



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《教育等関係者》

千葉県立桜が丘特別支援学校

(千葉県) 活動期間 3年

給食を生きた教材として活用した食育の推進

発達段階に応じた多様な食育

毎年、食に関する指導の全体計画に基づき、食育の目標（「豊かな心、生きる力」を育てる）を達成するための具体的な取組を決め、小学部、中学部、高等部、寄宿舎の各発達段階に応じた到達目標を全職員会議を通じて共有しています。ユネスコスクールに加盟しており、毎月の食育の日に、「世界のごはん」の日を設け、国際理解につなげ、日本の食事との比較で食文化の理解を深めています。



世界の食文化を学ぶ授業風景

千産千消と体験活動

毎月の「食育の日」には、農協の協力により地元千葉県産野菜で給食を提供し、献立「ひとくちメモ」での食材紹介や、食堂前の実物展示での五感を使った学習により、食に関する興味、関心を深めています。また、小学部では米作り体験、中学部ではさんが焼きや巻き寿司の調べ学習、調理体験や文化祭での発表、高等部では外国料理の調理体験、寄宿舎では自立に向けた調理実習を行っています。



稲の脱穀体験



精米体験

発達を促すおいしい給食の提供

うまく噛めない、飲み込めない等の摂食機能の発達段階に合わせ、「ペースト食」「押しつぶし食」「まとも普通食（普通食にあんをかけ、食物をまともやすくしたもの）」等の「特別食」対応のおいしい給食（食材ごとに個別でミキサーで調理）を提供しています。小学部から高等部までの12年間を見通して食に関する指導を行うことで、食べる機能が向上し、顔の表情が豊かになっていきます。また、色々な味を体験することで、「食べたい」意欲や好奇心が生まれ、日常生活の充実「自立」へとつながっていくことが期待できます。



ミキサー食の給食



本校では栄養教諭を中心に、全職員が様々な立場から学校生活の様々な場面で、児童生徒の食に関する興味関心を高める活動に取り組んできました。今後も、これまでの活動を継続し、児童生徒の豊かな心、生きる力を育てる食育を推進していきます。

千葉県立桜が丘特別支援学校 職員一同