

1 研究内容の概要

<p>&lt;テーマ&gt; コロナ禍における食育  学校給食 献立作成事業</p>	<p>・高校生が考えた給食の提供 令和3年12月15日(水)に実施 「ニラで健康レベルアップ」 学校給食センターでの調理の後、加東市立福田 小学校訪問</p>  <p>下処理：ニラの洗浄・異物確認 調理：ナムルの具材を茹でる 調理：麻婆豆腐の具材を炒める 配分：からあげを各学校に分ける</p>	<p>試食会 ～7・8・9月～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食材の大きさ、均等に配食できるように</li> <li>小学校低学年～中学生の味覚</li> <li>栄養価の基準に合わせる</li> </ul> 
<p>&lt;テーマ&gt; コロナ禍における食育  地域への食提案</p>	<p>・こども園の手作りおやつ、給食の提案、食育 だよりの制作・配布、オリジナル手作りおやつ の提供 ・地域イベント出店 ・酒粕調味料の開発 山田酒造との連携</p>  	  <p>当日販売を求める方も 多く、大好評!</p>
<p>&lt;テーマ&gt; コロナ禍における食育  学科間連携 スポーツ栄養</p>	<p>・体育科生の昼食の献立提案 ・食堂との連携</p>  <p>提供されたお弁当 生活科科長 森魚のキノコあんかけ 数種類の甘辛味、ほうれん草の炒め物、 かぼちゃの煮物、マカロニサラダ、卵焼き 茹でブロッコリー、チョコドーナツ</p>	<p>3 実践</p> <p>①献立作成のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>★彩りを良くし、寮生の好物を確保しつつ野菜を取り入れる</li> <li>★旬の野菜を使用する</li> <li>★デザートを入れる（フルーツや焼き菓子）</li> <li>★全体的に美味しそうと思える見た目にする</li> </ul> 
<p>&lt;テーマ&gt; チャレンジショ ップで地域をつ なぐ</p>	<p>高校生チャレンジショップ 「フードデザイン工房 Seica」の取組 「さくらファーム」との連携 ～加西トマトの商品開発～</p> 	<p>さくらファームさんとの連携</p> <p>食ビジネスの研究を!</p> <p>6次産業化によるメリット</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>農産物に付加価値を付けた販売による所得向上と収入の安定</li> <li>農閑期を加工業に充てられる労働負担の均一化</li> <li>地域資源を事業に利用した食文化の持続的保持</li> <li>地域ブランド化による地域活性化</li> </ol> 
<p>&lt;テーマ&gt; 地方創生</p>	<p>地方創生☆政策アイデアコンテスト 2021 近畿経済局長賞受賞</p> <p>①かとう憩いの森体験バスツアー ②Let's livin up Kato</p> <p>「食」の体験プログラム</p> <p>山の芋の落とし汁 1日目</p> <p>もち麦ピザ 1日目</p> <p>東条バーガー 2日目</p> 	<p>取り組み もち麦普及に向けて</p> <p>3 芋で心にしなやかに健康を</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①地域の方との意見交換会に参加</li> <li>②もち麦収穫体験</li> <li>③マルヤナギ小倉屋さんの商品</li> <li>④もち麦クッキング</li> </ol> 