

市町村名	境港市
取組の名称	「さかえ（境港）のまいもん（おいしいもの） 食べっさんしえ～（食べなさいよ～）」 ～境港の米・魚・野菜、みんなおいしくいただきます～

1 児童生徒の実態

- 令和5年度 魚残食割合
 - ・切身調理の魚（小）12.2%（中）9.7% ・骨付きで調理した魚（小）20.9%（中）16.8%
- 令和5年度 副菜残食（小）14.0%（中）16.7%
- 令和5年度学校給食アンケートより
 - ・毎月19日「おさかな王国境港の日給食」を知っている児童生徒（小）68.9%（中）53.2%
 - ・「おさかな王国境港の日」は、地元の魚が使われた料理が出ることを知っている（小）60.7%（中）61.1%
 - ・境港市の郷土料理を知っている（小）41.7%（中）43.3%



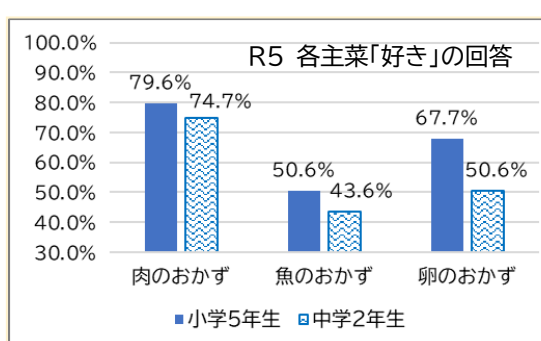
【境港市学校給食キャラクター】

日々の残食割合とともに、毎年実施する学校給食アンケートをもとに、児童生徒の嗜好や郷土に関連した食育についての知識理解度、生活習慣について実態把握を行っている。

主菜を肉、魚、卵と分類し嗜好についての問いでは、肉のおかずは、小中学生とも70%以上が「好き」と回答しているが、魚料理については、「好き」の回答は、50%よりも少ない割合となった。味やにおい、骨が多いという理由で苦手意識が高くなっているため、調理方法の見直しや、においを気にせず食べられる魚料理の研究や魚への関心を高める取組を行う必要がある。

副菜の食べ方については、汁物の具材だと食べるが、サラダやおひたしに入っていると、食感や味が苦手と感じているようである。

「おさかな王国境港の日」への認知度は、年々上がっているが、中学生では約半数が「知らない」と回答している。この日は、「地元の魚が使われる日」と認識している児童生徒も約60%であり、残り40%は「魚が出る日」「知らない」という回答が多かった。また、郷土料理については、とっとり県民の日、文化の日、和食の日や全国学校給食週間を中心に「いただき」「いわしのつみれ汁」「いわし団子の揚げ煮」「かに汁」などの料理を提供しているが、郷土料理であることを意識して食べることまでにはつながっておらず、給食に取り入れる回数やPR方法、食に関する指導の展開内容について改善が必要であると感じた。



2 令和6年度 具体的目標値

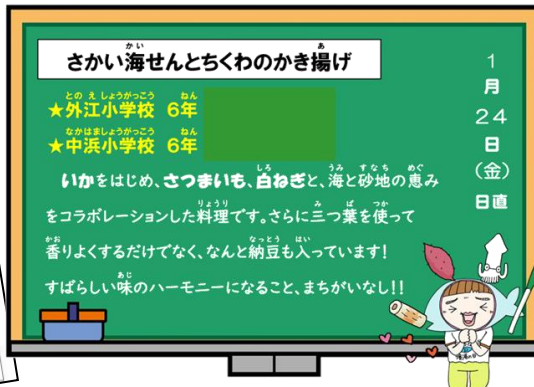
- 副菜の残菜を現状の5%減らす。（小）14.0%→9.0%（中）16.7%→11.7%
- 骨付き魚の食べ方を改善する。残食5%減らす。
（小）20.9%→15.9%（中）16.8%→11.8%
- 「魚を好き」と回答する児童生徒の割合を50%台に増やす。
- 地元の食べ物や郷土料理を「知っている」児童生徒の割合を現状より10%増やす。

3 具体的な取組内容

- 境港のお魚＆やさしい愛(アイ)ディアレシピの募集

令和5年度より実施し始めた取組で、「地場産物を知ることによって境港市へ愛着をもつ」「境港市の産業への関心を高める」「苦手意識の高い魚と野菜に対する苦手意識の軽減」を目的として行っている。

（募集対象） 小学5年生～中学3年生 （応募期間）夏休み中～9月30日
（応募条件） 境港市の魚、野菜を使った料理であること
（採用レシピ） 全国学校給食週間を中心に1～2月の献立に登場



【1月24日の給食写真】

【優秀賞の受賞者と作品を紹介した給食だより・掲示資料】

今年度は、応募総数104作品 優秀賞12作品だった。優秀賞に選ばれた料理は、全国学校給食週間を中心に献立に取り入れ、家庭配布用献立表、給食だより、学校掲示用資料、市のホームページなどで紹介を行った。優秀賞に選ばれた児童生徒は、自分の考えたレシピが給食に出ることや、市内の全児童生徒へ紹介されることが楽しみな様子だった。

○ 郷土料理の提供と給食訪問での紹介

学校給食に地元の郷土料理を毎月1回程度取り入れるようにした。10月には社会科と関連付けて、「全国の郷土料理の旅」と題し、全国各地と地元郷土料理の提供、1月の全国学校給食週間では、地元の食材を使用した料理や郷土料理の提供を行った。また、掲示用の紹介資料を作成し、各学校で掲示を行ったり給食訪問の際に紹介を行ったりして、児童生徒が郷土料理への関心を高められるように心がけた。



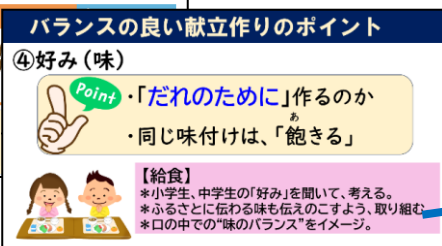
【郷土料理の紹介資料(10月、1月)】

○ 各教科・学級活動による「地場産物」「郷土料理」を活用した食に関する指導

社会科の学習と連携した食に関する指導、学級活動では4年生で地産地消に関連付けた食に関する指導を実施した。また、家庭科での献立作成のポイントとして、基本をおさえた上で、郷土料理、地場産物を盛り込み、児童生徒へ「郷土」に対する意識を高められるよう工夫をして授業を進めることとした。その他、総合的な学習の時間などを活用し、地産地消に関連付けた授業を展開した。



【家庭科 提示資料】





【生徒との共同制作した掲示物「境港で水揚げが多い魚」】



【地産地消について学習する様子（1年総合的な学習の時間）】

○ 地元業者との連携による「あじフライ」提供（3月21日あじフライの日）

令和6年度から市内の魚加工品製造会社と連携し、「あじフライの日」に地元のあじフライを提供することとなった。同業者が、2022年に3月21日を「あじフライの日」として制定したことを機会に当日は、学校給食へあじフライが寄贈され、センターで調理後、市内の子どもたちへ提供される。このあじフライは、児童生徒にも人気の魚料理で、学校給食では夏を中心に頻回に提供している。児童生徒にとっては馴染みのあるあじフライだが、特別な日に食べることで、さらに地元の魚について意識取組と考える。

4 成果

○ 令和6年度学校給食アンケート（10月）結果より（ ）の数値は、令和5年度との比較差

・「おさかな王国境港の日」は、地元の魚が使われた料理が出ているを知っている

（小）60.7% → 69.5% (+8.8%) （中）61.1% → 68.8% (+7.7%)

・境港市の郷土料理を知っている

（小）41.7% → 63.2% (+21.5%) （中）43.3% → 81.1% (+37.8%)

○ レシピ応募数

・R5年度84作品 → R6年度104作品 (+20作品)

○ 残食率の変化（R6年度4～2月残食率平均）

・骨付魚（小）14.1% (-6.9%) （中）14.0% (-2.8%)

・副 菜（小）12.8% (-1.2%) （中）17.6% (+0.9%)



5 課題

○ 令和6年度学校給食アンケート（10月）結果より（ ）の数値は、令和5年度との比較差

・魚料理を好んで食べる児童生徒の割合（小）47.4% (-3.2%) （中）42.2% (-1.4%)

・毎月19日「おさかな王国境港の日給食」を知っている児童生徒

（小）68.9% → 67.6% (-1.3%) （中）53.2% → 50.3% (-2.9%)

6 今後の取組

地元の野菜、魚を活用した給食を通して、様々な取組を実施したが、指導直後は残さず食べようという意識が高まるが、まだ個々の配食内容が大きく変化したとは言えないため、給食時間を中心に継続して声かけを行う必要がある。

魚については、骨の取り方を知らない児童生徒が多いことが、「好き」の回答割合に変化が見られない要因の一つである。このことについても、学童期のうちに箸の持ち方や魚の骨の特徴と骨の取り方について、繰り返し指導する必要があると考える。

その他、地元業者の学校給食に係る物資入札からの撤退、野菜生産者の高齢化、気候の変動による使用できる魚種や地元野菜の出荷量が減少していることで、地場産物を活用した給食の提供が難しくなってきた。特に令和6年度は、気候の変動による影響が大きく、地産地消率も令和5年度を下回る状況であった。地場産物の活用の仕方について、再度検討する必要がある。

