

## 「地域と連携した教育活動」から

## 「元氣な向東っ子」への食育の取組

### はじめに

学校のある向東町は、日本遺産に指定された尾道市のほぼ中央部、尾道水道を挟んで旧尾道市の対岸に位置しています。温暖な気候に恵まれ、三世代家庭の多い落ち着いた雰囲気の地域です。町内では、いちじく（蓬莱柿）や柑橘類の栽培が盛んです。

学校教育目標は、「伸びる 素直で 元氣な 向東っ子」です。「元氣な向東っ子」を育てるた

めに、学校給食目標を「食べることの大切さを知り、自分の健康を考えた食べ方ができる子供の育成」とし、日々取組を進めています。

平成25年度からコミュニティ・スクールの実践校として指定され、「地域と連携した教育活動」の一環として食に関する活動も組み込んでいます。学校・家庭・地域の協力体制が整いやすい特色を生かし、学校で指導したことが家庭で実践されるところにも、地域の専門家の知恵を借りた指導も取り入れることが可能な地域性があります。その環

境の中で、学校給食を「生きた教材」として活用し、隣接している幼・小・中の12年間を見通した食育の推進も目指しています。

## 給食の概要について

共同調理場からドライシステムの単独調理場方式になって7年目を迎えます。献立は尾道市の統一献立が基本ですが、発注事務が独立しているため、学校行事等を考慮し、新しい施設・設備を生かして献立の多様化に努めています。

児童数は412名、職員数は37名、隣接する幼稚園も合わせた約570食の給食を、5名（米飯日は6名）の技術員が調理・提供しています。

## 食育の目標に対する具体的な取組

(1) 郷土の料理や地場産物に対する認知度を上げる取組

①教職員への取組……尾道市内出身ではない教職

員が多いため、郷土の料理や地場産物について教職員の認知度を高めるための研修を行っています。

②児童への取組……給食に使われている食材の産地を給食放送や日本地図を活用した掲示物などで紹介します。また、尾道市内で収穫された作物を一口メモと合わせて実物展示しています。児童たちは、展示されている食品を触ってみたり、においを嗅いでみたりするなど、諸感覚を生かした経験をしています。また、給食では、尾道市学校給食献立年間計画表に沿って郷土料理の実施や地場産物の活用も進めています。例えば、自校炊飯用の米は、市内北部の御調町で収穫されたものです。「しょうが」は町内産、「たこ」は因島産など指定の業者から納品されます。また、10月5日は「レモンの日」、3月3日は「わけぎの日」など、これらの食材や加工品などを給食に取り入れていきます。

③保護者への取組……給食試食会や食育だより等

の配布を通して、家庭での郷土料理の実施や地場産物活用の働きかけを行っています。

(2) 主食・主菜・副菜の整った朝食の摂取率の増加に向けての取組

①教職員への取組……朝食の内容充実に向けての理論学習を実施しています。

②児童への取組

4年生では、総合的な学習の時間に朝ごはんの大切さや朝食に向く料理等について調べ学習を進め、3年生を対象と

した成果発表会を開催しています。また、

その学習を、1月に行う日曜参観日の

「弁当の日」につな

げています。児童は、自分が作る「おむすび」の内容充実に向



総合的な学習の発表会の準備

けてさらに学習を深め、当日実践しています。

6年生では、「く

ふうしようおいしい食事」の単元を活用

し、「バランスのよ

いこんだてを考えよ

う」の題材から「主

食・主菜・副菜の整った朝食」や「バランスのと

れた弁当」へと学習を深めています。

## 地域と連携した食育の取組

(1) 郷土料理教室の取組

J A 向東支所と女性会の協力で郷土料理教室を実施しています。4年生は、地域の食材を使って簡単なお菓子(栗きんとん)を作り、お茶の作法を学びます。また、5年生は、家庭科や総合的な



総合的な学習の発表会の様子

学習の時間や社会科での「食」についての学びを生かしながら、郷土料理教室に参加します。尾道の郷土料理である「賀節和え」や「鯛そうめん」をはじめ、旬の食材を活用した「ふるふき大根」や「大根葉のふりかけ」、「みかんゼリー」や「芋けんぴ」などを作ります。昔から伝えられる食材を大切に作る心や知恵、手作りのぬくもり、そして和食のよさを感じながら、おいしくいただき、



4年生の簡単なお菓子作り



5年生の伝統料理教室

例年大変貴重な体験となっています。

## (2) PTAの厚生委員会主催の餅つき

地域の女性の協力で餅つきとお雑煮作りをします。餅つきの時の注意点を聞いた後、つきたての餅を小さく丸めます。その後、季節の野菜と餅を使ってお雑煮を作ります。だしをとった後の昆布や煮干しもつくだ煮に変身します。昔は年末になるとどこかの家庭でも行われていた餅つきを地域の方々と体験します。

## ひろしま給食100万食プロジェクトの取組

「ひろしま給食100万食プロジェクト」では、県内各地域の地場産物を活用し、広島ならではの給食メニューを開発して、10月の「ひろしま食育ウィーク」に県内の全給食実施校で提供します。家庭でも「ひろしま給食」を楽しむことを通して、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進する

取組です。「ひろしま給食」レシピの募集から始まり、応募されたレシピから県内統一メニューが決まります。その統一メニューに組み合わせる地域統一メニューを検討し、10月の実施に向けて進めていきます。尾道市での統一メニューとして、「尾道ええじゃん汁」や尾道産のいちじくを使った「いちじくゼリー」などが開発されました。

## 「弁当の日」の取組

平成20年度に「弁当の日がやってきた」という竹下和男校長先生の講演会が行われたことが契機となり、その翌年から、「弁当の日」の取組が始まりました。主に5・6年生では、家庭科や総合的な学習の時間、既習の学びを生かして自分の力で準備・調理を計画し、



手作り弁当の一つ

実施することを通して、「食」に関する実践力を身に付けることを目的としています。1月の日曜参観日に実施し、児童の健康面や衛生面等を考慮して、実施後の反省をもとに、家庭と連携した継続的な取組が進められています。



「弁当の日」の会食風景

## 縦割り班活動を取り入れたランチルーム給食

校内で新たに始まった縦割り班活動を給食へ導入しました。ランチルームの定員は44名のため、配席には工夫が必要です。例えば、1年1組と6年1組というように縦割り班が同じ児童たちを組み合わせ、大きく2つのグループに分けます。

一方がランチルームで会食し、もう一方のグループは人数が多いほうの学年教室で食事をします。次の日は、場所を交替して会食するという方法で実施しています。大きい学年が小さい学年のお世話をしたり、逆に、低学年から改めて食事のマネーについて、高学年が気づかされることもありま。また、ランチルームでは食べる努力のできる児童が多くなり、食べ終わりが早くなったり、食べ残しがほとんどなかったりなど、いいことがたくさんです。

## おわりに

「なんで給食の先生になったの?」と、時々、児童に聞かれることがあります。「栄養士になるうと勉強を始めたのは偶然だけれど、学校給食の栄養士になろうと頑張ったのは、食べることに健康についての勉強をみんなと一緒にしたいと思ったからよ」と答えてきました。「給食せんせい、

いつもいつもおいしいよ」「給食を作ってくれてどうもありがとう」など、笑顔で伝えてくれる児童たち。そんなうれしいたくさん言葉にきちんと答えられる仕事ができているだろうかと自問自答する毎日です。そして、

これからも「生きた教材としての学校給食とは……」など、日々、自分に問い続けながら、児童たちとかかわっていくことでしょう。本校の給食室には、5人(米飯日は6人)の魔法使いたちがいます。この魔法使いたちと協力し、校長先生をはじめ先生方や保護者や地域の皆さまに助けていただきながら、児童の健康づくりのための食育推進に力を注いでいきたいと考えています。



本校の魔法使いたち