

市町村名	倉吉市
------	-----

取組の名称	残さず食べる意識を高める取組～学校・家庭・地域・関係機関との連携～
-------	-----------------------------------

1 ねらい

倉吉市では、「たくましく 健やかな 心とからだづくりの推進」を教育方針に掲げ、「学校給食の充実、食育の推進」を基本施策とし、食育の積み上げができる体制を整えている。しかし、食への興味・関心は個人差があり、食事マナーが身につけていない、朝食欠食や残菜量の増加などの課題がある。特に、成長期であり活動量の多い児童生徒には、欠かせないエネルギー源としての主食(ごはん)については毎日必ず残るという実態がある。児童生徒の食の意識は、各家庭での生活環境や保護者の考えによって差があるが、学校教育の一環として食育を行い、基本的な食の知識を身につけさせ、自己の健康課題を見つけ、自己管理能力を高めることにつなげたい。また、日本人の食事マナーの一つとして、「残さず食べきる」ということも意識させた取組を行いたい。そのために、各関係機関と連携しながら、魅力ある献立作りを行うことで、食べることの楽しさを感じさせ、食への興味を持たせる。また、給食時間の食に関する指導の内容や指導回数を充実させ、児童生徒の喫食の実態にあった指導をすることで、食べることの大切さを意識し、残菜を減らすことにつなげたい。給食残菜については、給食担当者だけではなく、学校全体の課題として取り組むことができるようにしたい。

2 日時 通年

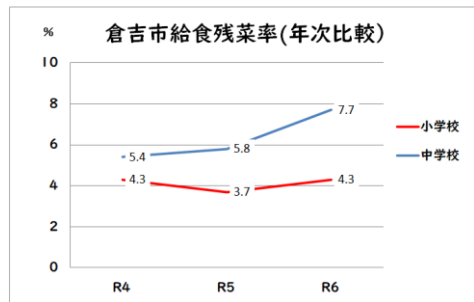
3 場所 倉吉市内小中学校・倉吉市立学校給食センター

4 対象 倉吉市立小中学校 児童生徒・保護者等

5 具体的な取組内容

(1) 魅力ある献立作り

① 子ども読書の日、ブックメニュー給食



- 【天空の城  
ラピュタ献立】
- ごはん●牛乳
  - ドーラのハム
  - カラフルサラダ
  - タイガーモス号のシチュー



- 【せかいいち  
おいしいスープ献立】
- ホットドッグ (パン・ウィンナー)
  - 牛乳
  - ツナサラダ
  - せかいいちおいしいスープ



子ども読書の日、秋の読書週間にあわせ「ブックメニュー給食」を実施した。読書を通じて食への関心を高め、ブックメニュー給食を食べることで読書への興味を高める相乗効果をねらいとした。関係機関と連携し、学校図書館司書からの絵本の紹介、掲示、市立図書館での掲示、ブックメニューレシピ配布なども行った。

② 倉吉市学校給食週間事業「チャレンジ!あなたも栄養士!」

この事業は、食に関する意識を高め、学校給食への理解を深めることをねらいとして倉吉市で継続している取組である。本年度も小学校5年生以上の児童生徒が考案した給食献立126点(参加者191名)の

中から、最優秀賞1点、優秀賞4点、審査員特別賞1点、優良賞9点を選び、最優秀賞と優秀賞は、全国学校給食週間中に特別献立として実施した。



### ③「行事食」「地産地消給食」「くらよしおさんぼ給食」の実施

年間計画にあわせ、毎月の「行事食」、毎月19日の食育の日にあわせた「地産地消給食」、倉吉の特産品の「プリンスメロン」や「くらよしすいか」などを取り入れた「くらよしおさんぼ給食」などを実施した。



行事食「入学進学お祝い献立」



食育の日「地産地消給食」



「くらよしおさんぼ給食」

### (2) 食に関する指導

倉吉市では、小中学校全学級で食育授業を実施している。授業にあたっては担任・教科担任と事前打ち合わせやアンケートを行い、教材を工夫し児童の実態にあうものとした。本年度は、さらに給食時間の食指導を増やし、「生きた教材」である給食を活用した食指導を行った。食べ物の栄養だけでなく、食事のマナーや残菜、食べ方についても指導を行った。

### (3) 学校・家庭・地域との連携

#### ①親子で学ぶ食の教室

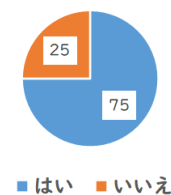
倉吉市内の小学校1年生と保護者を対象に、「親子で学ぶ食の教室」と題し、食育教室を平成17年より実施している。給食センターの見学後、食の指導、給食試食を行った。食の指導では「学校給食の栄養バランスや量」、だけでなく、「朝食内容、正しい食事マナー」についても親子で学習し、家庭での食育につなげた。



#### 【保護者アンケートの結果】事後

- 給食は当たり前ではなく、沢山の人が技術のおかげでいただける事を知れるよい機会となりました。
- 親子で参加した事により普段の生活の中で、子どもと一緒に食生活に関して色分けをしたり色が足りない場合どんなもので補ったらよいか相談しながら休みのご飯を決めたりしました。
- 調理されている様子が見学できて良かったです。
- 赤黄緑の分類の話が印象に残ったのか、朝ごはんの時に意識して食べる発言がきかれるようになりました。

その後のお子さんの様子の変化について  
給食や食べ物や栄養について話すようになった



#### ②学校保健委員会への参加

学校保健委員会で、各学校ごとの残菜や食に関する課題を提示し、各学校で取り組めるようにした。

#### ③自治体との連携「倉吉食育ウィーク」「保育園との共通献立の実施」

6月の食育月間には、倉吉市栄養士と連携し、倉吉食育ウィークを設定し、「くらし地産地消でつながる食育」をテーマとして各担当部署ごとに取り組んだ。給食センターでは、「地産地消献立」を実施した。その他、とっとり県民の日には、保育園・幼稚園と共通献立を実施するなど連携した給食を実施した。

## 6 成果と課題

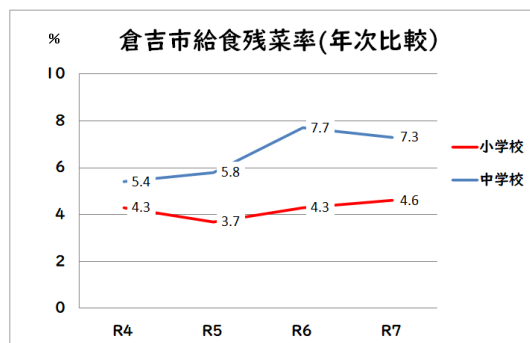
### (1) 取組の成果

魅力ある献立作りについて、「ブックメニュー給食」については、昨年同様、学校や保護者、関係機関からも大変好評だった。本年度は、事前に学校図書館司書と連携し、図書の紹介や掲示を行ってもらった。学校からは、「児童生徒も給食を楽しみにしている様子が見られたり、図書館で本を借りる姿が見られた。」と好評で、図書と給食で連携でき、相乗効果が見られたと感じた。「チャレンジ!あなたも栄養士!」については、事前に家庭科で栄養バランスを学習したり、献立を作成したりしている学校もあり、栄養バランスもよく、レベル高い作品が多く応募されていた。

食に関する指導については、本年度より給食時間の食指導を増やした。給食を食べながら指導をすることで、残菜の傾向や食事のマナーなど、実態把握をしながら指導を行うことができた。

学校保健委員会では、学校給食の残菜量の報告や、各学校での残菜減の取組を紹介することで、学校全体で課題を話し合い、残菜減少に取り組む姿が多く見られた。ある中学校では、完食を目標とし、教員だけでなく生徒会や委員会など、学校全校で取り組み、昨年度5日間だった全校完食の日が62日間と、「食べきる」事のできる日が増えている。

残菜結果について、中学校は、令和6年度 7.7%の残菜が 7.3%となり、残菜を 0.4%減らすことができた。特に主食のご飯の残菜については令和6年度 8.7%に対して 7.3%と 1.4%減となっている。中学校5校中4校の残菜が減っている。小学校は令和6年度 4.3%の残菜が 4.6%と 0.3%増加している。学校ごとでは10校中5校の残菜が減っている。主食のご飯は、令和6年度 5.4%に対し、4.7%で 0.7%の減となった。



### (2) 取組の課題

小学校の食に関する授業については、事前アンケートや打合せにより実態に合わせた授業を行うことを心がけている。しかし、児童が継続して食育に取り組むには、授業にあわせ、何度も繰り返し学習することが必要だと考えている。今年は、年1回の授業にあわせ、小学校での給食時間に食に関する指導を実施したが、1回だけでなく、前期後期または学期ごとなど、児童生徒の成長にあわせ、食指導を行い喫食状況などの実態把握をしながら指導する機会を増やしていきたい。さらに、残菜結果だけでなく、個人の意識調査も併せて行っていく必要がある。

## 7 おわりに

倉吉市立学校給食センターでは、小学校10校中学校5校の食育を担っている。児童生徒一人一人と関わりを持つ時間は少ないが、倉吉市内の児童生徒が、食の知識の積み上げを行えるよう、継続的に効果的な食指導の体制を整えたい。今後も、児童生徒の関心を高め、給食時間が楽しみになるような魅力ある献立作成と献立の活用を行い学校・家庭・地域・関係機関と連携した食育を推進していきたい。