

市町村名	若桜町
取組の名称	若桜を愛し 地域とつながり 心身ともに健康でたくましい子どもの育成 ～学校・家庭・地域とつながる食育～

1 ねらい

給食や食を通して学校・家庭・地域と連携した取組を行い、若桜町を愛する心を育てるとともに、正しい食習慣を身につけ、健康でたくましい児童生徒を育成する。

2 日時 通年

3 場所 若桜学園

4 対象 若桜学園児童生徒

5 具体的な取組内容

(1) 地域とつながる食育活動

① 「イチオシ若桜メシ」の取組

若桜町教育委員会、若桜町経済産業課と連携し、月に1回「イチオシ若桜メシ」の日として学校給食で若桜町産食材を提供し、食材のPRを行っている。給食時には生産者を招いて食材についてのお話を聞いたり、体づくり委員会児童生徒と協力して作成した食材の紹介動画を視聴したりして、若桜町産食材への理解を深めた。家庭へは使用食材について伝えるおたよりを配布し、町報と町 Facebook で給食の様子や給食レシピを毎月紹介することで、地域の方々へも取組について伝えた。

【実施献立と若桜町産イチオシ食材】



ご飯
牛乳
ナチュラルポーク
のみそがらめ
豆腐のすまし汁
えごま和え
弁天まんじゅう



ご飯
牛乳
つくしんぼウインナー
ジビエカレー
らっきょう
コールスロー
夏いちごシャーベット

【生産者さんからお話を聞く様子】



【食材の紹介動画と給食時の視聴の様子】



(2) 家庭とつながる食育活動

① 「Happyすこやか週間」の取組

年に3回、全校児童生徒が2週間～3週間継続して健康生活に関するチェック項目について取組み、望ましい生活習慣の確立を目指す活動を行っている。食に関する項目としては「朝食4品目以上」を目標にしており、週間中は食育だよりや掲示物、食に関する指導で重点的に朝食について扱い、朝食の必要性や望ましい内容について啓発した。また、就学時健診では新1年生の保護者に向けて、朝食についてのミニ講演を行った。

② IP 告知端末を活用した料理教室動画の配信への参画

教育委員会、保健センター、公民館と連携し、町内全戸に設置されている IP 告知端末で地元食材を使った給食メニューや、朝食におすすめのメニューの調理動画を配信した。こども園、若桜学園では動画配信に合わせてレシピも配布し、家庭での食育の機会となるよう工夫した。



親子で楽しく作ってみよう！
ハッピーチャレンジ料理教室
大人も子どもも、笑顔を見せながら楽しく料理に取り組むことができるような簡単レシピです。
調理動画も参考にしながら、ぜひチャレンジしてみてください！

調理を始める前に
★身じたくもとのえよう
★エプロンをつけたら髪の毛をまとめたりしよう。
★手洗いを忘れず、調理の前後はせっけんをよく泡立てて洗おう。

調理動画を IP 端末でご覧ください
※2/18～3/17

ジビエドライカレー

調理時間 15分
所要時間 15分
調理人数 4人

鶏胸肉 140g	カレー粉 小じし1/2
にんにく 2g	クチャップ 大じし2
しょうが 2g	ウスターソース 小じし2
たまねぎ 100g	しょうゆ 小じし1/2
にんにく 20g	カレールー1 かけ(約20g)
パプリカ 適量	コンソメ 小じし1/2
トマト水煮 40g	サラダ油 小じし1
水 40g	

作り方
①肉を炒め、にんにく、パプリカを加え、にんにく、しょうゆを加え炒め、カレールーを加えて炒め、しょうゆを加える。
②パプリカにサラダ油を少し、鶏肉ミンチとにんにく、しょうゆを加え炒め、たまねぎ、にんにくを加えさらに炒める。
③トマト水煮と水を加えて煮る。
④野菜が中からかき出したら調味料を加え、少し煮つけてパセリを混ぜ合わせる。

(3) 学校での食育活動

① 食に関する指導（教職員との連携）

【配信動画とレシピ】

ア. 6年生家庭科「1食分の献立作り」

教科担任と連携し、授業を行った。栄養教諭は献立の立て方のポイントとして、栄養バランスや地域の食材、旬の食材の使用について給食を例に説明し、児童の考えた献立へのアドバイスをを行った。その後、児童の考えた献立を給食で提供し、献立表や給食放送で全校児童生徒へ紹介した。

イ. 給食時間

栄養教諭が給食時間に、食事マナーや栄養についての指導を行った。学級担任からクラスの様況や課題を聞き取り、課題解決につながるような指導となるよう留意した。

② 体づくり委員会活動（委員会との連携）

体づくり委員会の活動では、毎日の給食放送、「完食デー」の取組、「全校遊び」の計画と運営を行った。「完食デー」の取組では、委員会が設定した日の給食コンテナに完食デーを知らせるカードを貼ったり、給食時間の放送で呼びかけたりするなどの啓発を行った。「全校遊び」では、体力づくりと異学年交流のため、毎月1～2回おにごっこやドッジビーなどを実施した。その中で食に関するゲーム「食べ物クイズかるた」を行い、楽しく体を動かしながら食について考えることができた。

【完食デー啓発カード】

【食べ物クイズかるたの様子】



6 成果と課題

「イチオシ若桜メシ」の取組は児童生徒にも定着してきており、毎月楽しみにしている様子がみられる。1月の全国学校給食週間中に書いた生産者さんへの感謝の手紙の内容には、若桜の食材を食べられることについての喜びや、お話や紹介動画の中から得た知識が盛り込まれ、地域の産業や食材についての理解が深まっていることも感じられる。また、八頭郡学校給食会が主催した「我が家の自慢料理コンテスト」に本校児童生徒が応募した料理にも、イチオシ若桜メシで使用する地元食材が多く使われており、知識を活用する力がついていると考えられる。

11月のライフスタイル自己点検の結果では4月に比べて「朝食を毎日食べる」児童生徒の割合は少し増加したが、朝食内容について4品目以上食べている児童生徒の割合はほとんど変化がなかった。また、給食残食率についても、1月までの残食調査の結果は2.9%であり、目標の1.6%以下を達成できなかった。この結果を踏まえて改善策を検討し、自分の健康を考えて望ましい食生活を実践する、心身ともに健康でたくましい子どもを育成していきたい。そのためにも、今後も継続して学校・家庭・地域が連携しながら食育の取組を行っていききたい。