

○ 目 的

- ・学校給食週間の取組を通じて、学校給食への理解を深めるとともに、さまざまな献立や地場産物の活用を通して、児童生徒の食に関する興味関心を高める。
- ・学校給食及び学校給食に携わる人々への感謝の気持ちを育てる。

○ 対象者 給食センター受配校の全児童生徒

○ 活動概要

- 1 地場産物の給食への活用
- 2 学校給食週間特別献立の実施
- 3 生産者を招待した招待給食・感謝の会の実施（中学校）
- 4 給食感謝の会の実施（小学校）
- 5 ICTを活用した給食センター紹介動画の作成

○ 成果と課題

・ 成果

学校給食週間中に、地場産物を積極的に使用するだけでなく、給食センター調理員や生産者と直接関わりをもつ機会を設けることで、興味関心を高めることができた。

また、給食委員会の児童生徒を中心とした活動を通して、自ら進んで学校給食について調べ、全校へ発信したことによって、学校給食への理解につながり、感謝の気持ちを育むことができた。

・ 課題

学校給食週間中だけではなく、日頃から学校給食への理解を深め、感謝の気持ちを育み、食に興味関心をもつことができる児童生徒の姿につながるよう、継続した取組や児童生徒への働きかけが必要である。

1 地場産物の給食への活用

毎月、地元のJAや農業婦人クラブ等と密に連絡をとり、その時期に旬を迎える地場産物を、積極的に給食に取り入れている。地場産物を使用した日の給食の時間に放送で紹介をしたり、掲示物を作成したりして、児童生徒へ地場産物の良さを伝えている。

2 学校給食週間特別献立の実施

地場産物を活用した献立、友好都市である北海道の料理を取り入れた献立、昭和25年頃の昔の給食を再現した献立、小学校からのリクエスト献立等を実施した。

また、その日の献立の願いを放送資料にまとめ、各学校へ配付し、給食の時間に放送を行っている。

<池田町大野町を味わう献立>

- ・麦ごはん
- ・池田の里芋コロッケ
- ・大豆入りツナごはんの具
- ・キャベツのみそ汁
- ・牛乳



池田町農業婦人クラブによる
蒸し大豆加工の様子



<北海道を味わう献立>

- ・麦ごはん
- ・ザンギ
- ・白菜の昆布和え
- ・どさんこ汁
- ・牛乳



調理中の様子



<昔の給食を味わう献立>

- ・コッペパン
- ・くじらのノルウェー風
- ・もやしのソテー
- ・クリームシチュー
- ・牛乳 ・ミルメーク



調理中の様子



<中小学校リクエスト献立>

- ・麦ごはん
- ・五目厚焼き玉子
- ・肉じゃが
- ・地みそのみそ汁
- ・牛乳



給食の時間の放送の様子



<池田町大野町を味わう献立>

- ・麦ごはん ・味付けのり
- ・さわらの醤油麹焼き
- ・キャベツの甘酢和え
- ・みぞれ汁
- ・牛乳



大野町産のキャベツ畑の様子
(消毒作業)



3 生産者を招待した招待給食・感謝の会の実施（中学校）

J A 担当者と連携をはかり、夏休み期間中に地域でキャベツ農家を営んでいる方に取材を行った。野菜作りへの思いや苦労等を話して下さっている姿を動画で撮影し、学校給食週間前に視聴した。その後、学校給食週間中の給食の時間に、キャベツ農家の方（2名）に中学校へ来ていただき、招待給食・感謝の会を実施した。感謝の会の流れは給食委員会の生徒が計画をし、当日の進行を行った。当日は、キャベツ農家の方から直接話を聞く機会を設けたことで、「こんなに苦労して作って下さっているなんて知らなかった」「いただきますのあいさつを必ずしてから食べようと思った」等、生徒の理解につながり、感謝の気持ちを育むことができた。



4 給食感謝の会の実施（小学校）

給食委員会の児童が進行役を務め、給食センター事務長・栄養教諭・調理員2名・校務員への感謝の会を実施した。感謝の会の中で、代表児童から感謝の言葉やメッセージカードの受け渡しを行ったり、給食センター職員から全校児童へ向けて、「給食を作っている時に気をつけていること」や「実際どれぐらいの量の食材を扱っているのか」、「どんな思いで作っているのか」等の話をしたりした。給食センターの話聞くことで、給食ができるまでの喜びや苦労を知り、残さず進んで食べようとする意欲をもつことができた。



5 ICTを活用した給食センター紹介動画の作成

給食センターで働く人の仕事内容を、より児童生徒へ伝えるために「給食センター紹介動画」を作成した。給食センターの見取り図を活用し、作業場所ごとに「仕事内容」と「二次元コード」を載せ、二次元コードを読み取ると、その場所での仕事風景が流れるようにした。動画の時間も短く設定し、児童生徒が空いた時間を活用して視聴しやすいようにした。

児童生徒は、「こんなに大変だと思っていなかった」「残さず食べるように頑張る」等、給食に携わる人の仕事への理解・感謝の気持ちを育むことにつながった。

