

この給食だよりは滋賀県学校給食会ホームページでもご覧になれます

<https://www.shigakyu.or.jp>

編集・発行 公益財団法人 滋賀県学校給食会

大津市京町四丁目3番28号 TEL.077-522-3066

「生徒も教師も楽しい学校 保護者や地域の方々が 安心できる学校」をめざして 野洲市立 野洲北中学校



野洲市立野洲北中学校



給食運搬車



カミカミ献立

人気抜群の
ソフトメン

給食準備の様子

世界の味
シリーズ

本校は、野洲町立野洲中学校より昭和59年（1984年）4月1日に分離・開校しました。今年で開校38年目となります。

野洲町は、平成16年（2004年）に中主町と合併し野洲市となりました。合併当初は、中主中学校では完全給食が実施されていましたが、野洲町内の2中学校は牛乳給食でした。合併後の平成19年（2007年）の2学期から市内3中学校での完全給食が始まりました。

現在は、野洲市学校給食センターが市内の園・学校の給食を調理し、各校園まで配送しています。

給食センターは、生徒の健康面への配慮だけでなく、「食」を通して「季節感」「異文化理解」「環境問題」などの多くの学習ができる要素を給食献立に取り入れてくださいます。毎月「行事食」「外国料理」「全国味めぐり」や「食物繊維たっぷりの日」「残食ゼロの日」「地産地消の日」などの献立があります。また、栄養教諭が各学級で「食」を通じた、豊かな心と体づくりにつなげる学習をしています。

本校では、生徒526名（2021.9.1現在）と教職員が人

権教育を活動の根底に据えて、「環境は人を創る 環境は人が創る」を合言葉にしています。何事も基礎基本を重視して、教科学習をはじめとした様々な活動を展開しています。

給食委員会は「残食チェック」や「給食準備タイムアタック」など、安全・衛生に配慮した上で、食品や時間をより有効に生かそうと工夫した取組を行っています。

生徒たちは、給食の献立をたいへん楽しみにしています。現在は新型コロナウイルス感染症拡大防止対策の一つとして、「黙食」を行っています。しかし、給食時間の友人との語らいは、生徒にとって本当に必要な時間です。

おいしい給食をいただきながら、生徒たちの元気な声や笑い声が教室に響く日を心待ちにしています。

心身が健康であることが何より大切です。みんなが感謝の気持ちをもって、できる事に精一杯に取り組むことで、今後も「生徒も教師も楽しい学校、保護者や地域の方々が安心できる学校」づくりに励んでいきます。

令和3年度 学校給食用料理コンクール結果報告!!

テーマ 学校給食におすすめ!! 食物繊維の豊富な料理

応募者総数
3032名

◆開催趣旨

学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、中学生の工夫に満ちた料理を募集し学校給食の普及・推進ならびに地域・家庭の食生活の改善、食育の推進に寄与する。

◆主催

公益財団法人滋賀県学校給食会

◆後援・協力

滋賀県教育委員会
滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会

◆応募資格

滋賀県内国・公・私立中学校および特別支援学校中学部に在学する生徒

◆審査基準

- (1) 独自で考えた作品であり、創意工夫がみられること。
- (2) 栄養、味、色合いが優れていること。
- (3) 短時間に、手軽に能率よく作れること。
- (4) 手に入れやすい材料を使っていること。
- (5) 大量調理がしやすく、学校給食に提供できる作品であること。(加熱処理済みであること等)
- (6) 未発表のものであること。インターネット等そのままの引用は無効になります。



応募者全員に
参加賞をお送りして
います!

第一次審査

10月5日(火)

応募規定により学校から選出された79作品を書類審査し、第二次審査進出作品を決定しました。



第二次審査

10月19日(火)

滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会にご協力いただき、レシピを試作していただきました。試作していただいた作品を試食し、審査しました。



◆審査委員

(◎審査委員長 ○審査副委員長) (敬称略)

◎久保 加織	滋賀大学教育学部 教授 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
○中濱 義明	滋賀県小学校長会 大津市立日吉台小学校校長 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
北 加奈子	滋賀県PTA連絡協議会 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
谷 綾子	滋賀県学校給食共同調理場研究連絡協議会 甲賀市教育委員会事務局教育総務課課長 公益財団法人滋賀県学校給食会理事
木本 悦子	滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会会長 彦根市立佐和山小学校 栄養教諭
竹中希久代	滋賀県教育委員会事務局 保健体育課 指導主事

◆第二次審査試作調理協力者

(敬称略)

糴川 美紀	草津市立老上西小学校 栄養教諭
重田亜砂美	東近江市立蒲生西小学校 栄養教諭
南井 里美	栗東市立大宝東小学校 栄養教諭
青柳百合子	長浜市立高月小学校 栄養教諭
中島 広美	長浜市立南郷里小学校 栄養教諭
八田奈津子	高島市立今津東小学校 栄養教諭
阪口 治美	高島市立新旭南小学校 栄養教諭
徳地 福美	甲賀市立貞生川小学校 栄養教諭
中山 隆子	守山市立守山小学校 栄養教諭
風折 友美	東近江市立御園小学校 栄養教諭
山崎ひとみ	甲良町立甲良東小学校 栄養教諭
岸 陽子	米原市立米原小学校 栄養教諭
山本 弓恵	滋賀県立長浜看護学校 栄養教諭

入賞作品の紹介

最優秀賞

食物繊維たっぷり 和風グラタン

守山市立明富中学校 2年 南平 美月さん



〈材料名〉(4人分の分量)

じゃがいも	260g
かぼちゃ	200g
しいたけ	50g
まいたけ	50g
長いも	500g
チーズ	50g
白だし	30cc
青のり	少々
チキンコンソメ	1個
塩	適量
こしょう	適量
炒め油	適量

〈作り方〉

- 1 じゃがいもとかぼちゃはさいの目に切る。しいたけ・まいたけは食べやすい大きさに切る。
- 2 じゃがいも・かぼちゃを約10分ゆでる。
- 3 フライパンに油を引き、しいたけ・まいたけを炒め、塩・こしょう・チキンコンソメで味をつける。次に2のじゃがいも・かぼちゃを入れ炒める。
- 4 耐熱性のカップに3を入れる。
- 5 長いもをすりおろし、白だしを入れる。
- 6 4にいもをかけ、チーズをのせる。
- 7 オープン200度で10分程焼く。
- 8 焼きあがったら、青のりをちらし完成!!

ポイント

●アピールポイント

- ほとんどの材料を食物繊維が豊富なものを使った。
- じゃがいもとかぼちゃは、おばあちゃんの畑で採れたものを使った。
- 他にもこんにやくや、れんこんなど、食物繊維が多く食感が楽しめる食材を入れても合う。

●講評

- ホワイトソースよりも手間がかからず簡単にでき、給食でもとり入れやすいです。
- 食材もかぼちゃや、きのこ食物繊維がたっぷり工夫されています。
- ホワイトソースの代わりに山芋を使うアイデアが素晴らしいと思いました。
- 長いもとチーズが合って他の野菜にも味がついていて、おいしくできていました。
- 給食に出ると、喜んで食べる姿が目に見えます。

優秀賞

大豆と野菜の トマトペンネ

大津市立田上中学校 2年

松村 春飛さん



●アピールポイント

- 食物繊維の多い大豆やれんこんを使用した。
- 給食で時間がたっても食べられるようにスパゲッティではなくペンネを使用した。
- にんじん・パプリカ・ブロッコリーなどの緑黄色野菜を使用した。

●講評

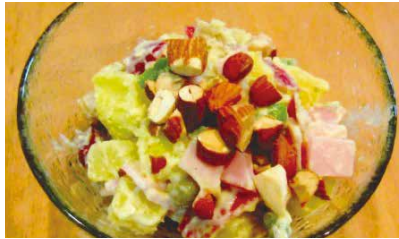
- ペンネ・れんこん・大豆等色々な食感が楽しめる料理です。
- 子どもが喜びそうな味付で野菜も知らずに食べられそうです。
- 彩りがとてもよく、給食のことを良く考えてレシピを作っていると感じました。

優秀賞

さつまいもと 色とりどりの豆サラダ

近江八幡市立八幡東中学校 2年

中村 明咲花さん



●アピールポイント

- 食物繊維の多いさつまいも・蒸し豆・いんげんを使った。
- 食感や味の違ういろいろな豆を入れた。
- 歯ごたえのあるアーモンドを入れて食感の違いを出した。

●講評

- いろいろな豆が入っているので、異なる味・食感が楽しめ、アーモンドがよいアクセントになっておいしく仕上がっていました。
- 彩りがきれいで、簡単につくれて給食で取り入れやすい料理です。
- さつまいもとマヨネーズ味がうまく合っており、おいしい味付けでした。

優秀賞

きんぴら☆だいこん

守山市立明富中学校 2年

井上 さくらこさん



●アピールポイント

- 食物繊維が多く、カルシウムやカリウムも豊富で栄養満点の切り干し大根できんぴらを作った。
- 彩りににんじんやピーマン(食物繊維を含む)、ボリュームを出すためにちくわを入れた。
- 味つけは白米によく合い、誰もが好む味つけにした。
- 食材費も安価で調理時間も短く、シンプルでおいしいを目指した。

●講評

- ごぼうではなく切り干し大根を使用したアイデアで、食感もよく、味も水っぽくならず、おいしい料理でした。
- 『きんぴら☆だいこん』というネーミングもよく考えられており、カミカミメニューとしても素晴らしい一品です。
- 安価で簡単に給食にも取り入れやすいでしょう。

佳作

鶏肉とズッキーニ・ さつま芋の甘辛炒め



大津市立
打出中学校 2年
奥村 瑛太さん

佳作

低脂肪 高タンパク ヘルシー オートミールチキン焼きカツ



彦根市立
彦根中学校 3年
面澤 光さん

佳作

鶏肉だんごの信号揚げ



守山市立
守山中学校 2年
西川 心望さん

佳作

おなかすっきり! 和風豆乳スープ



守山市立
明富中学校 2年
奥村 琴音さん

佳作

食物繊維たっぷり 夏カレー



守山市立
明富中学校 2年
山口 結衣奈さん

入賞作品の作り方は
滋賀県学校給食会の
ホームページで見られます。

滋賀県学校給食会



検索

わたしたちの 広場



おいしいきゅう食ありがとう

近江八幡市立安土小学校

2年 イトウ ひいな

いつもおいしいきゅう食を作ってくださってありがとうございます。わたしたちはきゅう食にかんしゃしています。いつもきゅう食を食べると元気が出ます。しかも、きゅう食のサラダを食べたらしぜんに自分がにこにこしていました。わたしは、きゅう食のおかげだなと思いました。

2年 もり ゆうが

ぼくのすきなきゅう食は、からあげです。なぜなら、カリカリしていておいしいからです。今日のきゅう食がからあげだとわかったら学校が楽しくなります。からあげを食べたらしあわせになります。これからもおいしいきゅう食をつくってください。

2年 そだ まや

いつもおいしいきゅう食をありがとうございます。わたしのすきなきゅう食は、プレーンオムレツです。なぜかというやわらかくて食べやすいからです。これからもけんこうを考えてきゅう食を作ってください。

2年 なかむら りいさ

いつもおいしいきゅう食をありがとうございます。わたしのすきなきゅう食は、かきたまじるです。りゅうは、たまごが大すきだからです。これからもおいしいきゅう食をよろしくおねがいします。

えがおになる給食

湖南市立三雲東小学校 4年 植田 絢心

給食センターで、働いてくださって本当にありがとうございます。給食センターのみなさまが作ってくださった給食を食べると、心があたためてみんなが楽しくて、えがおになります。しかし、いまはコロナウィルスのごことでみんなで話しながら給食を食べることができずとても悲しいです。でも、給食で元気をもらって5.6時間目を楽しくすごすことができます。給食は本当にまほうの食べものですね。栄養士さんが考えてくれた食べものを食べると、とてもけんこうで元気になります。調理師さんが作ってくださる食べものは、あじつけも上手でとてもおいしいです。運送ぎょう者さんが、はこんでくださらなければ、給食を食べることができません。たくさんの人たちにつくってもらって、本当にかんしゃしかありません。これからもおいしい給食をつくってください。給食は、とてもおいしいです。のこしたくありません。



給食への感謝・ありがたみ

大津市立富士見小学校 6年 柏木 七葵

毎日の給食が食べられるのは、調理をしてくださる人たちのおかげです。しかし、世界に目を向けてみると、食べ物がなく困っている国もあります。私たちが当たり前だと思っていることを考え直す必要があります。なので残さないように気をつけなくてはいけないと思います。私も苦手な食べ物がありますが、給食のおかげで嫌いなものも好きになりました。初めて給食で食べるものもあり、食べられるようになったものが増えました。私はみんなでわいわい楽しく食べる給食が大好きですが、今は、コロナ禍で向かい合ったり、楽しくおしゃべりしたりしながら食べることができなくなりました。今までわいわい食べていたことが、どんなにありがたいことかということを改めて知りました。また、みんなで楽しく食べたいです。



いつも栄養を考えたおいしい給食をありがとうございます。これからもよろしくお願ひします。

「僕にとっての給食の時間」

給食の時間で僕が印象に残っていること。それはじゃんけんが勝った時です。欠席した人の分があまると、じゃんけんをしてもらう人を決めます。給食はとてもおいしいので、じゃんけんに全力を注いでいます。先生の出す手の形を読むなど、テスト並みに脳を働かせています。だから、勝った時は飛び跳ねるくらい嬉しいし、その時手に入れたものはより一層おいしく感じます。僕が今までに手に入れて嬉しかった



彦根市立鳥居本中学校 3年 大城 奏琉

のは、揚げパン、唐揚げ、ソフト麺です。しかし、その分負けた時はとても悔しいです。いつもと同じ量のはずなのに少なくなったような気がして、おなかいっぱいとは言えない時もあります。でも、給食がおいしいから、全然不快な気持ちにはなりません。

僕は、給食の時間はみんなが笑顔になれると思います。みんなで同じご飯を食べて、みんなで笑顔になって、笑顔のままで5時間目を迎えられる給食の時間が大好きです。

『そんな日もあったなあ』と……

大津市立志賀小学校 教諭 日下 恭子

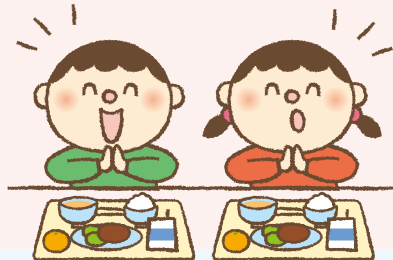
コロナという名前を初めてきいたのは2年前です。

休校明けに、子どもたちが登校してくると、萎れていた学校が生き返った気がしました。でも、喫食中の感染を予防するために、お弁当、レトルト、担任の一人配膳と、給食への工夫が必要でした。配膳では、密を避けた一方通行、自分の分以外には手を触れない、ささやくように「いただきます」と言ってからマスクを外すことを指導しました。教職員も、手洗いはもちろん、消毒や身支度、髪の始末や爪の長さまで、細心の注意を払って配膳しています。

視点を変えると、何校分もの給食を作ってくださる給食センター職員のみなさんのご苦労はいかばかりでしょう。

楽しい行事ごとのない子どもたちのためにメニューを工夫してくださる栄養職員の先生方にも感謝の気持ちが湧きます。

「そんな日もあったなあ」と、笑いながら語れるようになる日が一日も早く来るよう願わずにいられません。



思い出に残る給食の時間

東近江市立蒲生北小学校 PTA会長 福山 由希江

我が家の息子たちは給食が少し苦手でした。そんな子どもたちも学年が上がるにつれ「おかわりしたで」「今日食べるん早かったで」「今日のおかず美味しかったで」など言ってくれるようになりました。今思うと自分の子どもの頃も誰が一番か、牛乳の早飲みをしていた男の子が居たな、と思い出します。昨今はコロナ禍という事もあり、給食の時間は皆同じ方を向き“黙食”。親としては、かわいそうだと思うばかりですが、今ま

でと変わりなく美味しかったおかわりの話などをしてくれま。先生方も色々工夫して下さっているんだと感じます。これも一つの思い出となり、またコロナ禍前のように賑やかな給食の時間が戻ってくる事を願うばかりです。最後になりましたが給食に携わって下さっている皆様、毎日本当にありがとうございます。これからも宜しくお願い致します。



待ちに待った給食

米原市立息長小学校
4年 米田 廉都



長浜市立木之本中学校
3年 藤田 果歩

地元に根ざした給食から子どもたちを『元気』に

愛荘町立愛知川小学校
栄養教諭 小財 敬子

感染症対策によって、本来、食のもつ喜び、楽しみが一変しました。この時期だからこそ、「地元愛荘町産、滋賀県産のいろいろな食材や料理を再発見し、心も身体も健康な子どもの育成」を目指し、給食を屈けています。町内で収穫された環境こだわり米「キヌヒカリ」、「みずぐり」という品種の大豆、「秦荘やまいも」の粉を使ったうどんや、家庭で味わうことが少なくなった滋賀県の特産物や湖魚を使った郷土料理など、地元の魅力を味わい、ふるさとの食文化を学び、感じる機会の工夫に努めています。また、黙食だからこそ、食材本来の味を味わい、食料生産等に関わる人々の働きを想像したり、自然の恩恵により食生活が成り立つことを感じたりすることができ、勤労を重んじたり、感謝する心を育めると考えます。今後も引き続き、「正しい知識、情報に基づき、自分の身体や成長を考え、判断できる子」「心も身体も元気な子」の育成を目指し

て、食育の取組を進めていきたいと思ひます。



令和3年度 滋賀県学校給食研究大会 安全・安心な学校給食推進講習会 「食育の推進と学校給食の充実」

- 開催日：令和3年8月3日（火）
- 会場：栗東芸術文化会館さくら中ホール
- 主催：滋賀県教育委員会
公益財団法人滋賀県学校給食会
- 後援：滋賀県小学校教育研究会保健安全部会
滋賀県中学校教育研究会保健安全部会
滋賀県高等学校等教育研究会学校保健安全研究部会
滋賀県学校給食共同調理場研究連絡協議会
滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会

1. 開会式

開会式では、後援いただいた教育研究会等の代表者にご臨席いただき、主催者を代表して県教育委員会 森教育次長のあいさつがありました。



2. 表彰式

●公益財団法人滋賀県学校給食会 理事長感謝状 16名

学校給食の調理、その他の業務に7年以上従事し、それぞれの立場で、改善、向上に努め、多大の功績のあった学校給食関係者に感謝の意を表すもので、常務理事より感謝状および記念品を贈呈いたしました。



3. 説明

「学校給食における衛生管理について ～学校給食の衛生管理等に関する調査研究より～」 滋賀県教育委員会事務局保健体育課

指導主事 竹中 希久代

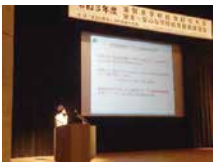
調理場の設備や物品等の衛生管理について、注意すべきポイントを事例をふまえて説明されました。現場に即した内容で勉強になったとの意見がありました。

4. 講義

「学校給食におけるHACCPに沿った衛生管理について」 滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室

主査 戸谷 理詩 氏

改正された食品衛生法や、HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアルについても詳しく講義していただき、「わかりやすかった」「基本に戻って、安全安心な給食作りにつとめたい」「自分の調理場を見直すいい機会になった」などの声が寄せられました。



5. 記念講演

「子どもの口は ふしぎがいっぱい」 国立モンゴル医科学大学歯学部 客員教授 岡崎 好秀 氏

ご専門は小児歯科、特に障がいを持つ子どもを中心として診療しておられます。治療終了時には、子どもを笑顔で帰すこと。すなわち「子どもの心に貯金をする」という理念の基に診察を行っておられます。「口は食物が入



る最初の場所であるから、食物が変われば最初に変わるの口ではないか」という視点で、小児の口腔の観察を続けておられます。

さらに、食物や食べ方と口腔機能の関わりや「生きる力」を育むための口腔機能の育成について研究を行っておられます。

講演では、色々な資料や映像を示していただき、口の健康や噛むことの意味、子どもの成長と食がもたらす影響など、記憶に残るお話をしていただきました。

参加者から「教育は最大のワクチンという言葉が心に響いた」「続きが気になる。もっと聞いていたかった」「興味深い話で引き込まれた」「視点を変えることが大切だと気づかされた」などの感想が寄せられ、大変好評でした。

6. 閉会式

公益財団法人滋賀県学校給食会 小林常務理事から閉会のあいさつがありました。

<滋賀県学校給食会理事長感謝状> (敬称略)

- 石丸 みゆき (滋賀県立野洲養護学校)
- 浦口 亜友美 (東近江市蒲生学校給食センター)
- 河合 由美子 (滋賀県立北大津養護学校)
- 小林 幸 (栗東市立学校給食共同調理場)
- 軸原 佳代子 (彦根市立金城小学校)
- 新矢 靖子 (大津市立瀬田東小学校)
- 菅沼 佳代子 (亀王町立亀王中学校)
- 谷本 朋子 (滋賀県立野洲養護学校)
- 寺居 康子 (滋賀県立長浜養護学校)
- 長岡 弥咲 (東近江市湖東学校給食センター)
- 中西 智美 (滋賀県立新旭養護学校)
- 原田 佳子 (滋賀県立瀬田工業高等学校(定時制))
- 峠岡 寿子 (滋賀県立野洲養護学校)
- 宗實 美穂 (滋賀県立野洲養護学校)
- 安原 澄子 (滋賀県立野洲養護学校)
- 渡邊 純子 (亀王町学校給食センター)

開催にあたりご協力いただきました関係者の皆様にお礼申し上げます。

令和3年度 学校給食 滋賀県教育長表彰

令和3年10月28日(木)に滋賀県学校保健関係表彰式において表彰されました。

●学校給食功労者(個人) (敬称略)

青柳 百合子
(長浜市立高月小学校)





給食センターの紹介

大津市南部 学校給食共同調理場

●はじめに

大津市南部学校給食共同調理場は、昭和46年に開設した大津市で最も歴史が長い調理場です。

現在の調理場は平成20年3月に移転新築して、「学校給食衛生管理の基準」を満たす施設として、「ドライシステム」による調理設備を完備するとともに、調理作業ごとに区域を分離し食材や作業動線が交差しない「ワンウェイ動線」により衛生管理の徹底を図り、安全・安心で魅力ある学校給食の提供に努めています。

大津市では、自校式で既に中学校給食を実施していた葛川中学校と志賀中学校を除く全ての中学校で昨年(令和2年)1月から給食を開始したことにより、市内小学校37校・中学校18校で完全給食を実施しています。



野菜洗浄作業



食材検収作業

これにより、当調理場においては小学校8校と中学校3校の計11校を担当し、毎日約6,200食を配食しています。

施設概要

- * 所在地 : 大津市音羽台6-45
- * 敷地面積 : 5,476.49㎡
- * 建築面積(延べ) : 2,355.83㎡
- * 構造・階数 : 鉄骨造 一部2階建
- * 調理食数 : 最大 8,000食/日

●安全で衛生的な施設・設備

調理場では、荷受室に搬入された食材を検収し、冷蔵・冷凍庫で保管します。野菜下処理室・球根皮剥き



調理作業

室、肉・魚中処理室、焼物・揚物室、調理室、和え物室、コンテナプール、器具洗浄室、洗浄室、塵芥処理室に分かれ、清潔・準清潔・汚染作業区域にそれぞれ別れてお

り、各部屋には自動手洗い器を設置し、各作業区域の出入口にはエアーカーテンと調理室入口にはエアーシャワーを設置するとともに、エプロンや靴も清潔・汚染作業区域ごとに消毒保管し、衛生管理に細心の注意を払い、調理作業を行っています。

調理場の2階には施設見学のための見学通路や試食会や料理実習室「ぱくぱくキッチン」及び会議室が設けられており、学校給食を通して食育の推進、学習交流の場として活用できる施設になっています。



揚げ物作業



食器洗浄作業

●魅力ある給食の提供

給食では、家庭でとりにくい食品(いも類、豆類、野菜類など)や不足しがちなミネラル、ビタミン類、食物繊維が多くとれるよう工夫するとともに、和風のだしは昆布やかつお節、煮干しからとり、うま味を大切に、調理はできる限り手作りを基本としています。

さらに、琵琶湖の特産である湖魚等の地場産物を活用し、地域に伝承される食文化に触れるとともに、行事食や世界の料理、日本各地の郷土料理をとりいれるなどバラエティに富んだ給食内容になるよう取り組んでいます。

また、学校給食における地場産物を使用する割合の増加を目指しており、大津市産の米や野菜なども生産者にご協力いただきながら取り組みを進めています。

当調理場では、栄養教諭や調理従事者等が丸となって、栄養バランスのとれた、衛生的かつ魅力的なものとなるよう献立内容を工夫し、今後も安全でおいしい学校給食を提供していきたいと考えています。



滋賀の産物メニュー

1 はじめに

本校は、東近江市の北西部に位置し、水田が広がる農村地帯にあります。校区の周辺には、織山や安土山の山並みと伊庭内湖が広がり、豊かな自然と伝統ある歴史が育む水辺の景観が日本遺産に、伊庭内湖の農村風景が重要文化的景観に登録されています。

「郷土を愛し 心豊かで たくましく生きる子」の育成を学校の教育目標とし、健やかな体づくりの一環として、食への感謝の気持ちを培っていくことを目指して、食育に取り組んでいます。

2 本校の取り組み

① 栄養教諭と連携した食育

食に関する指導の全体計画に基づき、学級活動や家庭科の時間に、栄養教諭と担任が連携し、食育の指導を行っています。子どもたちの発達段階に応じて、



栄養素やカルシウムの大切さなど、食に対する意識の向上や知識理解を深めることをめあてに指導しています。

② 作物を育てる体験

2年生生活科の学習では、プランターでミニトマトの栽培をしています。地域のボランティアの方が育てられたトマト苗を使って、苗の植え付けの仕方をていねいに指導してくださいました。

このほかにも、学級園では、各学年がサツマイモやオクラ、カボチャ、ジャガイモ、ナス、イチゴなど、様々な作物を育てています。



③ 給食委員会の取組

給食委員会では、毎日の献立について、給食センターから届けられる献立メモを使って、献立に込められた思いや使用されている食材を校内放送で紹介し

ています。

このほかにも、残菜を減らそうと、啓発ポスターを作成したり、残菜ゼロカレンダーを各教室に配ったりして、苦手な献立でも残さずに食べてバランス良く栄養が吸収できるように呼びかけています。



④ 給食の時間の様子

2学期から、給食の時間には、座席ごとに飛沫防止



ガードを立てて、新型コロナウイルスの感染予防に気を配りながら、おいしくいただいています。

3 終わりに

子どもたちが食に関心を持ち、心身ともに健やかな成長ができるよう、今後も食育の推進に努めたいと考えています。

編集後記

『「知育」・「徳育」・「体育」それらを根底から支える「食育」』。この4つの『育』は、学校が担う教育活動の柱であり、どの子どもが身に付けるべき内容です。では、これらを学ぶ一人一人の子どもに付けさせるべき心(力)とはどのようなものでしょう。

私は、4つの『育』をはぐくみながら、次の心(力)を身に付けさせることが最も大切と考えています。「いくらやりたくてもやってはいけないことを我慢する心」と「いくらやりたくなくてもやらなければならないことを粘り強くやり遂げるがんばりの心」です。この2つの心は、社会全体が豊かになり、価値観が多様化し、暖衣飽食の時代とまで言われる現在ですが、教育の中で決して忘れてはならない不易の部分と言えると思います。この心を大切に、分かることとできることが統一され、人とつながることの大切さが実感できる教育活動こそが、今、求められているのではないのでしょうか。

今回も、無事に228号が発行できました。お力添えをいただきました皆様に、心からお礼を申し上げます。