

市町村名	若桜町
取組の名称	若桜を愛し つながり 心身ともに健康でたくましい子どもの育成 ～若桜ならではの給食づくり「イチオシ若桜メシ」でつながる学校・家庭・地域～

1 ねらい 若桜町ならではの取組「イチオシ若桜メシ」や、「おすすめ献立」など、一町一校の若桜町だからこそできる「給食献立づくり」に参加することを通して、若桜町を愛する心を育てるとともに、地域・家庭ともつながる食育を行い、正しい食習慣を身につける。

2 日時 通年

3 場所 若桜学園

4 対象 若桜学園児童生徒

5 内容

①イチオシ若桜メシの取組

若桜町教育委員会、若桜町農林建設課と連携し、学校給食で「若桜町産食材」を提供し、食育を通じた若桜町産食材のPRを行う。家庭への啓発文書や町報、Facebook で毎月紹介する。

イチオシ食材と実施献立



【4月】豚肉 みそ えごま
夏いちごジャム
ご飯 牛乳
ナチュラルポークのみそがらめ
大根の中華スープ
えごまドレッシングサラダ
夏いちごゼリー



【7月】夏いちごシャーベット
えごま ウィンナー 夏野菜
セルフドッグ（えごまパン） 牛乳
セルフドッグ（つくしんぼウィンナー）
かぼちゃポタージュ
コールスローサラダ
夏いちごシャーベット



【9月】鹿肉 弁天饅頭 野菜
麦ご飯 牛乳
若桜鹿肉の甘酢和え
キャベツと春雨のスープ
わかめと大根のサラダ
弁天饅頭

笑顔いっぱいの給食時間



②「おすすめ献立」「セレクト献立」「我が家の自慢料理」の実施

学校給食の献立を考えることで、学校給食を身近に感じることができる。また、バランスのよい食事について考え、食に関する関心意欲を高めることができる。



5年生おすすめ献立
「気分あげあげ！楽しく食べYO！」



2年生おすすめ献立
「テンションばくはつ中華料理」



八頭郡学校給食会我が家の自慢料理
大賞 「つくしんぼベーコンと
ながいものほくほくグラタン」

③体づくり委員会活動

●生産者さんからのメッセージの紹介

6月の食育月間には、若桜町内の生産者のみなさんから、児童生徒へのメッセージをいただき、体づくり委員が給食時に校内放送で紹介した。1月の全国学校給食週間には、児童生徒全員が感謝の手紙を書き、生産者の方へ送るなどの交流を行った。



給食時間の放送で、生産者さんや調理員さんからのメッセージを紹介しました。



●「給食開始キャンペーン」「給食開始片付けキャンペーン」「給食完食キャンペーン」の実施

得点が良い学年には、「デザート決定権」や「セレクト給食決定権」など児童生徒が給食献立を決定できる機会を作った。



❖「デザート決定権」を獲得したのは1年生。

2学期最初の日のデザートを決めました。



1年生が決定したデザートは
「ぶどうバー」
でした。

●体づくり委員会発表



全国学校給食週間の歴史や、学校給食についての発表をリモート集会で実施した。

❖「セレクト給食決定権」を獲得したのは3年生。主食、主菜、副菜、汁物、デザートを選びました。

当日まで献立は内緒です。どんな献立になったのか、楽しみですですね。

体づくり委員会
セレクト給食(3月2日実施)
あなたはどっちを選ぶ？

【献立内容】

3年生

★主食	①わかめご飯	②ゆかりご飯
	牛乳	
★主菜	①牛肉の焼肉	②豚肉の焼肉
★副菜	①ひしほデサダ ひしほデサダ	②ハンサンスー ハンサンスー
★汁物	①キムチスープ キムチスープ	②中華スープ 中華スープ
★デザート	①お米のババロア お米のババロア	②豆乳プリンタルト 豆乳プリンタルト

おたのしみに!!

6 成果と課題

令和元年から若桜町と連携し「イチオシ若桜メシ」の取組を実施しており、町内産のイチオシ食材が給食に出てくる「イチオシ若桜メシ」の日を子どもたちは心待ちにしている様子である。「おすすめ献立」の取組では、学校給食をただ食べるだけでなく、献立作成に参加することで「若桜町に住む自分たちの学校給食」を意識したり、「自分たちの食べる物への関心」を持ったりすることができた。

体づくり委員会活動では、児童生徒が主体的に、給食時間を確保したり、完食をめざしたりというキャンペーンを行い、全校児童生徒の意識を高めることができていた。キャンペーン期間のみの取組とならないよう、継続的にできる仕組み作りが必要と考えている。

本年度の成果指標【結果】4月～1月

- 全校完食 毎月1回以上(残菜調査より)⇒9回(昨年度10回)
- 給食残菜率1.6%以下(残菜調査より)⇒1.9%(昨年度1.6%)
- 副菜残菜率3%以下(残菜調査より)⇒2.6%(昨年度3%)

給食での「完食」「残菜減」「副菜残菜減」は、学校全体で取り組むことができ、児童生徒も意識している。全校そろって完食できる日は多くはないが、ほぼ毎日完食している学年もある。残菜については昨年度より多くなっているが、課題であった副菜(野菜のおかず)の残菜については、2.6%と減り、目標の3%を達成することができている。体づくり委員会の「完食キャンペーン」や、給食時間の食に関する指導などでの声かけによって、完食したり、残菜を減らしたりするのではなく、普段から「自らの自己管理」を意識してバランスのよい食事をこころがけてほしい。今後も子どもたちが、給食を楽しみながらできる食育の取り組みを行っていききたい。