

主な取組み紹介



所在地：堺市西区

活動内容：大学生のサークルとして活動。食を通じて地域に開かれた大学を目指し、学生主体の食育活動を学内外で展開。

URL <https://www.hagoromo.ac.jp/>

取組み内容

健康教育

食生活

取組み概要

大学敷地内に実る果樹の生長記録、そのレシピを掲載した写真絵本を出版し配布。

羽衣“食育”プロジェクト

平成21年10月、学生有志が立ち上げた羽衣“食育”プロジェクト。

学部・学年の垣根を越えた全学的取組みとして“食育”を広げようとスタートし、13年目となります。

● 情報誌プロジェクト

(情報誌「ハッピーファンデミック」において食に関する情報を掲載し、学内外へ配布)

● 菜園プロジェクト

(地域の農家の方から畑を借り、野菜を栽培。学内に実る果実を収穫)

● 学食プロジェクト

(学食業者とともに協議しながら、学内の健康的な食環境を目指す)

● 料理教室プロジェクト

(調理スキルの向上を目指し、学内外で料理教室を開催)

上記4つのプロジェクトを進めながら、学内にとどまらず大学周辺の地域の方々への食に関する情報発信を続けています。

健康教育/食生活

コロナ禍でも実行可能な食育を模索し、大学敷地内に実る果樹の生長を記録し、その様子を写真絵本にまとめ、その生長記録や収穫物を使ったレシピを掲載し出版した絵本を、大学近くの保育園児や保育園の各保育室に寄贈し、日々の保育活動で活用していただいています。

保護者
保育士
の声

- ・日頃気に留めていなかった木々に興味を持った。
- ・家庭で絵本を通じて親子で楽しく食べ物に親しむ機会となった。
- ・掲載レシピを活用した。
- ・年長の園児が年下の園児に読み聞かせする場面がみられた。
- ・絵本を使ってクイズをした。

5がつのことです
あら？ きになる きになる
きいろい ちいさなはな！？
ことない なんのはな？

きいろいはなは すぐに
こんなか
なにか
だしかに

気になる！木になるたべもの

材料
薄力粉 100g
マーガリン 100g
砂糖 60g
卵 2個
ベーキングパウダー 3g
ヤマモモジュース 60g

2切れ (8等分、16枚/バウンドケーキ)
エネルギー 366kcal
たんぱく質 5.2g
脂質 47.4g
炭水化物 39.4g
食塩 0.6g

1. 卵はボウルに溶きほぐし砂糖も入れハンドミキサーで混ぜる。
2. 1に薄力粉を振り入れ、溶かしたマーガリン、ベーキングパウダーも入れさらさらハンドミキサーで混ぜる。
3. 2にヤマモモジュースを加えてさらさらになるまで混ぜる。
4. 3をバウンドケーキ型に流し入れ、170℃に予熱したオーブンで30分～40分焼く。
5. 型から出し、8等分に切って盛り付ける。

↑ 絵本「気になる！木になるたべもの」