

農林水産省「地域農業・教育連携モデルの創出」採択事業 「食の未来を創る」プロジェクト

朝霞市立朝霞第三小学校 食育授業・学校給食実施
— メディア関係者向け取材資料 —

駒場学園高等学校 × 十文字学園女子大学 × JAあさか野



1. 取材当日のアクセス・駐車場所のご案内

朝霞台駅からJAあさか野駐車場まで:車で約6分(約1.8km)

📍

おすすめ

6分

🚗

運転

6分

🚝

25分

🚶

9分

🚲

—

✕

○

...

📍

朝霞台駅、〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁

〒351-0033 埼玉県朝霞市浜崎 2 1 3

+

目的地を追加

🕒

すぐに出発

▼

オプション

📱

iPhone にルートを送信

🔗

リンクをコピー

🚗

県道266号 経由

6分

最速ルート (通常の交通量)

1.8 km

詳細 プレビュー

🚗

不明な道路を經由

7分

2.3 km

🚗

中央通り/県道112号 経由

7分

2.2 km

A detailed map of the area around Asakano Station in Maebashi City, Saitama. A blue line indicates the recommended driving route from Asakano Station (朝霞台駅) to JA Asakano Parking Lot (JAあさか野駐車場). The route is labeled with a travel time of 6 minutes and a distance of 1.8 km. The map shows various landmarks, including the Asakano River (荒川), Route 266, and several schools and businesses. Other route options are shown in light blue, with travel times of 7 minutes and distances of 2.3 km or 2.2 km.

あなたらしさをともに育む
十文字学園女子大学

2. JAあさか野駐車場 → 朝霞第三小学校(徒歩:約2～3分)

【会場】朝霞市立朝霞第三小学校
〒351-0033 埼玉県朝霞市浜崎230

【駐車場所】JAあさか野 敷地内(砂利地)
〒351-0033 埼玉県朝霞市浜崎213

※小学校には駐車場がありません。
お車の方は、右記の「JAあさか野」駐車場所をご利用ください。
矢印の先の正校口からお入りください

JAあさか野に駐車後、徒歩で朝霞第三小学校へお越しください。
学校までは徒歩2～3分程度です。



2. 食育授業のスケジュールと実施内容

10月27日(火)食育授業【終日】

8:50～ 9:35 1クラス目(導入・個人ワーク)

9:40～10:25 1クラス目(グループワーク・発表)

10:45～11:30 2クラス目(導入・個人ワーク)

11:35～12:20 2クラス目(グループワーク・発表)

12:20～12:55 配膳・給食

ふりかけ配布、3タッパでの配布、バンダナの説明

13:55～14:45 3クラス目(導入・個人ワーク)

14:45～15:30 3クラス目(グループワーク・発表)

【オリジナルふりかけの試作】



【完成したオリジナルふりかけ】



児童へ配布するオリジナルバンダナ



学生から児童へのメッセージカード

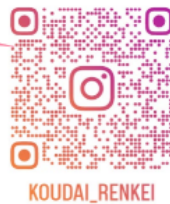
こんにちは!

インスタでプロジェクトの活動を配信しています。登録をお願いします(^^)♪

私たちは、**十文字学園女子大学(食物栄養学科)有志団体、**
高大連携「食の未来を創る」プロジェクトメンバーです。

普段は栄養士・管理栄養士になるために栄養や健康について学んでいます。
高大連携「食の未来を創る」プロジェクトでは、JAあさか野管内の地域の
農家さんと交流しながら、地域農産物の生産見学や農作業体験をしました。
私たちが通う大学の地域に、こんなにもたくさんの農産物が生産、収穫されていることを学び、新鮮で
おいしい野菜が食べられることに改めて感謝しました。

今後、収穫時期を迎えるにんじんやいちごの農作業ボランティアなどに積極的にかかわりながら、食と
農、栄養と健康をつなげる栄養士・管理栄養士を目指して、活動していきたいと思っています。



KOUDAI_RENKEI

5. 「みそ汁日めくりカレンダー」から学校給食へ(2026年10月14日)

ごま豆乳みそ汁を朝霞市内7小学校・約8,000人に提供

いつもとちよっとちがうみそ汁レシピ

毎日食べよう「みそ汁」カレンダー

高連携「食の未来を創る」プロジェクト

私立駒場学園高等学校 × 十文字学園女子大学

毎日食べよう「みそ汁」カレンダーの取り扱い説明書

- 混合だしの作り方(基本)
 - * 水の量に対して、昆布は1%、かつお節は2%を目安に用いる。
 - * 水に昆布を入れて加熱し、沸騰直前に取り出す。
 - * かつお節を加えて加熱し、沸騰したら火を止め、1~2分後にこす。
- みそ汁の具材
 - 栄養バランスを考慮し、2種類以上を組み合わせる。
- N/K比について
 - * 食材に含まれるナトリウム量 ÷ カリウム量 = N/K比を算出。
 - * 一般的に2.0以下が望ましい目安とされる。
 - * みそ汁レシピに記載のマークを参考に。
- レシピの調整について
 - * 掲載レシピは、食材・調味料・調理器具の違いにより見た目や味が変わる場合あり。
 - * 各家庭で適宜調整して楽しむこと。
- 使用しているみその種類と特徴
 - * 米みそ: 全国的に親しまれ、甘口から辛口まで幅広い。
 - * 麦みそ: 麦麴の香りが特徴。甘口で香ばしい風味。
 - * 豆みそ: 大豆のみを使用。濃厚で旨味が強く、色も濃い。
 - * 甘みそ: 塩分が一般的なみそより控えめで、甘みやコクがある。
- 国産食材を積極的に活用(よいことがいっぱい!)
 - * 味や風味がよくなる。
 - * みその量を減らしてもおいしい。
 - * フードマイレージ(輸送距離)が短く、環境にやさしい。
 - * JAあさか野管内の農家さんは多品種の農産物を育てています。地産地消で地元野菜を食べましょう。
 - * 「丸ごとさいたま! おこめとやさしいMAP」参照

いつもとちよっとちがうみそ汁の具材や味をお楽しみください。

17

豚バラ肉入り。優しく身体を温める「ごま豆乳みそ汁」

【4人分の材料】 (g)

混合だし※	400
米みそ	40
無調整豆乳	200
①白菜	240
②しめじ	60
③にんじん	40
④豚バラ肉	80
すりごま	8

※取扱説明書参照

【1人分の栄養成分】

エネルギー(kcal)	148
タンパク質(g)	7.4
脂質(g)	11.3
糖質(g)	7.5
食物繊維(g)	2.7

【作り方】

1. 米みそと無調整豆乳を混ぜ合わせる。
2. にんじんは短冊切りにする。白菜は1cm幅に切り、しめじは白きを取ってほぐす。豚バラ肉は野菜と同じ大きさに切り、熱湯でゆでる。
3. 鍋に混合だしを入れ、白菜とにんじん、しめじを入れて加熱する。
4. 豚バラ肉を入れ、1.を加えて混ぜる。
5. みそ汁を椀に入れ、すりごまをふる。

【ポイント】

★豆乳入りでまろやかな味わい! お好みで、すりごまを増やしてもさらに美味しい。

★小学校給食向けにアレンジしたレシピ! 米みそを白みそにする。ほんのり甘じょうろはく。コクや塩味。野菜もたくさん入れて具だくさん!

※本資料は十文字学園女子大学の授業に活用する目的で配布が希望したみそ汁レシピを、朝霞市立小学校に提供し、その中で実際に調理・提供された。

5. 「みそ汁日めくりカレンダー」から学校給食へ(2026年10月14日)

学生が小学6年生4クラスの児童へ「みそ汁カード」を配布

とうにゅう

しる

ごま豆乳みそ汁

じゅうもんじがくえんじょしだいがく

こまば かくえん こうとう がっこう

十文字学園女子大学 × 駒場学園高等学校

★ \ここがポイント! / ★

とうにゅう

豆乳入りでまろやか!

やさい

お野菜たっぷり!

しょくもつ

「食物せんい」もたくさん!

ざいりょう にんじん

材料 (4人分)

だし汁 400

①にんじん 40g

こめ 40g

②しめじ 60g

米みそ 40g

③白菜 240g

むちようせいとうにゅう

④豚バラ肉 80g

無調整豆乳 200g

すりごま 8g

つくりかた

①米みそとむちようせいとうにゅうを混ぜあわせる。

②材料を準備する。

③鍋にだし汁と野菜を入れる。

④豚バラ肉を入れる。

⑤豆乳とすりごまを加える。

①短冊切りに切る。

②石づきを取ってほぐす。

③1cm幅に切る。

④野菜と同じ大きさに切る、熱湯でゆでる。

なべ じる やさい

鍋にだし汁と野菜を入れる。

①〜③を加えて煮る。

ぶた にく い

豚バラ肉を入れる。

やさい 野菜がやわらかくなってきたら、④と⑤を加えてさらに煮る。

とうにゅう

豆乳を加え、みそ汁をお椀に盛ってすりごまをふる。

★お好みで、すりごまを撒いてもさらいおいし。

ひとりぶん えいようせいぶん

1人分の栄養成分

エネルギー 148kcal

たんぱく質 7.4g

脂質 11.3g

炭水化物 7.5g

食塩相当量 1.4g

食物せんい 2.7g

10月14日のみそ汁は、

学校給食用にアレンジした

『ごま豆乳みそ汁』です!

ぎゅうしよく

給食アレンジのポイント!

こめ しろ

米みそ→白みそにして甘めでコクのある味に!

なが ついか やさい えいようまんてん

だいこん・長ネギを追加して、野菜たっぷり栄養満点!

だいず かあ ふしみ ゆた

大豆の香りが風味豊かでごまと相性バツグン!

たくさんの種類の野菜が食べられる

栄養たっぷりみそ汁

やさしい味で心も体もぽかぽか!

たべものクイズ!

今回つかわれている「みそ」と「豆乳」は、なにからできているかな?

1 こめ

2 だいず

3 むぎ

食べることは、からだと心をつくるのに大切なこと。

いろいろな食材を食べて元気にすごしましょう!

すきなやさしいは何か?

うちでもつくってみてね!

十文字学園女子大学の学生と駒場学園高等学校の生徒が考案したみそ汁レシピを朝霞市学校給食センターの皆様のご協力のもと、学校給食用にアレンジして、提供していただきました。

＊本プロジェクトは、一部、令和8年度 地域農業・教育連携モデル消費・安全対策交付金のうち、地域での食育推進の採択を受けて活動をしています。

APPENDIX



あなたらしさをともに育む
十文字学園女子大学



3. 農林水産省交付金採択 —『食の未来を創る』プロジェクトの始動—

2026年度「食の未来を創る」プロジェクト 駒場学園高等学校 × 十文字学園女子大学【スケジュール】

令和8年のテーマ 丸ごとさいたま！栄養たっぷりおむすび大作戦

【背景】私たちの「食」と「農」の課題

- 若者の朝食欠食、栄養の偏り・エネルギー不足
- 米離れや食品ロス
- 農業の担い手不足など、地域農業を取り巻く課題

【目的】おむすびから「食」と「農」の未来を考える

- 日本の食文化である「米・おむすび」の価値を再発見
- 地産地消を通じた地域農業への理解
- 地域食材を活用した健康的な食づくり
- 食材を無駄なく活用する意識を育む

【実践】農業体験から「食」へつなげる

- JAあさか野・農家・企業等と連携
- 田植え・収穫など、生産現場を体験
- 埼玉県産の米・野菜を活用
- 「おむすび・ふりかけ」の試作・開発
- 学んだ成果を地域へ発信・還元

回	日程		場所	シラバス
				丸ごとさいたま！栄養たっぷりおむすび大作戦
事前	2026/2/26(木)		JAあさか野新座支店	野菜農家さんとプロジェクトメンバー(教員)の交流会
事前	2026/3/10(火)		JAあさか野	◆学外活動:温湯消毒(米農家) 米農家さんと交流会
第1回	2026/4/18(土)	13:30~14:30	駒場学園高等学校	◆決起会(駒場高校) 顔合わせ プロジェクトの説明 ふりかけ講座(産学連携:三島食品)
第2回	2026/4/29(水)	終日	駒場学園高等学校	◆田植え体験(学校行事)
	2026/5/21(木)	午前中	JAあさか野所轄内農家	◆学外活動:田植え見学(大学生) ※高校生は学校行事の田植えに参加し、双方で情報交換する。
第3回	2026/6/08(月)	16:20~17:20	オンラインプロジェクト	◆田植え体験・見学の情報共有(PP) ◆ふりかけ案の発表
第4回	2026/6/20(土)	13:00~16:00	駒場学園高等学校	◆おむすびとふりかけの試作計画 ・おむすび握り方(おむすびの大きさや形、重さ) ・ふりかけの食材合わせ
有志	5月中旬			夏野菜植付(野菜農家)見学
第5回	2026/8/06(木)	10:00~12:30	駒場学園高等学校	◆おむすびとふりかけの試作 ・今後のイベント参加および発表等の打ち合わせ ※JAあさか野さんより米や野菜の活用提案
有志	夏休み期間			田んぼや野菜畑見学
第6回	2026/8/24(月)	10:00~12:00	駒場学園高等学校	三島食品 ◆おむすび・ふりかけ試作(三島食品評価) ・JAあさか野さんより米や野菜の活用提案 ・各チームで事前協議
第7回	2026/8/28(金)	10:00~12:00	駒場学園高等学校	◆おむすび・ふりかけ試作・完成 ・学外イベントの準備 ・ポスター発表
第8回	8月上旬 ~9月上旬	9:00~12:00	JAあさか野所轄内農家	◆学外活動: 8/7 里芋のマルチ敷き込みやじゃがいもの収穫 8/25 ナス、ピーマン、ゴーヤ、オクラ、モロヘイヤ、クウシンサイ、トマトの収穫 8/27 イチゴの親苗から子苗を切り離す作業、栽培方法の説明 9/4 JAあさか野内間木倉庫にて、志木市内の米の圃場見学、米の品質検査の見学、米の脱穀前の作業見学 ・米や野菜収穫(新座・朝霞)
第9回	2026/10/03(土)	終日	イベント参加	◆学外活動:JAあさか野イベント:10月3日(土) 新座直売センター内レシビ提供 学校給食関係の食育活動など ◆文化祭ポスター発表:10月24日(土)・25(日)
	10月24・25日	終日	イベント参加	◆文化祭ポスター発表:10月24日(土)・25(日)
第10回	2026/12/19(土)	13:30~15:30	十文字学園女子大学	◆報告会 リアクションバー
予備				10/14 朝霞市内の小学校にみそ汁レシビ提供(8000食) 10/27朝霞第3小学校6学年へ食育授業とふりかけ試食

※予定は食材や進行状況によって変更する場合がある。

※活動時間は目安となっており、進行状況によって、前後する。



2. 農林水産省「地域農業・教育連携モデル」の事業概要と採択

農林水産省

令和8年度消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進

1.事業の趣旨

本事業は、第4次食育推進基本計画又は第5次食育推進基本計画及び食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）第 17 条に基づき作成した都道府県食育推進計画（以下「食育推進計画」という。）に定められた目標のうち、次の(1)から(10)までに掲げる目標の達成に向けて、共食の場における食育活動、和食給食の普及、学校給食における地場産物等活用の促進、日本型食生活の普及促進、食育活動を推進する人材の育成及び活用、農林漁業体験機会の提供、環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上、食品ロスの削減、食文化の保護・継承等に係る取組等を行うものです。

事業の実施に当たっては、国産農林水産物や地域の食品の魅力の再発見と生産者に対する理解向上に向けて目標(6)の達成に資するとともに、事業実施主体においては、事業で実施した取組を都道府県域内に広く普及させるための取組を行うものとします。

【目標】

- (1) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす。
- (2) 学校給食における地場産物等を活用した取組等を増やす。
- (3) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす。
- (4) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす。
- (5) 農林漁業体験を経験した国民を増やす。
- (6) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす。
- (7) 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす。
- (8) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす。
- (9) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす。
- (10) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす。

農林水産省

English | こどもページ | サイトマップ | 文字サイズ

標準

大きく

逆引き事典から探す

組織別から探す

キーワードから探す Google 提供

検索

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 調達情報・公表事項 > 補助事業参加者の公募 > 令和8年度消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進(「地域農業・教育連携モデルの創出」の取組)の公募結果について(2次公募)

令和8年度消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進(「地域農業・教育連携モデルの創出」の取組)の公募結果について(2次公募)

事業の交付金交付候補者を以下のとおりお知らせいたします。

・「地域農業・教育連携モデルの創出」の取組

一般社団法人 とやまのめ

徳之島町

農と食で若者の未来をつなぐ協働事業体

国内の大学では本学のみが採択されました

お問合せ先

消費・安全局消費者行政・食育課

代表：03-3502-8111（内線4631）

ダイヤルイン：03-6738-6558

3. 農林水産省交付金採択 —『食の未来を創る』プロジェクトの始動—

2026年度「食の未来を創る」プロジェクト 駒場学園高等学校 × 十文字学園女子大学【スケジュール】

令和8年のテーマ 丸ごとさいたま！栄養たっぷりおむすび大作戦

- 【背景】私たちの「食」と「農」の課題
- ・ 若者の朝食欠食、栄養の偏り・エネルギー不足
 - ・ 米離れや食品ロス
 - ・ 農業の担い手不足など、地域農業を取り巻く課題

- 【目的】おむすびから「食」と「農」の未来を考える
- ・ 日本の食文化である「米・おむすび」の価値を再発見
 - ・ 地産地消を通じた地域農業への理解
 - ・ 地域食材を活用した健康的な食づくり
 - ・ 食材を無駄なく活用する意識を育む

- 【実践】農業体験から「食」へつなげる
- ・ JAあさか野・農家・企業等と連携
 - ・ 田植え・収穫など、生産現場を体験
 - ・ 埼玉県産の米・野菜を活用
 - ・ 「おむすび・ふりかけ」の試作・開発
 - ・ 学んだ成果を地域へ発信・還元

回	日程		場所	シラバス
				丸ごとさいたま！栄養たっぷりおむすび大作戦
事前	2026/2/26(木)		JAあさか野新座支店	野菜農家さんとプロジェクトメンバー(教員)の交流会
事前	2026/3/10(火)		JAあさか野	◆学外活動:温湯消毒(米農家) 米農家さんと交流会
第1回	2026/4/18(土)	13:30~14:30	駒場学園高等学校	◆決起会(駒場高校) 顔合わせ プロジェクトの説明 ふりかけ講座(産学連携:三島食品)
第2回	2026/4/29(水)	終日	駒場学園高等学校	◆田植え体験(学校行事)
	2026/5/21(木)	午前中	JAあさか野所轄内農家	◆学外活動:田植え見学(大学生) ※高校生は学校行事の田植えに参加し、双方で情報交換する。
第3回	2026/6/08(月)	16:20~17:20	オンラインプロジェクト	◆田植え体験・見学の情報共有(PP) ◆ふりかけ案の発表
第4回	2026/6/20(土)	13:00~16:00	駒場学園高等学校	◆おむすびとふりかけの試作計画 ・おむすび握り方(おむすびの大きさや形、重さ) ・ふりかけの食材合わせ
有志	5月中旬			夏野菜植付(野菜農家)見学
第5回	2026/8/06(木)	10:00~12:30	駒場学園高等学校	◆おむすびとふりかけの試作 ・今後のイベント参加および発表等の打ち合わせ ※・JAあさか野さんより米や野菜の活用提案
有志	夏休み期間			田んぼや野菜畑見学
第6回	2026/8/24(月)	10:00~12:00	駒場学園高等学校	三島食品 ◆おむすび・ふりかけ試作(三島食品評価) ・JAあさか野さんより米や野菜の活用提案 ・各チームで事前協議
第7回	2026/8/28(金)	10:00~12:00	駒場学園高等学校	◆おむすび・ふりかけ試作・完成 ・学外イベントの準備 ・ポスター発表
第8回	8月上旬 ~9月上旬	9:00~12:00	JAあさか野所轄内農家	◆学外活動: 8/7 里芋のマルチ敷き込みやじゃがいもの収穫 8/25 ナス、ピーマン、ゴーヤ、オクラ、モロヘイヤ、クウシンサイ、トマトの収穫 8/27 イチゴの親苗から子苗を切り離す作業、栽培方法の説明 9/4 JAあさか野内間木倉庫にて、志木市内の米の圃場見学、米の品質検査の見学、米の脱穀前の作業見学 ・米や野菜収穫(新座・朝霞)
第9回	2026/10/03(土)	終日	イベント参加	◆学外活動:JAあさか野イベント:10月3日(土) 新座直売センター内レシビ提供 学校給食関係の食育活動など ◆文化祭ポスター発表:10月24日(土)・25(日)
	10月24・25日	終日	イベント参加	◆文化祭ポスター発表:10月24日(土)・25(日)
第10回	2026/12/19(土)	13:30~15:30	十文字学園女子大学	◆報告会 リアクションペーパー
予備				10/14 朝霞市内の小学校にみそ汁レシビ提供(8000食) 10/27朝霞第3小学校6学年へ食育授業とふりかけ試食

※予定は食材や進行状況によって変更する場合がある。
※活動時間は目安となっており、進行状況によって、前後する。