

市町村名	岩美町
取組の名称	特色ある学校給食の実施と食に関する指導を関連付けた取組
<p>1 ねらい</p> <p>学校給食の献立内容の充実を図り、各学校に訪問して行う給食時間における食に関する指導とともに声掛け等を行うことで、児童生徒が食に興味関心を持ち、食の大切さについて理解を深める。</p> <p>2 具体的な取組内容</p> <p>(1) 地産地消の推進</p> <p>①特別食の実施</p> <p>食育の日やとっとり県民の日、10月3日(いわみの日)、学校給食週間等に季節に合わせて岩美町産の食材を多く取り入れた給食を実施し、給食時間における食に関する指導を計画的に実施した。</p> <p>②かに給食</p> <p>岩美町の特産品である松葉ガニが成長する前の状態で脱皮して半年ほど経った若松葉ガニを、卒業する中学校3年生に一杯、小学6年生には一肩を給食で提供する。中学校では地元の網代港底曳船主会長が、小学校では栄養教諭等が食べ方の指導や若松葉ガニについての講話を行った。</p> <p>(2) イッテQ食の実施</p> <p>・6月～12月の間毎月1回他県の特産品や郷土料理を味わう給食を実施して、中学校3年生で和食の良さや郷土料理について指導を行った。</p> <p>(3) 連携による取組</p> <p>①読と食のコラボ給食</p> <p>各小中学校と町立図書館の図書館司書と給食センターが連携した取組。10月27日から11月9日までの読書週間に合わせて、本に登場する料理を給食で提供するとともに本を紹介することで、本にも給食にも親しみを感じてもらうことを目的に取り組んでいる。学校司書が本を選定し栄養教諭等が献立案を提示して給食の献立を決めていく。期間中は、毎日のように本の中の料理を給食で味わうことができたことや各小中学校の図書館に本を紹介するコーナーを設置するなどそれぞれの工夫により、児童生徒は給食や本に興味や関心を持つことができた。</p> <p>②親子料理教室</p> <p>町PTA連合会が主催する親子料理教室では、栄養教諭・学校栄養職員が講師となって「給食人気メニューにチャレンジ～鳥取県の味覚を味わおう～」と題して5品の料理を作って試食した。当日は8組(18人)の親子が参加して楽しく調理を行うことができた。参加者はアンケートに「普段は親子でゆっくり調理する時間が作れないが、いろいろ体験できてよかった。」「他校の方と交流できてよかった」などの感想があった。</p> <p>(4) 補助金を活用した取組</p> <p>R7年10月からR8年1月の間、「地域や学校と連携した地産地消率向上支援事業費補助金」を活用した献立を実施。町内産や県内産の様々な特産品を贅沢に活用した献立は大変好評だった。また、この日に合わせて行った食指導の最後に補助金を活用した食材を紹介することで地元の良さを再発見することができていた。</p> <p>6 成果と課題</p> <p>年2回(6月、1月)実施している食育アンケートの結果を見ると「給食は残さず食べていますか」の問いに「残さない」と回答した児童が40%から43%に増加、中学校は51%から57%に増加している。また、給食センターで毎日計測している残菜量の4月から1月の平均を昨年度と比較したところ、小学校は4%で変化が見られないが、中学校はR6年6.3%からR7年5%と1.3%減少している。これは、給食献立の工夫や食への関心が高まった結果だと考える。</p> <p>給食時間の食に関する指導では、給食を食べながらではあるが栄養教諭の問いかけ等にしっかり反応しており、指導内容の理解も深まっていると思われる。次年度は、小学校の学級活動や家庭科における関わりを増やして、児童が自ら食事や食について関心を高められるよう、これまで以上に食に関する指導の充実を図りたい。</p>	

