝採れたての大きなきゅうりをみんなで喜び試食。家では食べない子も、他の子につられて口に運ぶので、「友だちとやったら食べれるんやなー」と、お母さんも嬉しそうでした。</p> <p>親子クッキング「つみき畑のとれたてきゅうりをたべよう ミニお好み焼きもつくろう」を実施予定(7/10)</p> <p>朝収穫のきゅうりのみずみずしさを味わい、お好み焼きは野菜を切って、材料を入れて混ぜて、出来上がりをみんなでいただく過程を、親子で楽しみます。</p>	