

市町村名	倉吉市
取組の名称	学校給食週間用動画の配信「知る・楽しむ・育む」

1 ねらい

倉吉市は、自然・地理・歴史・文化・先人などを「知る・楽しむ・育む」ふるさと学習に力を入れており、郷土に誇りと愛着をもつとともに、自ら学び、考え、伝統の継承や地域づくりの担い手として主体的に活躍できる人づくりを目指している。

その一環として、給食ができるまでの様子、地元食材、地元の特徴を広く視覚的に発信したいと学校給食週間用動画を作成し配信した。

2 日時

令和6年1月26日（金）～2月9日（金）

3 場所

市内小学校12校、中学校5校

4 対象

小学校1年生～中学校3年生



5 具体的な取組内容

(1) 配信方法

Google ドライブのファイル共有サービスによる期間限定配信

(2) 視聴方法

動画の URL、QR コードを送付（放映前に動画内容の説明を依頼）

授業・委員会活動・給食時間での全学級一斉放映等

(3) 配信動画

① 給食ができるまでの様子（ハンバーグの日献立）……約3分	
 <p>QRコード</p>	<p>動画内容</p> <p>10月18日の給食「梨ソースかけ手作りハンバーグ」ができるまでの動画です。倉吉市立学校給食センターでは1日に約4,000人分の給食を調理員さんたちが協力しながら作っています。普段はお汁を作るグラウンドケトル(2,000人分のお汁が作れます)も、ハンバーグの日はひき肉をこねる調理機器として大活躍！倉吉市内の小・中学校(17校)分のハンバーグはどのようにして作られているのか見てみましょう。</p>

給食のハンバーグはなぜ四角？



普段はお汁を作る釜(鍋)も……！？ハンバーツをこねるのに大活躍！

ハンバーグのタネを鉄板に伸ばします



四角にカットします

② 給食ができるまでの様子(ゆきっこ大根の日献立)……約3分

QRコード	動画内容
	1月19日の給食「ゆきっこ大根の粒マスタードあえ」ができるまでの動画です。倉吉市でハウス栽培されているゆきっこ大根は、今が出荷の最盛期を迎えています。大根のハウス栽培は、全国的にも珍しく、雪のように色が白く、きめが細かいのが特徴です。地元で栽培されているゆきっこ大根は、倉吉市の美味しい食べもののひとつです。

知っているかな？ 倉吉市特産「ゆきっこ大根」

にが は
苦みがなく、葉っぱまでおいしく
た べることができるのが特徴です。
とくちよう

きよう つぶ
今日は粒マスタードあえにしました。



(4) 動画利用後のアンケートの実施：教員に実施

感想：アンケート結果より

- ・たくさんの量が作られていることや、様々な人たちが関わっていることに驚いていた。
- ・普段給食は出来上がったものしか見ていなかったけど、4,000人分の給食を協力して作ってられる様子を見ることができてよかった。
- ・驚きの声を出す子もいて、嬉しそうに見ていた。
- ・わかりやすくて、どの学年にも好評であった。特に1年生は、給食センターで見た大きな鍋やしゃもじが出てくると、大喜びだった。

6 成果と課題

普段見ることのできない給食の調理現場を、手軽に視聴することができ好評であった。また、給食週間中に配信することで、各学校の取組としても活用してもらうことが出来た。アンケートで「今後もICTを活用したふるさと学習の推進として、給食や食に関する動画作成をする場合、どのような内容のものを利用したいと思うか。」では、給食を作る動画、調理員さんからのメッセージ、生産者さんからのメッセージ、畑や選果場の動画、境港サーモンにちなんだ動画などがあつた。今後の参考にしていきたい。また、給食週間中に限らず、季節の生産物についての動画配信も検討したい。

今回の配信は視聴希望があつた学校だけに配信を行ったが、見てもらうことが出来なかつた学校については、別の機会にアプローチ(学校保健委員会など)して視聴につながるよう働きかけていきたい。今後も、児童生徒の食がより身近なものとなるよう工夫し、各関係機関と連携を深め「知る・楽しむ・育む」取り組みを行っていきたい。