

発行所
 (財)滋賀県学校給食会
 大津市京町三丁目4-22
 電話 077-522-3066
 http://www.shigakyu.or.jp
 編集発行人
 西村幸夫
 平成18年2月28日 発行

滋賀県 学校給食

だより

山の上の小さな学校
 116人で「いただきます〜す」
 大津市立比叡平小学校



1年生、完食
 めざして
 がんばるよ!



お世話に
 なっています
 配膳員の
 竹内さん

2年生の
 教室はいつも
 笑顔が
 いっぱい



きゅう食の話の話を聞いたら、きゅう食が食べたくなってきた。めちゃくちゃ食べたくなってきた。今日はパンの日だからデザートがついていると思う。どんなきゅう食かな。このごろのきゅう食は、あじがでてきておいしい。牛にゅうも好きになってきた。だけど魚はほねがつまるからちょっときらいだ。後十五分くらいできゅう食だから楽しみ。きゅう食はみんなと食べられるからおいしく食べられる。だいきが好きなのはプリンとみかんだ。明日のきゅう食は何かな。

二年 山田 大志

ぼくは、きゅうしょくが大好きです。いつものこさずたべています。おかわりもします。さいごにかえす人がいるともったいなあとおもいます。でも、学しゅうはつびょうかいで六年生のげき「エコセン」をみてからみんななるべくのこさずたべるようにがんばっています。このすのは、エコじゃない。ぜんぶたべたら「ええ子」です。
 なんでもおいしくたべられるよう
 におばあちゃんがあじをおしえてくれました。これからもよくたべるよ。

一年 石田 まさき

学校給食の実施状況について

滋賀県教育委員会事務局 スポーツ健康課

毎年五月一日現在における学校給食実施状況について、各市町教育委員会、給食実施県立学校からの報告を基に「滋賀の学校給食」をまとめています。今回その一部を抜粋して掲載します。

一、学校給食実施状況について

平成十七年度、学校給食（完全・補食・ミルク給食）を受けている児童生徒数と実施率は、小学校八四、八八三人（二〇〇％）、中学校二一、一三九人（五一・五％）です。このうち完全給食実施率は小学校で九七・四％、中学校で四一・三％です。

平成十六年度全国平均の完全給食実施率は小学校で九八・七％、中学校では七〇％であり、本県の中学校給食の普及推進が課題となっております。

二、米飯給食の実施状況について

昭和五十一年度から米飯給食が導入され、本県では完全給食において一〇〇％実施されており、その形態は児童生徒数で自校炊飯二八・七％、委託炊飯六八・一％、

弁当持参三・三％です。週あたり米飯回数は完全給食で平成十六年度、全国平均二・九回に対し本

県は三・〇四回です。文部科学省が推進する週三回実施に満たない市町におかれましては、日本の伝統的な食生活に対する理解と関心を高め、正しい食習慣を身に付けさせる見地からも積極的な導入が望まれます。

三、給食業務外部委託状況について

完全給食・補食給食実施校のうち、外部委託している学校の状況は、運搬業務の全面委託が二八・九％、派遣委託が二二・四％となっております。

表1 平成17年度学校給食実施状況（公立小中学校）

（平成17年5月1日現在）

| 区分 | 総数 | 給食実施 | | | | | | | | 休校 | | 未実施 | | | |
|----------|----------|------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|-------|------|-------|--------|------|
| | | 完全給食 | | 補食給食 | | ミルク給食 | | 合計 | | 校数 | 比率(%) | 未実施数 | 比率(%) | | |
| | | 実施数 | 比率(%) | 実施数 | 比率(%) | 実施数 | 比率(%) | 実施数 | 比率(%) | | | | | | |
| 小学校 | 学校数 | 16 | 236 | 225 | 95.3 | 5 | 2.1 | 2 | 0.8 | 232 | 98.3 | 4 | 1.7 | 0 | 0.0 |
| | | 17 | 230 | 223 | 97.0 | 5 | 2.2 | 2 | 0.9 | 230 | 100.0 | 4 | 1.7 | 0 | 0.0 |
| | 児童数 | 16 | 84,481 | 82,289 | 97.4 | 2,069 | 2.4 | 123 | 0.1 | 84,481 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 |
| | | 17 | 84,883 | 82,672 | 97.4 | 2,093 | 2.5 | 118 | 0.1 | 84,883 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 |
| 中学校 | 学校数 | 16 | 101 | 47 | 46.5 | 2 | 2.0 | 13 | 12.9 | 62 | 61.4 | 1 | 1.0 | 38 | 37.6 |
| | | 17 | 100 | 47 | 47.0 | 2 | 2.0 | 13 | 13.0 | 62 | 62.0 | 1 | 1.0 | 38 | 38.0 |
| | 生徒数 | 16 | 41,624 | 17,387 | 41.8 | 628 | 1.5 | 3,455 | 8.3 | 21,470 | 51.6 | 0 | 0.0 | 20,154 | 48.4 |
| | | 17 | 41,008 | 16,933 | 41.3 | 604 | 1.5 | 3,602 | 8.8 | 21,139 | 51.5 | 0 | 0.0 | 19,869 | 48.5 |
| 定時制高校 | 学校数 | 16 | 5 | 5 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 5 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 |
| | | 17 | 5 | 5 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 5 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 |
| | 生徒数 | 16 | 451 | 284 | 63.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 284 | 63.0 | 0 | 0.0 | 167 | 37.0 |
| | | 17 | 478 | 354 | 74.1 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 354 | 74.1 | 0 | 0.0 | 124 | 25.9 |
| 障害児教育諸学校 | 学校数 | 16 | 11 | 11 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 11 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 |
| | | 17 | 11 | 11 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 11 | 100.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 |
| | 児童・児童生徒数 | 16 | 1,202 | 1,146 | 95.3 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 1,146 | 95.3 | 0 | 0.0 | 56 | 4.7 |
| | | 17 | 1,267 | 1,207 | 95.3 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 1,207 | 95.3 | 0 | 0.0 | 60 | 4.7 |
| 合計 | 学校数 | 16 | 353 | 288 | 81.6 | 7 | 2.0 | 15 | 4.2 | 310 | 87.8 | 5 | 1.4 | 38 | 10.8 |
| | | 17 | 346 | 286 | 82.7 | 7 | 2.0 | 15 | 4.3 | 308 | 89.0 | 5 | 1.4 | 38 | 11.0 |
| | 児童・児童生徒数 | 16 | 127,758 | 101,106 | 79.1 | 2,697 | 2.1 | 3,578 | 2.8 | 107,381 | 84.1 | 0 | 0.0 | 20,377 | 15.9 |
| | | 17 | 127,636 | 101,166 | 79.3 | 2,697 | 2.1 | 3,720 | 2.9 | 107,583 | 84.3 | 0 | 0.0 | 20,053 | 15.7 |

（注）特殊教育諸学校における未実施の児童生徒数は、訪問教育および分教室等の児童生徒である。

表2 形態別米飯給食実施状況（完全給食）

（平成17年5月1日現在）

| 区分 | 総数 | 自校炊飯 | | 委託炊飯 | | 弁当持参 | | |
|-----|--------|---------|--------|------|--------|------|-------|-----|
| | | 実施校 | 比率(%) | 実施校 | 比率(%) | 実施校 | 比率(%) | |
| 小学校 | 学校数 | 223校 | 81 | 36.3 | 135 | 60.5 | 7 | 3.1 |
| | 児童数 | 82,672人 | 19,170 | 23.2 | 61,848 | 74.8 | 1,654 | 2.0 |
| 中学校 | 学校数 | 47校 | 31 | 66.0 | 13 | 27.7 | 3 | 6.4 |
| | 生徒数 | 16,933人 | 9,402 | 55.5 | 5,935 | 35.0 | 1,596 | 9.4 |
| 合計 | 学校数 | 270校 | 112 | 41.5 | 148 | 54.8 | 10 | 3.7 |
| | 児童・生徒数 | 99,605人 | 28,572 | 28.7 | 67,783 | 68.1 | 3,250 | 3.3 |

表3 給食業務外部委託状況

（平成17年5月1日現在）

| 全面 | 校数 | 運搬業務 | 調理業務 | 食器洗浄 | ボイラー | その他 | 合計 |
|----|--------|---------|---------|---------|----------|---------|----------|
| | | 比率(%) | 比率(%) | 比率(%) | 比率(%) | 比率(%) | 比率(%) |
| 派遣 | 校数 | 62校 | 53校 | 39校 | 66校 | 30校 | 250校 |
| | 児童・生徒数 | 26,765人 | 27,052人 | 20,765人 | 326,887人 | 11,754人 | 413,223人 |

（注）1、委託比率は、完全給食および補食給食を実施している市町立学校数(277)に対する外部委託学校数の比率である。（ただし、製パン加工、炊飯加工の業務、総合整備、ねずみ害虫駆除等を除く）
 2、1校で、2つ以上の業務を委託している場合があるので、全体の合計数は一致しない。
 3、その他業務の内訳（浄化槽、機械点検、施設設備維持管理、配膳業務等）

よりよい食生活を実践する子ども

近江八幡市立武佐小学校

校長 新垣 善博

一、はじめに

武佐小学校は、近江八幡市の東南部に位置し、学校前を旧中山道が走り、武佐宿の面影が残る街並みにある学校です。児童数は二百二十九名、明るく人懐っこい元気な子どもたちの学校です。

二、なぜ食育なのか？

本校では、平成十八年度より、「学校を中心とする食育推進事業」（文部科学省指定）に取り組んでいます。個々人のライフスタイルの多様

化や外食産業の増大など、食生活を取り巻く社会環境の変化の中で、外食・加工食品の利用者の増加や朝食欠食の増加など、食行動の多様化が進んでいます。そして、食に起因するさまざまな健康課題が引き起こされています。本校の子ども達の食生活についても例外ではありませんでした。五・六年生の児童を対象に行った食事調査では、朝食抜きで学校へ来る子が、五・九%もあり時々食べない子を含めると二三%を占め、課題の実態が明らかになりました。また、孤

食や個食・偏食傾向も見られ、学校の給食でも魚や野菜が多く残りさらに、肥満傾向の児童や生活習慣病予防の対策が必要な児童も多という状況が見られました。

健全な食生活や食習慣は、子どもが健やかに成長し、生涯にわたって健康で豊かな生活を送るために欠くことのできない大切な営みです。食べる力は、生きる力となり、また、食欲は生きる意欲にもつながります。

このような実態を背景として、知育・徳育・体育のバランスの取れた学校教育を推進していく基盤として、本校の子どもの健康や食にかかると課題を達成していくため「食育」に焦点をあてた実践を、地域・家庭との連携（地域に根ざす、地域・家庭とともに取組む）を中心として進めているところです。

三、取組みの実態

武佐学区食育推進委員会を組織し、地域の協力体制のもとに事業を進めています。学年毎に食育にかかると年間計画を立て、食の学習や調

理実習を行い食習慣の育成に努めています。内容によって健康推進員さん、婦人会・老人会等の協力を得て、知識だけでなく多くの生活の知恵を学ぶことができました。また、学年毎の親子体験活動で「食育」を取り上げ家庭と連携して「食習慣・食環境」の見直しが図れる実践に努めています。

さらに、家庭や地域への啓発としては、食の現状に関するアンケートの実施や、望ましい食習慣づくりのためのポスターを作成し、全戸に配布、食育講演会や料理講習会の開催、食育推進にかかる懇談会等を実施しています。この取組みを通して、学校と同一歩調で「生きる力」としての健康や体力を育むこと、また、食の大切さが、子ども・家庭・地域に深く浸透していくことをめざしています。

四、三年親子体験活動「昔のおやつづくり」



日頃なげなく食べている自分達の「おやつ」について、学校栄養士による栄養指導の後、手作りで栄養のバランスも取れた「昔のおやつづくり」に挑戦しました。食育を取り上げることで、親子ともどもに「望ましい食習慣や食環境」について、見直すきっかけとなっています。

五、おわりに

「学校を中心とした食育推進事業」を進めることで、本校の課題であった子どもの朝食の欠食率も減り、また、生活習慣病予防のための食生活改善に向けての意識化や家庭での取組みも感じられるようになってきています。

健康や体力・気力を培っていく「食育」を推進していくには、家庭や地域との共通認識と具体的な連携がなんといつても必要です。

「一日一回は、栄養のバランスの取れた食事を、二人以上で三十分以上かけてゆっくりと楽しく食事する機会をもつ」をめあてとして子ども自身が、生き方にかかわって食生活や食習慣の大切さについて意識を深め、自己管理できる力をつけていきたいと思います。





「おいしいきゅう食ありがとう」

東近江市立八日市北小学校

一年 栗田 楓子

きゅう食の中で一番好きなのが、おたん生口きゅう食です。いつも何がでるか、わくわくしています。お肉とイカと牛にゅうが大好きです。ほかのおかずもほとんど好きです。こんなおいしいきゅう食をありがとう。野菜をたくさんつかったおかずも作ってね。

二年 北川 勇

ちょう理いんさん、いつもおこいきゅう食をありがとうございます。これからも元気がでるおいしいきゅう食を作ってください。ほぐがすきな食べものは、たらこだけ、いつもおいしい元気がでるいろいろなきゅう食を作ってください。ありがとうございます。これからもおいしいきゅう食を作ってください。

二年 大坪 弘樹

毎日、おいしいきゅう食ありがとうございます。とってもおいしいから、いつもクラスで一番さいしょに食べおわります。家では、きらいなものもですが、学校ではきらいなものはありません。一年生から今まで、のこしたことはありません。これからもがんばっておいしいきゅう食を作ってください。



草津市立老上小学校 五年 野上 鉄太

「おいしい給食」

高島市立今津西小学校

三年 蓑津 遥

わたしたちの学校の給食は、しゅるいが多くて、色がきれいです。味もとてもおいしいと、わたしは、思っています。

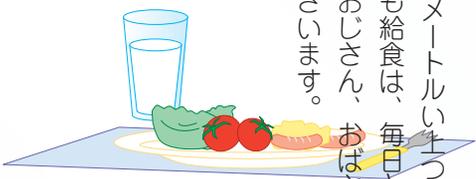
わたしの大好きなメニューは、ソ

フトめん・ゼリー・パン・ケーキ・そしてクリスマスケーキです。あまいあじや、口あたりがとてすきです。一年生の時にはじめて食べた給食は、おいわいのごはん給食でした。ものすごくおいしかったのをおぼえています。「おいしい」と、思わずさけんでしまいました。牛にゅうも大好きです。

にがてもあります。シシャモです、たまごがピチピチしているからです。きらいだけど、がんばって食べています。えいようがあるからです。おはあちゃんも、ほめてくれます。これからもがんばります。

わたしは、あんまりたくさん食べへる方ではありません。時どき給食をのこします。けれど、しっかり食べへるようになっています。歯みがきもわすれずします。けんこうに生活したからです。

今、学校は雪が一メートルいっつもっています。でも給食は、毎日とどきます。給食のおじさん、おばさん、ありがとうございます。



「栄養と愛情こもった給食」

大津市立富士見小学校

六年 平尾穂那美

四時間目の授業が終わると、とくにお腹のすいていた私は、とびつくようにこんだて表を見に行きます。ある日、給食で、焼きそばが出ました。私は焼きそばは好きなのですが、その焼きそばの中には、きらいなピーマンが入っていたのです。私はよけて食べたのです。でもピーマンだけを残すのも、なんだか悪いと思います。その一口を口の中に入れては、焼きそばをすべて食べつくしました。私はもしかすると、この焼きそばで始めてきらいなピーマンをおいしく食べられたように感じました。そして同時に、給食を作っていたいている方々からの愛情を感じました。

十月、栄養士の先生から、こん立のたて方について教えていただきました。その中で、季節に合った旬の食材、世界中の国々の料理、そして喜んでくれそうなデザート、栄養を考えて工夫してくださいっていることを聞きました。

給食を食べるのもあと、三学期だけになりました。これからも給食に注がれた愛情を一口、一口かみしめて食べようと思います。

「感謝の気持ちで」

長浜市立びわ中学校

一年 上山 咲季

私たちは、毎日給食をおいしくいただいています。給食の時間は、授業中とは違った雰囲気です。みんなもすこく楽しそうです。

さて皆さんは、こんなふうに私たちを幸せな気持ちにさせてくれる給食についてどれくらい考えたことがあるでしょうか。野菜など食材になるものを育ててくださる人たち、それを運んでくださる人たち、調理してくださる人たち、その他にももっとたくさんの人たちの手を通してやっと私たちのところへやってくるのに、安易に口にあわないとか、見ただけで残してしまう人はいません。とても残念なことです。一月には給食週間があり、食についてあらためて考えることができました。私たちは目の前にある食物に感謝することを忘れずに毎日を通じたいと思います。

「給食に感謝して」

甲賀市立土山小学校

教諭 中井 良子

「このころ...おでんかな。」
「献立表には、琵琶鱒も書いてあっ

だよ。」

給食を楽しむにしている子どもたちは、準備の間も、マスクをしている口から、給食の話が。

土山町で栽培されている野菜、鮎河菜を使った郷土料理・甲賀市の干し柿・琵琶湖の魚を焼いた物・お隣の韓国の子ヂミ・ナムル・姉妹都市アメリカ、トラバースシティのチエリー等々：

いろいろな献立を考えて届けてくださる給食は、子どもたちの体も心も温まります。

食へることは大切なこと。給食感謝週間には、「残飯ゼロの日」を決めたり、給食を作ってくださいる方へのお礼の気持ちを手紙やプレゼントにしたりして、食生活について考える取り組みを進めました。

少しは好き嫌いがあっても、時間が十分にあり、和やかな雰囲気の中で友だちと楽しく食へることに、工夫して食へようとする子が増えてきました。

「ありがとう」感謝の気持ちを忘れずに、給食を通して、健康な体、豊かな心が育っていくことを願っています。



守山市立物部小学校 三年
足立 沙央理

「もっと、もっと」

長浜市学校給食センター

栄養職員 中島 広美

「先生、来月いつ来てくれるん？」
「今日の給食めっちゃおいしかったでー。」

どこの学校にも隣接していない大規模センターに勤務している私にとって、子どもたちに出会える給食時間の指導はとても楽しいもの。

小学校六校を廻る給食指導は、ほとんど毎日どこかの学校に出ずっぱりです。そこで見る子どもたちの様子には残菜だけでは決してわからないものが見えてきます。

もっともっと、子どもたちいろいろいろいろなことを学んでほしい、もっともっと給食のこと大好きになってほしい。そんな子どもたちの育成を目指して、もっともっと自己研鑽していきたいと思えます。

「給食から学ぶ」

東近江市立蒲生東小学校

保護者 山川 昌子

給食といえは思い出すのは、いち度にいれると汁があふれたソフトめん。口の周りがベタベタになった揚げパン。クジラのメニュー。酸っぱすぎたり甘すぎたり、正直小学生の私には納得のいかない不思議な味もありましたが、小さな頃から色々な味覚を育てる事は体をつくるという事だけではなく表現力も養われ人間の幅にもつながる大切な事だと教えてくれます。

笑顔がこぼれる会話の中、思わず鼻から牛乳を吹き出した友だち。人氣メニューのじゃんけん合戦。みんなと食へる事の楽しさを教えてくれます。

「体の栄養」「心の栄養」となる給食は子どもたちにとって、とても貴重な体験です。

給食を通して子どもたちの成長に携わって下さる多くの関係者の方々に対して…

自分たちはそんな恵まれた環境の中で生きているという事に対して感謝する気持ちを教えてくれます。

「生きる力」という最も大切な学力は、給食の中にもたくさんつまっています。

給食大好き

東近江市立 能登川北小学校 給食週間の取り組みより

本校の給食は、東近江市能登川支所（旧能登川町）の給食センターで作ってもらっています。二年前に新築され、それにあわせて、食器や食缶も新しくなりました。陶磁器製の割れる食器になり、取り扱いも慎重にしています。

子どもたちは、給食を幼稚園から中学生までいただきます。毎日のことなので、給食があつて当たり前になっており、ありがたさを感じる事が少なくなっているように思います。

先日の給食週間の時には、「給食に携わってくださる方々に感謝しよう」という目標を設定し、全校で取り組みました。

一年生の子どもたちに、給食でお世話になっている人は誰かと聞いてみました。そうすると、給食センターの人・給食室の先生（業務員さん）という答えが返ってきました。普段給食センターの方とは直接顔を合わせることがありませんが、四月の給食が始まる頃に、給食センターの方に来ていただいて、



センターでの仕事の様子などを教えてもらいました。大きなしゃもじなども見せていただき、たくさん給食を作ってくださいること、栄養のバランスを考えて、一生懸命作ってくださいていることなどに気づくことができました。

しかし、給食に携わってくださいている方は、他にも牛乳屋さん・パン屋さん・ご飯を炊いてくださっている方・うどん屋さん・それらを運んでくださる方・野菜などを作ってくださいている方などた

くさんおられます。そのことを子どもたちに知らせると、とてもおどろいていました。

業務員さんのことを子どもたちにきいてみると、給食が終わってワゴンを運んでいくと、片付けをしてくださるという程度にしか認識していなくて、指導の手薄さに反省させられました。毎日顔を合わせていても、子どもたちの見えない時間帯にしてくださいっている仕事についてはやはりわからないのだなあと思いました。

そこで、業務員さんの仕事を見せていただく時間を設定し、給食室に行きました。主に給食センターから給食が届いてからのお仕事を見せてもらいました。



一人で全校の分の食器や食缶をワゴンに乗せ、二階にも運んでくださったり、温度を測ったり、お茶を沸かしたりと数多くの仕事をしてくださっていることに驚いていました。お茶は給食センターから届けてもらっていると思っていた子どもも多く、実際に自分の目で見るこの大切さを感じました。

見学した後、ありがとうの気持ちを寄せ書きにして渡しました。自分たちのために働いてくださっていることに気づくことができ、よい機会になりました。どの学年も給食でお世話になっている方にお手紙を書いたり、寄せ書きをしたりして届けることができました。

給食週間には、献立の工夫をしてくださいます。セレクト給食、外国の料理、昔の給食、粗食給食などがあり、子どもたちも「今日はどんな給食かなあ」と、とても楽しみにしています。

すきなものがおなかいっぱい食べられて当たり前の食生活をしているわたしたちですが、お世話をしてくださっている方に感謝の気持ちを持ち、健康にも気をつけて食事を見直させていきたいと思いません。

楽しみだ 全校なべ大会

甲賀市立水口小学校

一、はじめに

人間生活にとって「食」は日々欠かせないものであり、学校では給食に感謝し、家庭では作ってくれる人に感謝しなければいけないものです。しかし、子ども達にとっての食は与えられるものであり、当たり前のように食べ、調理の苦労や工夫は学習するものの、それを楽しみとして生活の場に取り入れることはなかなか難しいものです。

そこで、本校では、数年前から、総合的な学習の一つとして、七厘で火を起こし、なべを囲み、食べるという本能的かつシンプルな活動を計画し実践してきました。

二、なべの達人になろう

全校児童が縦割四十八班に分かれ、六年生が中心となり、各グループが協力し、与えられ整えられた体験ではなく、準備から後片づけまで子どもの手によって楽しく活動しました。

①だしの達人

聞き取りやインターネットで調べた後、地域のだし作り名人を招き、



おいしのだしの作り方を教えてもらいました。やはり「なべのおいしさはだし作りにあります。」長い時間煮込むことやアレルギー対策も考慮しながら究極のだし作りにも励みました。

②仕込みの達人

様々な食材を切りそろえ準備することとどうん作りが仕事です。どちらにもインターネットで調べ、火の通りやすい食材の切り方や、本格的な手打ちうどんの作り方を研究しながら進めていきました。

③買い物の達人

なべにどんな物を入れたらよいか。又、アレルギー対策でどんな材料が適しているか。六年生以外の学年や学級で収穫した食材も生きるよう、

全体のバランスを考え、予算内に収めながら工夫して買い物をするようにしました。



緑色のなべはこんなのでした

④基地の達人

基地作りと七厘の火付けが主な仕事です。どうしたら楽々と基地に入り込め、楽しく過ごせるかを考えます。支柱となるつかえ棒も用意しテント中央に立てたり、ブロックで支えたりしながら工夫をこらしました。

⑤用具の達人

裏方の仕事のように見えますが、火起こし用の火吹き竹等、準備から五十グループもの用具の点検、片付けまでをすることは大変な仕事です。でも、始めから終わりまでを見通すよい学習となりました。

⑥広告の達人

五つの達人の様子をデジカメでおさめたり、インタビューをして聞き取ったことをかへ新聞にまとめたりしました。他の達人の様子が大変よくわかり、まさに「広告」塔としての仕事が出来ました。

三、これからもずっと

今までの経験があるというものの、全校の行事を自分たちで作り上げ、そして、自分たちの手にかかっているという点では、子ども達は、心地よい抵抗感と緊張感を味わいながら意欲的に活動することができました。また、自分たちの活動が全体に貢献しているということも感じられ、全校のみんなの喜ぶ笑顔から自分への満足感と自信を得たようです。当日のなべ大会を迎えるまでの失敗あり、大変さあり、助け合いありの活動がこれからの子ども達の生きる力を育む価値ある活動であったと確信しています。

「ゴールが「食すること」であっても、スタートが「食すること」であっても、この活動が、「生きる力」をフル稼働させる学習であり、今後も本校の特色ある活動として永く続けられることを願っています。



本センター
の給食指導

心とからだを育む給食をめざして

長浜市立 浅井学校給食センター

一、はじめに

浅井学校給食センターは、東に霊峰伊吹山、西に浅井長政ゆかりの小谷城、また、南には清流姉川、北には金糞岳や草野川と自然と伝統に培われた緑豊かな町で学ぶ児童生徒ら約二千人の給食を作っています。

二、おいしい給食

本センターでは、給食に「こしひかり」「お市米」や紫黒米、赤米など、地域の米を使用したり、野菜生産者組合「浅井ふれあいの里」の野菜を使うなど、地域に根ざした給食作りを行なっています。

また、調理師がおにぎりや、郷土食など真心を込めておいしく作るの
で、子ども達に好評を得ています。

三、給食指導について

本センターでは、年間指導計画を作成し、一学期「食へ物とからだ」二学期「からだと運動」三学期「バランスの取れた食事」と大きく三つのテーマに添って、五つの小学校全学年四十クラスへ、計百二十回給食指導を行っています。

四、内容について

今年度、一番心に残っている内容は、四月の五年生「食へ物の働きについて知ろう」という指導です。

「がんばれ！食レンジャー」という紙芝居を使って、赤・黄・緑の食べ物仲間がそろったことの大切さを伝える内容でした。ちょうど、新しい家庭科の教科書をもらった児童に

対し、指導の後「今言った言葉と同じ言葉が、教科書にあるのですよ。」と伝えると、早速、取り出して探そうとする子、「知ってる！」と言ってくれる子、「ちょうど、学習したところです。」と先生。ナイスタイミングの指導になりました。

担任教諭との連絡簿より

「赤・黄・緑のレンジャーが登場したり、合体したりする場面で歓声があがりました。家庭科の学習にもつながって、いいきっかけになりました。話にはまり込んでいたと思います。」

また、給食指導の内容と実際の給食がつながっている事も大切です。例えば、一月二年生の「大豆について知ろう」では、はてなボックスを使って、クイズをしながら、大豆から作られている食べ物を考えていきます。その時に、給食には大豆製品を使っておき、児童といっしょに探

します。「あった！アゲヤ！」「おつゆのみぞ！」「フライのあぶら」などいっしょに探して食へることによって頭への浸透もよく、いつまでも覚えていてくれるようです。給食を生きた教材として使える醍醐味。栄養士にしかできない指導になっています。

編集後記

今年度の学校給食だよりは楽しんでいただけただけでしょうか。編集委員精一杯がんばりました。次年度は市町合併に伴ってブロック割を変更したいと考えています。大きくは伊香郡と高島市を同ブロック、東近江市を単独ブロックとして、後を調整し八ブロックにします。



きんにくになる ほねになる、ちになる



ねつになる 力のもとになる



体のちようしをよくする 体のそうしをする

