

市町村名	江府町
取組の名称	地域とつながる食に関する指導の充実 ～学校給食の地場産物を生かした食育の取組～

1 ねらい

- ・学校給食を通して地場産物に関する知識や興味関心を高める。
- ・学校給食を通して江府町や鳥取県のよさを見出し、ふるさとを愛する心を育て、学校教育目標である「ふるさとに夢を描き、まち・ひと・みらいとつながる江府っ子の育成」につなげる。

2 日時 通年

3 場所 奥大山江府学園 ブナの森校舎（1～5年生在籍）・日野川校舎（6～9年生在籍）

4 対象 奥大山江府学園児童生徒

5 具体的な取組内容

(1) 地場産物を活用した給食献立の実施

毎月の給食には、年間計画にもとづいて地元の野菜を取り扱う業者と連携し、できる限り江府町産や鳥取県産の食材を取り入れた給食を実施した。教室に「今日の地産地消」の掲示ケースを常備し、その



地場産物を紹介する掲示



地場産物の写真(左下)を掲示した板書

日の給食で扱った地場産物を紹介している。また、給食時間の指導時には、その日の献立とともに当日の給食や、そのシーズン中に使用している地場産物を写真で紹介した。

(2) 食育の日の取組

毎月19日の食育の日には、朝ごはんを食べる習慣の定着と内容の充実を目的に、両校舎の委員会の児童生徒が朝ごはんについてのクイズを行うとともに、給食では旬の地場産物を利用した朝ごはんにも向く給食を実施した。また、そのレシピを、江府町栄養士会で作成する「食育の日だより」のレシピに掲載して紹介した。

材料	1人分	5人分	【作り方】
カレー粉	10g	50g	①たまねぎは、うす切りにする。
たまねぎ	10g	50g	②トマトは角切りにする。
じゃがいも	8g	40g	③なすは5mmの厚切りにする。
なす	10g	50g	④ビーフは、キッチンばさみで
トマト	20g	100g	⑤食べやすい大きさに切る。
ビーフ	6g	30g	⑥菜にぶた肉、たまねぎを入れて
茶	100ml	500ml	煮る。
コンソメ	1.5g	7.5g(10cc)	⑦薄切したら、しめじ、なすも入れて
ササゲもやし	1.5g	7.5g(10cc)	⑧薄切し、ビーフ、トマトを
カレー粉	5g	25g	戻す。
塩	5g	25g	⑨菜にぶた肉、たまねぎを入れて
醤油	5g	25g	戻す。

カレー粉と、少しのビーフが、食欲のない朝でもさっぱりとすすみます!

季節の食材を朝ごはんにも!

夏から秋にかけて収穫されるなす。緑のなすは黄がしまり、食べ頃であるのが特徴です。なすは、水分が多い野菜ですが、紫色の皮には「ナスニン」と呼ばれる、緑のさび付きや害虫を避け、なす病害の発生を抑えます。皮にとけり、水分を逃がさないような調理をしたり、汁ごと食べる料理がおすすめです。

なす

ブナの森校舎のなす

「食育の日だより」の、旬の地場産物を活用した朝ごはんにも向くレシピ

(3) 奥大山大根クラブが育てた大根の活用

毎年ブナの森校舎では、学校運営協議会の協力のもと、有志の児童が「奥大山大根クラブ」で大根を育てている。今年は育てた大根を使って切干大根作りも行われた。

給食では11月に育てた大根を活用して給食を提供し、全校で味わった。その後、感想を募集し、両校舎の玄関に設置されている電子黒板で放映し、感想を共有した。

(4) ふるさとの食材を活用した料理や献立の募集

10月に、4年生以上の児童生徒を対象に「ふるさとのオリジナルメニューを作ろう!」と題し

て江府町産や鳥取県産の食材を使った料理や献立を募集した。募集した献立は、全国学校給食週間が行われる1月の給食に取り入れた。実施後、感想を募集し電子黒板で放映し、全校で感想を共有した。

5,5年
ふるさとのオリジナルメニューを作ろう！

奥大山江府学園 4年 氏名 _____
あなたが選んだ江府町や鳥取県産の食べ物は？(2つ以上)
① なし ② めい

料理名 なしソースのさばりしなが火焼き

※募集メニューをイラストにしよう！



材料(中に入っている食べ物を書いてください)

・ぶた肉が島内
・なし
・めい
・しなが(すりおろし)
・にんじん(すりおろし)

あなたがおすすめする、このメニューのポイント？
デザートだけでなすよき書いてなしるきめが

おうちのなか
なしの目さば肉のソースを深ていっも通りしながを乗めそうが。
ななどの材料に なぞ を使うこと もふるさとのことを表します。

児童が応募したメニュー



電子黒板で放映したふるさとのオリジナル献立の感想の1場面

(5) 動画「給食の舞台裏」の放映と、感謝のお手紙

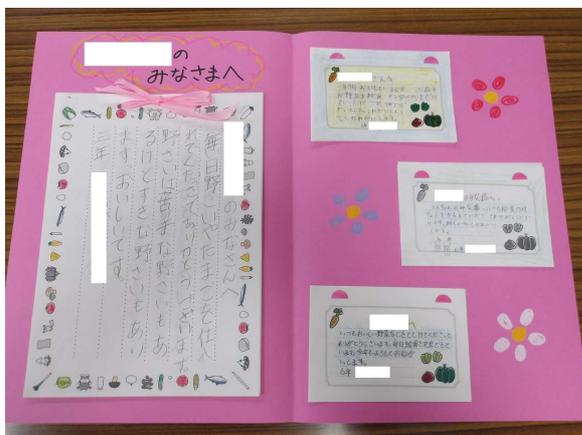
全国学校給食週間の取組として、給食センターで給食を作る様子や、地元の生産者や給食用食材を取り扱う地元の事業所を紹介した動画を作成して視聴し、感謝の手紙を書いた。手紙を渡した様子を見学生徒に伝え、給食を通して学校と地域をつなぐ取組を行った。



動画の一場面



動画視聴の様子



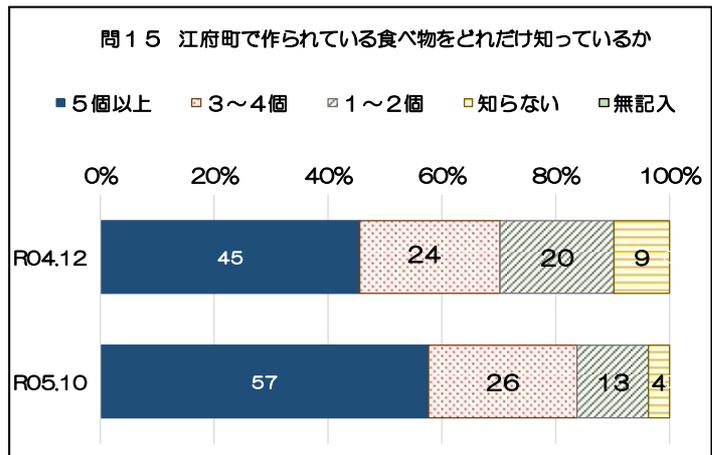
感謝のお手紙(左)と、それを受け取った時の様子(右)。

6 成果と課題

① 成果

アンケート結果より、江府町で作られている食べ物をどれだけ知っているかの回答では、「5個以上」と回答した児童生徒が増加し、江府町や鳥取県の地場産物への関心が高まった。

ふるさとの食材を活用した料理や献立の募集後の感想において、地元食材を活用した給食が「おいしかった」という多くの感想に加え、ふるさとに夢を描き、食を通して人とつながる実感を記した感想が見られた。



食生活ふりかえりアンケートより（全校）

【大根クラブの大根を使った給食の感想（抜粋）】

- ・自分が育てた大根が大きくなっておいしくなって嬉しかったです。給食センターの人がおいしい給食にしてくれたのもっとおいしかったです。ありがとうございました。（4年）
- ・とってもおいしかったです。大根がとても大きくてびっくりしました。おいしく調理してくださりありがとうございました。（7年）
- ・おいしかったです😊 葉も使っていて捨てる場所がないのがすごいなと思いました👍🌟（8年）

【ふるさとのオリジナルメニューを取り入れた給食の感想（抜粋）】

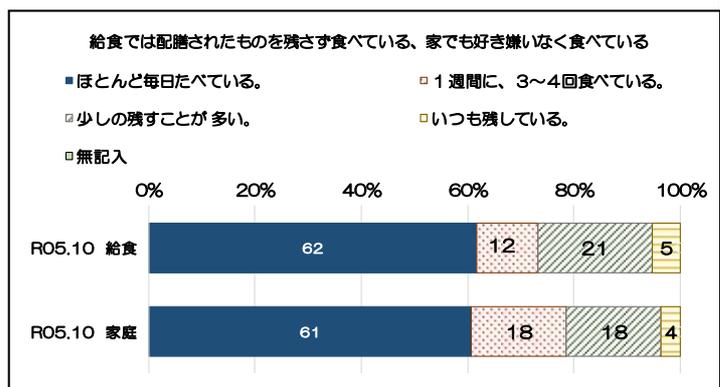
- ・全部おいしかったけど、とくにおこわがおいしかったです。（2年）
- ・全てすごくおいしかったです。家でも食べたいと思いました。（3年）
- ・こうやって江府のふるさとこんだてが、みんなに知れわたっていいなあと思いました。（4年）
- ・野菜がたっぷり入っていておいしかったし、県産どりステーキにらっきょうが入っていてうれしかったです。（4年）
- ・みんなが考えたご飯がおいしかった（9年）

大根クラブの大根を使った給食及びふるさとのオリジナルメニューを取り入れた給食の感想

② 課題

給食や家庭で、「ほとんど毎日残さず食べている」という児童生徒は半数を超えていたが、「少し残すことが多い」という児童生徒も約20%ある。個々の食に関する様々な状況や心理的負担にならないよう配慮しながらであるが、地元食材を中心とした食材への興味関心を高め、自ら楽しみながら様々な食材にチャレンジし、残さず食べていこうという意欲を持てるようにしていきたい。

また、奥大山大根クラブの給食やふるさとのオリジナルメニューの感想募集は2年間行い、興味関心を高めることができたが、マンネリ化を防ぐため、アプローチの方法を変えていく必要性を感じている。



食生活ふりかえりアンケートより（全校）