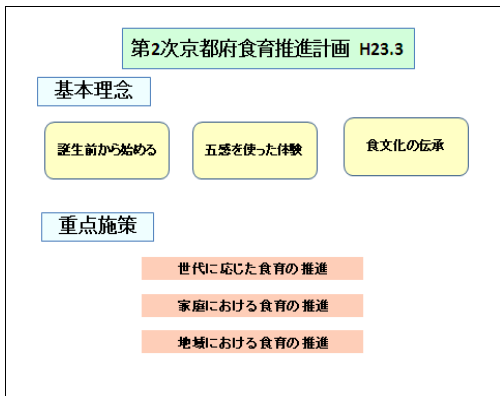


資料 2

精華町食育・学校給食の取り組み

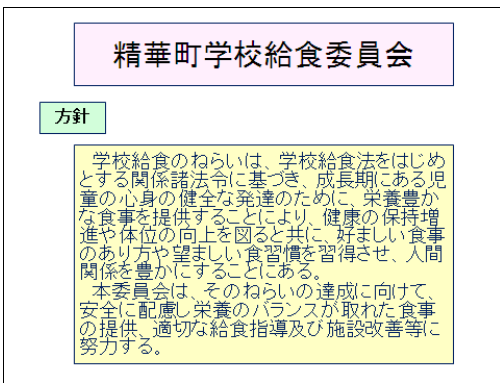
1



食を取り巻く問題が多様化・複雑化する中で、京都府では、それまでの「京都府食育推進計画」を改め、残された課題と新たな課題を踏まえ、平成 23 年 3 月に「第 2 次京都府食育推進計画」が策定されました。

精華町では、精華町食育推進基本方針を平成 22 年 3 月に定め、食育の推進を図っています。

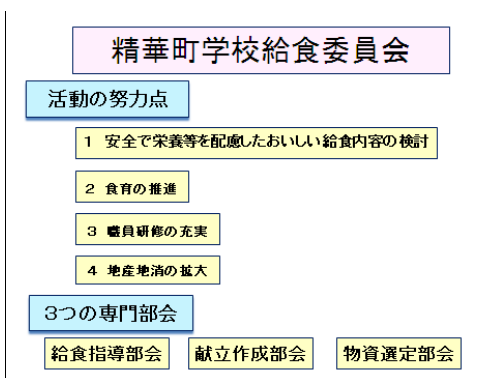
2



精華町学校給食委員会では事業推進の方針を、「学校給食のねらいは、学校給食法をはじめとする関係諸法令に基づき、成長期にある児童の心身の健全な発達のために、栄養豊かな食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図ると共に、好ましい食事のあり方や望ましい食習慣を習得させ、人間関係を豊かにすることにある。

本委員会は、そのねらいの達成に向けて、安全に配慮し、栄養のバランスが取れた食事の提供、適切な給食指導及び施設改善等に努力する。」としています。

3



活動の努力点としては、「1 安全で栄養等を配慮したおいしい給食内容の検討」、「2 食育の推進」、「3 職員研修の充実」、「4 地産地消の拡大」等を上げ「給食指導部会」「献立作成部会」「物資選定部会」の三つの専門部会を設け活動を推進しています。

食育の取り組み

4

精華町における 食に関する指導の推進	
食に関する指導 指導案	
1年	食べものを3つの仲間に分けよう
2年	めざせ！カルシウム博士
3年	野菜博士になろう！
4年	からだにやさしいおやつとは？
5年	おやつのとおり方について考えよう
6年	あなたも栄養士になってみよう！ 楽しいお楽しみ給食をしよう

精華町学校給食委員会では、食に関する指導を町内で統一するために、数年前から精華町における食に関する指導、指導案を各小学校に配布し、中学生になるまでに同じ指導をうけることができるようにしています。1年生から6年生まで発達段階にあわせた指導を行っています。

(別添：指導案参照)

5



6年生の「あなたも栄養士になってみよう」という指導では、家庭科での献立作りの学習をとおしてつけた力をもとに、①6年間実際に食べて学んできた給食の献立を考える。②学校給食や食について興味関心を高める。をねらいとし、精華町内の小学校6年生児童全員に対し、2名の栄養教諭、栄養職員が指導を行います。そして、子どもたちが考えた献立のうち、各学校一食ずつ選び、実際に給食で実施できるかどうか献立作成部員で調理実習を行い献立として実施します。


6

児童の作品③

精北小
テーマ：洋風肉じゃが定食

- ご飯
- 肉じゃがコーン
- 大根とツナのサラダ
- 牛乳

おすすめポイント
肉じゃがにコーンとスープを入れることで洋風になる。大根サラダは冷たくても、ごはんとお肉じゃがコーンが温かいのでおなかもちょうどいい!



左記の写真は、山田荘小学校の児童が考えた献立で、冬の献立なので、風邪予防！ホワイトランチというテーマで、生姜を入れているところがポイントです。この他にも、インド風カレー定食、洋風肉じゃが定食、ニラチャーハンセット、さくさくフライの笑顔あふれる栄養いっぱい給食がありました。

7

6年生が考えたメニューは2月から3月にかけて実際に給食で提供しました。これは、各家庭に配布している献立表です。このように吹き出しでアピールしています。

下級生たちも、6年生になると献立作成ができると楽しみにしています。

(別添：こんだてひょう参照)

給食週間の取組

- 相楽地方学校給食研究会
- 給食指導部会

研究テーマ
体によい食物を理解して食べる子を育てよう。

研究内容
体によい食事のとり方の指導方法の研究及び資料の作成

- 学校給食週間で相楽地方の小中学校で実施する指導案を作成

相楽地方学校給食研究会では特徴的な取組として、以前から給食指導部会で提案した指導案をもとに給食週間に相楽地方の小中学校において食の指導を行っています。実際に指導をしたあと、子どもたちの感想や、反省点などを交流します。

「おやつについて」

高学年の指導風景

低学年の指導風景

栄養教諭による指導

左記の写真は「おやつについて考えよう」をテーマに、小学校低学年・高学年・中学校のそれぞれの指導案を作成し、各学校で指導を行っている授業風景です。

栄養教諭のいる学校では、担任とのTTの形で授業を行うこともあります。子どもたちの感想の中には、「今までおやつの食べ方なんて考えていなかったけど、組合せたりすると、おやつでもバランスがよくなるということがわかりました。」などがありました。

せいか町はおいしいものがいっぱい！

地場産物を使用した給食を提供する。使用食品の展示、ポスターを作り各クラスに配布。

H25年産地場産物の活用

月	メニュー	地場産物	単価	単価
4月	なつこ	なつこのこ	7.8	27 (肉)
5月	なつこ	なつこのこ	8.5	2.4 (肉)
6月	真夏のなつこ	真夏のなつこのこ	2.5	8 (肉)
		真夏のなつこのこ	7.0	2.0 (肉)
7月	シーブイ	しいの野山のスープ	3.0	8 (肉)
		しいの野山のスープ	2.0	1.4 (肉)
8月	なつこ	なつこのこ	3.0	2 (肉)
10月	真夏のなつこ	なつこのこ	3.0	2.0 (肉)
		なつこのこ	4.0	2.5 (肉)
11月	なつこ	なつこのこ	2.2	1.9 (肉)
12月	なつこ	なつこのこ	4.0	1.4 (肉)
		なつこのこ	3.0	1.8 (肉)
		なつこのこ	3.0	1.7 (肉)
1月	なつこ	なつこのこ	1.5	1.7 (肉)
2月	なつこ	なつこのこ	3.0	1.9 (肉)
		なつこのこ	1.5	2.2 (肉)
3月	なつこ	なつこのこ	1.0	3 (肉)
3月	なつこ	なつこのこ	1.0	1 (肉)

精華町では平成15年から本格的に地場産物を給食に使用しています。「せいか町はおいしいものがいっぱい！」というキャッチフレーズで、給食だよりにのせたり、ポスターを作り各クラスに配布したり、使っている食品を展示したりしています。

すくうるらんち

6月8日(水)

種野菜でとれたアオトウモロコシ

アオトウモロコシの皮を剥いて食べます。

アオトウモロコシの皮を剥いて食べます。

すくうるらんち

7月14日(水)

種野菜でとれたアオトウモロコシ

アオトウモロコシの皮を剥いて食べます。

アオトウモロコシの皮を剥いて食べます。

地元野菜を使った給食の時には、実際に育てられている様子や、収穫の様子などの写真の紹介と、栄養の話などひとくちメモも加えてポスターを作り、教室に配ったり、学校に掲示したりしています。また、学校によっては、実際に調理しているところをポスターにして展示したり、昇降口に使っている食品を展示して子どもたちに啓蒙しています。

(別添：すくうるらんち参照)



毎月1回、日本各地に伝わる郷土料理が登場する「日本の味めぐり」給食を実施しています。日本各地のすぐれた伝統的な食文化についての理解を深め、給食に対する興味や関心を高めることを目的としています。北海道や京都、沖縄、和歌山、宮崎などの郷土料理を実施しています。今年度は「世界の味めぐり」と題して、世界各地の給食づくりも実施しています。



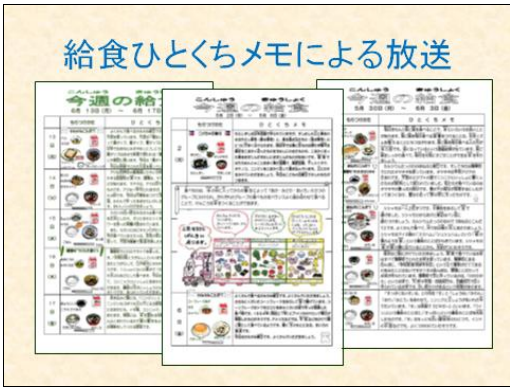
その季節に特徴的な料理を給食で実施しています。春には、前日に納品されたえんどうを1、2年の子どもたちにサヤむきをしてもらい、えんどうご飯に使用します。また、少しでも野菜や給食を好きになってもらえたらという思いからはじまった「ハッピーキャロット」の取り組みでは、七夕献立には星形にぬいたニンジン、月見献立にはうさぎの型にぬいたニンジンを、1年生の入学、6年生の卒業お祝い献立には、それぞれの学年で花型にぬいたニンジンを入れていきます。



よくかんで食べる献立の日に設定する「カミカミ献立」の給食です。かむ君というキャラクターと一緒に教室をまわって、かむことについて指導しています。また、給食時の放送で音楽を流し意識づけをしています。献立表やひとくちメモなどにもかむ君は登場して、カミカミ献立の日をアピールしています。



カルシウムがたくさんとれる献立の日に設定している「ほねぶと献立」の給食です。かるちゃんマンというキャラクターと一緒に教室をまわって、食事でカルシウムをしっかりとって運動することが、強い骨を作るということを指導しています。この、かるちゃんマンも献立表やひとくちメモに登場してほねぶと献立の日をアピールしています。



町内の小学校5校に対し、毎週給食のひとくちメモを配布しています。献立の盛り付け方や使っている食材についての話をのせています。食に関するトピックスや、知っておいてほしい情報なども載せています。給食時間に放送委員や、給食委員が全校に放送したり、印刷して、各教室に配布してもらいます。給食室にも配布してもらい配膳方法の確認にもなっています。

各小学校における特徴的な取組

川西小学校



農業体験を通しての取り組みでは、2年生が学校の近隣にある学校園を利用し、サツマイモを栽培し、収穫したものでPTA親子行事で巾着芋づくりをしました。また、3年生では、大根を栽培し、精華中学校のコミュニティースクール協議会に協力いただき、畑の土づくりから本格的な大根づくりを行い、種まき、間引きから収穫して調理するまでを体験しました。



5年生では、社会科の学習と関連付けて、米作りに取り組んでいます。手作業での体験を通して、普段何気なく口にしているお米がたくさんの苦勞を通してつくられたものであることを実感すると共に、生産する喜びについても学んでもらいたいと考えます。また、作った米は、保護者に対して「かわにし米」として販売しました。



品質表示	
品名	川西っ子ブランド かわにし米
PR	愛情をたっぷり注いで育てました。
保存方法	冷蔵庫に置いて下さい。
味	とってもおいしいよ！
産地	京都府相楽郡精華町北稻
製造者	精華町立川西小学校

精北小学校の取組

田植え

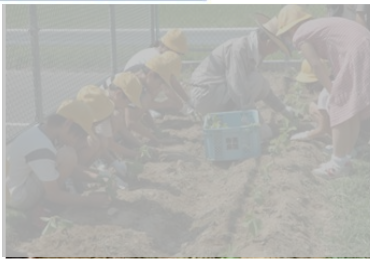


地産地消の取組では、地域社会と一体となった学習、地域とのつながりを大切にする学習につながるとして、児童が様々な体験学習を行っています。

4. 5年生では6月はじめに地域の「農業体験支援」の方々とともに田植えをしました。できたお米は給食に出るのはもちろん、家庭科の調理実習などにも登場します。

精北小学校の取組

黒枝豆の苗植え



7月のはじめには4年生が黒枝豆の苗植えをします。ここでもたくさんの地域の方に支援をいただき、苗の一つ一つを丁寧に土の中に植えています。

精北小学校の取組

もうすぐ1年生体験入学推進事業



保幼小連携「もうすぐ一年生」の取組では、「小学校の給食を食べてみよう」ということで、3月に5年生が新1年生と一緒にテーブルを囲み、給食の食べ方や片付けの仕方を教えます。この取組をきっかけに学習だけでなく給食も新1年生たちの楽しみの一つとなっているようです。

精北小学校の取組

もうすぐ1年生体験入学推進事業



1年生では、プチボランティアとしてエンドウの皮むきをしたり、1, 2, 3年生はさつまいもの苗を植えます。自分たちが口にする食べ物がどのように生産されているのか、体験を通して知ることによって食を見直すことにつながっているようです。



重点研究における体部会の中で「自分の体を見つめる力」「健康を維持する力」など『体の自己管理力の育成』を目指し研究を進めています。「すこやかノート」では、身長、体重など自分の体の成長を記録します。また、そのノートには運動の記録も行い、自分自身の運動能力と自分の体を見つめることで、課題を見つけ、さらにどうするべきかと考えるきっかけを作っています。



毎月 19 日の食育の日には、朝ご飯調べをします。その日に自分が食べた朝ごはんを記録して、赤・黄・緑の食品に色分けし振り返りをします。早寝・早起き・朝ご飯ができているかチェックし、生活の見直しをしていきます。年度末には 1 年間の振り返りをしています。



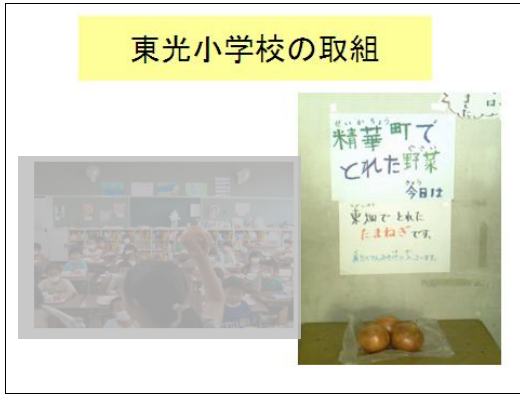
毎月 19 日に発行される「食育だより」です。これは養護教諭が中心になって発行しています。食に関する様々な情報を提供し保護者の意識を高めています。



12 月には、食への感謝という思いをテーマにした給食週間があります。この週間の初日に全校給食集会を持ちます。子どもたちによる劇や、校医の先生による「食に関すること」をテーマにした講演、調理員さんへの手作りプレゼント贈呈など、給食委員の子どもたちを中心に進めていきます。この集会では、食への意識や感謝の気持ちにつながっていきます。

東光小学校

27



給食委員会では、全校児童に食の大切さを伝えられるよう活動しています。

28



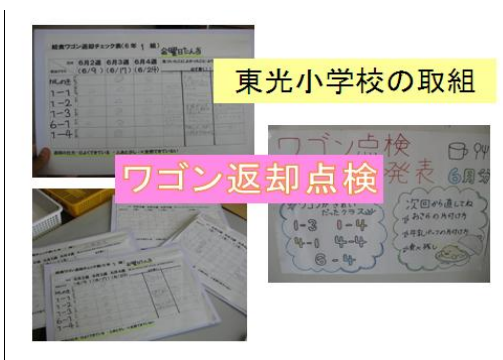
実際に自分たちのすんでいる地域でとれた食材を掲示し、給食時にはその食材をもって、各学級に出向き、どのメニューにこの野菜が使われているのかということ、また、その野菜のもつ効能などを紹介しに行きます。

29



給食感謝週間では、各学級から調理員さんへのメッセージを集め、感謝状をつくって贈呈しました。そのほかには、劇や〇×クイズを行います。また、三色列車をつくり、各色の食材の紹介やバランス良く食べることの大切さを伝えました。

30



給食委員の子どもたちが、ワゴン返却点検を行っています。担当学級、点検日をきめたのち、昼休みを利用してワゴンがきれいな状態で返却されているかなどの点検をします。

精華台小学校

3 1



児童が校舎内で最もよく通るスペースに、給食の食材の実物を展示します。食材の形を実際に目にすることがない子どもたちも多くいるので、たけのこは皮も一緒に展示するなどの工夫をしています。

3 2



地産地消の観点から、精華町で採れた食材を、子どもたちにとって珍しい献立や食材の折などに活用します。同時にスライドのような掲示物も用意して、調理の様子や出来上りを伝えます。

3 3



エンドウ豆の給食の日には、2年生がエンドウ豆のさやむきをしてくれます。

3 4



高知郷土料理、鰹の角煮の献立の日には、鰹の写真や漢字を教室で実際に展示して子どもたちに興味を持たせました。給食室の様子や実際に作られている様子などを子どもたちに知ってもらうためにできるだけ早く展示するようにしています。