

食べるって楽しい！～食育推進校による実践を地域へ広げる～

高知市教育委員会（高知県）

高知市では、各学校のカリキュラムにおいて学校給食の献立と教育活動を連動させる見通しを立てやすくするため年間の献立を前年度に計画し、統一献立による給食を実施しています。これにより、各学校において、より実践的な食育の取組につながっています。また、各学期に一度、自由献立の日を設定し、「地産地消の日」として、各学校で特色のある献立を実施しています。

統一献立案については、栄養教諭が持ち回りで年間計画を作成し、最終的には公益財団法人高知市学校給食会の審議機関である献立作成委員会承認されています。市内の栄養教諭同士は、各専門委員会や連絡会、打合せ等で顔を合わせ、情報交換を行うなど、日ごろから横のつながりを持ちながら食育の推進に努めています。

さらに、地場産物活用の推進や保護者・地域との連携、学校給食を生きた教材として食育を効果的に実施することを目的とした「食育・地場産品活用推進事業」を平成15（2003）年から実施しています。本事業では、毎年「食育推進校」を指定した上で、各学校が教科等と連携した特色のある食育の取組を実践しており、一年間の取組成果を発表する場を設けるなど、学校給食を中心に食育を家庭や地域へ広げる貴重な機会となっています。以下に、食育推進校として活動した学校の取組について紹介します。

●高知市立高須たかす小学校

高須小学校は、理科教育を中心とした教育活動に力を入れており、他教科とも連携しながら、自らが問題を見出し解決していく学びを大切にしています。本校は、令和4（2022）年度に食育推進校に指定され、「食で育てる高須っ子」をテーマに、各教科等のカリキュラムと結び付けた食育活動を実践しています。各学年で授業と関連する野菜等を、主に学校の敷地内にある畑で育て、収穫したものは給食の食材として使用しています。

例えば1年生では、国語の教科書に出てくる童話「おおきなかぶ」に合わせてかぶの種をまき、収穫したかぶは、給食のすまし汁に入れて提供しました。また、5年生では、社会科及び総合的な学習の時間と関連付け、校区内にある水田を借りて米作りを行いました。活動に当たってはJA高知市、農協青壮年部東部支部をはじめ、多くの地域の方の支援を受けており、単なる収穫体験にとどまらず、食に対する学びを深めることにもつながっています。そのほか、オンラインでの工場見学や企業の方を講師に迎えた食品ロスに関する授業に加え、高知大学の教員を講師に迎えたSDGs¹等に関する講演など、一歩踏み込んだ深い学びを実践してきました。

なお、毎日の畑の手入れについては、有志の「農業ボランティア」の児童が担っており、委員会やクラブ活動といった組織ではないにもかかわらず、自主的に学校の畑の手入れに携わっており、全校児童が行う食育活動を大きく支えています。各学年のカリキュラムで栽培する品目以外にも、空いている畑を耕して、自由献立や調理実習に使用する野菜を育てました。

活動を通して、子供たちの農作物への興味関心が一層深まり、食に対しての意識が高まりました。また、自分たちで栽培した野菜を給食で活用することにより、農作物の生産の苦労に対

1 Sustainable Development Goalsの略

する理解が深まるとともに感謝の気持ちが生まれ、給食の残食を大幅に減らすことにつながりました。活動に当たっては資金の確保等の課題がありますが、今後も継続して食育の取組を行っていきます。



1年生でかぶの種を植える様子



給食用にニラをきれいにする農業ボランティアの児童

●高知市立^{しょうわ}昭和小学校

昭和小学校では地域と連携し、各学年において児童が主体的に取り組んでいけるような食育体験活動を行っています。本校では、学校の屋上に田んぼを整備して米作りを行ったり、各学年で食と深く関わる行事を設けたりするなど、学校全体で食育に力を入れています。令和3（2021）年度には食育推進校に指定され、特に力を入れている「下知ねぎ^{しもぢ}プロジェクト」を実践しています。本プロジェクトでは、4年生が中心となって地域の伝統野菜である下知ねぎについて総合的な学習の時間や社会科等を利用して学ぶとともに、校内の畑で本格的に栽培し、植え付けや収穫等を行っています。プロジェクトを通して下知ねぎを復活させ、下知ねぎの伝統が途絶えてしまわないように守り続けていくことで、子供たちが食の大切さを学べるように取り組んでいます。

「下知ねぎプロジェクト」では、下知ねぎの苗植えから収穫までを児童自身が行います。畑の整備等も児童が主体となって行うため、栽培することの大変さを学ぶ機会となっています。また、高知県立大学名誉教授から下知ねぎをテーマに講話をいただく機会もあり、下知ねぎの歴史や栽培方法等について学ぶきっかけとなっています。さらに、自由献立の日に児童が考え試作を重ねた料理を給食として提供するなど、下知ねぎを身近に感じてもらうように取り組んでいます。

下知ねぎのおいしさを地域へ発信することにも力を入れており、児童が考えた下知ねぎのアイデア料理を地域のお店に提案したり、実際に販売したりするなど、地域住民が下知ねぎを知り、食べる機会づくりを行いました。そのほか、下知ねぎのことをより多くの地域住民に知ってもらおうと、下知ねぎに関連したグッズやオリジナルソング等を作成し、そのオリジナルソングに合わせた「下知ねぎ体操」を運動会等で披露するなど、積極的に周知を行っています。

このような取組を通じて、子供たちが地域の産物や郷土食への関心を深め、地域に対する誇りを持ち、地域を愛する心を育てることができました。また、「下知ねぎプロジェクト」に取り組んだねぎ嫌いの児童から「これなら食べられる。」という声も多く聞かれ、ねぎが好きな子供も増えました。

今後も食文化を大切にする心を育んでいけるように、学校全体で継続して食育活動に取り組んでいきます。



下知ねぎの植え付けの様子



下知ねぎを地域住民に販売している様子