



あいち給食だより

編集・発行／公益財団法人愛知県学校給食会
豊明市阿野町惣作87番地の1 TEL. 0562-92-3161

わあーい給食だ

第
254
号

2024.5.1



もくじ

- 1-2 特集 文部科学大臣学校給食
表彰校の取組紹介
- 3 令和6年度事業計画
- 4 令和6年度行事予定
- 5 お知らせ
- 6 シリーズ食育
- 7 献立紹介



「上手によそえるよ」
豊橋市立石巻小学校

食べるの大好き学戸っ子

～食への関心を高め、望ましい食生活を実践する児童の育成～

1 はじめに

(1) 学校の概要

本校は1979年（昭和54年）4月に蟹江町立蟹江小学校のマンモス校化を解消するために開校しました。蟹江町に「学戸」という地名はありませんが、この周辺一帯をこのように呼んでいたため、「学戸小学校」と名付けられました。学校の東側には、蟹江町役場、蟹江町中央公民館等の公共施設が集まっています。また、敷地の北西には、「学戸の森」と呼ばれる小規模の森林もあり、自然豊かな環境です。さらに、敷地の南にはゲンジボタルを育てている小屋や、その隣には田んぼもあるなど、体験学習をするのに適した学校でもあります。

令和5年度4月時点での児童数は495名で、学級数は22学級（特別支援4学級）の、中規模の小学校です。



【学戸の森】

(2) 児童の実態と目指す児童像

児童の食に関する実態を把握するために、全児童を対象に「食習慣」「給食」「食事のマナー」の3観点について、食育アンケートを実施しました。その結果を見ると、57%の児童が「苦手な食べ物がある」と答えており、中でも、高学年は、その割合が低学年の約2倍になっていました。また、児童の認識としては、正しい食事マナーができていても、実際に給食中の様子を見てみると、箸の持ち方や食器の置き方などで誤った認識をしていることが分かりました。以上のことから、食に関する正しい知識や食習慣を身に付けている児童があまり多くなく、食への関心が高いとは言えない状況にあるということが浮き彫りとなりました。

そこで、食育で目指す児童の姿を「生涯にわたって望ましい食生活を実践する児童」として、「食べるの大好き学戸っ子～食への関心を高め、望ましい食生活を実践する児童の育成～」という研究テーマを設定しました。食育活動の柱として、「担任や栄養教諭を中心とした日常的な食に関する指導や、児童会活動を中心とした児童が主体的に取り組む食育活動（特活部会）」「作物の栽培活動、食に関わる体験活動など、食への関心を高める魅力的な体験学習（授業部会）」「地域や家庭と連携した食育活動

（連携部会）」の三つを軸とした部会を組織して、取組を行っていくことにしました。



【研究組織図】

2 食育活動の実際

本校の食育活動について、部会ごとに主な取組を紹介したいと思います。

(1) 特活部会の取組

①月ごとの給食目標に合わせた授業実践

「食事のマナーについて考えよう」の授業では、まずはじめに、自分たちの身近にあるマナーについて考えさせることで、「マナーとはどういうものなのか」を確認しました。その後、食育の視点として、食事のマナーについて考えさせるために、食育標語の「つたなくまずい」を紹介しました。「みんながマナーを守って食事をすれば楽しい食事になる」「マナーが悪いことは、調理してくれた人や食材を作ってくれた人にも失礼だから、マナーを守ることが大切」など、マナーを守って食事をすることの重要性に気付くことができました。



【つたなくまずいの食育標語】

②栄養教諭との連携

食育アンケートの結果から、正しく箸を持つことができない児童が多いことが分かったので、全学年で栄養教諭による箸の指導を行いました。はじめに紙芝居を見せながら、「刺し箸」「寄せ箸」等、間違った使い方があることを伝えました。その後、実際に箸でスポンジをつかみ、積み重ねるゲームをして、正しい箸の持ち方を習得できるようにしました。

③食に関する児童会活動

児童が主体的に関わり、計画・活動することを目指して、すべての委員会で食に関係する活動に取り組んでいます。ここでは、美化委員会の取組を紹介します。食品ロスについて楽しく学び、少しでもそれを減らす行動につながるよう、「もったいないすごろく」を作成し、活動を行いました。すごろくを楽しみながらも、自分自身の生活を振り返り、食品ロスを減らすために自分たちでできることを考えました。



【もったいないすごろく】

④食育掲示板の活用

給食配膳室前の廊下に食育掲示板を設けて、毎月の給食目標に沿った掲示物を作成しています。また、蟹江町で取り組んでいる「お魚チャレンジ」に合わせて毎月、「旬の魚」「魚の体の仕組み」についても紹介しています。カードをめくる仕掛けやクイズ、写真などを取り入れて児童が興味をもてるような掲示物となるように工夫しています。

(2) 授業部会の取組

①教科や総合的な学習の時間における栽培活動

食への関心を高めるため、校内の畑や田を利用して、栽培活動に取り組みました。ここでは、5年生の米作りについて紹介します。児童は、田植え、稲刈り、脱穀、もみすりなどの体験を、JAの職員の方や学校ボランティアの方々に手本を見せてもらいながら行いました。春の田植えに始まり、秋の収穫、機械を使った脱穀等の体験を通して、味わうまでには様々な作業が必要であり、多くの苦労があることに気付くことができました。活動の締めくくりにして、感謝の気持ちを伝えるために、お世話になった方々をお招きして、「感謝の会」を開催しました。これまでの感謝の気持ちを伝えたり、地域のお店で収穫したお米を炊いてもらい、おにぎりにして一緒に食べたりしました。



【田植えの様子】

②社会見学や宿泊行事等における体験学習

ここでは、6年生の和食・洋食の食事のマナー体験について紹介します。春には、社会見学でホテルを訪れ、テーブルマナー体験を行い、マナーが生まれた歴史についてクイズで学んだり、実際にコース料理を食べながらナイフやフォークの使い方、中座の仕方などを体験したりしました。秋の修学旅行では、宿泊した旅館で京都の食文化と和食のマナー体験を行いました。実際に京料理を食べながら、箸の使い方や椀物の蓋の開け方などのマナー体験をしたり、京野菜を中心にした京都の食文化について話を聞いたりしました。

(3) 連携部会の取組

①ゲストティーチャーによる出前授業・講演会

名古屋駅前柳橋中央市場にある商店の方をゲストティーチャーに招いて、「魚を知って、もっと魚を食べよう」というテーマで出前授業を実施しました。その日の朝、市場で仕入れた「サンマ、アジ、サバ、タイ、サワラ」を持参してもらい、実際に触ったり、アジの三枚おろしを手際よく行う様子を間近で見学したりしました。また、「いただきます」という言葉には2つの意味があるという話も聞き、食に関わる人への感謝と、命への感謝の気持ちを育むことができました。

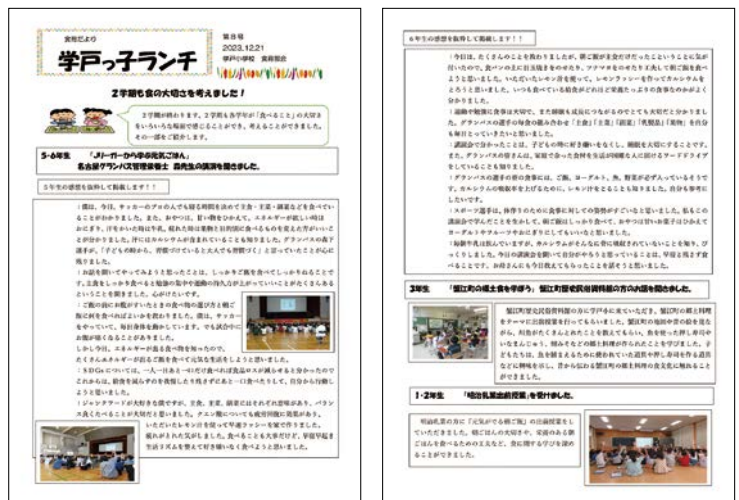


【食育出前授業】

その他にも、校区内の洋菓子店のパティシエの方や名古屋グランパスエイトのチーム栄養士の方による講演会も実施しました。

②学校ホームページ、給食だよりによる発信活動

学校ホームページに「給食ブログ」を設けて公開したり、給食センターが毎月発行している給食だよりに加え、本校の食育活動を掲載した「学戸っ子ランチ」という食育だよりを不定期で発行したりしています。保護者の方や地域の方へ食育活動について発信する重要なツールとなっています。



【学戸っ子ランチ】

③保護者と連携した取組

「我が家の愛情たっぷり自慢料理」として家庭で作られている自慢料理のレシピを保護者から募集しました。その中の数点を給食の献立に取り入れられました。また、応募していただいたすべての料理のレシピを学校ホームページの給食ブログに掲載しました。

3 おわりに

日常の指導だけではなく、すべての委員会での食に関する取組や体験学習、講演会等を通して、食習慣や給食についての意識・関心がよい傾向に変化してきました。これからも「食べるの大好き学戸っ子」の育成を目指して、取組を進めていきたいと思えます。

(文責 教務主任 伊藤昌功)

令和6年度 公益財団法人愛知県学校給食会事業計画

令和6年度の事業計画についてご案内します。

I 学校給食用物資の安定供給に関する事業

1. 学校給食用物資の供給

主食をはじめ副食の材料を、安全・安心な学校給食用物資として全ての学校等に同一価格で供給するなど、今後も安定供給に努めていきます。

2. 学校給食用物資の研究開発

外部有識者（県教育委員会職員、市町村関係職員、校長、栄養教諭）を委員とする「物資供給事業委員会」において、ご意見等をいただきながら地産地消の推進に向けた取組や食物アレルギー対応物資の拡充など魅力ある学校給食を目指していきます。



＜愛知のツイストパン＞
（愛知県産小麦 100%使用）

II 学校給食用物資の安全確保と衛生管理に関する事業

1. 学校給食用物資の検査

当財団が取扱っている物資は安全管理の徹底を図るため、仕入ごとに自主検査を実施していきます。

また、外部有識者（県教育委員会職員、県関係職員、校長、栄養教諭）を委員とする「検査事業委員会」において、ご意見等をいただきながら、より適正な検査業務を実施していきます。

2. 食品衛生管理支援

食品衛生管理の啓発を図るため、栄養教諭等を対象とした「食品検査技術講習会」の開催や、学校給食現場からの各種問い合わせや相談に応じ、衛生管理業務の支援を行います。



＜食品検査技術講習会＞

III 学校給食の普及啓発と食育の推進に関する事業

1. 普及啓発事業

愛知県教育委員会等と連携し、学校給食関係の講習会や研修会など学校給食に関する普及啓発事業を展開します。

また、外部有識者（県教育委員会職員、校長、栄養教諭）を委員とする「普及啓発事業委員会」において、ご意見等をいただきながら、事業を適正かつ円滑に遂行していきます。

2. 食育推進事業等の支援

学校給食関係団体等が実施する学校給食の充実向上及び食育の推進に関する事業への助成金の交付や、食育教材の貸出、食育イラスト素材集の貸付など、食育指導の支援を行います。

※行事予定は次頁参照



＜朝ごはんコンテスト＞

令和6年度 学校給食会行事予定

開催日	行事名	場所	対象者	主催・共催
5月26日	おコメ実らせ隊2024 (新緑の田植祭)	JA西三河管内 (愛知県西尾市)	県内親子 (小学生)	経済連 JA西三河 県給食会
7月初旬	学校給食用パン品質調査会	県学校給食総合センター	パン委託加工工場	県給食会
7月下旬	学校給食用物資委託加工工場 衛生状況等調査	委託加工工場	全委託加工工場	県給食会
7月29日	学校給食衛生管理等研修会	ウィルあいち	栄養教諭等	県教育委員会 県給食会
8月2日	食品検査技術講習会	県学校給食総合センター	栄養教諭等	県給食会
8月21日	学校食育推進研修会	ウィルあいち	栄養教諭等	県教育委員会 県給食会
8月予定	学校給食物資展示会	未定	栄養教諭等	県給食会 愛学流
8月下旬	学校給食用物資委託加工工場 衛生講習会	県学校給食総合センター	委託加工工場	県給食会
8月予定	パン製造技術講習会	中部パン技術センター	栄養教諭等	パン協 県給食会
10月20日	朝ごはんコンテスト	東海学園大学 名古屋キャンパス	小学生(小学部) 5・6年生	県教育委員会 県給食会
10月下旬	おコメ実らせ隊2024 (黄金の収穫祭)	JA西三河管内 (愛知県西尾市)	県内親子 (小学生)	経済連 JA西三河 県給食会
1月24日	愛知県学校給食研究大会	安城市民会館	学校給食関係者	県教育委員会 県給食会
2月予定	学校給食用パン品質調査会	県学校給食総合センター	パン委託加工工場	県給食会
2月予定	親子パン作り体験教室	中部パン技術センター	県内親子	パン協 県給食会

(注) 日程については予定です。

- 県教育委員会＝愛知県教育委員会 ●県給食会＝公益財団法人愛知県学校給食会
- パン協＝一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会 ●愛学流＝愛知県学校給食物資流通協同組合
- 経済連＝愛知県経済農業協同組合連合会 ●JA西三河＝西三河農業協同組合



<http://www.aigaku.org>

お知らせ

イラスト素材集

愛知県学校給食会では、学校給食関係者等が作成する献立表や食育指導の教材作りを支援する目的で、様々な場面のイラストをホームページに掲載しており、令和5年度には、新しく地元食材等のイラストを追加いたしました。

これらのイラストは、無料で使用できますので、ぜひご利用ください!!

イラスト例



【URL】 <http://aigaku.org/fukyuu/illust/index.html>

【Email】 agk@aigaku.org



食育推進動画「美味しいお米の物語」

ホームページでの動画掲載を開始しました。その、第1弾として、お米の苗づくりから収穫、玄米になるまでの動画を制作しました。食育教材としてもぜひご利用ください。

今後第2、第3弾の動画の掲載も予定しておりますので楽しみにお待ちください。



【URL】 <http://aigaku.org/kyoukyuu/kihon/3-kome.html>



学校給食を活用した取組



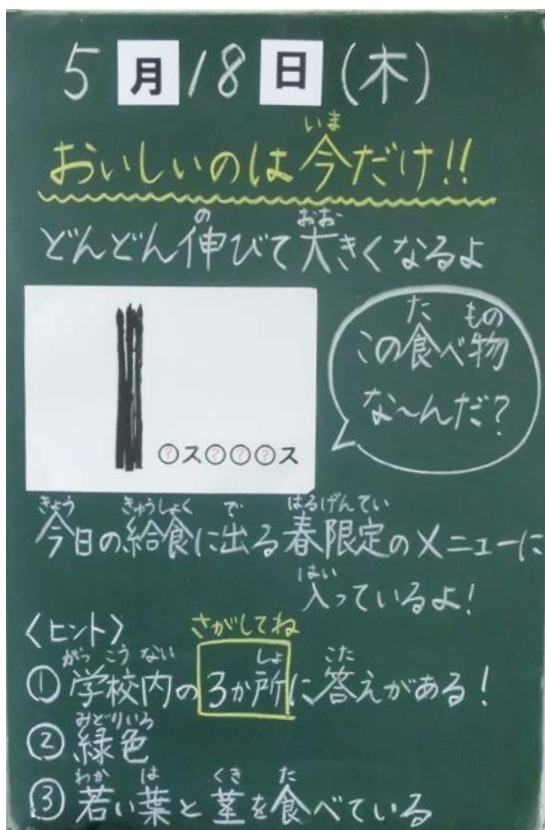
岩倉市立岩倉東小学校
栄養教諭
小林 亜衣

はじめに

本校は、全校児童約134名の小規模校です。在籍児童の約6割が外国にルーツをもち、言語、食文化、宗教などさまざまな文化的背景をもって学校生活を送っています。多種多様な食文化をもつ児童の共通の食事である学校給食は、食育の中核となっています。このような実態から、特に学校給食をうまく活用しながら、児童が日常的に食の情報に触れる環境づくりを心がけながら、給食時間、各教科、行事など学校生活のあらゆる場面で食に関する指導を行っています。

視覚的な資料の作成と活用

外国にルーツをもつ児童が多い本校では、言葉や文字だけではうまく伝わらないことがあり、写真や映像、実物等の視覚的な資料で示すことは、コミュニケーションをとるだけでなく、興味関心を高めたり、学習の理解を深めたりするためにとっても効果的な方法です。掲示、実物提示、体験活動など、学校給食に関する視覚的な資料を工夫し、児童が毎日食の情報に触れる機会を作っています。



<今日の給食に関する食育掲示版のクイズ>

正しい食事マナーの啓発

家庭では母国の料理を食べたり、箸を使わず食事をしたりしている児童もいますが、日本で生活していく上で、日本の正しい食事マナーの理解や定着は不可欠であると考え、年間を通して食事マナーに重点をおいた指導を行っています。

給食時には、共通のイラスト資料を用いて、学級担任による継続的な給食指導を行っています。合わせて、給食委員会の活動で、正しい食事マナーの呼びかけをはじめ、BINGOなどで楽しく取り組める工夫をして、啓発と実践、達成度の調査を行っています。正しい食事マナーの定着に向けて、今後も根気よく取り組んでいきたいと考えています。

岩倉市の取組について

給食は、岩倉市学校給食センターで調理しています。「ゆめミール」の愛称で呼ばれ、市内5つの小学校と2つの中学校の約3700食を提供しています。令和4・5年度の学校給食週間には「ゆめミールの特別メニュー」を提供しました。学校給食に児童生徒のアイデアを取り入れ、岩倉にしかない「岩倉ならでは」の給食をつくることを目的とした取組です。児童生徒が市の特産物に着目し、市の魅力を考える機会が増えることで、郷土愛を育むことにもつながるのではないかと考え、メニューに市の特産物を使用すること、素敵なネーミングであること、岩倉らしさがあることの3つをポイントとして、給食メニューのアイデアと、味付けのりのパッケージイラストを募集しました。児童生徒からはたくさんの応募があり、全部で11種類の「岩倉らしさ」があふれる新しいメニューを実施することができました。児童生徒が市の特産物を使った新しいメニューを喜んで味わう姿が見られました。これらのメニューは、これからも「岩倉にしかないメニュー」として毎年実施し、残していきたいと考えています。



<児童が描いたイラストを採用した味付けのりのパッケージ(全8種類採用)>

おわりに

学校給食の活用を意識して環境づくりや取組を行ったことで、児童の食への興味関心や喫食意欲が高まり、食経験が豊かになっていくことを日々実感しています。今後も各教科等の学習内容と関連を図り、学校給食を充実させるとともに教材として活用し、食に関する指導を横断的かつ計画的に行ってまいります。また、本校の多様性を生かして、さまざまな国の食文化を理解しながら日本の食文化を学ぶことで、正しい食事のマナーの定着を目指したいです。

献立紹介



名古屋市立清水小学校
栄養教諭
勝部 直実

献立名 ごはん・牛乳・プロフ
チキンとポテトのスープ
ヨーグルト



主となる献立の作り方

材料(一人分)

〈プロフ〉

牛肉	50g	レーズン	1g
にんじん	30g	サラダ油	2g
たまねぎ	30g	塩	0.5g
にんにく	0.3g	クミン	0.3g

調理手順

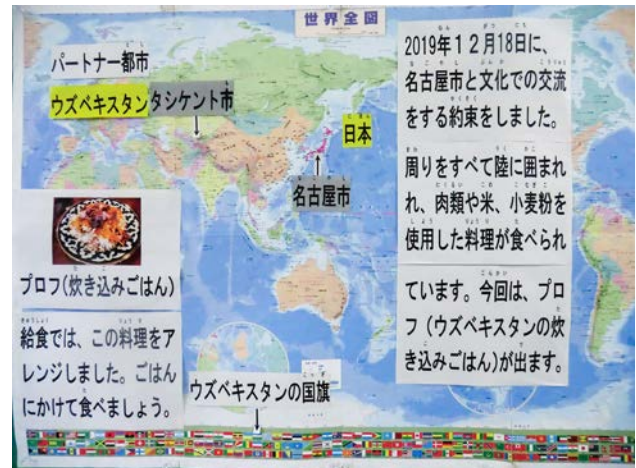
- ① にんじん・たまねぎは細切り、にんにくはみじん切りにする。
- ② レーズンは細かく切る。
- ③ 油を熱し、にんにくをいため、牛肉・にんじん・たまねぎを塩・クミンをしながらいため、最後にレーズンを入れ火を止める。
- ④ 児童がごはん③をかけてまぜる。

名古屋市は、2019年12月18日にウズベキスタン共和国の首都タシケント市と「観光・文化交流」をテーマとした「パートナー都市協定」の締結を行いました。そこで、ウズベキスタン料理をアレンジした献立を2022年12月に提供しました。

ウズベキスタンは、周りをすべて陸に囲まれているため、肉類や米、小麦粉を使用した料理が食べられています。今回は、ウズベキスタンの炊き込みご飯のプロフをアレンジした献立を紹介します。

基本的には、にんじん、牛肉または羊肉、にんにくを米と一緒に炊き込みます。その他には、ひよこ豆、レーズン、唐辛子、うずら卵が入ります。ウズベキスタンでは、地方によって、具材や作り方が異なり、どこのプロフがおいしいかと話題になります。結婚式などの記念日、お客様をもてなす時の最後の料理に出され、「お客様はプロフを食べないと帰らない」「うちのプロフを食べずに帰るな」という言葉がことわざのようになっています。

今後は、毎年12月に、ウズベキスタン料理をアレンジした献立の提供を予定しています。名古屋市から離れたウズベキスタンですが、給食を通して、国を知るきっかけになることを願っています。



<パートナーシップ説明>

VOICE

献立実施日に、各学級に、パートナー都市協定と献立の説明のプリントを配付しました。また、調理場前の掲示板に、世界地図をはり、タシケント市と名古屋市の位置、パートナー都市協定とプロフの説明をしました。多くの児童が、掲示板前で立ち止まり、タシケント市に興味をもってくれたようです。

(栄養価、1人分の材料)

献立名	栄養価 エネルギー kcal	たん白質		脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
		総量 g	動物性 g							A μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
米飯	286	4.8	0.0	0.7	1	4	18	0.7	1.1	0	0.36	0.04	0	0.4	0.0
牛乳	126	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
プロフ	112	10.1	9.5	6.4	229	19	17	1	2.7	211	0.07	0.13	5	1.3	0.6
チキンとポテトのスープ	81	5	3.3	3.3	250	10	17	0.4	0.6	8	0.08	0.05	10	4.2	0.6
ヨーグルト	70	2.4	2.4	1.3	27	320	8	2.8	0.3	17	0.02	0.10	0	0.2	0.1
合計	675	29.1	22.0	19.5	591	580	81	4.9	5.5	314	0.61	0.63	17	6.1	1.5