

(5) 学校給食試食会と講習会の献立の工夫

- ・ 町内全小学校1年生保護者対象
- ・ 6月に学校給食試食会と講習会を実施
- ・ 献立も地域の農産物をできるだけ活用
- ・ 講習会では、その生産者の顔写真とコメント等を紹介している



小学校は給食試食 講話 授業参観



中学校では 受講者の確保と効果的な運用

- 授業参観 講話 学年部会
- 授業参観も食育の内容





伊東さんのキャベツ作りは、子どもたちの健康を考慮して、安全安心にこだわり、農薬をあまり使わないように、キャベツについての「青虫」を手で取り除いているそうです。「畑の近くの道を通る時に元気にあいさつをしてくれる子どもたちが自分の作った野菜を食べていると思うとうれしい」と言っていました。最後に「おいしい野菜をいっぱい食べて野菜大好きになってください」とメッセージをいただきました。



なすは、愛情をかければ、かけるほど、応えてくれます。愛情をたくさんかければ、一つの苗で100個しか実らないところ、120個でも150個でも実ります。

生徒のみなさん、私が育てた愛情たっぷりで、甘いなすを食べて、自分に愛情を持ち、今やれることをなんでも一生懸命やってください。

やれば、これからの自分にたくさんの実をみのらせることができます。

地域の力を実感しています

保護者の感想

「なす」を育てる話が感動的でした。食事は一緒にとっていましたが、時間に追われていることが多かったので、もっと楽しく食べたいと思いました。

「食 = 心」 は意識していませんでした。これからは食事で心も育てる気持ちで食事をしたい

(6) マイチャレンジと

バイキング給食

- 中学2年生が総合的な学習の時間でマイチャレンジ
- 中学1年生が家庭科の授業の一環としてバイキング給食
- 連携して実施

内容

- 中学2年生のマイチャレンジで、将来栄養士を目指す生徒数名を本センターで受け入れ、一緒にバイキング給食作りを行う。その時、検便や毎日の衛生チェック等衛生には細心の注意をしている。
- そして中学1年生は、家庭科の授業で栄養等についての学習をした上、バイキング給食で特に他の生徒に栄養の指導を行う
- 食に関する指導を実践化させている

農家との意見交換





中学1年生がバイキング給食を楽しみながら、家庭科で学習を実践化



学年だよりでも紹介



バイキング給食メニューに
赤飯(町内産もち米)、米粉のシフォンケーキ(町内産米粉)
大福(町内産小豆ともち米)を使用

(7)親子料理教室

地域の農家や地域農産物を多く使ったメニューを中心に調理実習を行っている

親子料理教室



生産者から収穫体験で収穫したさつまいもが届けられます

児童は小学2年生、この時が、料理デビューになる児童も多く、子供達もやる気満々で取り組みます。

保護者からも「今日の娘はとても嬉しそうで、一緒に作るということが子どもにとって大切なんだと反省させられました」などコメントをいただいています。



学校だよりでも紹介

(8)新メニュー検討会

- 地場農産物をさらに多く活用するために、
学校給食センター職員による実施
- 学校栄養職員の研修会において実施



(9) 教科と連携した指導

「郷土料理の調理実習」

関係団体と連携した学習

中学校 家庭科

町内産の小豆のあんこやもち米を活用し、保護者等の方々のご協力を得て、まんじゅうづくり、餅つき、しもつかれづくりを実習した



町内産の小豆を利用したまんじゅう作り

町内産もち米と小豆を利用したもちつき





町内産大根とにんじんを利用したしもつかれ作り

価格
99円
とちらく
牛乳

ごま塩



感想

- 私は、蒸したての「まんじゅう」や、もちつきをしてすぐの「お餅」を食べるのが初めてでした。とてもおいしかったです。
- しもつかれは、今まで苦手な料理でしたが、自分で作ったものを食べたらおいしく食べられました。鬼おろしで人参と大根をおろすのが大変でした。今度は家の人と一緒に作りたいです。
- 多くの先生方に協力していただいて、楽しくおいしくできました。

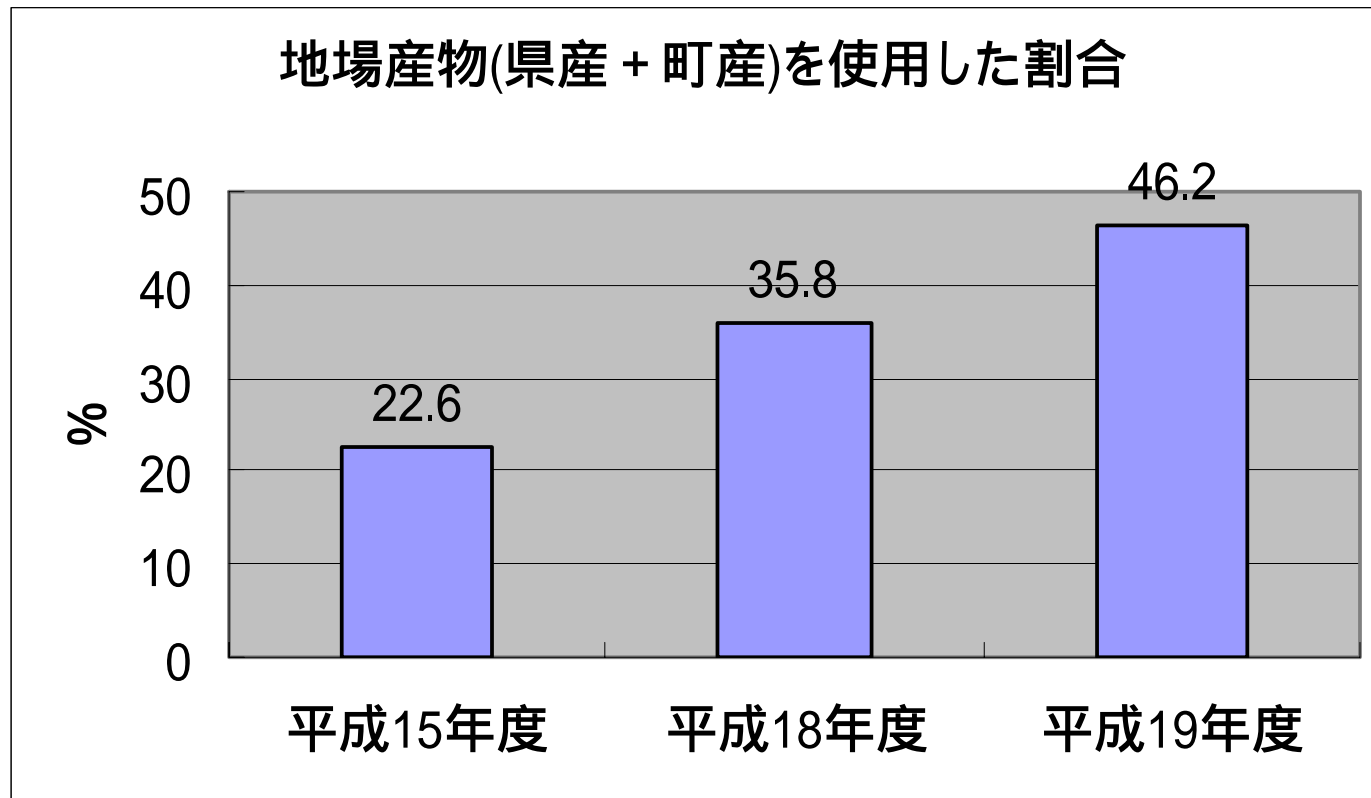
食に関する指導全体計画

～ 食育は小学校1年生から
中学校3年生まで系統的な計画を立てて実践～

4 過去5年間の実績数値

(1) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加

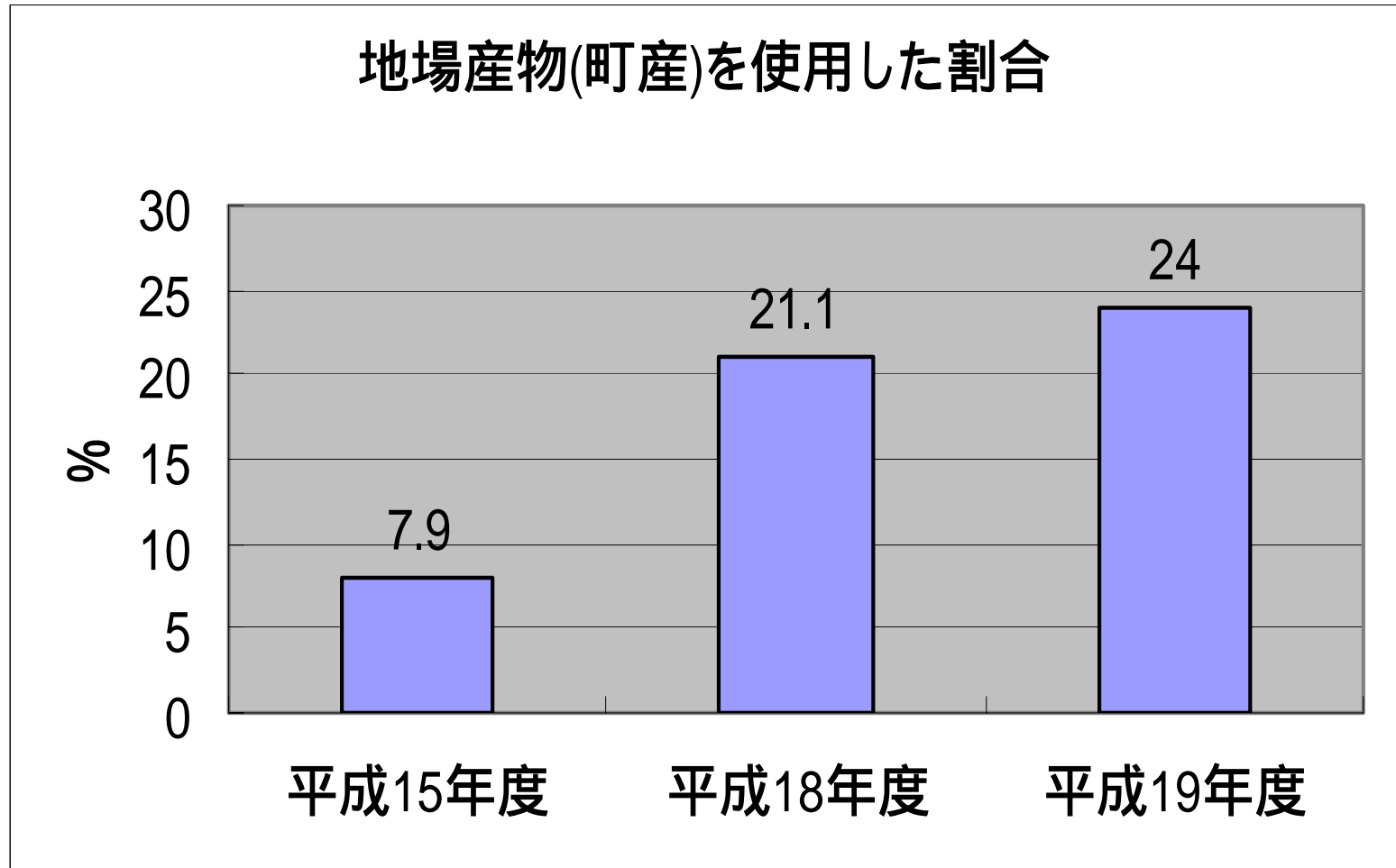
食材数ベースで増加 1



- ・野菜
- ・農産物加工品
- ・米
- ・牛乳
- ・パン
- ・餃子等
- ・豚肉
- ・牛肉
- ・鶏卵

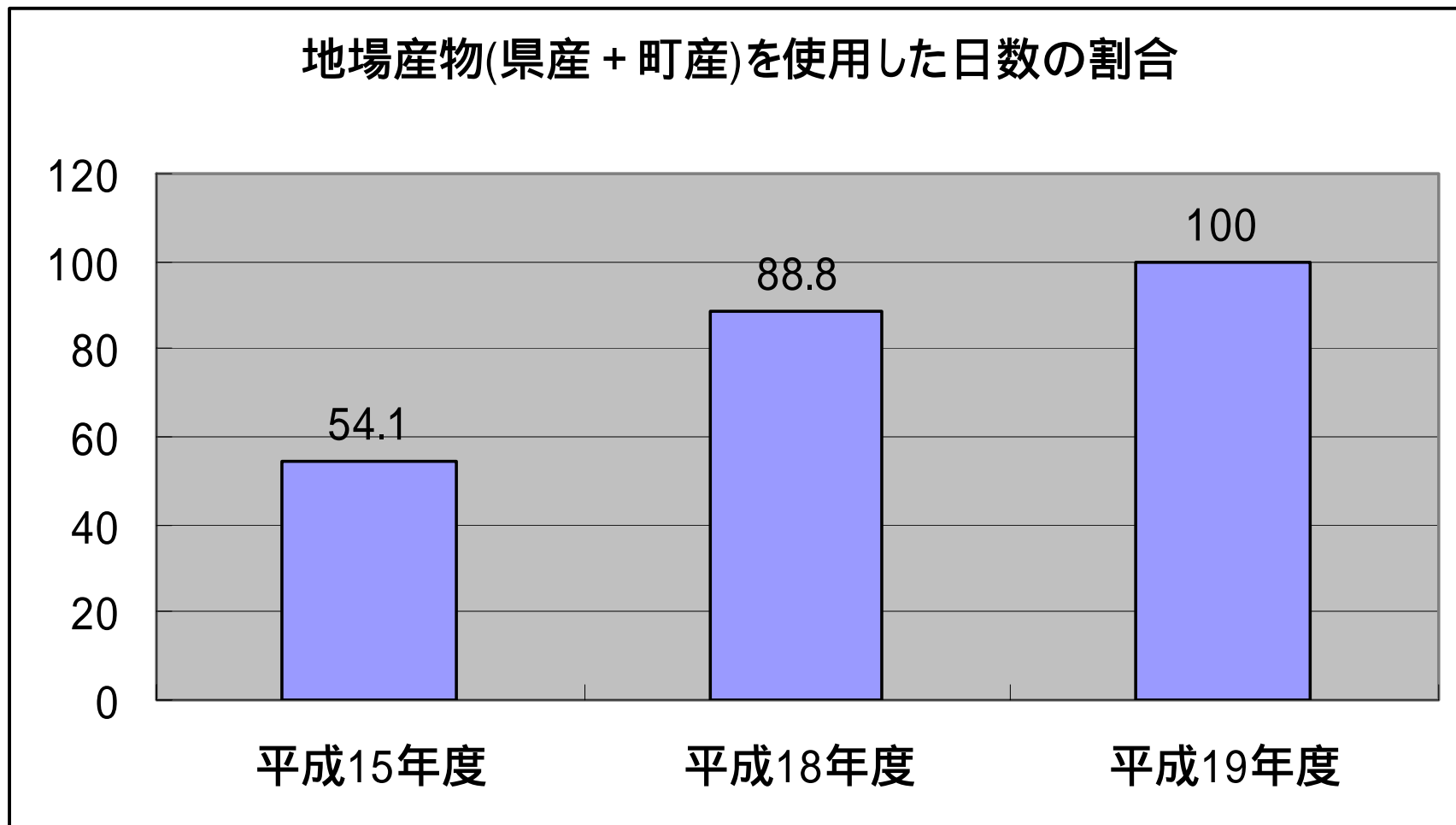
地場産物供給体制の整備と計画的な活用の効果

食材数ベースで増加 2



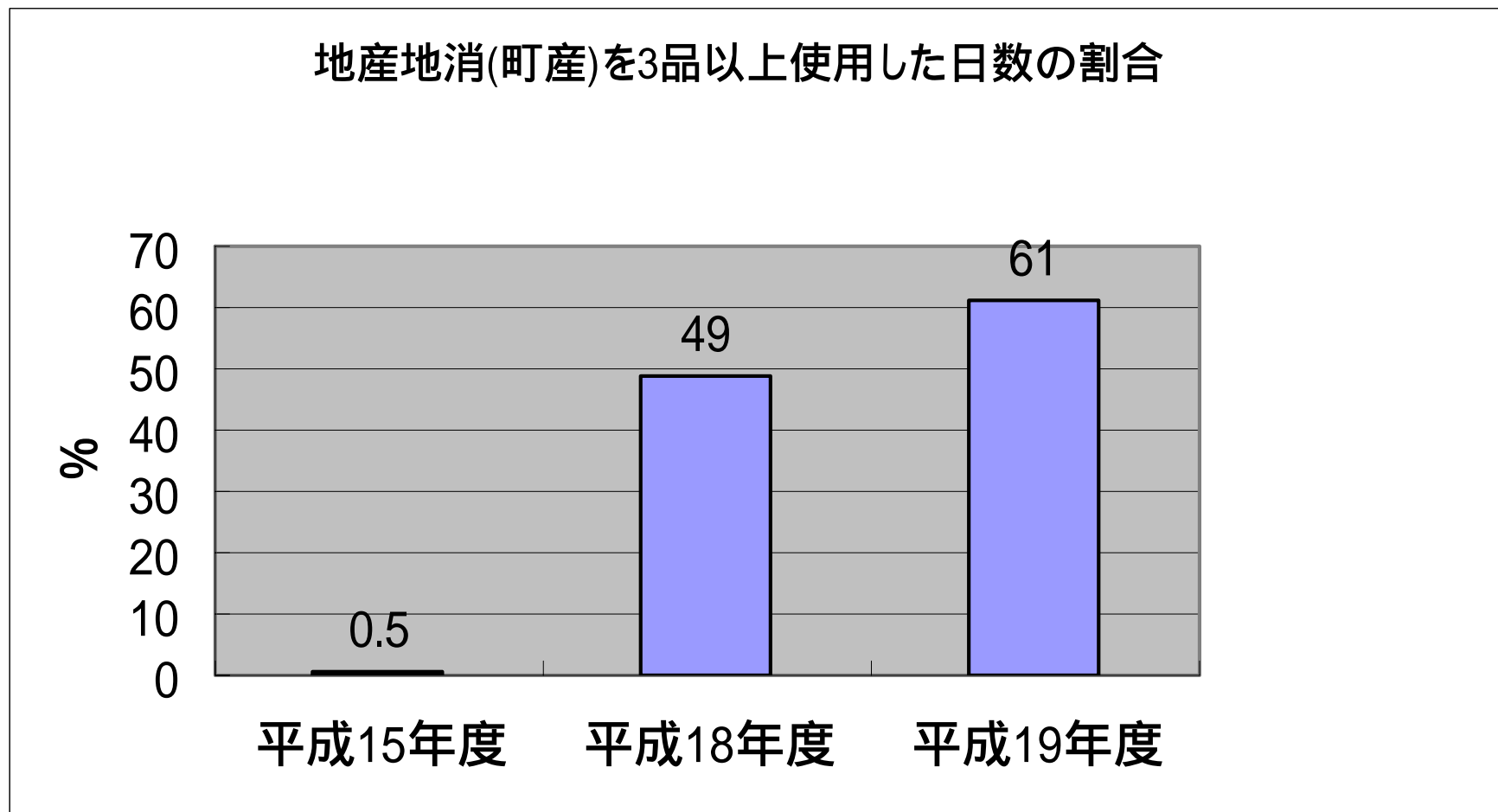
地場産物供給体制の整備と計画的な活用の効果

地場産物を3品以上使用した日数の割合で増加



地場産物供給体制の整備と計画的な活用の効果

地場産物を3品以上使用した日数の割合で増加 2



地場産物供給体制の整備と計画的な活用の効果

(2) 残食量の減少

児童達が収穫体験をして交流給食をした学校の残食量が、前回出した同じ料理より減った

合戦場小

6月のカレーの残食量 10.3kg 0.7kg

家中小

6月のクラムチャウダーの残食量

5kg 1kg



収穫体験と交流給食の効果

(3) 朝食欠食の減少

小学校低学年

ほとんど食べない

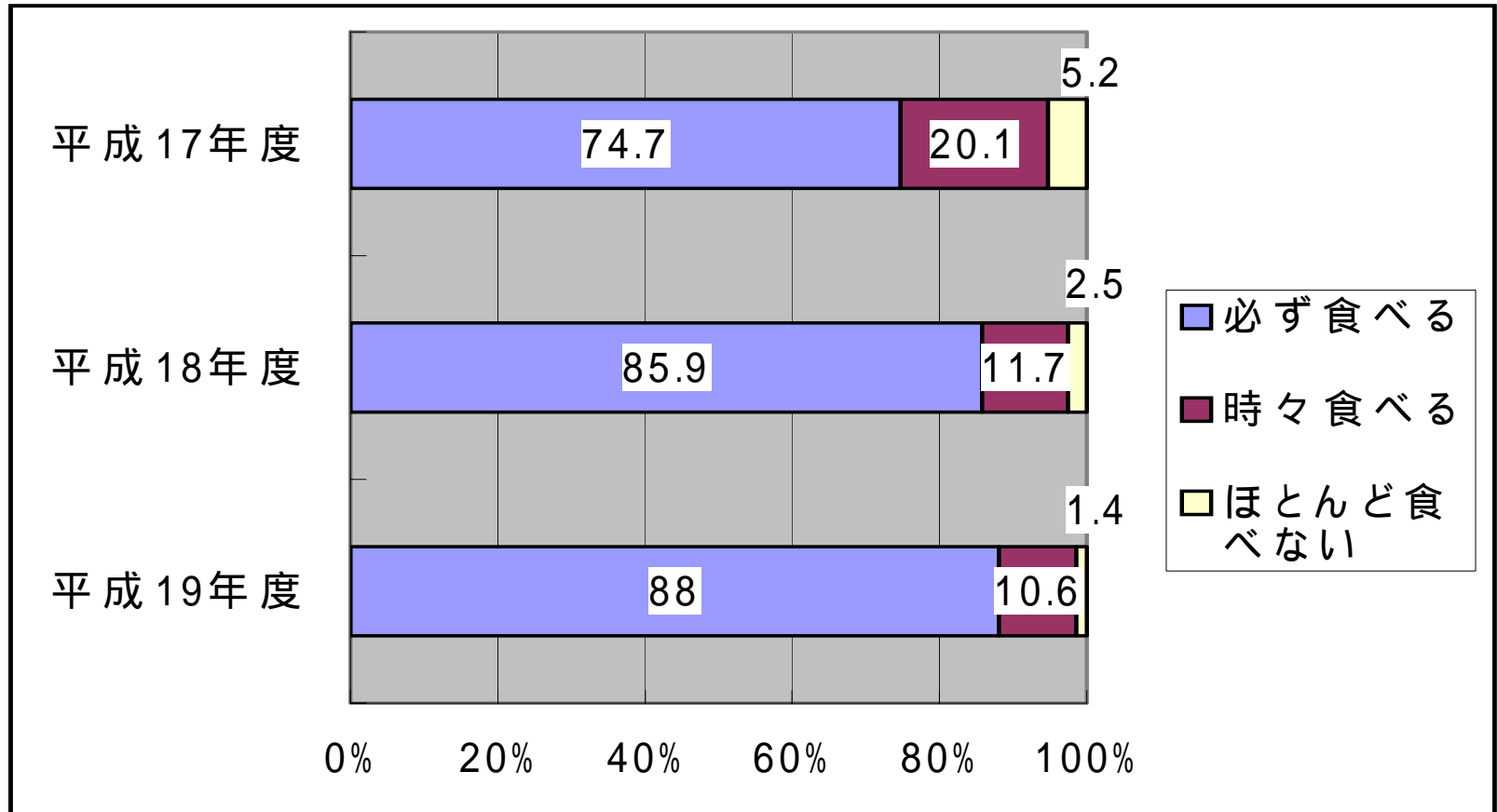
6月 2.3% 12月 1.6%に減った

毎日食べる

6月 88.8% 12月 92.7%と増えた

親子給食会の効果

中学校全体



バイキング給食等の「児童生徒の力を生かした献立作成」とそれを生きた教材として、児童生徒と保護者への食に関する指導を実施し、朝食を食べる大切さを学び実践した効果

(4)食育に関心を持っている

保護者の増加

6月 84.9% 12月 89.2%

(5)食品の安全性に対する不安は 学校給食は減少

不安に思っている保護者 12月

一般食材 95.6% 給食食材 47.3%

給食だよりや食育だよりの効果

(6)給食センターの発信資料を
保護者は90%以上見ている

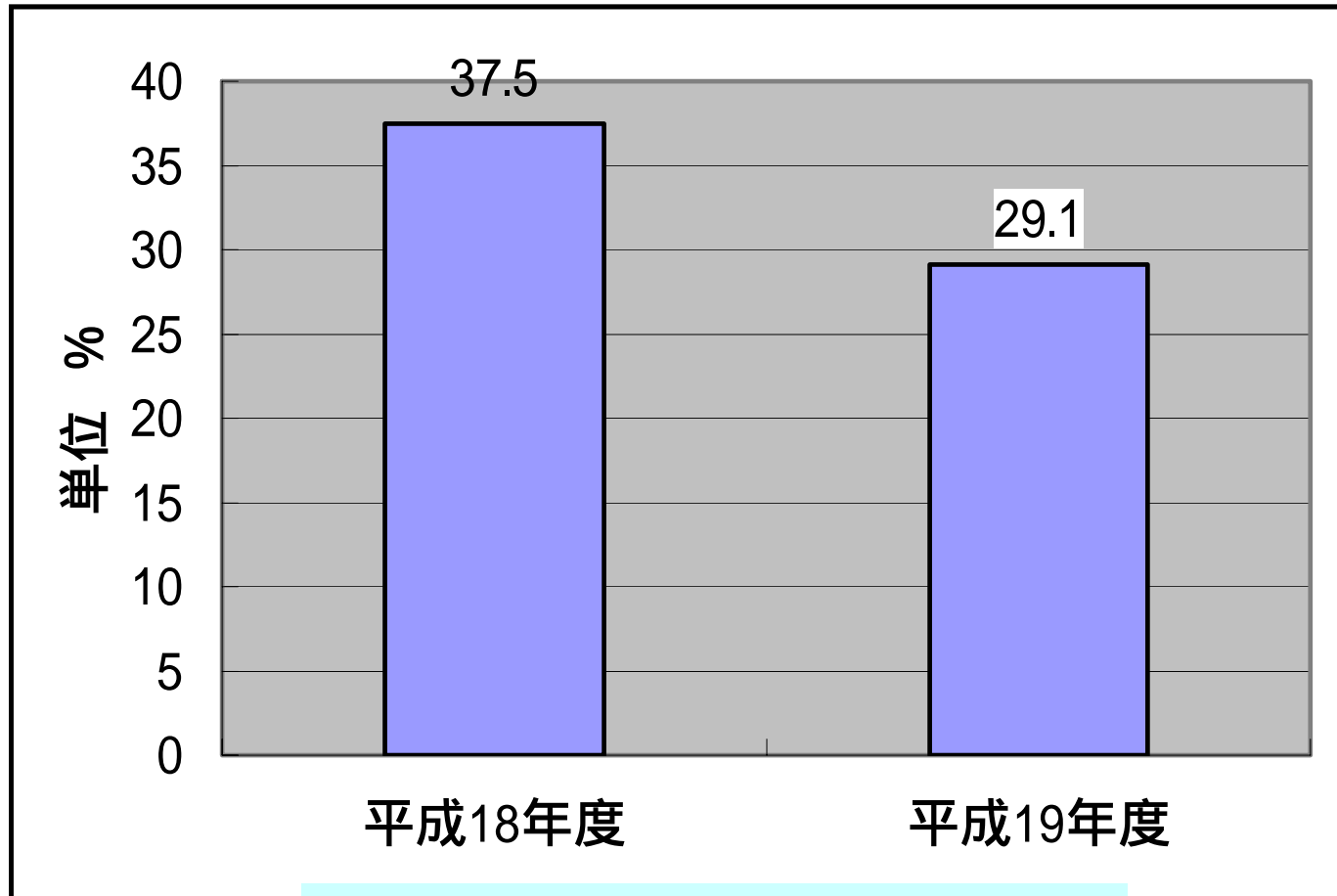
(7)地元で取れた農産物が使われて
いることを知っている保護者が
6月も12月も95%以上

(8)どこで知ったかは、85%は献立予
定表、給食だより、給食一口メモ

給食だより等の効果

(9)一人で食事をする生徒の減少1

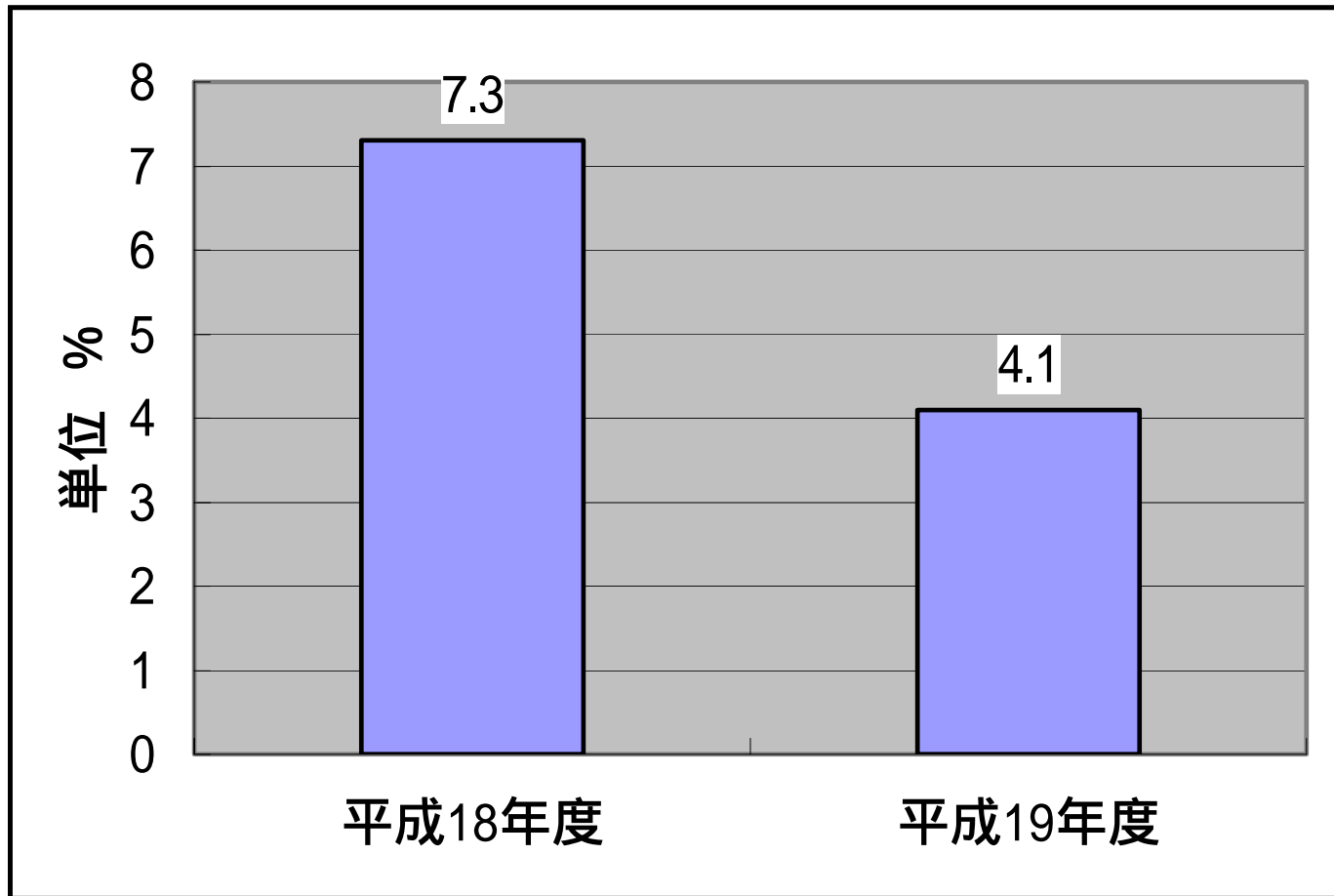
朝食を一人で食べている



講話やバイキング給食の効果

(10)一人で食事をする生徒の減少2

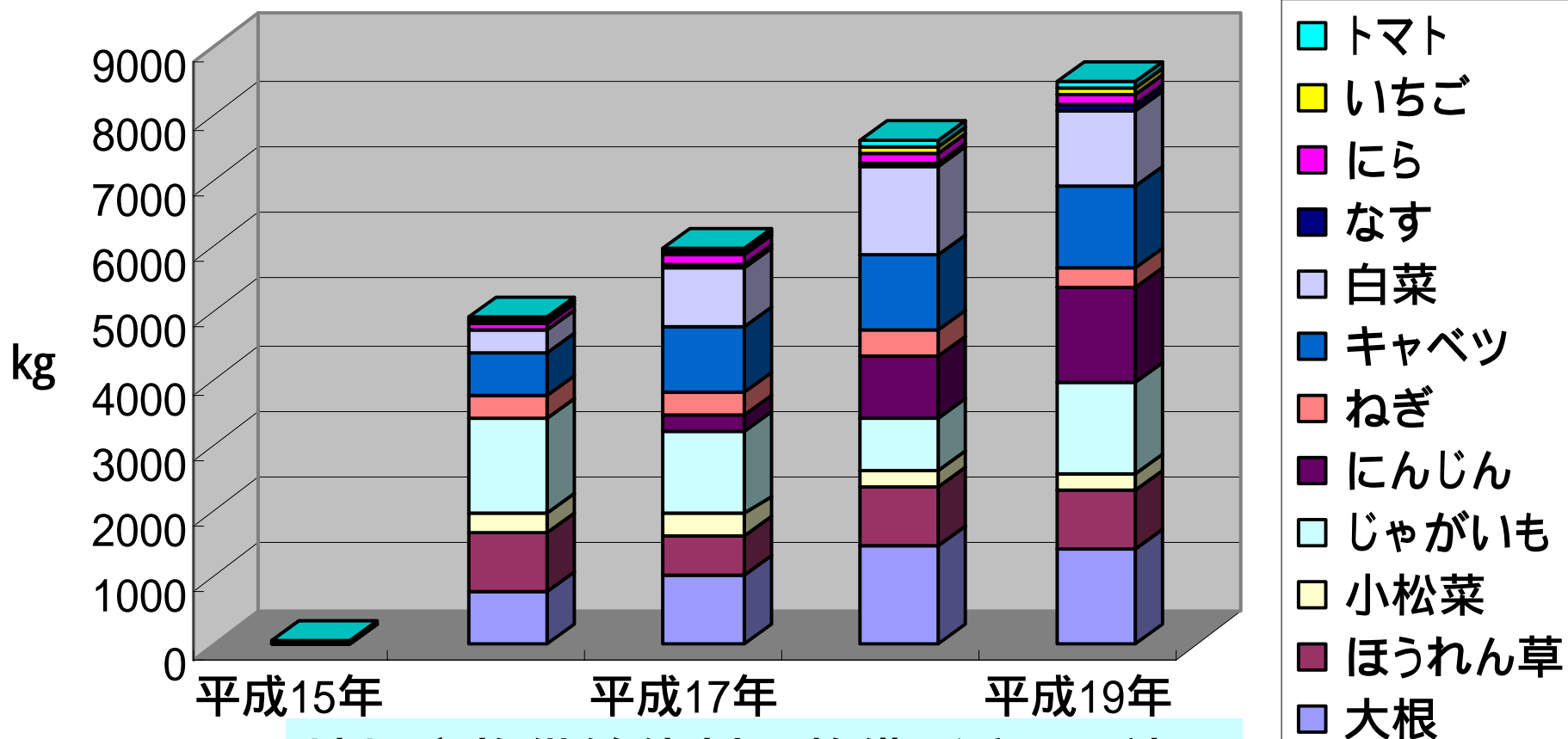
夕食を一人で食べている



講話やバイキング給食の効果

(11) 地場農産物の 年間供給量の増加

平成15年は49kg 平成19年度は8.5tに増えた



地場産物供給体制の整備と活用の効果

5 今後の展開

- **長期安定供給体制の確立**
- **協力農家の育成確保**
- **食に関する総合的な指導**
- **食物アレルギー対応**

終わりに



子供達のこの笑顔が
いつまでも続くように、
これからも地域の力を
生かした地産地消献立で
食育推進をして
いきたいと思ひます