

# 子ども味覚力向上委員会

## 「子ども味覚力向上委員会」とは？

おいしさと健康を科学的に楽しく学び、  
味覚力を上げていくことで、  
未来の健康と笑顔をつくることを目的とした組織です。

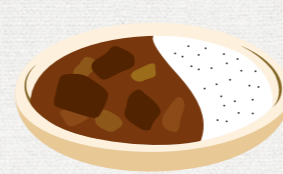
2022年4月に慶應義塾大学SFC研究所 健康情報コンソーシアム内に設立されました。  
2030年までに、子どもと若い女性の栄養改善活動や取り組みをします。  
SDGsゴール2・3・4・12・17に貢献します。

### 行動変容を目指す新栄養コミュニケーション教育 学習プログラム/教材開発中

2021年 秋

#### 1. 現状の把握

子どもたちが好きな  
食べ物調査の実施



**ハンバーグが  
第1位!**

塩分摂取量11g/日の小学生が  
いることも明らかに!

2021年 冬

#### 2. 課題の抽出

子どもも大人もみんな  
塩分取りすぎ?!

和風ハンバーグ弁当(市販)  
(ハンバーグ、サラダ、ご飯)

エネルギー / 700~800 kcal  
たんぱく質 / 30~33.5 g  
食塩相当量 / 3~5g



2022年 春

#### 3. プログラム開発

子ども向け  
減塩教育学習  
プログラム開発

5基本味ってなあに?

「食育5基本味絵本・体操の開発」

しょっぱくなくても美味しい秘密と科学を学ぶ食育プログラムの検討

「発見! にじいろの食育学習プログラム開発」

「にじいろの食育メニュー開発」

「食育5基本味/味比べ「OKOSHI」体験キット開発」

2022年 夏

#### 4. 体験授業実施

食育学習  
プログラムの実証

2022年8月18日、9-11歳子ども向けに体験実証実施  
「みんなdeまるっと! 「発見! にじいろの食育クッキング」開催  
横浜市や東京都豊島区の小学校等での体験実証(予定)



2022年 秋

#### 5. 評価

食育学習プログラム  
実証の評価

知識と行動の変化はあったのか?

減塩や味覚の知識や行動について、子ども自身で  
チェックできるか「子ども味覚力クイズ」やBDHQで  
見える化し、評価する



子ども自身がおいしさを評価する教材サンプル(一部)