

第 20 回佐賀県食育賞の候補者募集中 !!



応募締切

令和 8 年 11 月 30 日

(月曜日)

表彰式

令和 9 年 6 月予定

問合せ先：佐賀県くらしの安全安心課

食育・計量担当 電話：0952-25-7069

FAX：0952-25-7327

あらゆる**食育及び食品ロス削減**に関する活動で応募できます

部門及び募集対象者

◎ボランティア部門《自薦又は市町長又は大学等の長※からの推薦》

※大学等の長が推薦できるのは、当該大学等の学生又は当該大学等の学生を主体とする団体に限る。

- ①食生活改善推進員及び食生活改善推進員で構成される団体
- ②食育及び食品ロス削減の推進に関わるボランティアとして活動している個人又は団体（①に該当する者を除く。）
- ③食育及び食品ロス削減の推進に関わるボランティアとして活動している大学（短期大学を含む。）、高等専門学校若しくは専門学校の学生若しくは大学等の学生を主体とする団体

◎事業者部門《自薦・他薦（市町長を含む）》

- ①介護その他の社会福祉、医療、保健に関わる者、関係機関、関係団体
 - ②農林漁業者（法人を含む。）、農林業業者を組合員とする協同組合及び集落営農等農林漁業者グループ
 - ③食品製造・販売その他の事業活動に従事する者
- （ただし、①、②、③ともボランティア部門に該当する者を除く。）

◎教育関係者部門《自薦・他薦（市町長・園長等・所長・校長を含む）》

- ①教育及び保育に関する職務従事者、教育等の関係機関・関係団体（認定こども園・幼稚園・保育所・小中学校・高等学校等）

◎募集締切

令和8年11月30日（月曜日）

◎募集方法

以下の佐賀県ホームページにアクセスしていただき、専用の推薦調書をダウンロードしてください。

佐賀県ホームページ

第20回佐賀県食育賞の候補者募集中!!

<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji00388550/index.ht>

くらしの安全安心課食育・計量担当まで必要書類を7部、郵送で提出してください。持参も可能です。

住所：〒840-8570

佐賀県佐賀市城内一丁目1番59号

佐賀県くらしの安全安心課 食育・計量担当

電話：0952-25-7069

◎審査方法

有識者等で構成される審査会において、応募関係書類による審査を行い、受賞者を決定します。

※受賞者決定は、令和9年3月頃の予定です。

取組事例 第19回佐賀県食育賞を受賞された皆様です

ボランティア部門

多久市食生活改善推進協議会 様



○30年以上の長きに渡って、「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに地域住民に対して、食生活改善の普及・啓発を行い、市民の健康を支える活動に尽力している。

・男性栄養教室

男性栄養教室では、1日に食べる目安量や簡単野菜料理などをテーマにして開催している。自宅で再現しやすい献立や自宅で作れない献立を織り交ぜている。

・親子（年長園児～小学生）栄養教室

3食食べることの重要性や朝ごはんの大切さをテーマにして開催している。

・「みんなの100円食堂」

運営メンバーとして参加している。共に食事をしながら、食に関する現状や意識などを様々な世代から聞くことができる貴重な場となっている。

・郷土料理の普及

「はっちいだご」「ほおかぶりだご」といった郷土料理を委託事業や自主事業の献立に組み込んで普及を図っている。また、レシピを作成し、家庭でも作れるように啓発に努めていることなどが評価されました。

石井 節子 様



○約20年の長きに渡り、煎茶教授として日本の伝統的食文化である煎茶について、淹れ方、飲み方等の指導を行い、日本の食文化の継承に貢献している。

・煎茶教室

保育園・学校等でお茶の淹れ方、飲み方、お菓子のいただき方等を指導する教室を開催している。

特に保育園では、園児達が学んで淹れたお茶を保護者に振る舞い、家庭での実践に繋げている。

・白山だんらん茶屋の実施

商店街と連携して白山だんらん茶屋を実施し、茶に親しむ機会を提供している。

・にしん茶屋の会

日新公民館活動の一環としてこども達への煎茶教室や地域住民を対象とした茶会を年3回開催している

ことなどが評価されました。

牧瀬 和浩 様



○園に畑（徒歩5分の距離）を提供し「畑の先生」として、園児達に野菜の苗植え、種まき、収穫の指導を行い、園児達が野菜に興味を持ちながら、野菜の成長過程に気づかせたり、収穫の喜びを感じさせるなど多様な体験ができるようにしている。

・夏野菜、冬野菜の収穫体験

夏野菜（きゅうり、いんげん、とまと、ピーマン）、冬野菜（大根、白菜、キャベツ）の収穫について指導している。

・アスパラガスの収穫体験

ハサミを使って収穫してもらう。短く切ってしまう園児達もあり、どの辺から切るかを学ぶハサミを使っての収穫方法を指導している。

・玉葱の苗植え体験

一本ずつ穴に丁寧に植えていってもらう。園児達からは、「ねぎみたいだね。」「玉葱のにおいがする。」といった経験してみても分かる言葉が聞かれたことなどが評価されました。

事業者部門

富永 ゆかり 様



○2020年に「認定栄養ケア・ステーション テンジン」を開設し、「食で笑顔と健康」をスローガンに掲げ、地域の健康づくりや食品ロス削減に尽力している。

・健康に配慮した弁当の販売

訪問や電話等により対象者の健康状態を確認し、病気に配慮した食事、必要な栄養量と考慮した食事を提供している。

・共食の楽しさを伝えるための地域食堂「おうちの憩いの食堂」の開催

こどもも大人もみんなでワイワイ！誰でも参加できる地域食堂として、地域の中で安心できる居場所づくりを行っている。

・食品ロスをなくすための「フードエイドおうち」の実施

地域の方々より寄付された食べきれない食品や配食事業で残った惣菜を地域で必要とされる方々に無償で提供している。

・訪問による栄養食事指導や栄養相談の実施

病気や障害等で食事の配慮が必要な方に、食材の選び方や調理の仕方についてアドバイスをし、症状を悪化させない支援を行っていることなどが評価されました。

佐賀県農業協同組合白石地区女性部 様



○白石・福富・有明の支所ごとの会員が、地元の小学校において、地域の特徴に応じた食に関する体験学習を行っている。

・蓮根収穫

保護者等と協力し、こども達が足をとられながら収穫体験を行うことで、農家の苦勞と喜びを学ぶ。収穫した蓮根は、家庭で味わうだけでなく、食改が行う親子料理教室の食材として提供しており、地域との連携を図っている。

・大豆栽培・味噌作り体験

子ども達が育て、収穫した大豆を使って味噌作りまでを行い、地元の食材が口に入るまでの工程を学ぶことができる。

・須古寿司作り体験

白石町の郷土料理である須古寿司について、親子で作ることに挑戦する。家庭では作る機会が少なくなっている中で、よい経験となっていることなどが評価されました。

体験型食育塾べじありたん 様



○有田町を中心に活動する地域食育団体「体験型食育塾べじありたん」は、各種調理教室等でこども達に対し食材に触れ、旬を学び、調理する活動に加え、家庭で再現できるレシピ作りにチャレンジする活動を行っている。

・旬の食材の特徴や栄養、産地、調理法など、こども達に分かりやすく説明し調理につなげる。

・こども達が自分の手で最初から最後まで作り上げるプロセスを大事にしており、親が調理に立ちいらない環境づくりをあえて採用している。

・活動中の様子を記録し、ブログやSNSで保護者に共有し、家庭でも学びが継続できる仕組みを整えている。

・野菜の皮や茎を活用した調理、余り野菜の使い切りの工夫など、食品ロス削減の視点も自然な体験の中に盛り込んでおり、こども達に「なぜもったいないか」を感覚的に理解できる内容となっている

○地域でのイベント等においても、こども達と地元農産物の販売を行い、販売の難しさや喜びを感じるなど食に関する体験もさせていることなどが評価されました。

教育関係者部門

学校法人小川学園
嬉野幼稚園 様



○「食べることは生きること。給食や食育で様々な体験をして欲しい。」との思いから、日々の給食を中心に、体験型の食育活動を展開している。

- ・嬉野を味わう食育活動
毎月1回、嬉野茶を使用した給食やおやつを提供している。保護者からのリクエストで、子ども達と一緒に家庭でもできる嬉野茶を使用したおやつレシピを給食だよりに掲載している。
- ・みそ作りとみそ玉作り
茹でた大豆を自分たちですり潰して、味噌樽に入れていく。食べごろになってきたら、みその色と香りを感じる。
自分たちで作ったみそでみそ玉をつくり、家庭へ持ち帰り家族と味わう。
- ・茶摘み体験とお茶の葉の天ぷら
茶摘み体験を行い、摘んだままの茶の葉を使って天ぷらで提供する。茶の香りを感じながら味わう
ことなどが評価されました。

佐賀市立春日北小学校
緒方 美津子 様



○栄養教諭として、児童一人ひとりの健やかな成長を支えるため、食を通じた健康づくりを推進する。

- ・肥満児童に対する個別指導
食習慣や生活習慣の聞き取りを基に、肥満傾向の児童一人ひとりに合わせた食事・運動・生活習慣改善の指導を月1回程度実施している。
- ・健全な食習慣を確立する食育活動
「早寝・早起き・朝ごはん運動」を年2回実施し、その成果を分析し、保護者に情報発信している。
- ・食への感謝を高める食育活動
地域の生産者や給食に携わる業者の方々を紹介し、感謝の手紙を書かせる活動を行っている。
- ・食品ロス削減活動
食育月間に実施する「給食を残さず食べよう週間」や出前授業「未来はみんなで作るものやってみよう！SDGs」を行い、食べ物を無駄にしない意識の醸成を図っている
ことなどが評価されました。