



市町村名	琴浦町
取組の名称	めざせ給食マイスター！100人分の給食調理体験会
1 ねらい	<p>通常は関係者以外立ち入りできない給食施設での調理を通して、給食作りにおける衛生管理やチームワークの重要性を体感するとともに、日頃お世話になっている食に関わる方や地域の方々の温かさや願いを知るなかで、人間性や社会性を育むことを目的とする。</p>
2 日時	令和7年7月19日（土）9：00～13：00
3 場所	<p>（1）調理体験 琴浦町立学校給食センター  （2）会食等 琴浦町立浦安小学校</p>
4 対象	小学校4～6年生（保護者同伴）及び中学生 32名
5 具体的な取組内容	<p>（1）概要</p> <p>調理員の指導を受けながら、児童生徒は3班に分かれ給食作りを行う。様々な調理体験ができるよう、作業はローテーションを組み、地場産物を活用した献立4品を調理した。なお、同伴した保護者は見守りとし、調理は行わない。完成した給食は、地域の方や他の活動に参加していた児童生徒が加わり、約100名で会食した。</p> <p>（2）運営人員</p> <p>給食センター所長、事務職員、栄養教諭、学校栄養職員、調理員9名 計13名</p> <p>（3）栄養教諭が主として行ったこと</p> <p>①事前</p> <p>献立作成と発注、広報用食育だよりの作成、運営分担提案、タイムスケジュール作成、会場配置図作成、調理員への児童生徒対応レクチャー 等</p> <p>②当日</p> <p>スケジュール管理、報道対応</p> <p>③事後</p> <p>アンケート集計、ホームページへの掲載</p> <p>（4）当日の様子</p>
	 <p>【野菜の下処理】</p>  <p>【野菜の洗浄】</p>



【エアシャワー】



【手洗い】



【スライサー】



【野菜のボイル】



【フライの衣つけ】



【中心温度測定】



【1000人釜での汁物作り】

【汁物の配缶】



【デザート作り】



【会食】



【献立】 ごはん あごフライ 鳴り石サラダ  
琴浦野菜のサマー豚汁 すいかポンチ 牛乳



【野菜会さんのクイズ】

## 6 事後アンケート結果

参加者の95%から、「満足」との回答を得た。理由（自由記述）は以下のとおり。（抜粋）

- ・全部の給食づくりがむずかしかったけど、楽しかったから満足をえらびました。またこういう機会があったら行きたいです。
- ・とても衛生的に作られていると安心しましたし（今まで以上に）、味もとてもおいしかったです。バランスもよかったですし、センターの方もとても楽しくてあっという間でした。

## 7 成果と課題

昨年度の反省を活かし、役割分担や時間設定の再検討を行った。調理員を料理ごとに固定配置し、栄養教諭等で児童生徒の誘導を行うように変更をした。事前に、計画に沿って調理員と当日の動きをシミュレーションをすることで、タイムスケジュールの見直しができ、当日は混乱なく予定どおりに運営することができた。児童生徒の様子や事後アンケート結果から、本事業のねらいが達成されるとともに、体験を通して感謝の心を育むことができたと思う。会食会場はエアコンのある教室に変更することで、熱中症対策もしっかりできた。

課題としては、会食会場での役割分担、タイムスケジュールの見直しあげられる。イベント当日は調理体験参加者以外に、会食のために多くの方が来られるため、配膳に時間がかかってしまった。来年度は会食会場での運営がスムーズにできるよう努めたい。