

食育推進の取り組み事例 2

学校給食の充実を目指して

～「食」と「農」の結びつきを身近に感じる給食の取り組み～

東白川支部 鮫川村学校給食センター

1 はじめに

鮫川村は、福島県南東部、阿武隈高原南部の頂上部に位置し、標高 700m に位置する鹿角平の、大草原の夜は満点の星空が広がり、鮫川村松曾根山を水源とした清らかな水が流れ、溪谷や滝は、四季折々の姿を見せる自然の豊かな中にある。当学校給食センターは、平成 18 年 8 月から、隣町である古殿町の学校給食調理業務の依頼を受け、現在、鮫川村立の小学校 1 校、中学校 1 校のほか古殿町の小学校 1 校、中学校 1 校に約 680 食の給食を提供している。学校給食を通して、「地産地消」に力を入れ、「食」と「農」を結び、郷土愛や感謝の心を育む給食づくりに取り組んでいる。

2 給食センターにおける取組

(1) 重点目標

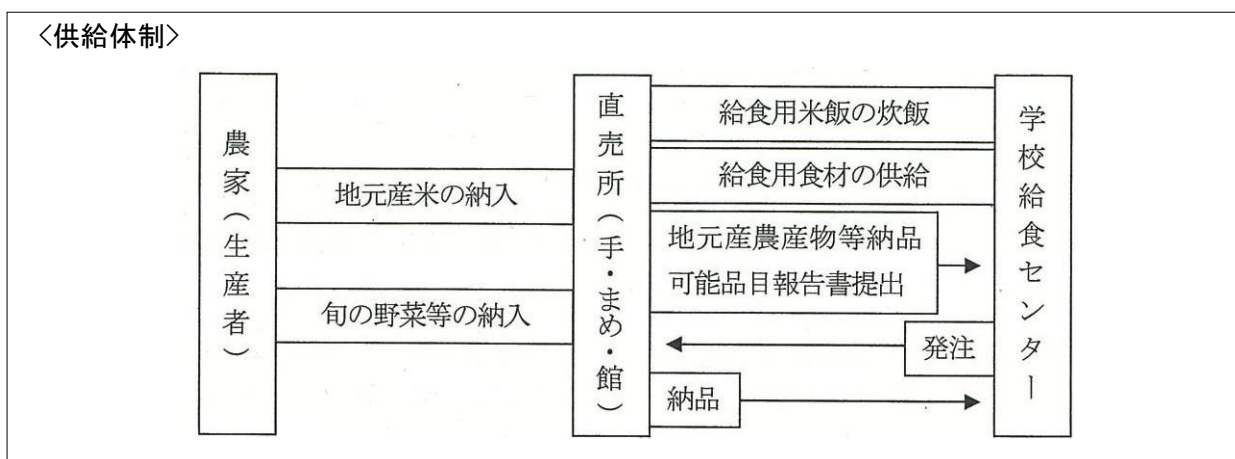
- 献立内容の充実を図り、バランスのとれた栄養豊かな給食づくりに努める。
- 衛生的で安全かつ安心して食べられる給食づくりに努める。
- 楽しく喜んで食べられる給食づくりに努める。
- 食習慣及び栄養指導の充実を図る。
- 食材生産への理解を深め、感謝の心を育てる教育活動を推進する。
- ふるさとの食文化を伝え、郷土愛を育てる給食づくりに努める。
- 地元で生産される旬の食材を旬の季節に食べる「旬菜旬食」と「地産地消」を推進する

(2) 地産地消と食育の実践

① 地場産物の活用

給食に使用する米や野菜などの農産物は、農産物加工・直売所「手・まめ・館」と連携し、できる限り地元の食材を優先して使用している。直売所より、毎 10 日までに、翌月の上旬、中旬、下旬に納品可能な食材の「地場産農産物等納品可能（見込み）品目報告書」の提出があり、地元地場産農産物を優先的に発注する。規格・品質については、「野菜規格等チェック表」をもとに、大きさにばらつきのないように、また泥つきでない物、腐れのない物等、食材によって規格を指定させていただいて

いる。粗悪なものがあった場合は、返品・交換ができるよう対応をお願いしている。



年間を通し、新鮮な野菜が届けられ、給食センターで限られた時間内に調理ができないものや、下処理に手間のかかるものについては、野菜の一次加工をお願いし、地場産物を活用する献立内容の充実につながっている。

〈一次加工の例〉

○かぼちゃカット ○里芋の皮むき ○ゆで大豆 ○播り・すりじゅうねん ○冷凍インゲン
○タケノコのあく抜き ○鶏がらスープ

地場産物の活用を重視していることから、野菜類は、葉物野菜から根菜まで、生野菜を使用している。野菜の洗浄に時間がかかるが、給食センター調理員の協力を得て、安心・安全な給食を提供することができる。

②「食」と「農」の交流会（給食交流会）

「食」と「農」の結びつきを、身近に感じる機会を増やし、「食」の大切さを学ぶ目的として、米や野菜など、給食用食材の地元の生産者と児童が会食する『「食」と「農」の交流会』を、村内の小学校で年に1度開催している。当日の献立は、村内産食材100%使用の献立

（牛乳は除く）を提供している。交流会は、地元の生産者約15名が

参加し、各学年の児童たちと、献立に使われている地元の食材などの話をしながら会食の時間を楽しむ。会食後に行われる全大会では、生産者から、米や野菜の生産から収穫までの話や、生産していく中での喜びや苦勞などについて話を聞き、給食と農業が密接にかかわっていることを学ぶ機会となっている。当日は、献立に使用されている食材と、その食材の生産者の顔写真を掲示し紹介している。



③給食内容の充実

○給食時訪問

栄養士が各学校の給食時間を訪問し、児童・生徒の給食配膳や、給食の様子を見学、一緒に会食をする。給食の話や食べ物の栄養についての話を、子どもたちへ直接することで、学校給食に関心を持たせることができる。また、実態を把握し、食に関する指導の情報収集としている。

○給食一口メモ（給食放送資料）の配布

当日の献立の紹介とともに、地場産物の紹介や食材の栄養について、食事のマナーなど、給食に関する情報を提供し、「食」への関心を高めさせている。

○「おにぎりの日」の実施

児童・生徒が保護者と一緒に「おにぎり」を作り、家庭でのふれあいを深めながら「食」の大切さを理解し、感謝の心を育むことを目的に、「おにぎりの日」（給食の主食として、おにぎりを家庭から持参する日）を年7回実施している。

○給食レシピコンテストの実施

毎年夏休み期間を利用して、給食センターでテーマを決めた、「給食レシピコンテスト」の募集を行っている。『大豆料理』『みそを使った料理』『魚料理』『鉄分たっぷり献立』など、特産品を使った献立や、児童・生徒が苦手意識のある食材を使った献立など、毎年テーマを変え実施している。採用された献立は、実際に給食の献立として取り入れている。



(3) その他の取り組み

かみかみ献立（毎月1回）、セレクト給食（年数回）、リクエスト給食（小学校6年生、中学校3年生対象）、バイキング給食（各学校年1回）、和食マナー給食（小学2年生、5年生対象）、テーブルマナー給食（小学校1回）

3 まとめ

地場産物を活用することで、学校給食を通して「食」と「農」を結び、子どもたちが自分の育った地域の農産物について知り、関心を持つようになってきている。日ごろ食べている食材が生産される過程に関心を持ち、「食」の大切さや農業の役割、地域の食文化等に対する理解を深め、感謝のところに郷土愛を育むことが大切と考えている。まずは、地元で生産される多彩な食材を子どもたちが理解できることを念頭に置き、そのために「旬菜旬食」、「地産地消」を重視し、今後も、学校、地域と連携を図りながら「食」の豊かさを感じられる、安心でおいしい給食づくりを進めていきたい。