

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	諫早市
取組市町村名 取組団体・企業名	諫早市立長田中学校
取組の名称	長田中お弁当の日
実施時期	每学期1回 第1回 5月18日(火) 体育大会予備日、第2回 12月24日(金)、 第3回 1月予定
取組内容	<p>○令和3年度から始めた、現生徒会長の発案による取組です。生徒会主体で取り組みました。</p> <p>○每学期一回、行事予備日等の給食中止日を「長田中お弁当の日」と設定し、この日は生徒自らが作った弁当を昼食に持参します。</p> <p>○保護者に代わって生徒自身が弁当を作ることを通して、「栄養バランスを考えた献立を考えること」、「弁当を用意してくれる保護者への感謝の心」、「食材は、手元に届くまでに地域の生産者やお店の人等が携わっていること」を学ぶことを目的としています。</p> <p>○実施後は、全校生徒の弁当を撮った写真と、生徒の感想を校内廊下に掲示し、優秀作品を紹介しました。</p> <p>○第1回実施の様子</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>1年生作</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>2年生作</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>3年生作</p> </div> </div> <p>○いただきますコース・・・作ってもらったおかずを弁当箱につめる</p> <p>○なかよしコース・・・家の人と一緒に弁当をつくる</p> <p>○おにぎりコース・・・好きな味のおにぎりを自分でつくる</p> <p>○私の一品コース・・・おかずを一品、最初から最後まで自分でつくる</p> <p>○チャレンジ！一人前コース・・・献立を考えるとところから、買い物、調理までをすべて一人でする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どの生徒も、コースを選び、取り組んでいました。 ・栄養バランスやおかずの彩り・配置等が工夫されたものが多かったです。 ・生徒の感想からは、「自分で作ったので苦労が分かった」、「思うようにできてよかった」、「栄養バランスを考えたおかずを入れるのは大変だった」等の感想が聞かれました。

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市長崎市立大手保育所
取組の名称	「だしを味わう」
実施時期	令和3年11月24日
取組内容	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 出汁の素材によって、味や香りの違いを知る。 ・ 食材を洗ったり切ったりして、出汁の味を活かしたクッキングを楽しむ。 <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 和食って、出汁って何だろう？の疑問から、家庭での食事・保育所での給食などを保育者や保護者と一緒に考えてみる。 ・ 昆布・カツオ・いりこの3種類の出汁の香りや味わい、違いを知る。 ・ いりこの頭、はらわたを取る下処理をしたり、昆布やかつお節に触れたり、匂いを嗅いだりして、それぞれの出汁の取り方を知る。 ・ 出汁本来の味と味噌を加えた後の香りや味の違いを感じる。 ・ 保育所で収穫した、さつま芋を使ってクッキングを楽しむ。 <p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 子ども達が、野菜を丁寧に洗い、切る。煮えにくいもの、火をよく通したい物から炒めて、出汁3種類を加え、水も加えてよく煮る。子どもたちがリクエストした具材で彩りも良くできあがった。「保育所のお芋、甘い」「美味しい」「出汁が混ざったけどいい匂い」と言いながら、美味しそうに食べていた。 ・ 事前に保護者に家庭での出汁の取り方に聞いてみると、今回のように、本格的な出汁をとっている家庭が少なかったため、この経験を今後子どもたちが食事や出汁への興味関心が深まってくれればと感じた。



②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市立村松小学校
取組の名称	①栽培や収穫 ②給食委員会の取り組み ③給食目標の掲示 ④食育指導
実施時期	通年
取組内容	<p>① 2年生は1学期にトマト・きゅうり・なす・とうもろこし（生活科）、2学期に大根（生活科）、5年生は米の苗植えと収穫（総合）を行った。</p> <p>② 給食委員会の取り組み</p> <p>【毎日】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・校内放送で、今日の給食のひと言メモを紹介する。 ・アレルギー事故防止や衛生面への配慮のため、牛乳点検を実施。 （牛乳箱・牛乳パック返却箱・カードの返却確認、飲み残しのある牛乳パックのくちがシールで止められているかの点検。） ・各クラスのパック片付けチェック （食器やはし、パン袋等が整理整頓され片付けができているかの確認。片付けがよかったクラスは放送で発表する。） ・栄養黒板への記入。（献立名、当日の使用食材を栄養黒板へ記入する。） <p>【地場産物使用推進週間の取り組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物使用推進週間について紹介するポスターを掲示。 （地場産物使用推進週間とは何か、長崎県産品にはどのような食べ物があるのかポスターを作り、掲示した。） ・週間中は、給食に使われている地場産物を放送にて紹介。 <p>【給食週間に向けての取り組み】</p> <p>給食に関するクイズや給食室の紹介を事前に iPad で録画し、給食週間中に各学級で視聴する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・5の1 調理員さんへのインタビュー ・5の2 給食室や給食ができるまでの紹介 ・6の1、6の3 給食クイズ ・6の2 好きな給食ランキング（全校児童へ事前にアンケートを実施。） <p>③ 月ごとの給食目標を全学級に配布し、共通目標としている。</p> <p>④ 拠点校である村松小、関連校である長浦小、形上小、琴海中、計4校を訪問し、給食時間に食育指導を実施。各学級、学期に1回以上訪問を行っている。</p>