

地場産物を活用した食育の事例

事例 ①玉村町学校給食センター

「町全体で推進する はつらつ玉村食育チャレンジ」

食育歴：15年 / 群馬県佐波郡玉村町下新田62-1

食育活動をはじめたきっかけ

2005年に食育基本法が制定された当時は、給食には町内産の食材は取り入れていませんでした。町農業委員会が給食の現状を知るために試食会に訪れた際、ぜひ学校給食に町内産の野菜を使って欲しいという思いから食育活動が始まりました。計画が進む中で食農教育として圃場近くの小学生に玉ねぎの苗やじゃがいもの種植え、収穫までを体験してもらう食育活動にも発展しました。

収穫体験で収穫した食材を「玉村カレー」で提供

最初に始めた取り組みは、町農業委員会と児童が共に育てたたまねぎとじゃがいもを使って作った「玉村カレー」です。始めた当初は5年生が行っていましたが、学習指導要領に基づいて現在は2年生で苗と種芋を植え、3年生になったタイミングで収穫を行っており、7月には町内の全小中学校・幼稚園に提供しています。この日は特別に町内の養豚場で育った豚肉も使用しており、メインの食材は町内産を使用しています。



収穫体験



玉村カレーの給食

かき菜摘み体験

農業体験としても一つの柱になっているのが「かき菜（アブラナ）摘み体験」です。この体験活動は、「福島地区農地・水・環境保全会」が休耕地の景観を整えるために植えた菜の花の新芽を児童が収穫し、給食で提供するというものです。群馬県では、ゆでたてのうどんに新芽を摘んでおひたしにした「摘み菜」を添えて食べるという食文化があり、地域の食文化を学ぶ取り組みにも繋がっています。



かき菜摘み体験



かき菜のごま和え給食

地場産小麦粉の使用

給食で使用する野菜は地元農家から直接届けてもらうなど、地産地消も積極的に行っています。特に、町内で生産が盛んな小麦は購入後、食品加工業者に加工を依頼し、すいとんや焼きそばとして毎月給食で提供しています。



玉村町で生産されている小麦

地場産ベーコンの提供と食に関する指導

玉村町には全国で唯一の公的機関である「食肉学校」があり、年に数回ここで作られるベーコンを給食で提供しています。給食で提供される日には、食肉学校の先生を招き食に関する指導を行っています。



食肉学校の先生による授業



ベーコンポトフ給食

コロナ禍での対応

玉村カレー用の食材の収穫体験、かき菜摘み体験については、新型コロナウイルス感染症蔓延防止等重点措置の影響で児童が行うことができませんでした。しかし、今まで続けてきた食育活動が途絶えないよう、玉村カレーの食材の収穫は、町役場職員、町内にある群馬県立女子大学のボランティア、学校給食センター職員が収穫しました。また、かき菜摘みは町内小中学校の教職員に呼びかけ行うことができ、地域が一丸となって対応してくれました。

事例 ②山梨市学校給食センター

「地域ごとの特徴を活かした給食の提供」

食育歴：3年 / 山梨県山梨市正徳寺1552

食育活動をはじめたきっかけ

山梨市学校給食センターは、2018年8月に、自校給食であった市内8つの小学校、3つの中学校の給食センターが合併してできた施設です。自校方式で給食を提供していた時も地元の食材を使った給食を提供していましたので、センターでも、その活動を引き継ぐ形で、食育を展開しています。

地場産フルーツを給食で提供

センターでは、地産地消の活動を中心に食育活動を行っています。例えば、山梨県では果物が有名なので、サクランボ、巨峰、シャインマスカットなどを、地場産の食材として、定期的に提供しています。



シャインマスカットのある給食



さくらんぼのある給食

山梨県産の食材を使用して 県内5つのエリアの特色ある献立を提供

ほかにも、1月に「給食週間」という行事があり、その1週間（5日間）は山梨県産の食材を使用した献立を作り、地産地消の活動をしています。

その際は、山梨県を5つのエリア（峡北、峡中、峡南、峡東、郡内）に分け、それぞれの地域の特色のある食材を使用した献立を提供しています。

各エリアで提供された給食は次の通りです。峡北地域では、大豆の生産が有名ですので、豆乳を利用した「豆乳クリームスパゲッティー」です。

峡中地域では、トマトの生産が盛んで、これを市内外に広くアピールするために考案された「青春のトマト焼きそば」というご当地グルメです。

峡南地域は、特産品の大塚人参を使用した「大塚にんじんご飯」、身延山の僧侶たちが昔から食べ、今も特産品として受け継がれている湯葉を使用した「ゆばのすまし汁」です。

郡内地域は、郷土料理の「よしだのうどん」、観光資源のブルーベリーにちなんで「ブルーベリークルクルパン」です。この「よしだのうどん」は、地元では馬肉を使い、茹でキャベツをトッピングしています。給食では豚肉を使用し、キャベツを煮込んで提供します。また、「すりだね」という香辛料の代わりに、少し七味唐辛子を入れて、な

るべく近い味を再現しています。

本市のある峡東地域は、にじますとぶどう酢を使用した「にじますのマリネ」、ワインきのこと呼ばれる山梨県産ワインの搾りかすを菌床に練りこみ、ワインの成分を栄養として成長したしいたけを使用した「ワインきのこ汁」です。



豆乳クリームスパゲッティー給食



青春のトマト焼きそば給食



ゆばのすまし汁給食



よしだのうどん給食



ワインのきのこ汁給食

コロナ禍での対応

2020年4、5月は休校で給食はありませんでしたが、学校が再開した6月の最初の4日間は簡単給食として「おにぎり給食」を実施しました。当センターでは、災害時に備えおにぎり成型機を設置しているため使用しましたが、4日間毎日おにぎりでは子どもたちが飽きてしまうと考え、長期保存できるパンとおにぎりを交互に提供しました。飲み物についても、通常は牛乳ですが、比較的長期保存できるパックの麦茶で対応しました。その後も、品数を1品減らすなど、個包装や盛り付けをできるだけ少なくするといった工夫をしています。



おにぎり成型機



簡単給食（おにぎり）

事例 ③リンデンホールスクール小学部

「有機野菜を作り、給食に提供する取り組み」 食育歴：18年 / 福岡県太宰府市五条6丁目16-58

食育活動をはじめたきっかけ

リンデンホールスクールでは、「有機野菜を提供する」という都築理事長の理念のもと、開校当初から食育活動を行っています。

有機野菜は給食で使えるほどの量が手に入りやすく、価格も高価だったことと、子供たちに「自然とはどういうものなのか」を理解してほしいとの願いから、校内にファームを作り、自家栽培で子供たちに食べるものを作ってもらうことにしました。

「環境」科目で実施している菜園

リンデンホールスクールでは、開校当時から環境教育に力を入れており、一般的な5教科（国語、数学、英語、理科、社会）に加えて「環境」という科目があり、その中で、食育活動として菜園活動や、稲作、オーガニック給食の提供やコンポストなどを行っています。菜園活動については、学校敷地内に田畑（リンデンファーム）があり、そこで野菜や米を育て、収穫した野菜や米を給食で提供しています。畑の隣には田んぼがあり子ども達による稲作が毎年行われています。



栄養士と子どもの会話



菜園活動

オーガニック給食の提供

オーガニック給食は、今からおよそ2年前から段階的にスタートさせ、2021年4月に完全に移行しました。有機野菜のみを使用した給食の提供するために、安定供給の面で課題がありましたが、「仕入れ先の確保」と「献立の作成方法」の2点によりオーガニック給食を実現しました。まず、仕入れ先については、地元筑紫野市の有機生産農家と契約しています。地産地消やCO2削減の観点から、地元の農家を中心に仕入れっていますが、有機野菜については特に天候などの影響を受けやすいことから、納品予定だった食材がどうしても入荷ができない時に備えて全国からの仕入れルートも確保しています。



野菜納品①



野菜納品②

「採れるもの」にあわせた献立作り

次に、献立の作成方法について、「採れるもの（野菜）に併せて献立を作る」という方法を採用しております。本来給食では、献立を立ててから食材を発注するというケースが一般的ですが、当校では2021年4月から1回、提携有機農家とミーティングを行い、来月どんな野菜が採れるのかや、作付けの予定をヒアリングした上で献立を考えています。調味料（醤油、酒、みりん、みそ）についても、無添加や、遺伝子組み換えでない油を使うなど、基本的に九州産のものを利用しています。この仕入れ方法により、以前は給食で使うことのなかった野菜もたくさん使っており、調理法など現場スタッフで工夫が必要な点

もありますが、子供たちから「これは何のお野菜ですか？」と質問されるなどコミュニケーションが増えました。



オーガニック給食



給食の様子

自家製の甘酒・発芽玄米の提供

給食では環境問題などの観点から一般的な牛乳の提供もしておらず、その代わりに有機野菜の野菜ジュースと自家製の甘酒を交互に提供しています。甘酒に関しては、米と米麹を使い校内で作ったものを提供しており、甘酒の他に玄米を寝かせて発芽玄米も校内で作っています。調理面では牛乳の代わりに豆乳を使用する工夫をしています。また、お肉の代わりにベジミートを使用した献立も定期的に提供しています。



甘酒の仕込み



発芽玄米の仕込み

体験学習としてコンポストを実施

また、残飯を土に返すコンポストも子どもたちが行っており、そのコンポストを肥料にして畑で利用しています。この取り組みは、作る、食べる、コンポストの「循環型」を理解できる体験学習として行っています。



残飯の収集



コンポストの準備

コロナ禍での対応

コロナ禍になってすぐにオンライン授業に切り替わったので、給食の提供はありませんでしたが、2020年6月から分散登校が始まり、登校してきた子どもには、ソーシャルディスタンスや黙食を守ってもらいながら、通常通りの給食を提供するようにしました。仕入れ状況に応じてメニューの変更などがありましたが、品数には影響はありませんでした。

「地域一丸となって取り組む食育活動」 食育歴：18年 ／ 東京都小平市小川町2-1343-1

食育活動をはじめたきっかけ

小平市は、都内でも農地が比較的残っている地域ではあるものの、学校給食に食材を提供している生産者が少なく、生産者と学校が個別に取引する形が中心でした。そのため、地域によって個別取引生産者がいなかったり、時期によっては出荷できる品目が無かったりと供給が不安定でした。そこで小平市とJAが協力して、学校給食事業における地元野菜導入の拡大を目指す取り組みを始めたことが食育活動をはじめたきっかけになります。

「地元野菜導入推進検討会議」による課題の整理

2005年度に関係機関による「地元野菜導入推進検討会議」を立ち上げ、給食に地場農産物を積極的に使っていく仕組みを検討しました。その結果、地場産野菜導入にあたり、購入費用と配送の2点の問題があることがわかりました。そこで、まず購入費用の課題を解決するため、2009年度から地場産農産物を購入した学校に対する補助制度を導入し、年々導入率を伸ばしていきました。そして、2020年度には地場産農産物の使用量に応じて補助割合が高くなる方式にて交付するという仕組みを取り入れました。この補助金については、市の「農業振興予算」から出ており、各校の地場産食材の利用促進を促すだけでなく、市の農業振興の意味合いも兼ねています。

補助金算出方法（2020年度以降）	
地場農産物購入費を児童数で割った金額	補助単価×児童数
500円未満	0円×児童数
500円以上 1,000円未満	50円×児童数
1,000円以上 1,500円未満	150円×児童数
1,500円以上 2,000円未満	250円×児童数
2,000円以上 2,500円未満	400円×児童数
2,500円以上	500円×児童数

配送ルートの整備

次に配送面においては、市内に小学校が19校あり、一人の農家で回る校数に限界があるという課題があったので、2011年度からJAが市内農家から食材を調達し、各学校に配送する体制を整備しました。現在は、市域をおおよそ4つの配送ルートにわけて配送しています。

小学校で30.1%、中学校で32.8%の地産地消率を実現

これらの活動の結果、現在では地場産農産物の導入割合は小学校で30.1%、中学校で32.8%まで向上しました（2020年度）。都市農業なので個々の農地は広くはありませんが、主に野菜を中心に年間50品目以上と中量多品目の品目を給食に供給しています。

「小平夏野菜カレーの日」と「小平冬野菜煮団子の日」

通常の給食でも地場産野菜を使用していますが、「小平夏野菜カレーの日」と「小平冬野菜煮団子の日」を設けており、年に2回全校同じ地産地消メニューを提供しています。統一メニューの日には、生産者による出張授業も行っています。



甘酒の仕込み



発芽玄米の仕込み

市役所での学校給食レシピの提供

また、これらの地産地消の活動を市内の方に知って頂くきっかけにするため、この全校統一メニューの日には、「まっしぐら食堂」と銘打って、市役所の食堂で、市民、市の職員に学校給食のレシピを参考にしたメニューが提供されています。



市役所の食堂で提供された
「小平夏野菜カレー」



市役所の食堂で提供された
「小平冬野菜煮だんご」

栄養士と生産者の意見交換の場の提供

年々出荷量が増えてきたことで別の問題が判明してきました。それは出荷規格で、『栄養士側が出荷物に求める規格』と『農家が出荷する規格』にズレがあるのが分かってきました。そこで「目合わせ会」と称する、農家と栄養士とが、給食で使う野菜について話し合う会を開催するようになったところ、「栄養士が求めていること」が農家に伝わりやすくなり、農家と栄養士のコミュニケーションが円滑になりました。



目合わせ会

学童農園

小平市では市内の農地を「学童農園」として提供頂き、近隣の小学校児童が農業にふれ合う教育的場として、大根やさつまいもなどの播種や植えつけから収穫体験までを行っています。収穫された野菜は給食でも使用されることもありますが、収穫された野菜を「産業まつり」で展示するなど学習の成果発表の場を設けています。



学童農園の収穫体験



産業まつりでの学童農園収穫展示

コロナ禍での対応

簡易給食で品数を減らし、配膳する子供たちが密にならないようにするなど、献立を調整しています。ただし、所定の栄養価を確保できるよう、一つのメニューに入る食材を増やすなどの工夫をしています。休校期間中に給食に使う予定だった農産物については、JAや市役所が販売の手伝いをするなど、関係者みんなで助け合うことで、ロスすることなく売り切ることができました。

事例 ⑤太陽の子保育園

「五感を通じて、食を学ぶ取り組み」

食育歴：20年 / 東京都羽村市五ノ神3-15-7

食育活動をはじめたきっかけ

保育園は、施設自体が「食」との関りが非常に強く、特に0歳の子供に関しては、園での生活のうち「食」が半分近いウェイトを占めています。また、子どもたちに「どんなものを食べさせるか」について、近年子どもの周りの大人たちが軽視していると感じていたこともきっかけとなって、食育活動を始めました。

素材そのままの離乳食の提供

離乳食を提供する際、素材の味がわかるように、人参を「人参スティック（生後10ヵ月以上）」で提供するなど、食材の味付けをできるだけ薄くし、素材そのまま提供しています。この取り組みは、「食経験のない食べ物」を嫌いになる子どもたちが多いため、どの食材を食べているかを認識できるようにして、長期的な視点で見たときに子どもたちの好き嫌いをなくすことにつながるものです。



給食風景



離乳食給食

出汁にこだわった給食

離乳食以外の給食については、食材本来の味を活かすために「出汁」にこだわって提供しており、子供たちの年齢に応じて段階を踏んで提供しています。

「食」については、悩みを抱えている保護者も多いので、園での取り組みについては試食会を開くなど保護者にも積極的に発信しています。



出汁にこだわった給食



保護者を招いた給食試食会

五感を通じて「体験する」体験活動

乳幼児の食育では「知識」ではなく、五感を通じて「体験する」ことが大事なので、菜園活動や調理保育などの体験活動も行っています。

菜園活動では、苗植えや収穫体験もありますが、日々の水やりや草むしりなど野菜が育つまでの過程を体験できるようにしています。日々のお散歩のときに畑の近くを通して、野菜の生育の様子を見て、タイミングが合えば帰り道に収穫して、持ち帰ったものを食べたりします。



収穫体験



お散歩の帰り道の様子

園での生活の中で行う調理保育

調理保育では、クッキング保育を通じて、どのようにして料理ができるかを体験するとともに、日ごろの給食で使用する「玉ねぎの皮むき」や「米研ぎ」なども体験できるようにしています。料理は様々な食材を使用して、煮たり焼いたりしてできているという当たり前のことを認識させるため、日頃の園での生活の中にもこうした体験を取り入れるようにしています。



米研ぎ体験



クッキング保育

コロナ禍での対応

コロナ禍前に設けていた、保護者と子どもたちが一緒に給食を試食する機会を中止にしたり、給食時間に保育士と子どもたちが距離を取って食事をしたりするなど、「大人がウイルスを持ち込まない」ようにしています。



コロナ禍での給食風景

「農育ともつながる食育の推進」

食育歴：23年 / 千葉市中央区千葉港2番1号千葉中央コミュニティセンター2階

食育活動をはじめたきっかけ

千葉市では、1998年から、学校給食での地産地消の取り組みを進めており、学校に千葉市産農産物を納入するところから始まっています。

食育のきっかけは、千葉市での化学肥料、農薬を半減する「特別栽培農産物」の取り組みでした（その後、千葉県で「千葉エコ」事業が始まったので、そちらに移行）。

この活動に関連して、市・農協側では「特別栽培農産物の売り先をどうするのか」、学校給食側では「千葉の農産物を使わないのか」との課題があり、両者の思いが一致して、特別栽培農産物を中心に取引するようになりました。

給食で提供される食材にあわせた出張授業

現状では、年間8～9品目（人参、小松菜、大根、米、牛乳など）を学校給食に提供しています。子どもに学校給食用の農産物を提供するとともに、これらの提供品目に合わせる形で、出張授業を行っています。

授業では、実際の生産物をクラスに持ち込み、現物を回しながら、質疑応答も含めて授業を行っています。授業の終わりには生徒と生産者、農協、市の職員で給食を一緒に食べて交流を図る取り組みも行っています。学校側では、出張授業の内容を家庭で共有するよう促しており、授業を受けた子供を通じて千葉市全体に地産地消を進める流れを作っています。



春ニンジンのお出張授業



キャベツのお出張授業

親子一日農家体験

地産地消の他に体験活動として、「親子一日農家体験」も行っております。

こちらは落花生の収穫体験が中心の体験活動なのですが、袋詰めの作業の体験もあり、収穫から出荷までの体験ができるのが特徴で、千葉市の農業・農産物について理解を深めていくための取り組みです。



落花生収穫体験



落花生の袋詰め作業体験

次世代の農業者を作る「農育」活動

また、「新しい農業者をつくる」ことを目的とした「農育」にも取り組んでいます。こちらの取り組みは、すぐに就農できる方、高校生、大学生、小・中学生と対象となる方を3つのステージに分けて事業を展開しています。小・中学生を対象とした「次世代向け農育講座（What is 農?）」事業については、早い段階から農業を意識し、興味を持つことを目的に今年から取り組みが始まりました。

小学生向けには「養蜂」、「畑の中の生き物について」、「野菜染め」などの講座があり、中学生向けには少し高度な内容で「水耕栽培」、スマート農業を学ぶ「ドローン・トラクター」などの講座があります。



次世代向け農育講座
（What is 農? ①）



次世代向け農育講座
（What is 農? ②）

コロナ禍での対応

出張授業を実際に出向く形からリモートの形式に切り替えて行いました。市（農政課）、農協（千葉みらい農業協組合）、生産者の3者が集まり学校向けに配信を行っており、市は千葉市全体の話、農協・酪農協は流通や加工の話、生産者は生産の技術の話それぞれ分担して実施しています。



リモート形式の出張授業①



リモート形式の出張授業②

事例 ⑦袋井市教育委員会 おいしい給食課

「学校給食が結ぶ循環型社会の実現を目指して」

食育歴：28年 / 静岡県袋井市豊沢2289-2 中部学校給食センター

食育活動をはじめたきっかけ

1993年に袋井市が「日本一健康文化都市宣言」を始め、「食から始まる健康づくり」と「野菜を食べよう」を目標に掲げ、健康づくりの展開を始めました。2006度からの食育基本法及び第1次食育推進基本計画の制定を受け、翌2006年に決定した袋井市第1次食育推進計画にて学校給食における地場産活用目標値を設定しました。体制づくりや施設整備等により目標値を見直し、地場産野菜の使用を拡大させました。2009年の学校給食法改正を受け、「野菜いっぱいマーク」の献立表示をおこないました。2011年には野菜類10種類の品目や使用料、金額などをデータ化し、地場産野菜類を積極的に活用していくための中部給食センターを開設しました。

教育委員会と農家がタッグを組んだ地産地消

袋井市の主な農産物は、米とクラウンメロン、深蒸し茶ですが、メロンやお茶は学校給食での使用が少ない状態でした。学校給食で使用頻度が高く、市内での生産が可能で保存可能な、玉ねぎ、キャベツ、白菜、じゃがいも、大根、さつまいも、キュウリ、根深ネギ、青梗菜、小松菜を10品目として、それを安定供給させるために、袋井市の職員が口コミ等を利用しながら飛び込み営業を行い、少量生産農家からの納入も含めて地場産野菜を納品につなげました。また、袋井市の農政部やJAにも協力をいただき、温室メロンやお茶、米なども安定供給しています。このように教育委員会と農家がタッグを組むことにより、2012年に地場産野菜の使用率が13.8%だったのが2020年には44.6%と3倍以上にもなっています。地場産農作物を給食で利用した日数は、2005年は14日だったのが、2019年には191日に、コロナ禍のため2020年には187日となっています。

「五感」で体験する食育活動

地場産農作物を使用するだけでなく、小学2年生には、生活科と連携して9月にはキャベツ、10月にはさつまいもの収穫体験を行い、キャベツは翌日にはさつまいもは1週間後に給食として調理して生徒が味わうことにより食育指導をしています。また、小学3年生には、社会科と連携してグリーンピースをさやのまま購入して、生徒が実際に「目」でさやのまま見て、「手」で触り、さやを振って「耳」で音を確かめ、「鼻」でにおいをかいだ後、「口」で味わうことにより「五感」で楽しみながら食育指導をしています。さやつきのグリーンピースは、通常豆のみの購入の半額となるため、経費的にも助かっています。



グリーンピースを使った
食育指導



グリーンピースを使用した給食

調理員に対する研修

2012年からは、調理員の研修も始めました。それにより、納品時に生産者と給食センター職員と共に異物や品質をチェックし、丁寧な処理を心掛けています。そして、コロッケやハンバーグ、春巻き、シュウマイなどは手作りしています。手作りすることで地場産農作物を使いやすくなりました。



コロッケの調理



シュウマイの調理

コロナ禍での対応

2020年の4月初旬から5月20日まで新型コロナウイルス感染症のため学校が休校したのに伴い、給食もありませんでした。その後コロナウイルス感染症に適した料理を作ると共に、配膳時のリスクに配慮し和え物を減らして提供し、その分の野菜類は汁物に入れるなどしました。収穫体験も植付けを生産者にお任せし、オンラインで学校と生産者を繋ぎ、生産者が植付けるところをカメラで撮影し、生産者からの言葉をいただくことで生徒に植付けを指導しました。グリーンピースの収穫では、今年は暖かくてグリーンピースが成長しすぎてしまったため、職員1名が収穫を行い、12kgのグリーンピースを収穫して食育指導にあてました。

事例 ⑧宇佐市学校給食センター

「地場産物を活用した食育活動」 食育歴：16年 / 大分県宇佐市下高722

食育活動をはじめたきっかけ

宇佐市では以前から食育活動に取り組んでおり、現在は、食生活に関わる体験活動や指導を通じて、子どもたちに食生活が色々な人に支えられているという点を知ってもらうことを目的に、活動を進めています。

また、学校給食を通じて、基本的な食事の形、日本の食文化、宇佐市ならではの食文化について理解を深めるとともに、学校給食に宇佐市の食材を提供することで、子どもたちに宇佐市には自然の恵みがあることを知ってほしいと考えています。

地場産物を使用した「ふるさと給食」

「地産地消」については、月1回の「ふるさと給食」を中心に積極的に取り組んでいます。今年度は、シャインマスカット、ジビエや宇佐市内町で養殖しているドジョウなどを提供しています。ジビエ（鹿肉、猪肉）については、大分県の「森との共生推進室」から補助が出ており、シャインマスカットについては、宇佐市の農政課の生産者支援事業とのコラボという形で給食への提供が実現しました。



どじょうの唐揚げの給食



シャインマスカットの給食

ふるさと給食にあわせた訪問授業

この「ふるさと給食」に合わせて、使用した食材についての給食指導を行っており、現在は実際に学校へ訪問して授業をする形と、動画を通じて給食時間に視聴してもらう形の二本立てで行っています。2021年10月には、宇佐市の名産の大豆（クロダマル）の枝豆が旬の時期に、給食でも提供し、枝豆に含まれる栄養素や、それが育つ過程について、プレゼンテーションの資料を使って給食指導を行いました。



クロダマル（大豆）の食育指導



クロダマル（枝豆）のふるさと給食

地元小麦を使用した「まあるいパン」

動画を通じた給食指導では、地元の小麦を使った「まあるいパン」の作り方など、直接生産者や農家を訪問して作成した動画などを学校に配信しています。



宇佐市産の小麦
「ミナミノカオリ」



給食で提供された
「まあるいパン」

体験活動「麦の学校」

体験活動も行っており、今年度は市の農政課が主催する「麦の学校」で小麦の収穫と収穫した小麦でパンやピザを作る活動を行いました。ほかにも、市の林業水産課が主催する「しいたけのほだおこし体験」なども行いました。



麦刈り体験



パン・ピザ焼き体験

コロナ禍での対応

給食に関しては、臨時休校期間は学童保育施設へ簡易給食を提供し、分散登校期間には、献立の調整を行い対応しました。それ以降は通常通り給食を提供しています。食育授業については、動画の配信による給食指導や、iPadを活用した授業をはじめました。iPadでの授業は、朝ごはんの献立を考える授業を行っています。これらの資料のデータは、ロイロノートアプリを経由して市内教職員が自由に使うことができます。昨年度までは、料理カードとホワイトボードを使って班活動をしていましたが、新型コロナウイルスの感染予防の観点から個人活動に切り替えて行っています。この個人活動になったことで、普段の自分の食生活を振り返る機会にもなりました。

「食を大切にする人々を育むまち八王子」 食育歴：10年 ／ 東京都八王子市元本郷3-24-1

食育活動をはじめたきっかけ

八王子市では、子供達の健やかな成長を願って様々な活動を行っています。市内には全部で107の小中学校・義務教育学校があり、かつては、食育活動において、学校間に取り組みの差がみられました。そこで、教育委員会が食育推進計画を体系的に整理し、学校栄養士を「献立に特化した班」と「食育に特化した班」に分けた上で、それぞれ活動の成果として「献立」と「食育」を全校で共有するとともに、学校長の方針のもと、組織的に活動に取り組むようにしました。

八王子給食野菜グループの取り組み

給食の提供に当たり、地元の食材を使用した「地産地消」を推進しています。「地産地消」を推進するため、JA八王子と連携して市内の農家を取りまとめ給食センターに納品できる「八王子給食野菜グループ」を作るとともに、野菜の品種や量を情報交換した上で、予め使用する食材を示し、各農家が計画的に作付けを行い、生産し納品できるようにしました。これらの取り組みを通じて、地場産物の使用率は、2009年度の4.5%から2020年度では28.3%となっています。

「八王子産米を食べる日」

地産地消の取り組みのひとつとして、「八王子産米を食べる日」があります。これは、地域の農家の方の勤労に感謝するため、毎年勤労感謝の日（11/23）の前日の11月22日に設定しているもので、八王子市内の小中学校、公立の保育園、幼稚園、都立の高校において地元で生産されたお米を給食で食べる取り組みです。



八王子市内のお米を提供する農家の方



「八王子産米を食べる日」の給食

子ども達が考えたオリジナルメニューの提供

また、八王子の特産品を使って、子どもたちが考えたオリジナルメニューを給食で提供する取り組みも行っています。2022年1月には、第3回八王子子ども屋台選手権グランプリ受賞のメニュー「疫病退散！Dr.肥沼ランチ」を給食で提供しました。これは、ドイツ・ヴリーツェン（八王子市の海外友好交流都市）で疫病の治療に尽力された八王子出身の肥沼信次医師をテーマに一日も早く新型コロナウイルス感染症の収束を願い考案されたものです。



「疫病退散！Dr.肥沼ランチ」



グランプリを受賞した第三小の子供たち

日本酒の酒粕と米粉を使用したメニューの提供

このほか、八王子のブランド米を使って作る日本酒「高尾の天狗」の米粉と酒粕を使ったカップケーキや粕汁を全校で提供しました。これらはお酒を造るときにお米を削ってためるため、普段は捨てられてしまうものですが、SDGsの観点からも食を大切にする心を育むことを目的としています。



米粉カップケーキを食べる子供たち



給食で提供された「米粉カップケーキ」

夏休み期間中に食品の加工

また、給食センターでは、夏期休業期間中に採れる食材を保存できる状態に加工して、給食で提供する取り組みも行っています。今年度は、山ぶどう、ブルーベリー、規格外品の玉ねぎを使って、9月にミートソーススパゲッティや里山フルーツソースヨーグルトとして提供しました。



玉ねぎの加工



ミートソースとフルーツヨーグルト

教育をかねた給食メニューの提供

「教育」の活動では、毎月一つの県の郷土料理を提供する「和み給食」を通して日本の伝統的な食事や気候・風土を学んでいます。また、過去の夏季五輪開催国の料理を提供する「学ぼう！食べよう！世界の料理」などを行うことで各国の食文化を学び、豊かな国際感覚を育みました。



京都府をテーマにした「和み給食」



台湾をテーマにした「世界の料理」

コロナ禍での対応

農林水産省の販売促進緊急対策事業を活用して、コロナ禍で需要が減少している姉妹都市・北海道苫小牧市のホッキ貝、北雪牛を学校給食で提供しました。苫小牧市との歴史的つながりや、加工などの生産活動を学ぶとともに、水産業・畜産業や食文化を知る機会となりました。

「食に感謝する心を育む給食の提供」 食育歴：18年 / 愛媛県伊予市大平甲911-2

食育活動をはじめたきっかけ

学校給食における食育は、学校給食法に基づく「食育の推進を図ることを目的とする」とうたわれており、給食が始まって以来、40～50年前から食に関する授業などを行っていましたが、特に2005年の食育基本法ができ、栄養教諭が誕生し学校で食育をする法的根拠がでたことで、より積極的に活動を行うようになりました。

「伊予国みそ汁プロジェクト」

伊予市では、毎月14日を「伊予市食育の日」として設定しています。そこで、この日に合わせて、学校給食の食育推進を図るために、栄養教諭が中心となって、2015年度から「伊予国みそ汁プロジェクト」に取り組んでいます。これは、市内の小中学校の児童生徒を対象に、児童生徒を対象に家庭におけるみそ汁の飲用促進を図ることや、みそ汁に使用する伊予市産食材への関心を高めることを目的として、「旬の伊予市産食材を使った伊予国みそ汁の提供」を実施しています。この「伊予国みそ汁」は伊予市産の旬の食材を使用して、直近の1月では里芋、大根、長ネギ、レンコンなどの野菜を使用しています。また、「みそ汁で元気な一日をスタートしよう」「伊予市の素材をたっぷり使ったみそ汁を作ろう」をテーマに、市内の小中学校の児童生徒から、「伊予国みそ汁ポスター」を募集し、入選作品は広報紙や伊予市ホームページなどで広く紹介しています。



給食で提供された
「伊予国みそ汁」

地場産物納入のための体制整備

給食で使用する地場産野菜については、市内農家、JAなどの納入業者、行政と情報交換・協議を実施し、学校給食での地場産品の推進に努めています。

給食センターの見学会

学校給食の運営について情報発信していくことは、食育を進めていくうえでも重要ですので、2016年度から市内の小中学生と保護者、一般の方に向けて給食センターの「見学会」と市内保育所、幼稚園の年長児を対象に小学校へ入学する前に給食に触れる体験として、施設の見学と試食を兼ねた「給食体験」を行っています。また、2017年度から市内の小中学生とその保護者を対象にした「給食センターを知ろう」という夏休み期間に調理場を利用した体験活動も行っています。



小中学生を対象にした見学会



保育園の子供を対象にした
給食体験

そら豆のさやむき体験と給食での提供

各学校で家庭科や生活科の学習を通して、食に関する指導をしています。生活科に関しては、伊予市産の特産品「そら豆」を使用したさやむき体験をして、そのそら豆を「そら豆ごはん」として給食で提供するなどの活動を行っています。



そら豆のさやむき体験



「そら豆ごはん」の給食

子ども達が献立を考える「リクエスト給食」

家庭科の学習では、子供たちが考えた献立を給食で提供する「リクエスト給食」の取り組みを行っています。これは、6年生家庭科の授業で一食分の献立を考える学習と連動しており、授業で子供たちが作成した献立の中から、学校ごとに代表の献立を選定し、実施しています。



献立を考える授業



「リクエスト給食」

伊予農業高校とのコラボ給食

伊予市では、市内産、県内産を合わせて食材ベースで約70%程度の地場産物を使用しています。毎月配布している献立表で伊予市産の食材を太字で示すことや、今年から毎日の給食時間の放送で、献立名だけでなく使用されている伊予市産食材についても放送するなど子供たちに地産地消を認識させる活動も行っています。地域と連動した食育活動として、同市の伊予農業高校食品化学科とコラボしています。今年度は6レシピを給食で提供しており、2021年12月には、伊予市の特産物である椎茸を活用した「心揺らぐしいとん丼」として給食に提供しました。また、愛媛県は干し椎茸の生産量が全国4位であるにもかかわらず、愛媛県の人々が食べる干し椎茸の量は全国的に見ても少なく（全国41位）、子どもの頃から椎茸に親しんでもらおうと考えたものです。



給食用のレシピを考える学生



「心揺らぐしいとん丼」

コロナ禍での対応

これまで、学校給食センターの給食体験は、いつもは関係者以外立ち入ることができない調理場内に入って、大きな厨房機器を間近で見学した後、伊予市産食材を使って調理して、作った料理を参加者全員で食べていました。コロナ禍にあって、しばらく中止しています。しかし現在でも2階から見学する体験活動は継続して実施しています。通路からの見学や調理員が着ている調理衣の着用体験、衛生的な手洗い体験を行っています。また、給食配達車や配達ビットの見学もしています。また、休校期間は給食の提供も止まっており、提供再開から1週間は、どんぶりしたり、配膳しづらい麺メニューを除いたり、手で皮をむくミカンなどの果物はとりやめるなど配膳しやすい給食を提供しました。