

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。