

市町村名	倉吉市
------	-----

取組の名称	生きた教材となる学校給食～食への関心を高める献立作成とその活用～
-------	----------------------------------

1 ねらい

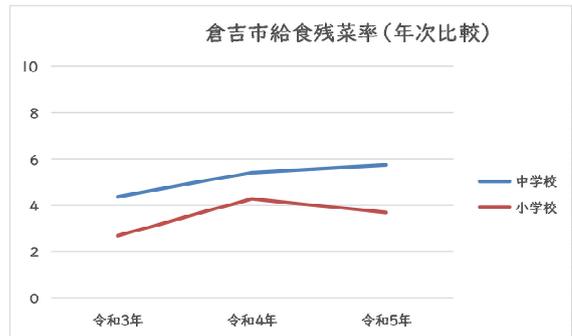
倉吉市では、教育目標に、「たくましく 健やかな 心とからだづくりの推進」を掲げ、「学校給食の充実、食育の推進」を基本施策としている。小学校1年生は、親子で倉吉市立学校給食センターを訪れ、センター見学・食育教室を行う「親子で学ぶ食の教室」を行っている。さらに、小中学校全学級で食育授業を行うなど、食育教育の積み上げができる体制を整えている。しかし、年々残菜率や朝食欠食率が増加するなど、実態が伴っておらず、食への関心も個人差があるという現状がある。そこで、学校給食を「生きた教材」とし、児童生徒が食への関心を高める献立作成を行い、さらに献立を効果的に活用することで、児童生徒の食育意識を高めることを研究主題として取り組んだ。

2 日時 通年

3 場所 倉吉市立学校給食センター

4 対象 倉吉市児童生徒

5 具体的な取組内容



(1) 食への興味・関心を高める取組

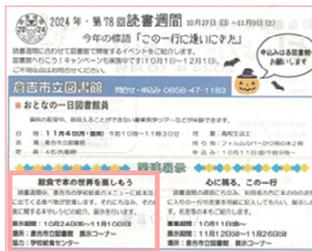
① 「ブックメニュー給食」の実施

10月27日～11月9日までの秋の読書週間にあわせ、絵本などに登場する料理を学校給食で再現する「ブックメニュー給食」を実施した。読書を通じて、食への関心を高め、ブックメニュー給食を食べることで、読書への興味が湧くようにと相乗効果をねらいとした。期間中には、各学校図書館や市立図書館と連携し、掲示やブックメニューレシピの配布などをして頂いた。また、倉吉市学校給食週間には、実際の給食写真を掲示し、レシピ配布を行った。



倉吉市立図書館

○図書館情報発信紙10月に掲載



【学校や他機関との連携】

- 倉吉市立図書館での掲示・・・読書週間中に図書館掲示とレシピの配布、図書館情報発信紙への掲載
- 学校図書館での取組・・・読書週間中にブックメニュー給食の本と食育関係の本のコーナー設置
- 全国学校給食週間での給食展・・・図書館前エントランスに給食写真掲示とレシピの配布

②児童生徒による献立作成「チャレンジ!あなたも栄養士!」

この事業は、食に関する意識を高め、学校給食への理解を深めることをねらいとして倉吉市で25年以上継続している取組である。本年も小学校5年生以上の児童生徒が考案した給食献立135点の中から、最優秀賞1点、優秀賞4点を選び、全国学校給食週間中に特別献立として実施した。最優秀賞・優秀賞に選ばれた児童生徒には、表彰状と副賞を贈り、倉吉市長や教育長、教育委員等と会食を行った。



(2)給食献立の活用

ア 学校給食を教材とした授業の展開

イ 家庭科の授業における献立作成

ウ 個別的な相談指導

6 成果と課題

(1)取組の成果

ア 食への興味・関心を高める献立作成

「ブックメニュー給食」は、学校や保護者からも評判がよく、学校図書館司書からは、子供たちも楽しみに本を借りて来ているという感想だった。期間中の残菜も少なく、食育と読書との連携で相乗効果は見られたと感じた。次年度は、計画段階から各図書館と連携し、専門的なアドバイスをいただきながら進めていきたい。「チャレンジ!あなたも栄養士!」では、栄養バランスがよく、地元の食材を多く使用したり、オリジナルな工夫があるなどレベルの高い作品が多く応募されていた。

○残菜について

★ブックメニュー給食期間中の残菜率の平均

	10月平均	10月 ブックメニュー 期間	11月平均	11月 ブックメニュー 期間
小学校	4.9%	3.7% (↓1.2%)	3.8%	3.2% (↓0.6%)
中学校	8.3%	6.3% (↓2.0%)	8.1%	6.6% (↓1.5%)

★チャレンジ!あなたも栄養士!(全国学校給食週間中)の残菜率平均

	1月平均	学校給食週間中
小学校	3.6%	3.2%(↓0.4%)
中学校	8.0%	5.9%(↓2.1%)

★学校ごとの残菜 残菜の減った学校数 全体15校中5校で残菜減

小学校での目標3校に対し4校が残菜減

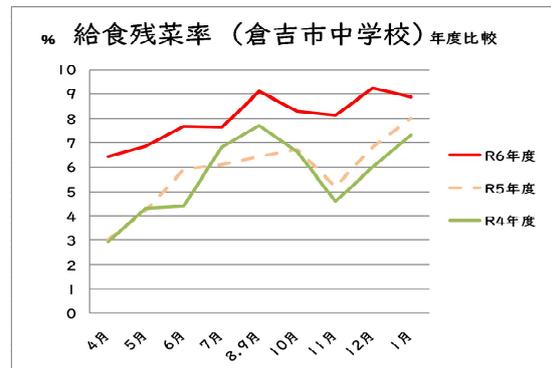
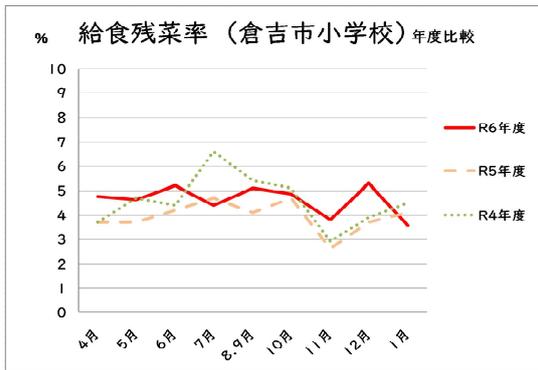
中学校での目標2校に対し1校が残菜減

※目標の5校での残菜減となったが、その他の学校では残菜が増加している。

★全体の残菜(4月～1月)

小学校 4.6% (昨年度より 0.7%増 一昨年と同じ)

中学校 8.1% (昨年度より 2.2%増 一昨年度より 2.4%増)



イ 給食献立の活用

授業で学校給食を教材にしたり、献立作成を行うことは、全員が毎日食べているものであることから、イメージしやすく、理解も得やすかった。児童生徒も意欲的に学ぶことができた。個別的な相談指導でも、学校給食の料理や食材、量について参考にしながら、食事内容の聞き取りができた。

(2) 取組の課題

「ブックメニュー給食」や「チャレンジ!あなたも栄養士!」などの、イベント給食では給食の残菜量を減らすことができたが、全体的には小学校も中学校も残菜が増加している。今後は食への関心を高めるとともに、普段の給食で「栄養バランス」や「自分に必要な食事量」を知り、自己管理能力を高める取組も必要である。今回は残菜量での評価としたが、児童生徒の個人の喫食状況や味覚調査、食生活についての意識調査をするなど、個々の課題にあわせた評価も必要である。

7 おわりに

倉吉市立学校給食センターでは、小学校10校中学校5校の食育を担っている。児童生徒一人一人と関わる時間は少ないが、全クラスで食に関する指導(給食時・授業)を実施する体制が整っている。今後は、その体制をより効果的に活用し、学校や他の関係機関との連携や継続指導を行っていききたい。今後も、児童生徒の関心が高まり、給食が楽しみとなる献立作成と活用を行い、学校・家庭・地域を巻き込んだ食育を推進していききたい。