

(3) 中田智子 氏 (栃木県都賀町学校給食センター管理栄養士)



みなさんこんにちは。本日は栄えある賞をいただきましてありがとうございます。私は都賀町学校給食センター学校栄養職員の中田と申します。よろしくお願いします。

都賀町は栃木県の南部に位置し、人口約13,000人の町です。当センターでは町内全部の小学校3校、中学校1校の学校給食を作っております。全部で1,200食を作っています。センター職員は11名で作っています。

では地域の力を生かした地産地消献立と食育推進について説明させていただきます。まず経緯なのですが、平成15年8月22日金曜日に最初の検討会がはじまりまして、会議を重ねながら、平成16年4月から地元農産物の購入がはじまりました。きっかけはこの県単事業です。青果商組合との役割分担ですが、地産地消を推進する理由を青果商組合さんによく説明しまして、この3つのことを基本に青果物をJA、生産者、青果商組合が協力し合って、納品することが合意されました。そして給食センターへの納品の様子の見学会や納品に関する説明会、学校給食物資購入契約に関する説明会を実施しました。これが実際の様子です。ここが給食センターなのですが、そこに実際に農家の方が見に来まして、このように納まっているのだと見ていただきました。

それから学校給食というのは、このような施設でこんなふうな流れで学校給食ができるのだということを説明させていただきました。それから農家からの購入価格は、年間統一価格とさせていただいています。これらの課題は、関係者がよく話し合うことで相互理解が図られ、地場産物の活用による給食が実現するに至っています。そしてそれを活用した食育の推進も図っております。

これが地場農産物の供給体制です。このような供給体制で実施しております。実際に入っているものは、生産部会から、にら、トマト、いちご、農産物加工所から、いちごジャム、味噌、いちごジュース、それから今年度は米粉あんぱん、赤飯、米粉のシフォンケーキ、大福なども農産物加工所からの納品がはじまっています。これが納品方法なのですが、農家さんからJAさんに納まったものを、JAさんが給食センターに持ってきてくださっています。それから都賀町の特徴だと思いますが、先ほど言いました、「にらといちごとトマトだけでは給食が毎日出せない」と会議で話をしたのです。そうしましたら、この5人の方たちが、「それではどんなものを使うの?」と聞いてくれたのです。「こんなものを使う」と話をしましたら、「僕たちが作ってあげるよ」と言ってくださって、それでこの人たちがこのようなものを納めてくださっています。納品方法ですが、これは前日か当日の朝に畑でとってきたものです。それを生産者自身が給食センターに持ってきてくださっています。そして給食センターでこのように調理をして、このような給食になっていくというわけです。

給食センターでは給食だよりなども発行しております。毎月発行しておりまして、生産者の声なども載せています。裏面には学校給食の紹介なども載せています。給食だよりは平成18年度からこのような形で行っているのですが、たくさんの生産者の方々の声をいただいています。こちらにつきましては、都賀町役場公式ホームページにて、給食だより等のバックナンバーで閲覧できるようになっております。19年度はこのダイジェスト版の食育だよりも町内全世帯に配布いたしております。給食献立につきましても、都賀町産ほうれん草などというように、その日に使っている地場産物について明示してあります。一口メモについても、都賀町産のキャベツ、ねぎ、にらを使ってというように、地場産物について紹介するようにしております。

次に収穫体験と交流給食ですが、町内全小学校、2年生の生活科で収穫体験と交流

給食を行っています。これがじゃがいもの収穫になります。これがさつまいもの収穫の様子。これは生産者が子どもたちにお話をしているところです。これが交流給食の様子です。これも交流給食の様子です。これは給食を入れていた食缶なのですが、本当にもう残菜ゼロです。子どもたちは生産者と直接触れ合うことにより、いつもより野菜をたくさん食べています。また生産者にとっても子どもたちの作文や歌声に感動して涙が出そうになりました。子どもたちは本当にかわいいです。これからも子どもたちのために野菜作りを頑張りますと、生産者のほうにも野菜作りの励みになっている様子がうかがえます。この様子を栃木ケーブルテレビで取材に来てくださいますと実際に放映されたものがありますのでご覧ください。

(ビデオ再生)

ではみなさん、お手持ちの資料にパワーポイントを入れておきましたので、そちらで説明を続けさせていただきます。35ページです。食育の日の献立ということで、町内産の農産物を3品以上使用した献立を実施しております。これが実際の献立です。町内産コシヒカリのごはんや県産の牛乳、町内産キャベツとか町内産にら、にんじんなどを使った献立になっております。計画的な農産物の活用をしております。これが計画表なのですが、たとえば5月ににんじん、いちごなどがありましたら、5月の献立は、にんじん、いちごを使った献立としています。学校給食試食会と講習会の工夫ですが、このように試食会をやりまして授業参観をやるような感じでやっています。これは中学校の様子なのですが、授業参観で食育の授業などを行っています。このように生産者の声などもお話しております。感想はあとでお読みください。マイチャレンジとバイキング給食についてなのですが、中学校2年生が総合的な学習の時間でマイチャレンジ、中学校1年生が家庭科の授業の一環としてバイキング給食を連携して実施しております。内容はご覧ください。これが農家の方との意見交換をしているところ、これがバイキング給食を用意している子どもたちの様子です。これが1年生のバイキング給食を実施する前の家庭科の授業の様子です。そしてこれがバイキング給食を実際に楽しんでいる子どもの姿です。バイキング給食のメニューには赤飯、米粉のシフォンケーキ、大福などを使っております。親子料理教室ですが、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ます。これが様子です。生産者から収穫体験で収穫したさつまいもが届けられている様子です。それを使いまして親子料理教室をやっている様子です。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たちにとって大切なんだと反省させられました、などのコメントをいただいております。新メニュー検討会などもやっております。

教科と連携した指導ということで、中学校の家庭科で町内産の小豆を利用したまんじゅう作り、それから町内産もち米と小豆を利用した餅つき、町内産大根とにんじんを利用した、しもつかれ、しもつかれをみなさんご存知ですか。栃木県の郷土料理なのですが、このようなものです。給食にも実際に出しています。感想はあとでご覧ください。これらのことは、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施しています。最後にこの取り組みの実績ですが、まず学校給食における地場産物を使用する割合が増加しております。食材数ベースで、県産と町産を合わせますと、15年度は22.6パーセントだったのですが、19年度では46.2パーセントに増えております。これは町産だけにしても7.9パーセントから24パーセントに増えております。地場産物を3品以上使用した日数の割合ですが、県産と町産の場合は、15年度は54.1パーセントの比率だったのですが、19年度は100パーセント、つまり毎日3品以上地場物を使った給食を出しているというこ

とです。これは町産にしても15年度では0.5パーセントだったのですが、19年度では61パーセントと増えています。それから残食量の減少です。同じ料理でも6月のカレー10.3キロが、収穫体験、交流給食をした日には0.7キロ。クラムチャウダーにおいても5キロだったのが1キロと収穫体験と交流給食の効果が現われております。

朝食欠食の減少、小学校低学年においては、ほとんど食べないと答えた子が6月には2.3パーセントだったのですが、12月には1.6パーセントに減っております。毎日食べるという子も6月の調査では88.8パーセントだったのですが、12月には92.7パーセントと増えています。これは親子給食会などの効果だと思っております。中学校においても、この黄色のところ、ほとんど食べないと答えた子なのですが、17年度には5.2パーセント、これが19年度には1.4パーセントと減っております。食べると答えた子は水色なのですが、それについても74.7パーセントが88パーセントと増えています。食育に関心を持っている保護者の増加なのですが、6月の調査では84.9パーセントだったのですが12月には89.2パーセントに増えています。

食品の安全性に対する不安は学校給食では減少しております。不安に思っている保護者は12月では一般食材95.6パーセント食材に不安を持っているのです。ですが学校給食の食材については47.3パーセント、これは品目によってということです。給食センターの発信資料を保護者は90パーセント以上は見ている結果、それから地元でと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パーセント以上、どこで知ったかは、85パーセントは献立予定表、給食だより、給食一口メモなどと、給食だより等の効果がうかがえます。1人で食事をする生徒の減少なのですが、朝食を1人で食べている生徒が18年度は37.5パーセントいたものが29.1パーセントに減っています。夕食についても7.3パーセントから4.1パーセントに減っております。地場農産物の年間供給量の増加です。これは町内産の野菜です。15年度にはたった49キロだったのですが、19年度には8.5トンに増えております。今後の展開なのですが、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、それから食物アレルギーで食べられない子がいるのです。その子にもおいしい農産物を食べさせてあげる体制作りをしていきたいと思っております。終わりに、子どもたち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っております。ご静聴ありがとうございました。

地域に根ざした学校給食

～ 地域の力を生かした地産地消献立と食育推進 ～
都賀町学校給食地産地消会議

栃木県都賀町立学校給食センター
管理栄養士 中田 智子

1 はじめに

都賀町

栃木県の南部に位置し
人口約1万3千人の町



都賀町立学校給食センター

町内全部の小学校3校、中学校1校の学校給食を作り、平成19年度は文科省から「地域に根ざした学校給食事業」の委託を受け、地場産物を積極的に活用し児童生徒への食に関する指導を行っている

2 学校給食センターについて

(1) 学校給食数(平成19年度)

児童生徒	1107食
教職員	94食
給食センター職員	11食
合計	1212食

(2) 給食センター職員

所長

1名

学校栄養職員

1名

運転手

1名

調理員

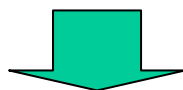
8名 計 11名



3 地域の力を生かした 地産地消献立と食育推進

(1) 地域農産物活用の経緯

平成15年8月22日(金)の「地元農産物等の学校給食への導入に向けた検討会」



参集範囲を変えながらの会議



平成16年4月から地元農産物の購入が始まる

学校給食地場農産物流通促進対策事業

- 地域農産物活用実践モデル事業
- 事業主体 市町村
- 補助率 $\frac{1}{2}$ 県単
- 内容 学校給食に野菜等地場産物(米、麦、大豆を除く)を農家・農協等から継続的に供給するための検討会及び供給体制の整備、さらには学校給食を通じた地場産物への理解促進を図る

青果商組合との役割分担

地産地消を推進する理由を青果商組合に説明

- いちごを除く果物は青果商組合から購入する
- 生産者が納品できない時は青果商組合で納品する
- 生産者は他市町村の生産物を手当てしないこと

以上のことを基本に青果物をJA・生産者、青果商組合が協力し合って納品することが合意された。

生産者の募集と納入条件の遵守

JAを通じて生産者を募るとともに、出荷希望者(7名)に対して「給食センターへの納品様子見学会」や「納品に関する説明会」を3日間開催し、納入する野菜の規格や形態等について共通理解を図った。

また、「学校給食物資購入契約に関する説明会」を開催し、JAや生産者も他の業者と同じ契約内容・指導を実施するため、生産者にも年1回腸内細菌検査と食材料の細菌検査を実施している。

「給食センターへの納品様子見学会」 「納品に関する説明会」



年間統一価格による購入

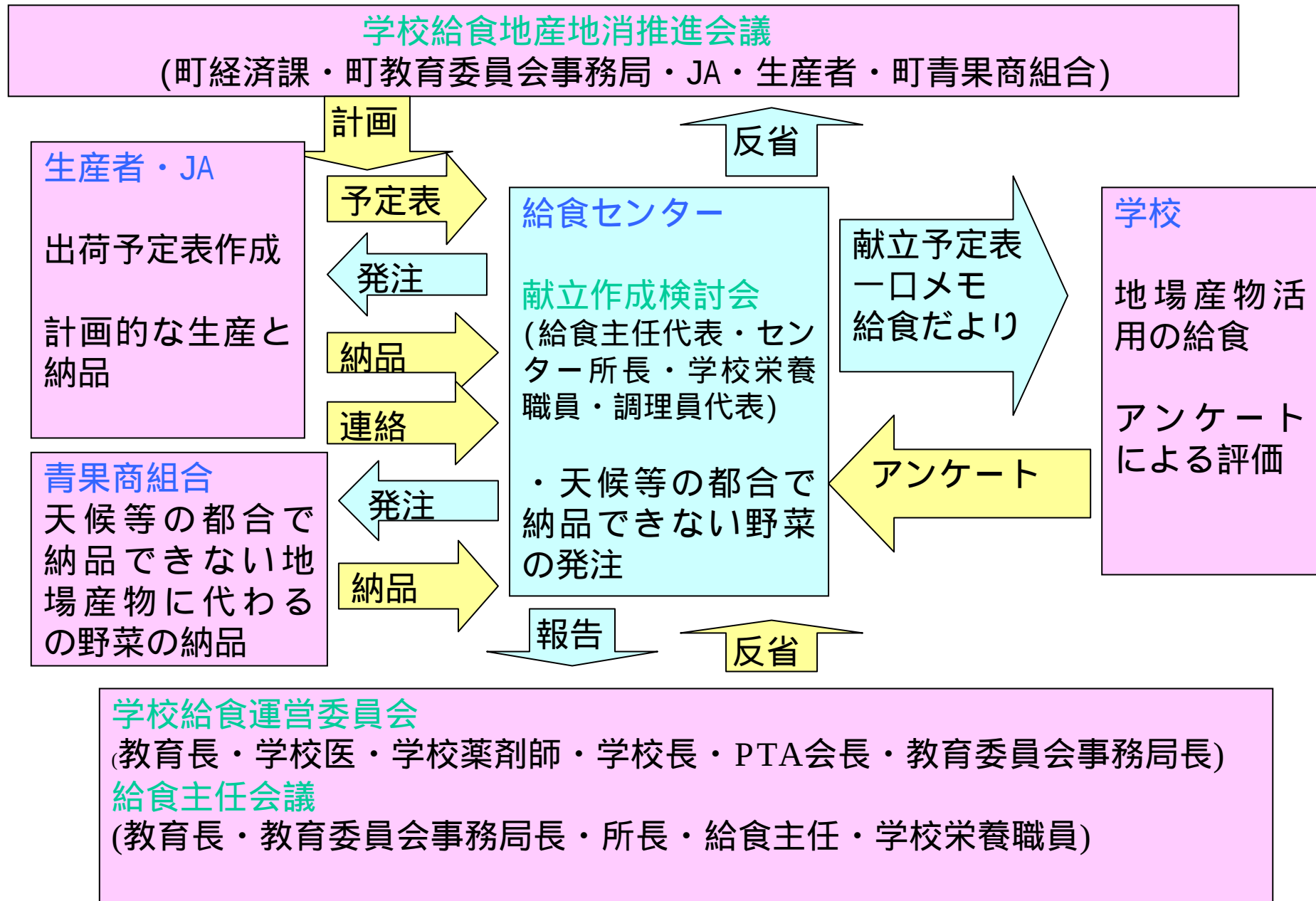
「農家からの購入価格は年間統一」という
JAからの依頼を受けて、品目ごとにJAの
見積書と給食センターの過去2年間平均価
格を比較協議して、給食センターで算出し
た平均価格より若干安価で契約締結した。

相互理解

これらの課題は、関係者がよく話し合うことで相互理解が図られ、地場産物の活用による給食が実現するに至っている。

平成16年4月から学校給食における地場産物の供給体制を整え、町内産の農産物を学校給食の食材として利用し、地産地消及び食育の推進を図っている。

図3 地場産物の供給体制



JA生産部会・農産物加工所から納品されているもの

生産部会	にら	トマト	いちご
農産物 加工所	いちご ジャム	みそ	いちご ジュース

平成19年度は、**米粉あんぱん**(町内産小豆と米粉)、
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)が農産物加工所からの納品始まる

納品方法



J A 直売部会の農家の希望者

- ・ キャベツ
- ・ 小松菜
- ・ ほうれん草
- ・ ねぎ
 - ・ あじぱわー
 - ・ 宮ねぎ
- ・ じゃがいも
- ・ だいこん
- ・ 白菜
- ・ 17年度から
にんじん



安生さん



青木さん



渡辺さん



広沢さん



伊東さん

納品方法





給食だより

4月号

都賀町立学校給食センター
所長 齊藤 順
学校栄養職員 中田 智子

1 学期の目標 楽しく団らんのある食事



寒い冬が終わりました。春になると私は祖母ともち草を摘んで草もちを作って家族全員で食べたことや、母がふきのとうの天ぷらを作り「苦いから子どもにはこのおいしさは分からないかも？」と父に言われ意地でも食べたことなどを思い出します。楽しく団らんのある食事は、食べ物が体の栄養になるだけではなく、心の栄養にもなります。ぜひ春の味を家族で楽しんでください。

毎月 19 日は食育の日

21 世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来と国際社会に向けて勇ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切ということで、「食育基本法」が平成 17 年 7 月 15 日に施行され、平成 18 年 3 月 31 日に「食育推進基本計画」が発表されました。その計画の 1 つに、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るため、毎月 19 日が「食育の日」として定められました。

そこで都賀町でも毎月 19 日は食育の日

そこで都賀町でも、毎月 19 日を物を 3 品以上取り入れた献立の日々に特集します。今月の「食育の日献立」です。今回は「いちご」特集です。

給食センターでは、毎月「給食だより」の方々の心に響き、共感を得られます。よろしくお祈りします。また食センターのコーナーを設けました。

食育の日献立 特集「いちご」

1 都賀町の生産者の声 都賀町家中



川俣 綾子さん 勝弘(38歳)さん
絵玲奈(8歳)さん 絵梨紗(4歳)さん

川俣さんは、7月から9月まで、いちごの苗を戦場ヶ原で育てています。そこまで通うのは大変だけど、いちごの苗に負担をかけず自然の力で育てられるのでこの方法でいちごを作っているそうです。

また、川俣さんは、農業は家族全員ででき、子どもが帰って来たときに「おかえり」と言え、食卓を家族全員で囲めるところが魅力、そして、そこに自分で育てたいちごが並ぶと食卓が潤うと言っていました。

2 いちごの栄養

いちごには、ビタミンCが豊富で 100g 中に 62mg 含まれています。ビタミンCは、免疫力を高めた予防に働いたり、コラーゲンの生成にかかわったりします。食物繊維のペクチンも多く、便秘の改善や大腸がんの予防に働きます。

3 いちごの給食メニュー紹介

この特集を組んで農家の方々の取材をし、農家の方々の生の思いに触れることにより、「地域の力」のすばらしさに感動すると共に、「これを発信していかなければ」という使命感も沸きます

学校給食のこと知っていますか？

うら

栄養所要量



学校給食には、文部科学省で決められた栄養所要量（健康的な生活をするために必要な栄養素の摂取量の目安）の基準があり、それをもとに献立がたてられています。

《児童又は生徒1人1回当たりの平均所要栄養量の基準》 平成15年改定

	小学生			中学生
	児童 (6～7歳)	児童 (8～9歳)	児童 (10～11歳)	生徒 (12～14歳)
エネルギー (Kcal)	580	650	730	830
たんぱく質 (g)	21	24	28	32
脂 肪 (g)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
カルシウム (mg)	300	230	350	400
鉄 (mg)	3.0	3.0	3.0	4.0
ビタミンA (μgRE)	120	130	150	190
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.3	0.4	0.4
ビタミンB2 (mg)	0.3	0.4	0.4	0.5
ビタミンC (mg)	20	20	25	25

☆ 栄養所要量は基本的には1日の必要量の約1/3ですが、家庭ではとりにくいカルシウムについては、約1/2がとれるようになっています。

学校給食の目標（学校給食法より）

学校給食は、ただ昼食として提供しているのではなく、教育の一環として実施されています。学校給食の目標は、学校給食法により決められています。

都賀町の給食紹介

1.給食センター紹介

- ・学校数 小学校 3校
中学校 1校
- ・食 数 約 1,250 食

2.給食内容

- ・米飯（火・水・金曜日）
- ・パン（月・木曜日）
- ＊パン・米飯・牛乳は業者が各学校に直接配送します。

3.給食センター職員紹介



所長 斉藤 順



栄養士 中田 智子



運転手 折原 重実



調理員 佐藤 栄子



調理員 山井 和江



調理員 首長 ヤイ子



調理員 古澤 晶子



調理員 森戸 セツ子



調理員 古澤 晶子



調理員 郡司 美紀



調理員 渡辺 正江

よろしく
お願いします

4.給食費

「学校給食は、ただお昼ごはんを食べるだけではないことが分かりました」などというご意見をいただき、このようなことも発信していく必要性を感じています。

「給食だより」は平成18年度から毎月発行

給食だよりの「生産者の声」で取材に伺った方々です



いちご 泉田さん



トマト 飯塚さん



なす 青木さん



ねぎ 安生さん

米 深沢営農組合
組合長 関口 清治さん



茅嶋 信良さん
美季さん



金子 一男さん
ミチさん



松本 昇太さん
栄子さん



手塚 久雄さん
政子さん

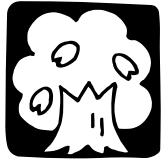
川俣 綾子さん
勝弘さん
絵玲奈さん
絵梨紗さん



伊藤 正雄さん

沢山の方々にご協力いただき、
コメントをこの場でご紹介できないのが残念くらい
良いコメントをいただきました。
これらにつきましては、
都賀町役場公式ホームページにて、
給食だより等のバックナンバーが閲覧できるように
してあります。

また、19年度はこのダイジェスト版の食育だよりも
町内全世帯へ配布しています。



2007年 4 月分

給食献立予定表 都賀町立学校給食センター
(小学校)

日 付	こ ん だ て め い	加リー (kcal) タンパク(g)	お も な ざ い り よ う			
			血 や に く に な る	体 の 調 子 を と と の え る	力 や 熱 の も と に な る	
10 (火)	中華丼 牛乳 えびしゅうまい オイキムチ	571 24.1	ぶた肉 牛乳 しゅうまい 紫いか うずら卵	にんじん たけのこ キャベツ チンゲンサイ きくらげ きゅうり	でん粉 純ごま油 こめ サラダ油	
11 (水)	カレーライス 牛乳 フレンチサラダ いちごヨーグルト	793 27.6	脱脂粉乳 牛乳 ボンレスハム ヨーグルト ぶた肉	キャベツ ホ・ルコ・ン にんにく しょうが たまねぎ にんじん	小麦粉 油 マーガリン こめ むぎ じゃがいも	
12 (木)	赤津小リクエスト献立 メロンパン 牛乳 じゃがいも入りやきそば 都賀町産大根と昆布のサラダ いちごクレープ	800 25.2	牛乳 ぶた肉	キャベツ だいこん こんぶ	パン さとう 中華めん サラダ油 じゃがいも ごま クレープ	
13 (金)	入学進級祝い献立 赤飯 牛乳 とりからあげ 都賀町ほうれん草のレモンあえ 都賀町産にらとたまごの汁 お祝いゼリー		入学進級お祝い献立 赤飯 牛乳 とりからあげ 都賀町産ほうれん草のレモンあえ 都賀町産にらとたまごの汁 お祝いゼリー			
16 (月)	チョコレートパン 牛乳 カレーうどん キャベツとツナのごま酢あえ					
17 (火)	お花見献立 たけのこごはん 牛乳 厚焼卵 都賀町産大根と豚肉のいり煮 お花見だんご					
18 (水)	ごはん 牛乳 揚げぎょうざのあんかけ 都賀町産にらとたまごのスープ ごぼうサラダ					
19 (木)	食育の日献立 米粉パン 牛乳 都賀町産トマトソースのスパゲティー 都賀町産大根と昆布のあえもの 都賀町産いちご	29.1				
20 (金)	ごはん 牛乳 マーボードウフ 都賀町産ほうれん草の中華あえ とちおとめいちごゼリー	674 27.6	牛乳 とうふ ぶた肉 むきえび	にんにく しょうが ねぎ にんじん ほうれんそう もやし	こめ 油 でん粉 ごま 純ごま油 さとう	

その日に使っている地場産物について明示しています。



2007年 4月きゅうしょくひとくちメモ

都賀町立学校給食センター

10/火 オイキムチ	11/水 いちごヨーグルト フレンチサラダ	12/木 森津小リクエスト献立 いちごクレープ ドレッシング メロンパン 大根と昆布のサラダ じゃがいも入りやきそば	13/金 入学進学お祝い献立 お祝いゼリー ほうれん草のしモンあえ とりのからあげ 赤飯 にらたま汁
今日の揚げぎょうざは、 都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、特別に 工場で作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、 手作り特製のタレをかけた 揚げぎょうざです	今日は森津小学校のリクエスト献立です。給食委員会の児童が話し合って、1月の給食週間の時に食べた「じゃがいも入りやきそば」がおいしかったので、この献立になったそうです。	ご入学、ご進級おめでとうございませう。今日はお祝い献立として、みんなに人気のあるメニューと赤飯の献立にしました。にら玉汁のにらとしモンあえのほうれん草は都賀町の野菜です。	ご入学、ご進級おめでとうございませう。今日はお祝い献立として、みんなに人気のあるメニューと赤飯の献立にしました。にら玉汁のにらとしモンあえのほうれん草は都賀町の野菜です。
18/水 小中学校 ごほうサラダ 揚げぎょうざのあんかけ にら玉スープ	今日の揚げぎょうざは、都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、工場で特別に作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、手作り特製のタレをかけた揚げぎょうざのあんかけです。	今日の揚げぎょうざは、都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、工場で特別に作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、手作り特製のタレをかけた揚げぎょうざのあんかけです。	19/木 食育の日献立 米粉パン いちご中学校37 大根と昆布のサラダ トマトソーススパゲティ
今日の揚げぎょうざは、都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、工場で特別に作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、手作り特製のタレをかけた揚げぎょうざのあんかけです。	今日の揚げぎょうざは、都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、工場で特別に作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、手作り特製のタレをかけた揚げぎょうざのあんかけです。	今日の揚げぎょうざは、都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、工場で特別に作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、手作り特製のタレをかけた揚げぎょうざのあんかけです。	今日は今年度から始まる「食育の日献立」です。国の「毎月19日は食育の日」にちなんで、学校給食でも毎月19日は「食育の日献立」です。詳しくは給食だよりを、ぜひ読んでください。
20/金 いちごゼリー 中華あえ マーボー豆腐	23/月 アーモンドカル マリネサラダ ポークビーンズ	24/火 パンサンスー コーンスープ	25/水 果汁グミ 鮭の塩焼き 五目豆

地場産物についても紹介するようにしています。

(2) 収穫体験と交流給食

町内全小学校2年生の生活科

- ・ 収穫体験

10月～11月に生産者の方々に協力をいただき、
じゃがいもやニラなどの収穫体験

- ・ 交流給食

収穫体験で収穫した野菜を活用した献立で、生
産者と児童の交流給食

私はじゃがいもはきらいだけど、このじゃがいもは食べます

1人で掘るのは大変だろうな



いつも私は野菜が嫌いで食べなかったけど、
心を込めて作っているから
これからは野菜を少しずつ食べていきたいです



じゃがいもは1つのつるに、大きいのも小さいのがついていました。
兄弟のように大きさが違うと教えてもらいました。



校長先生のあいさつ



児童と会食



町長のあいさつ



栄養士の話



お礼の手紙と歌のプレゼント



生産者あいさつ



残食はありません



子供達は生産者と直接ふれあうことにより、いつもより野菜をたくさん食べています。

また、生産者にとっても「子ども達の作文や歌声に感動して、涙が出そうになりました。子供達は本当にかわいいですね。これからも子ども達のために野菜作りを頑張ります。」という声が届き、野菜作りの励みになっているようです。



(3)食育の日献立

- ・町内産の農産物を3品以上使用した献立
- ・毎月19日の「食育の日」または、その前日の1食分を「食育の日献立」として提供
- ・給食だより等で広報



5月18日食育の日献立

町内産コシヒカリのごはん 県内産牛乳

町内産キャベツとにんじん入り肉キャベツ

町内産にらとにんじんとたまごのにらたま汁

町内産大根のサラダ 蒸しパンいちご

(4) 計画的な農産物の活用

町内産の農産物をより多く活用できるように、食に関する指導全体計画に、例えば5月にはにんじん・いちご等が都賀町の野菜と明示し、計画的な生産者による農産物の生産と、献立への活用をしている。

指導計画

		1学期				2学期						
		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月		
特別活動	給食指導の時間	全体		楽しく団らんのある食事の工夫				朝食の大切さについて				
				清潔な身支度と準備・後片付けなどの給食の工夫 団らんのある食事をする				朝食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				学
		小学校	低学年	協力して給食の準備や後片付けなどが食事をたべることができる。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				給知
			中学年	協力して準備や後片付けをし、楽しい食事ができる。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				好
			高学年	食事のマナーについて考え、会話を楽しくすることができる。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				目らきで
		中学生		食文化や食品の生産流通について理解を深め、食生活の改善に努める。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				望の
		献立作成の配慮	行事食	入学進級祝いメニュー お花見献立	こどもの日献立	力強いメニュー	収穫体験野菜の献立	収穫体験野菜の献立	冬至献立	給立		
			都賀町の野菜等	大根・小松菜・ほうれん草・キャベツ・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	
			食育の日	いちご	キャベツ	トマト	なす	ねぎ	にら	じゃがいも	はくさい	に
			リクエスト献立	赤津小	都賀中	家中小	合戦場小	赤津小	都賀中	家中小	合戦場小	赤
学校行事		・身体計測・健康診断・歯科検診 ・授業参観（小1年生親子給食）・夏休み				・運動会・文化祭 ・学校開放（親子料理教室）・家庭教育学級				・（特）		
児童会・生徒会活動										給		
クラブ活動												

・じゃがいも
 ・大根
 ・キャベツ
 ・小松菜
 ・ほうれん草
 ・にんじん
 ・トマト
 ・いちご
 ・みそ
 ・米



5月の献立

町内産にんじんを活用した「キーマカレー」
町内産いちごを活用した「いちごソースあえ」

(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えて、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。



地域の力を実感しています

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。

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







1年生のバイキング給食を実施する前の、授業の様子
家庭科教諭とチームティーチングで進めます。



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



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。

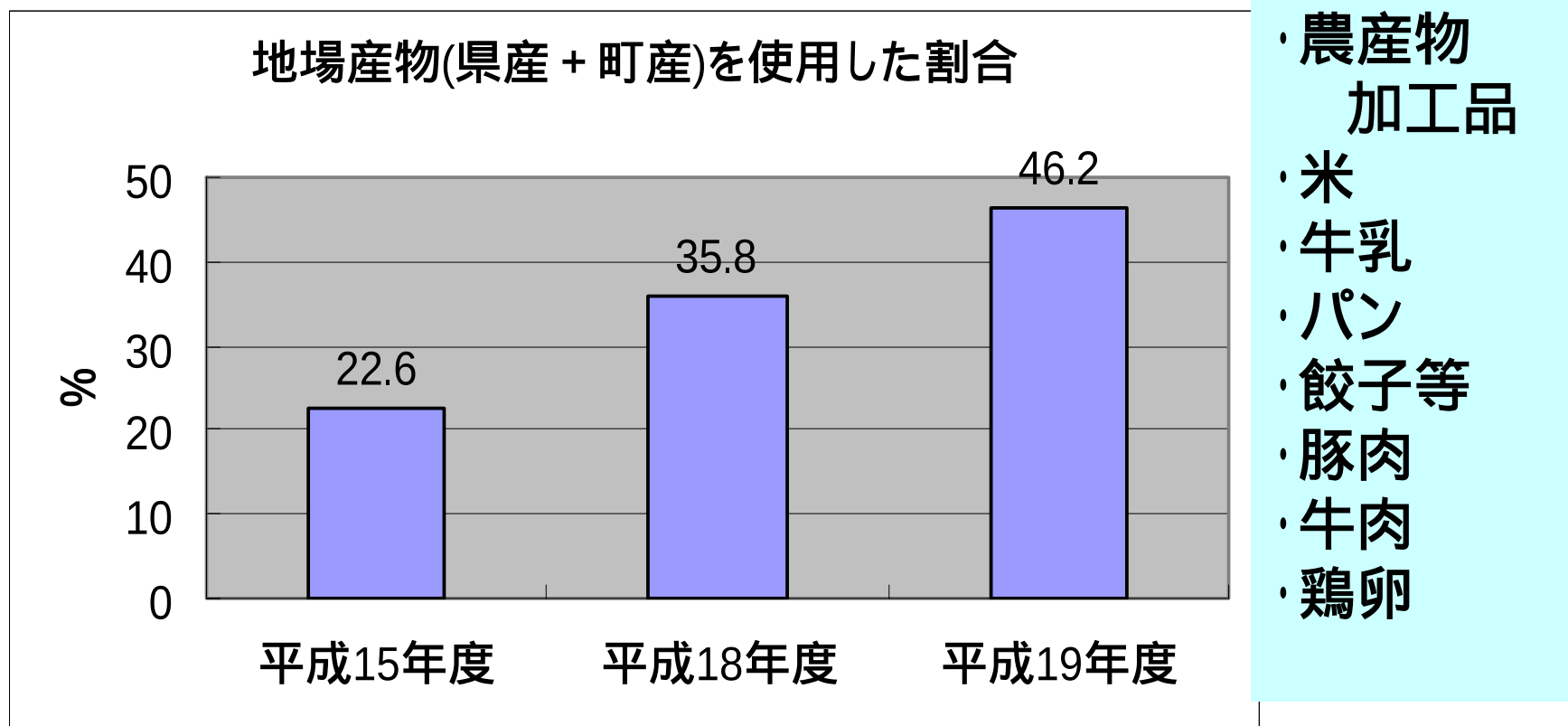
食に関する指導全体計画

～ 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

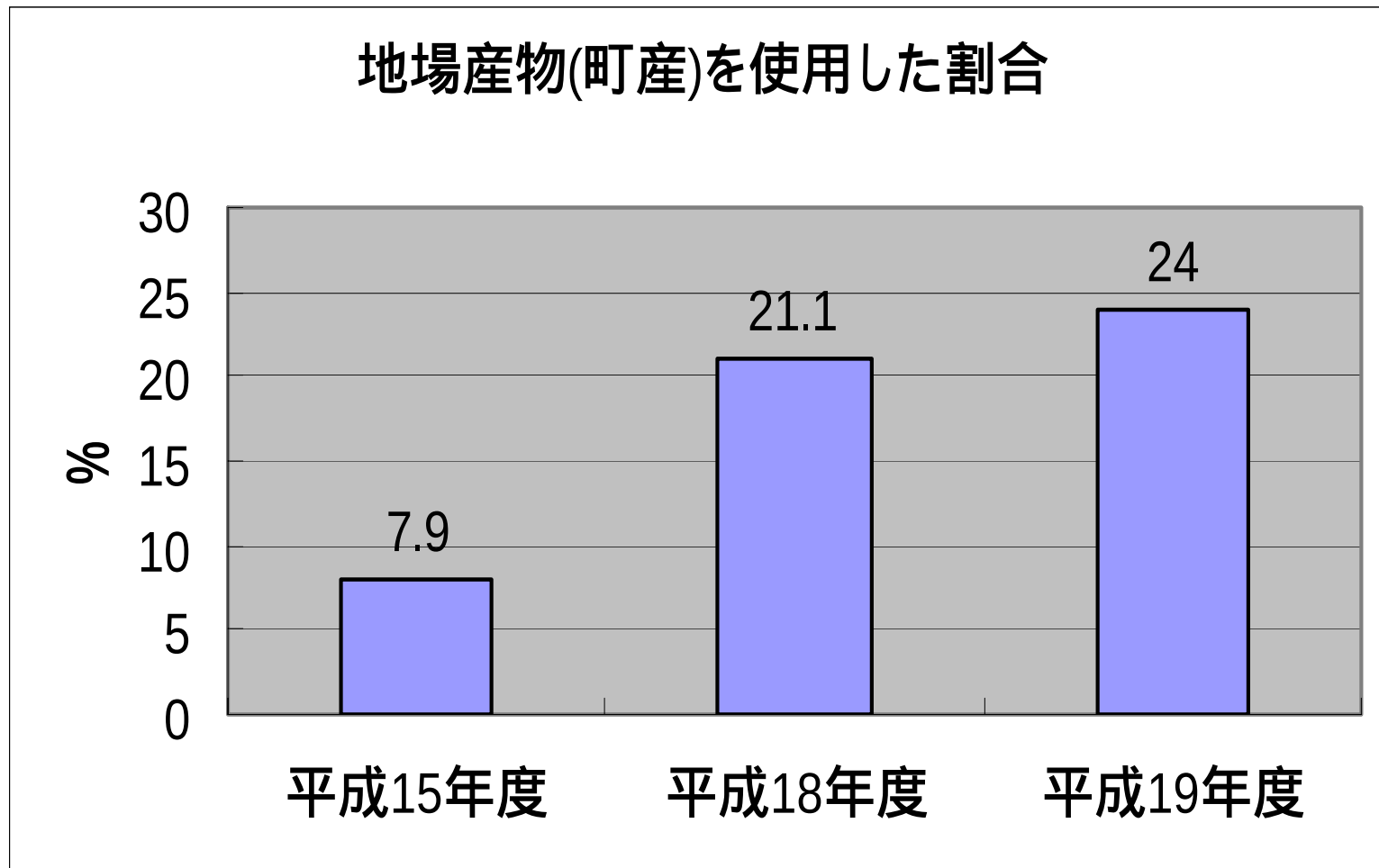
(1) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加

食材数ベースで増加 1



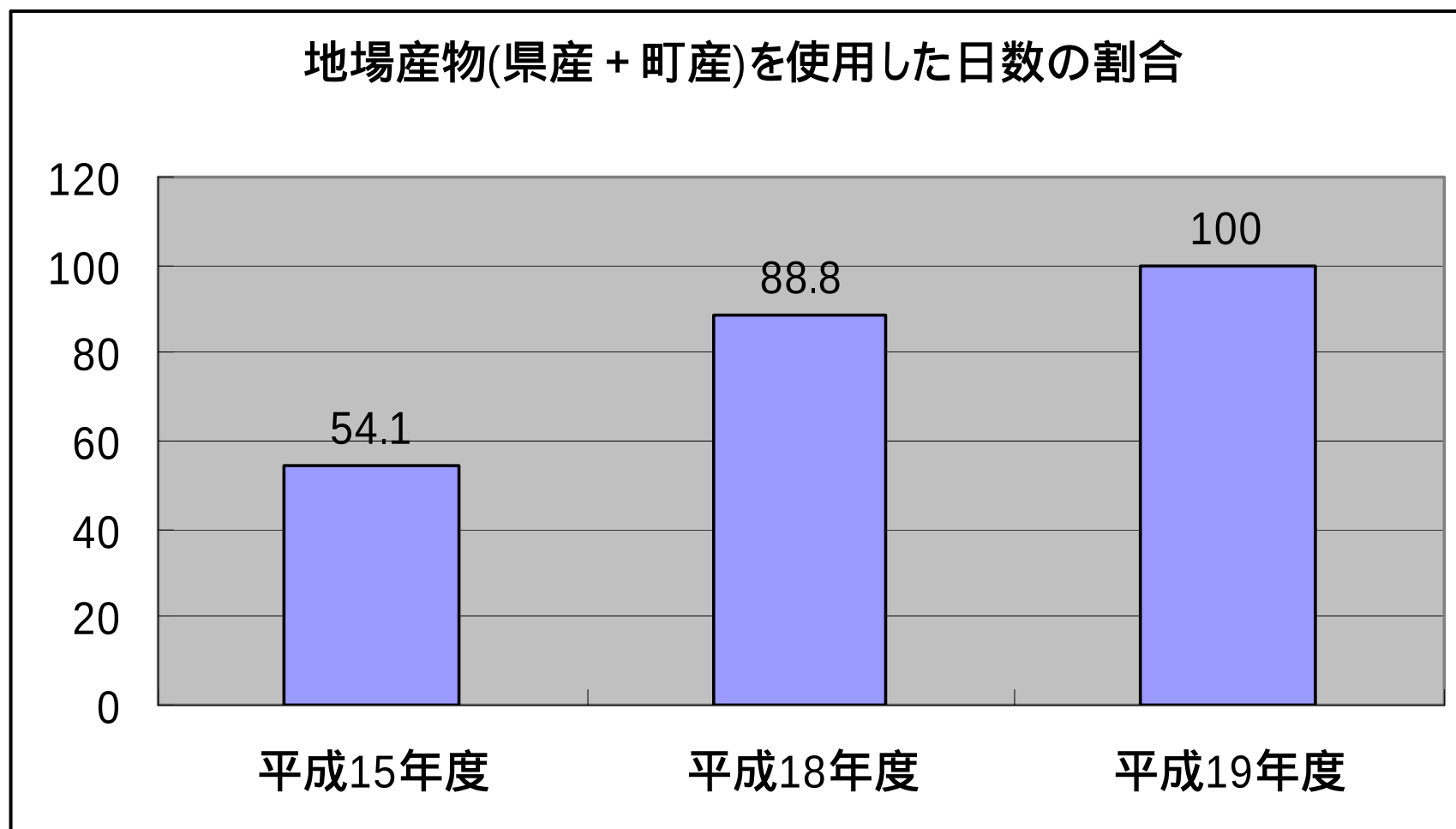
地場産物供給体制の整備と計画的な活用の効果

食材数ベースで増加 2



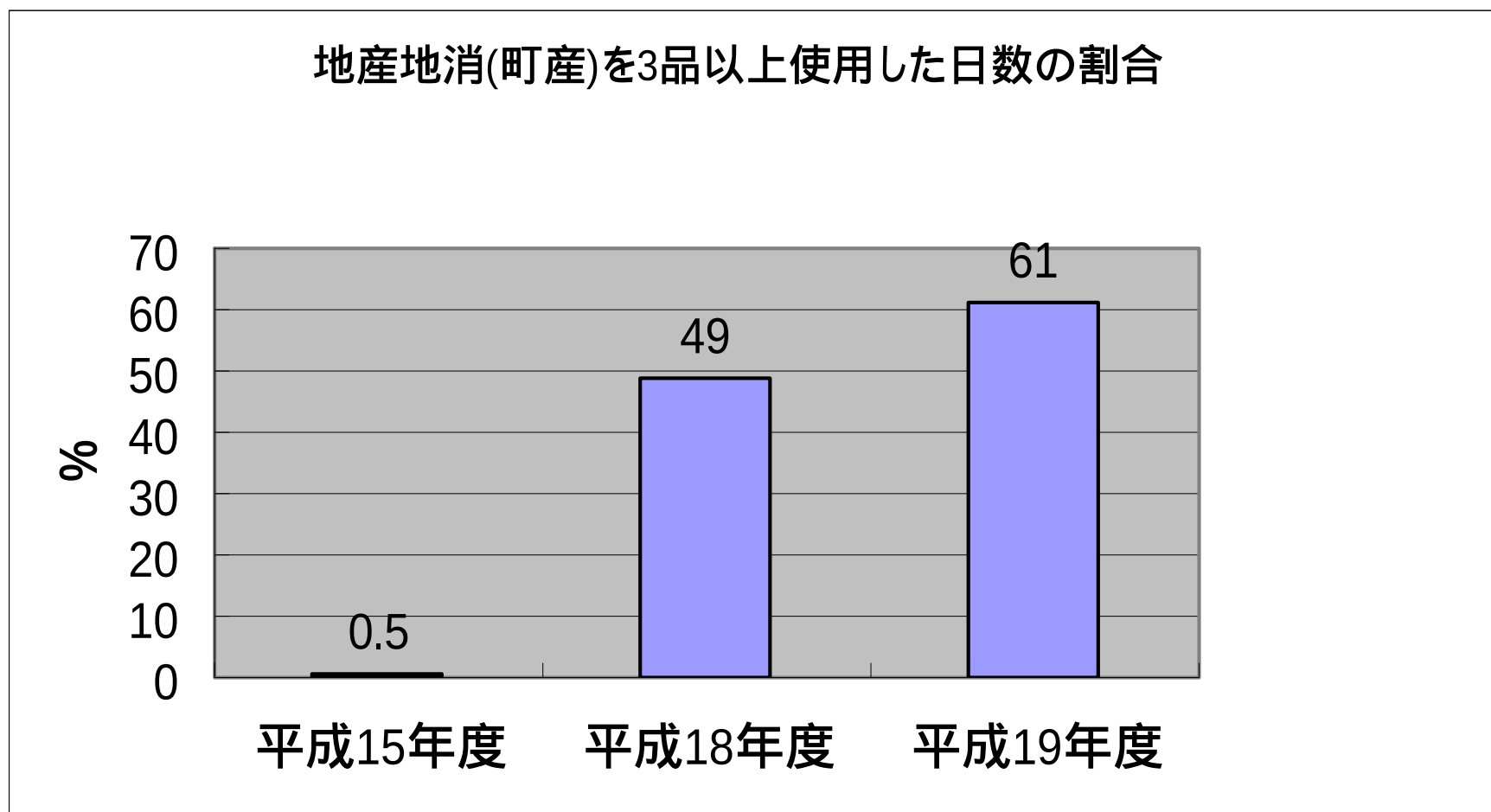
地場産物供給体制の整備と計画的な活用の効果

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

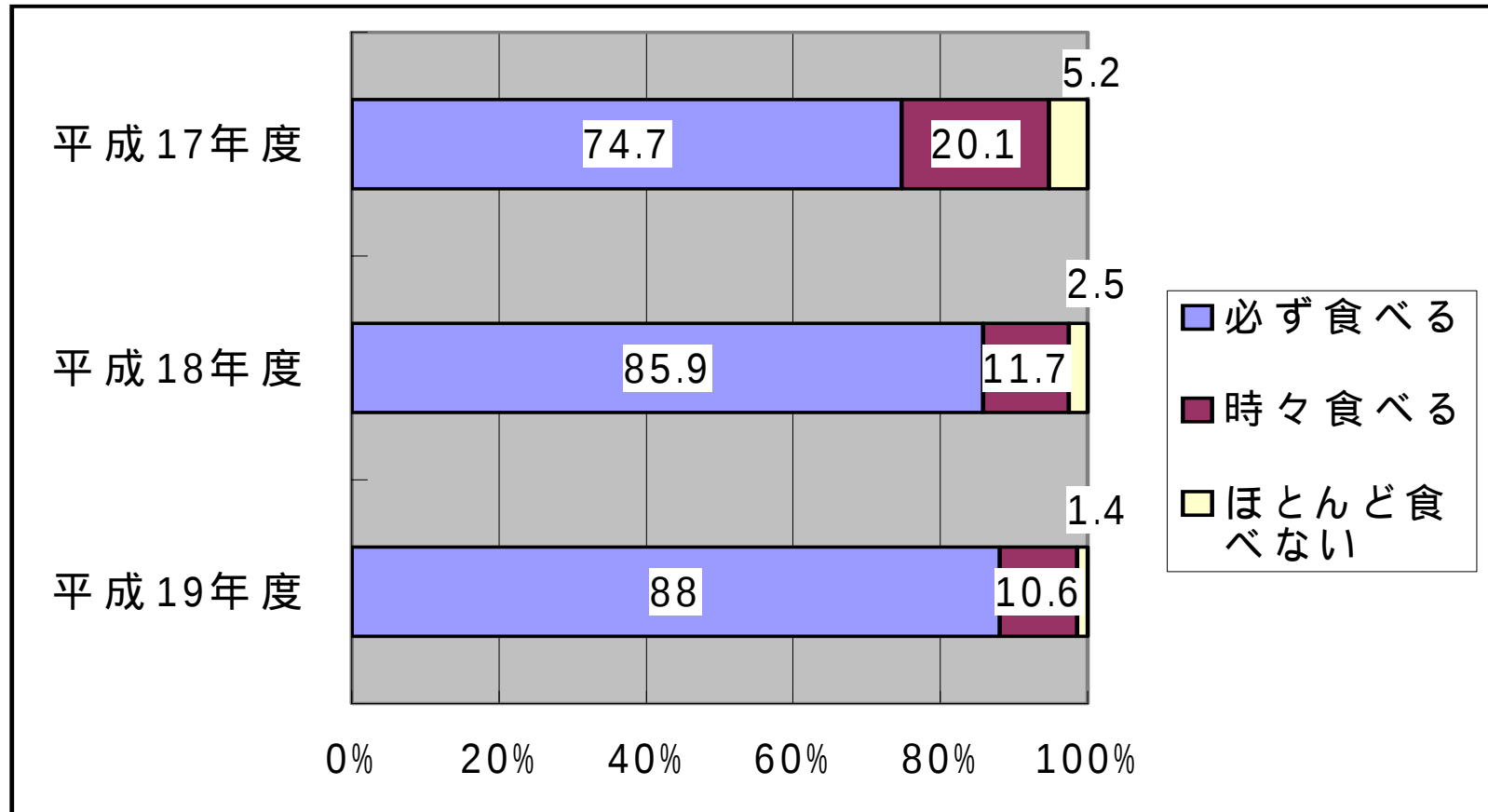
6月 2.3% → 12月 1.6%に減った

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

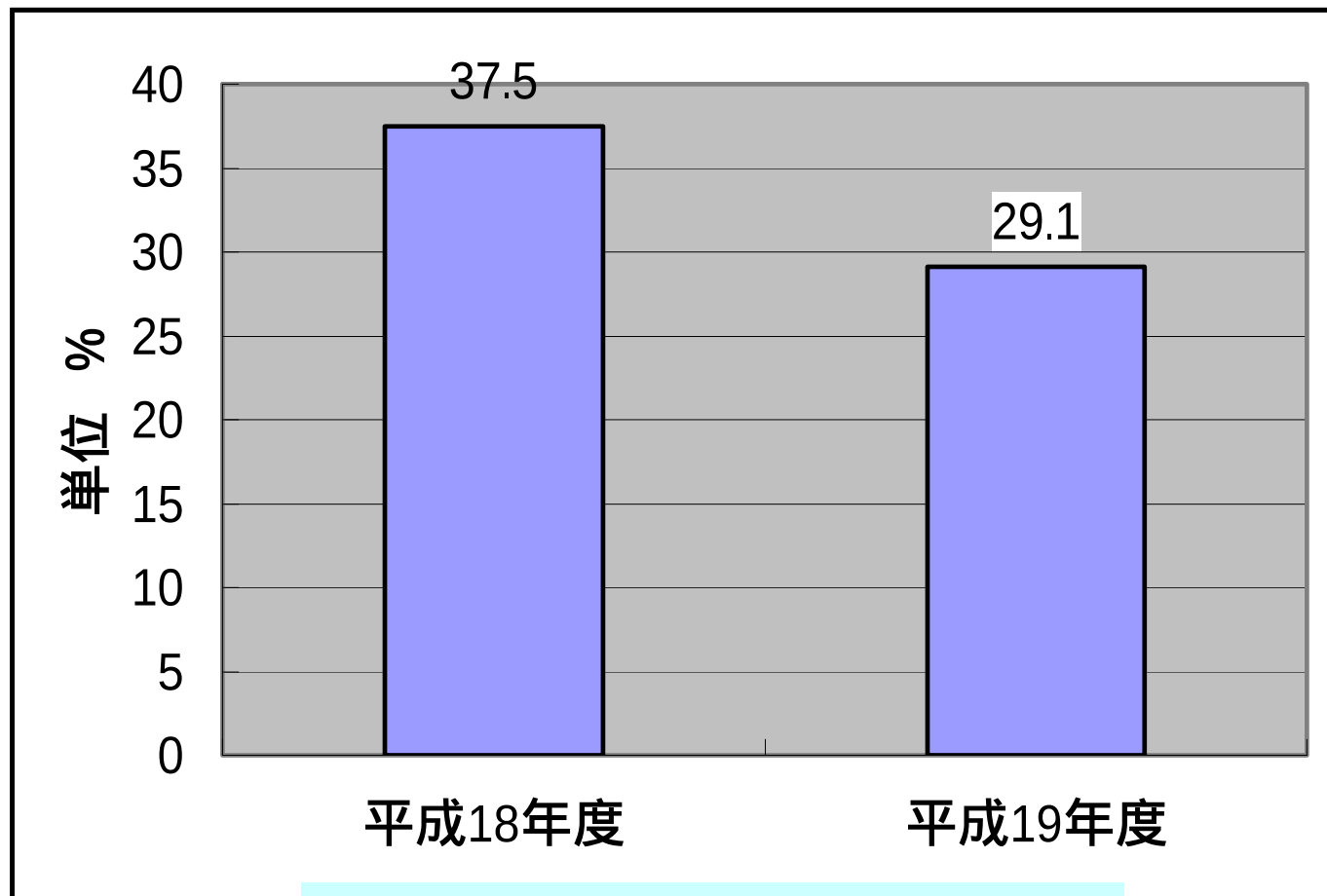
(7)地元で取れた農産物が使われて
いることを知っている保護者が
6月も12月も95%以上

(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

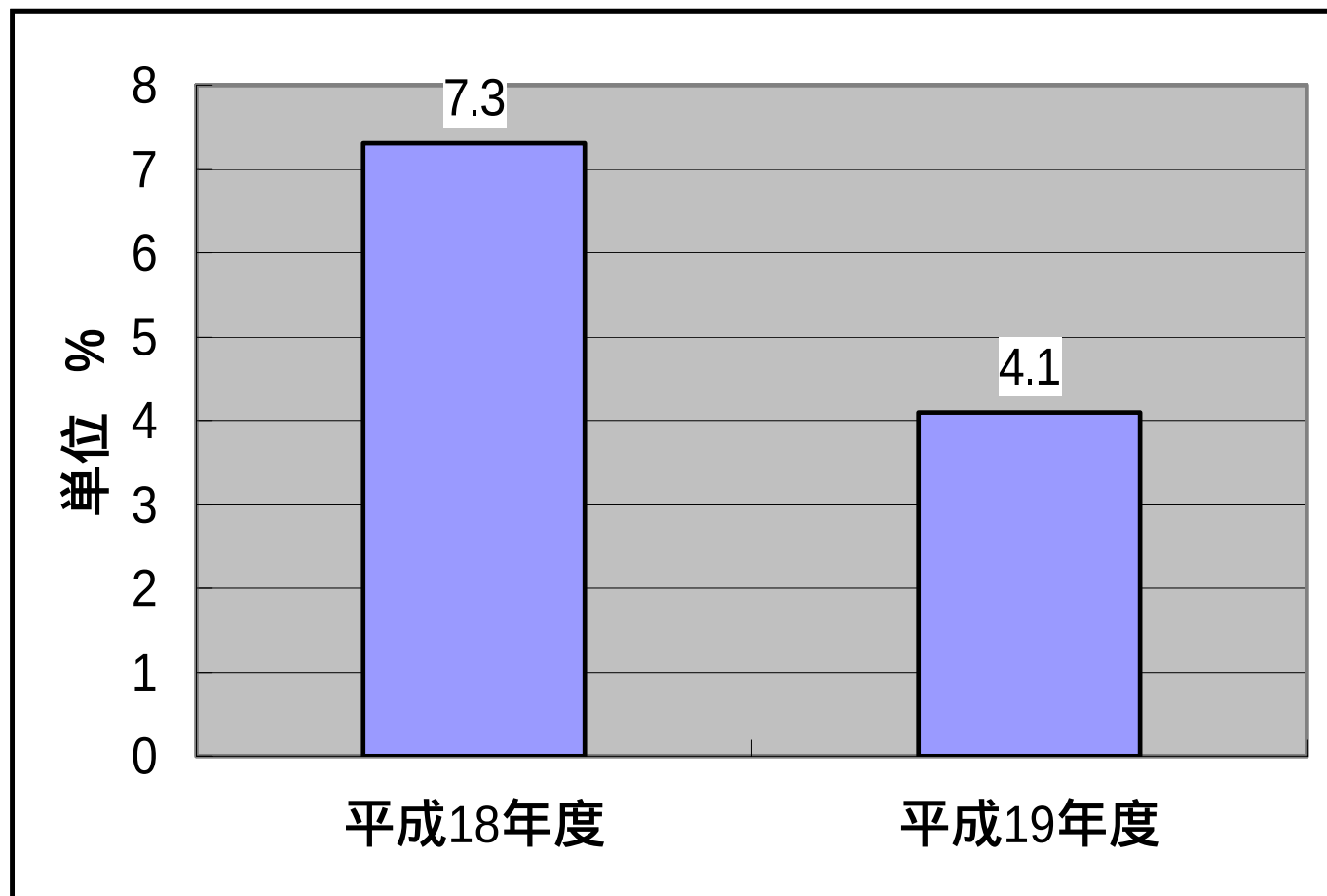
朝食を一人で食べている



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

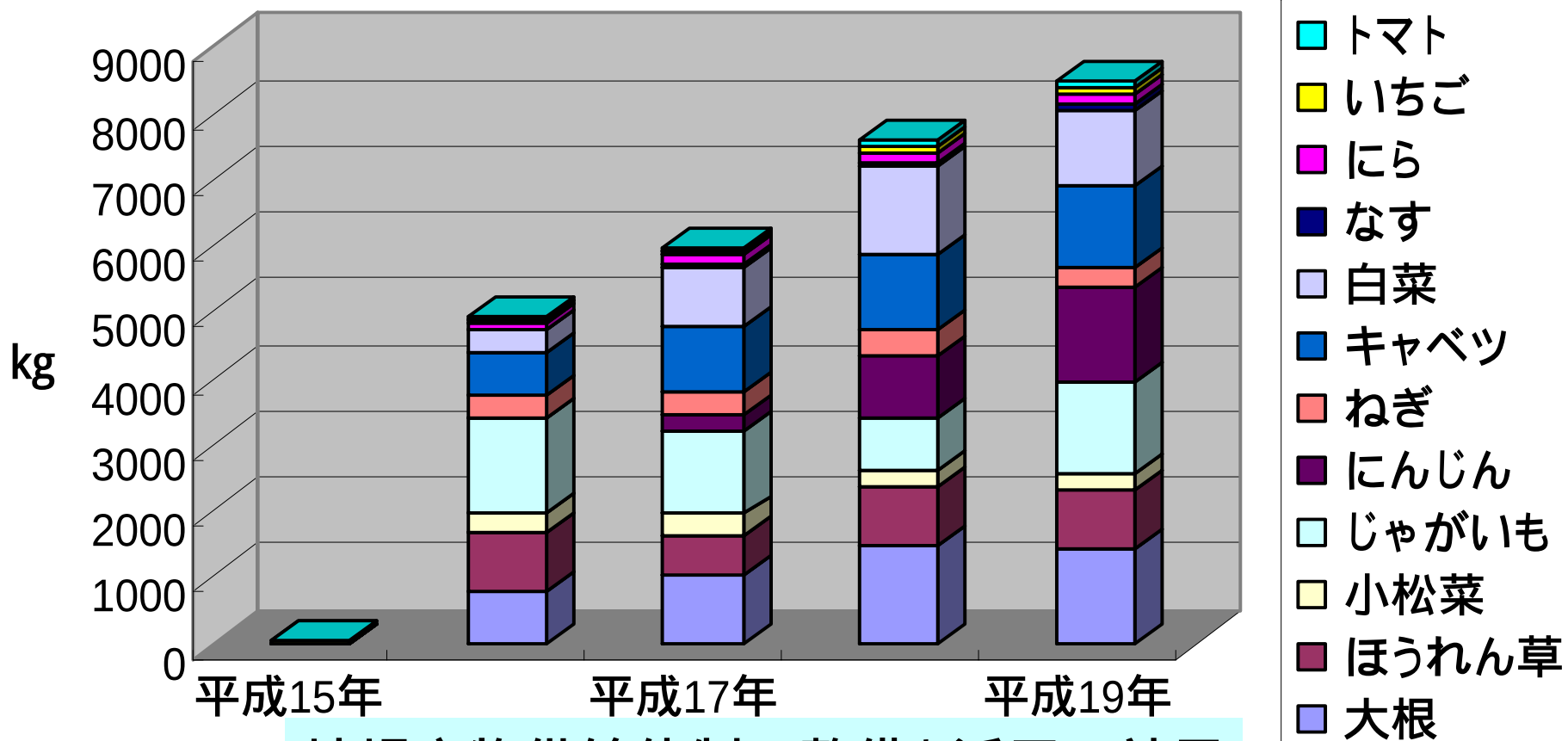


講話やバイキング給食の効果

(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
いきたいと思います