

# 2024 年台日学校給食献立交換プロジェクト

## 活動概要

### プロジェクトの背景

「台湾の学校給食をもっと良くしたい」という思いで活動している台湾大享食育協会（タイワンタイキョウシヨクイクキョウカイ）は、「台日学校給食献立交換プロジェクト」をこれまで2年連続で実施。台湾農業部農産署の協力もあり、台湾と日本の栄養士がお互いの学校給食の献立や食育について交流する場を実現いたしました。

このプロジェクトにより、生徒たちにより豊かな食体験を提供できることを願っています。また日本の学校給食を参考にし、地元の食材や栄養教育の重要性を学び、台湾の学校給食での国産食材の活用を推進したいと考えています。

2022年・2023年の成果として、台湾の栄養士7名と日本の栄養士7名（東京都、群馬県、茨城県、福井県から参加）が交流し、合計16件の学校給食の献立と食育教材が考案されました。台湾と日本の教師と生徒たちが異国の味を楽しめただけでなく、特別な食文化も学び合い授業に活用することもできました。

### 一、主催者

台湾農業部農産署、大享食育協会

### 二、プロジェクト交流項目

今年は学校給食の献立交換の規模を拡大します。日本の学校給食に携わる栄養士10名と台湾の栄養士10名を招き、一緒に食育の重要性を学び、国際交流の機会を設けたいと考えています。

交流項目説明：

1. 日本の学校は地元食材を推進することが多く、その経験を参考に、台湾の生徒たちにも地元食材の特徴と多様な食文化を理解させたいと考えています。
2. 台湾と日本の栄養士には地元の特産品をテーマに献立を考案してもらい、献立が完成したら翻訳、試作と試食を行い、学校給食の交流を実施します。

3. 本プロジェクトに参加する台湾の栄養士は、日本の学校を訪れて学校給食を提供するプロセスを見学、試食する予定です。そして両校の栄養士による食育に関する交流を行います。
4. 台湾と日本の栄養士に学校給食の献立から食育教材を作成してもらい、両校の生徒が多様な食文化を学べる場を提供します。
5. 両校の栄養士は、都合の良い日にお互いの献立を再現して提供します。そしてオンラインのビデオ通話を通じて、リアルタイムに両校の教師と生徒が交流します。

### 三、プロジェクト参加要項

1. 交流対象：台湾と日本の学校栄養士、学校給食センター栄養士。
2. 交流学校：高校、中学校、小学校。
3. 給食を食べる人数：制限なし。参加者の実際に行われている給食の提供状況に基づく。
4. 献立テーマ：地元食材の活用。
5. 献立内容：一つの主食、二つの副菜、一つのスープが標準仕様になります。  
牛乳、果物、およびデザートは自由に調整できます。
6. 栄養基準表：現地の学校給食の基準に従います。
7. 食育教材：A4サイズの食育学習シートで作成し、内容に制約はありません。  
例：学校給食の献立、地元食材、食文化、特色料理などを紹介する。
8. オンラインビデオ交流：栄養士と学校は少なくとも1クラスの教師と生徒を対象とします。

※学年制限なし

### 四、申込方法

1. このプロジェクトに参加したい団体は、以下の宛先にメールをお送りください。  
[schoollunchexchange@gmail.com](mailto:schoollunchexchange@gmail.com)、趣旨は「台日学校給食献立交換プロジェクトに応募」
2. 3日以内にご返信させていただきます。

## 五、実施日程

1. 申込期間：2024年3月1日(金)至5月3日(金)
2. 台日学校の結果発表：2024年5月10日(金)
3. 食育教材の設計：2024年6月1日至9月30日
4. 学校の給食提供とオンラインビデオ交流：2024年9月2日至11月29日

工作項目 \ 月份	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
申込締切	●	●						
結果の発表		●						
食育教材の設計			●	●	●	●		
学校の給食提供と オンライン交流						●	●	●

## 連絡窓口

単位：大享食育協会

住所：11072 台湾台北市信義区菸廠路 88 号 5 階

担当者：洪莞紘 專案經理 ([janet@foodiedu.org](mailto:janet@foodiedu.org))、陳儒瑋 研究員 ([reedchen1978@gmail.com](mailto:reedchen1978@gmail.com))

Web サイト：<https://www.foodiedu.org/jp/contact>

## 参考資料

### 大享食育協会について

大享食育協会は、2016年6月より準備に取り組み、学校給食、持続可能な食事、食農教育、多文化を焦点とした児童の飲食に対する配慮を提唱し、2018年12月に正式に非営利社団法人組織となりました。

私たちは、全国コンテスト、動画・番組の撮影、食農課程の推進、国際交流の展開、対策の研究・分析等の活動を通じ、児童の飲食、農業の発展、文化の継承及び持続可能な環境に対する社会の関心を集め、日本、韓国等と国際経験と関係をもつ民間プラットフォームです。

- 教育推進：全国学校給食のコンテスト、講習会、食育活動、研究会
- 調査研究：台湾、日本、韓国における学校給食の対策などを分析
- 国際交流：台湾、日本、韓国などの食育推進組織と交流
- 政策提議：学校：給食について対策を考え、食育推進計画に参加
- 情報発信：「持続可能な食と農業」をテーマとする親子食育のTV番組や書籍などの制作
- Website：<https://www.foodiedu.org/jp/contact>
- 日台学校給食献立交換プロジェクト

2023年：<https://www.foodiedu.org/project/2138>

2022年：<https://www.foodiedu.org/project/2049>

### 日本食育と学校給食交流

- 2017年 | 第十二回全国学校給食甲子園、全国学校栄養士協議会、埼玉県学校給食会
- 2018年 | 奈良県宇陀市学校給食センター、東京都学校給食会、東京都府中市立学校給食センター、東京都江戸川区立船堀小学校、第十三回全国学校給食甲子園、藤江株式会社
- 2019年 | 兵庫県養父市学校給食センター、兵庫県学校給食、食育支援センター、兵庫県教育委員会、兵庫県山手中学校、第十四回全国学校給食甲子園、株式会社藤江（東京都）、東京都

日野第一小学校、三信化工

- 2022 年 | 群馬県川場村学校給食センター、茨城県ひたちなか市立美乃浜学園、茨城県学校給食会、第十七回食育推進全国大会（出展）、愛知県学校給食物資流通協同組合、愛知県農業水産局水産課
- 2023 年 | 茨城県教育委員会、茨城県笠間市学校給食センター、富山県立山町学校給食センター、富山県学校給食会、石川県加賀市錦城小学、福井県南越特別支援学校、神奈川県大和市櫻丘小学、神奈川県学校給食会、群馬県私立共愛学園小学校、群馬県千代田町立学校給食共同調理場、東京都墨田区立中川小学校、茨城県ひたちなか市立美乃浜学園、埼玉県朝霞市立朝霞第八小学校、千葉県立富里特別支援学校、千葉県教育振興部保健体育課給食班、第十八回食育推進全国大会（6 月出展）、第十八回全国学校給食甲子園見学（12 月）、株式会社藤江（東京都）
- 2024 年 | 埼玉県所沢市第 1 学校給食センター、埼玉県学校給食会、茨城県土浦市立学校給食センター、岐阜県大垣市南部学校給食センター、岐阜県岐阜市教育委員会学校給食課、熊本県嘉島町教育委員会学校教育課、熊本県嘉島町給食センター、熊本県嘉島町嘉島東小学校、熊本県八代市東陽学校給食センター、熊本県八代市東陽小学校、熊本県八代市代陽小学校

## 2022 年台日学校給食献立交換プロジェクト

日本	台湾
<b>【学校】</b> 群馬県川場村学校給食センター <b>【栄養教諭】</b> 本間ナヲミ（第十回日本全国学校給食甲子園優勝）	<b>【学校】</b> 南投県南光小学校 <b>【栄養士】</b> 王孟茜
<b>【学校】</b> 茨城県常陸那珂市立美乃浜学園 <b>【營養教師】</b> 保立貴博（第十六回日本全国学校給食甲子園優勝）	<b>【学校】</b> 彰化県鹿東小学校 <b>【栄養士】</b> 施沛君
<b>【学校】</b> 群馬県沼田市學校給食センター <b>【栄養教諭】</b> 遠藤まみ（第十五回日本全国学校給食甲子園野口医学研究所賞）	<b>【学校】</b> 雲林県建国中学校 <b>【栄養士】</b> 楊琇棻

## 2023 年台日学校給食献立交換プロジェクト

日本	台湾
<b>【学校】</b> 東京都墨田区中川小学校 <b>【栄養教諭】</b> 平田陵子	<b>【学校】</b> 彰化県鹿東小学校 <b>【栄養士】</b> 施沛君（2018年第一回台湾学校給食コンテスト食育教育賞 受賞者）
<b>【学校】</b> 茨城県常陸那珂市美乃濱学園 <b>【栄養教諭】</b> 保立貴博（第十六回日本全国学校給食甲子園優勝）	<b>【学校】</b> 玉美バイオテクノロジー株式会社 <b>【栄養士】</b> 顔欣儀（2021第四回、2023第6回台湾学校給食コンテスト第3位）
<b>【学校】</b> 群馬県(私立)共愛学園小学校 <b>【栄養士】</b> 後藤恵	<b>【学校】</b> 台中市育英中学校 <b>【栄養士】</b> 吳采璇（2018第一回台湾学校給食コンテスト国際審査員賞受賞者）
<b>【学校】</b> 群馬県千代田町立学校給食センター <b>【栄養士】</b> 新開朋代	<b>【学校】</b> 高雄市仁武小学校 <b>【栄養士】</b> 許淳善（2021第四回台湾学校給食コンテスト第3位）
<b>【学校】</b> 福井県南越特別支援学校 <b>【栄養教諭】</b> 櫻川朗江(2021第十六回日本全国学校給食甲子園「大村智特別賞」受賞者)	<b>【学校】</b> 統鮮美食株式会社 <b>【栄養士】</b> 張馨宜（2022第五回台湾学校給食コンテスト準優勝）

台日学校給食献立交換プロジェクト成果 QR Code をスキャンしてください





## 2023 年台日学校給食献立交流写真

### 台湾の栄養士による日本の学校給食提供と食事状況



仁武小学校が群馬県の学校給食を提供しました。



育英中学校が群馬県の学校給食を提供しました。



鹿東小学校の生徒が墨田区中川小学校の学校給食を味わいました。



台中小学校の生徒が茨城県学校の学校給食を味わいました。

### オンライン交流—食育教育



福井県の栄養士が学校給食献立を紹介しました。



美乃濱学園の栄養士がオンラインで食育教育を行いました。



育英中学校の教師と生徒が群馬県の栄養士と記念撮影を撮りました。



鹿東小学校の教師と生徒が中川小学校の栄養士と記念撮影を撮りました。

### 日本の栄養士が台湾の学校給食を提供しました



共愛学園小学校が育英中学校の学校給食を提供しました。



中川小学校が鹿東小学校の学校給食を提供しました。



台湾食育協会が主催し昨年  
から全国各地で開催されて  
いる。福井県内では初めて  
開かれた。同校の櫻川朗江  
栄養教諭が今年9月、台湾  
で開かれた食育交流会で講  
演したのを縁に実現した。  
19日には台湾で同校側のレ  
シビが提供される。

用意された給食は台湾で  
出されているメニューで▽  
まぜご飯▽大豆と大根入り  
豚肉の角煮▽ヤマイモとレ  
ンコンのスープなど。同  
校の幼稚部から高等部まで  
の約140人と、教員約80  
人が味わった。

この後、オンラインで台  
湾の栄養士らと高等部の  
生徒らが懇談した。生徒は  
「肉の角煮がおいしかった」  
「スープに入っていたクコ  
の実を初めて食べた」など  
の感想を述べた。

(佐々木哲也)

2023年12月28日《福井新聞》

### 台湾料理 給食で味わう

ひたちなか

ひたちなか市磯崎町の義務教育学校「市立美乃浜学園」(朝比奈泰浩校長、児童生徒514人)で15日、給食に台湾料理のルーローハン(豚ひき肉ご飯)が提供された。オンラインで台湾の栄養士との交流もあり、児童たちは台湾の食文化を味わいながら楽しんだ。

2021年の全国学校給食甲子園で日本一になった同校の保立貴博栄養教諭が、台湾で給食の普及を進める「台湾食育協会」と交流している縁で実現した。台湾で約40校に給食を提供する栄養士、顔欣儀さんが考えたレシピを基に、ルーローハンのほかキャベツやシメジ、長ネギなどが入った野菜炒め、サツマイモのポタージュを同校で調理、提供した。

また6年2組では、児童22人が顔さんとオンラインで交流。顔さんがルーローハンと野菜炒めでバランス良く栄養が取れることを説明した後、児童たちからは「台湾で人気の食は」「昔ながらの台湾料理は何か」などと質問して台湾料理の知識を深めた。

6年の黒沢遥人君は「ルーローハンには辛みが強く、日本にはない味付けだったがとてもおいしい。ほかの台湾料理も食べたい」と笑顔を見せた。保立栄養教諭は「子どもたちに食べやすい味付けにした。海外の食文化の違いを知ってほしい」と期待した。(高岡健作)



ルーローハンを食べながらオンラインで台湾の栄養士、顔欣儀さんの話を聞く児童たち。ひたちなか市磯崎町

児童と絵本130冊  
県立図書館に寄贈

日産茨城会  
日産自動車の販売店につくる日産茨城会(加藤啓進会長)は17日、第39回日産電話と絵本のプレゼント企画として大倉に輝いた作品計130冊を県立図書館(水戸市三の丸)や県内の市町村図書館・公民館に寄贈した。

同グランプリは1984年に創設され、アマチュアが対象、才能ある作家を発掘するのが目的で、受賞を機にプロになった人もいる。大原国際児童文学館が主催し日産自動車協賛。毎年、大賞作品が全国の図書館約3600館に寄贈されている。県内ではこれまで約3千冊が贈られた。今回、グランプリに輝いた

2024年1月22日《上毛新聞》

### 千代田 日、町内のこども園と小中学校に通う子どもたちに、台湾料理の給食を提供した。千代田西小の4年1組では台湾の栄養士とビデオ通話し、台湾料理の特徴やメニューの解説を受けながら、児童が異文化の味を楽しんだ写真。

メニューは、鶏肉をオイスターソースなどで炒めた「三杯鶏」、ホウレンソウとじゃこのガーリック炒め、サトイモとハトムギの入ったスープ、リブスープの3品。台湾で実際に食べられている給食のレシピを参考に、本場の味に近づけた。

同クラスの佐々木文流君は「肉料理はご飯に合うし、スープも肉が軟らかくておいしい。野菜料理も日本とは違う風味」と満足そうだった。

(高野誠也)

### 給食に台湾料理 本場の味

こども園と小中学校



2024年1月23日《茨城新聞》

