
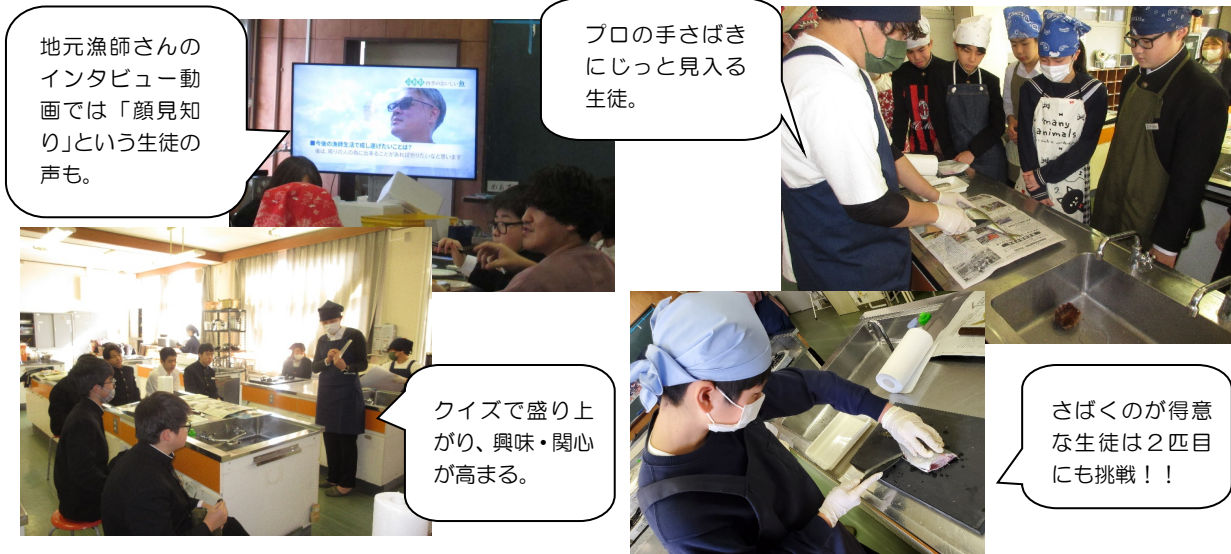


市町村名	鳥取市	
取組の名称	学校給食への関西広域連合域内特産農林水産物の提供事業	
1 ねらい	<p>学校給食における関西広域連合域内の農林水産物の地産地消を促進するとともに、生産者と児童との交流を通して、学校給食を活用した食育の推進を図る。</p>	
2 日時	<p>令和5年12月14日（木）11：20～12：05（食育授業） 12：05～12：50（交流給食）</p>	
3 場所	鳥取市立明德小学校5年教室	
4 対象	鳥取市立明德小学校5年児童13名	 <div data-bbox="1134 506 1430 792" style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px;"> <p>《 献立 》</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ご飯 ●牛乳 ●はまちのごまみそかけ ●しいたけと白玉団子のすまし汁 ●こまつなののり酢和え </div>
5 具体的な取組内容	<p>鳥取市立第一学校給食センター管内の小中学校15校の学校給食において、大阪府の「菌床しいたけ（生）」を提供した。また、大阪市からしいたけ生産者2名と大阪市職員1名に来ていただき、明德小学校5年生児童を対象に食育授業及び交流給食会を実施した。</p>	
		<p>大阪市職員の方は、大阪市の特産品として栽培されているイタリア野菜やなにわの伝統野菜について、実物を持参して説明してくださいました。しいたけ生産者の方からは、菌床の実物を用いながら、しいたけ栽培の苦労ややりがいについて話していただいた。交流給食会では、しいたけ栽培に関する動画を見たり、質問をしたりしながら楽しい給食時間を過ごした。</p>
		
6 成果と課題	<p>生産者と児童との対面での交流は、双方にとって心を動かされる大変有意義な体験であり、特に児童にとっては食への興味関心を高め、感謝の心を育む良い機会となった。今後も、関西広域連合や鳥取市の事業を活用し、生産者と児童との交流を継続して行っていきたい。</p>	

市町村名	鳥取市
取組の名称	学校給食への関西広域連合域内特産農林水産物の提供事業
1 ねらい	
<p>学校給食における関西広域連合域内の農林水産物の地産地消を促進するとともに、食育授業を通して、学校給食を活用した食育の推進を図る。</p>	
2 日時 令和6年2月16日（金）12：10～12：50（給食時間）	
3 場所 鳥取市立倉田小学校4年教室	
4 対象 鳥取市立倉田小学校4年児童19名	
5 具体的な取組内容	
<p>鳥取市立第二学校給食センター管内の小中学校15校の学校給食において、京都府の「九条ねぎ」を提供した。また、倉田小学校4年生児童を対象に、京都府職員によるオンラインでの食育授業を実施した。</p>	
	
<p>【今日の献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・信田煮 ・いももちのすまし汁 ・えびと九条ねぎの塩野菜炒め 	
<p>児童は、実際に提供された九条ねぎを使った給食を食べながら、京都府職員による九条ねぎの食育授業を受けることで、九条ねぎが京都の長い歴史の中で大切に守り育てられてきたブランド京野菜のひとつであり、誇りある特産品であることを学習した。児童からは、「甘くておいしかった」「食育授業があると知り、自学で調べてみた。ぬめりが多く甘いことがわかった」などといった感想が寄せられ、授業を通して興味関心が高まった様子が見られた。</p>	
	
6 成果と課題	
<p>オンラインで京都府とつながることによって、京都府のことや地域に伝わる産業や歴史、特産品について知るきっかけとなり、より身近に感じる事ができた。今後も、関西広域連合や鳥取市の事業を通して、学校給食を活用した食育を進めていきたい。</p>	

市町村名	鳥取市	
取組の名称	鳥取県漁業協同組合と生徒による交流給食会	
1 ねらい	<p>地場産物の生産に携わる方々との調理実習を通して、地域の食材の良さや食文化を理解し、その食材を生かした調理の仕方を身につける。</p>	
2 日時	<p>令和6年1月29日(月)、30日(火) 10:45~12:35 (調理実習) 12:35~13:05 (交流給食)</p>	
3 場所	鳥取市立湖東中学校家庭科室	
4 対象	鳥取市立湖東中学校1~3年生徒11名(特別支援学級)	
5 具体的な取組内容	<p>家庭科の中で、鳥取県漁業協同組合の方(3~5名)に指導していただき、アジの調理実習を行った。鳥取県で水揚げされる魚についての動画を見た後、漁協の方から県魚に関するクイズをしていただいた。魚への関心が高まった所で、アジのさばき方を実演していただき、実習に入った。ほとんどの生徒が魚をさばくのが初めてだったので、丁寧に指導していただいた。少人数を生かして時間をかけた実習をすることができた。苦戦しながらも1人1匹のアジをさばき、頭と骨はあら汁に、身はアジフライにした。給食も漁協の方と一緒に食べ、あら汁とアジフライも味わった。自分でさばいたアジはとてもおいしいという感想がたくさん聞かれた。</p>	
6 成果と課題	<p>動画やクイズに加え、給食時間にも近海でとれる魚について教えてもらうなど交流を深め、生徒の地元水産物への関心が高まった。魚に関する知識や調理体験は生徒によって様々であったが、個に合わせた指導により、一人ひとりの学びが深まった。今後もこのような事業を活用し、継続して食への関心を高めていきたい。</p>	



地元漁師さんのインタビュー動画では「顔見知り」という生徒の声も。

プロの手さばきにじっと見入る生徒。

クイズで盛り上がり、興味・関心が高まる。

さばくのが得意な生徒は2匹目にも挑戦!!

市町村名	鳥取市
取組の名称	未来へつなぐ とっとりっ子の食育

1 ねらい

学校給食における地元食材の活用拡大及び郷土料理の積極的な導入と継承に伴った食に関する指導の実践を通して、地場産物や食文化についての理解と生産者とのつながりを深め、地域に根ざした学校給食を展開する。

2 日時 通年

3 場所 鳥取市内全小・中・義務教育学校

4 対象 鳥取市内全児童生徒

5 具体的な取組内容

鳥取市の栄養教諭・学校栄養職員で構成する動画作成、指導案検討、新メニュー開発の3グループが連携し、生産者を取材した動画作成、教科及び特産物や郷土料理を題材にした指導案作成とメニュー開発に取り組んだ。

【動画作成グループの取組】

毎月19日の食育の日に合わせた地産地消の取組として、生産者と児童生徒をつなぐ「とっとりふるさと探検」を継続して行っている。掲示資料の作成に加えて、2つ



(なす編)



(みそ編)

の動画を作成し、食に関する指導への活用を図った。また、各学校へ動画配信を行った。さらに、鳥取市オリジナルメニューのレシピ動画を作成し、QRコードを献立表に添付し家庭への啓発を行った。



(鳥取市オリジナルメニュー「ふるさと探検カレースープ」)



【指導案検討グループの取組】

食に関する指導の全体計画

②において、特に食と関りが深い単元の指導案を作成した。また、給食の時間に行う食に関する指導について、指導案とパワーポイント教材を作成した。新メニュー開発グループが考案したメニュー提供と合わせて指導を実施することで、地場産物への理解がより深まるよう取り組んだ。

とっりの味 学校給食

校長	副校長	教頭	教務	栄養主任
----	-----	----	----	------

令和〇年 〇月 〇日 (〇)

指導学校 〇〇小学校 〇年 〇組

指導者 栄養教諭 〇〇 〇〇

1 題材名 「ふるさと食料 らっきょうについて知ろう」

2 単元のねらい

- ・地元でとれるらっきょうがどんな食材かを知り、鳥取市の特産物であるらっきょうに関心をもつ。

3 展開

学習活動	指導のながれ	教材・資料
1 特産物クイズを解く。	鳥取市の特産物のクイズを出題し、らっきょうが鳥取市の特産物であることを伝える。らっきょうの花についても紹介する。	〇らっきょうクイズ 〇らっきょう・らっきょうの花の写真
2 らっきょうのパワーを知る。	らっきょうのパワーについて説明する。 ・おなかスッキリ ・かぜの予防 ・つかれたからだをげんきに	〇少年のイラスト 〇旗のパワーイラスト
3 らっきょうの産地について知る。	らっきょうの産地の様子を紹介し、生産者の苦労があらわらっきょうが食べられることを伝える。	〇らっきょう生産地の写真
4 まとめる。	地元でとれるらっきょうを使った給食の献立を紹介し、家族とらっきょうの縁をみてみよう促す。	〇給食の写真

4 評価

- ・らっきょうのパワーを知り、地元でとれるらっきょうへの関心を探める。

担任記入欄 (授業記録の記述)	2おんらいの達成 □できた □おどろかぬできた □おまわりできなかった □できなかった	印
給食センター 記入欄 (指導者の感想)	□できた □おどろかぬできた □おまわりできなかった □できなかった	印

(らっきょうを題材にした指導案とパワーポイント教材)

らっきょうパワー!

つかれたからだをげんきに

おなかスッキリ

よぼう かぜの予防


ととり TORIきゅうちゃん サラダ

とりにく 鶏肉のらっきょうソースかけ

【新メニューチームの取組】

これまでに開発した鳥取市オリジナルメニューについて、残量が多い課題があり、児童生徒及び教職員の意見を参考にレシピをブラッシュアップし、喫食率の向上を図った。また、家庭へ啓発する地場産物を活用したメニューの開発に取り組んだ。

なっしちゃんサラダ(梨のサラダ)



材 料(4人分)				
梨	30g	酢	10g	
白ねぎ	30g	塩	1g	
ながいも	150g	A	砂糖	4g
豆腐竹輪	25g		オリーブ油	4g
			こしょう	少々

① 梨は皮をむき、3mmのいちよう切りにする。
② 白ねぎは3mmの小口切りに、ながいもは4cm程度の短冊切りにする。
③ 豆腐竹輪は半月5mmに切る。
④ 鍋に水を沸騰させ、①と②をさっとゆでて、冷やしておく。
⑤ ボウルに④と豆腐竹輪を入れ、Aの調味料で和える。

【栄養士ーロメモ】
なっしちゃんは、平成28年にみなさんの応募から選ばれた鳥取市の学校給食キャラクターです。鳥取市の特産物である「梨」をモチーフにしています。髪飾りは梨の花です。

梨の収穫時期によって、品種を変えて楽しめますよ！

鳥取市の特産品の梨や豆腐竹輪を活用した「なっしちゃんサラダ」について、彩り、食材、調味料、調理方法、提供時期を検討した。

6 成果と課題

《動画：児童、先生方の感想》

- ・なすは苦手だけど、動画を見て手間暇かけて作っている生産者の方の苦勞を知り、なすに対する考え方が変わりました。(児童)
- ・なすの生産者さんの気持ちがよくわかりました。(児童)
- ・「夏に育てたなすびと同じ丸いのだ」と興味が持てました。生産者の方の言葉に「残さず食べよう」とみんなで話すことができました。(担任)
- ・実際に生産されている方が出演されているのがよかったです。(担任)

《指導案：先生方の感想》

- ・クイズなど子どもたちが楽しくらっきょうについて学びました。
- ・3年生に分かりやすい教材で理解が深まりました。
- ・ワークシートが作成してあり、活用しやすかったです。

《新メニュー：先生方の感想》

- ・地元の食材が活用してあり、家庭で食べないメニューでとてもよかったです。
- ・らっきょうを細かく刻んだり、食べやすい味付けにしたり、苦手な児童でも食べることができました。
- ・ふるさと探検カレースープは、献立の意図は理解できますが、子どもがカレーシチューを起想するので献立名を改名した方がよいと思います。

鳥取市の子ども達の健やかな成長と郷土愛を育むことを目的に、栄養教諭が中心となって動画作成、指導案検討、新メニュー開発の各グループで3年間取り組んできた。3グループの取組を一体化して行う食に関する指導は食育の視点が明確となる他、子ども達だけでなく教職員も地域の人々の生き方や地域のよさに気付くことができる。また、栄養教諭・学校栄養職員の食に関する指導の標準化を図ることができる。

今後も取組を検証しながら、学校や家庭、地域、子ども達の実態に応じてさらなる創意工夫に努め、地域に根ざした食育を展開していきたい。