

## 読賣新聞 「食育推進 指導が多様化」

学校給食は1889年(明治22年)、山形県の私立小が貧困家庭の子供向けに始めたとされる。当初は子供の栄養状態の改善が大きな目的だったが、2008年の学校給食法改正で、新たに学校における食育の推進が明確に位置付けられた。

文部科学省の「食に関する指導の手引」では、給食の時間に食事のマナーや配膳方法を身につけ、食への理解を深めるため様々な教科と連携できる、としている。担任と、給食の管理と食に関する指導を行う栄養教諭が連携して行う。藤本勇二・武庫川女子大准教授(食育)は「給食を教材として使い、他教科と関連づけるなど、幅広い学びにつなげる食育の実践は格段に増えており、今後はさらに多様化するだろう」と話す。

コロナ禍では感染予防のため、会話を控えることなど多くの制約を受けるが、文科省は「感染対策をしつつ、できる範囲で食育を実践してほしい」としている。

## 読賣新聞 教育ルネサンス変わる学校給食1 「黙食 おいしく前向きに」

学校給食が様変わりしている。新型コロナウイルスやアレルギーへの対応に加え、給食を生かして食べ物や地域への関心を高める取り組みも進んでいる。最新の給食事情を探る。

「先生も小さい頃『じゃこ天』を食べていました」、1月20日、東京都目黒区立五本木小学校3年生の教室。この日の献立は「愛媛県の郷土料理」がテーマで、父親が同県宇和島市出身という教員が「じゃこ天」の思い出を語る動画がスクリーンに投影される中、約30人の児童が前を向いて静かに給食を食べていた。調理員が大きな釜で調理している動画も映し出された。

五本木小では、昨年6月から、給食の時間に毎日、松本恭子栄養教諭(36)が作った3分程度の動画を各教室で流している。校内での調理風景、魚や果物の食べ方、農家からのメッセージなど、献立に合わせた内容だ。今井葉風さん(9)は「動画があるとおいしく食べられるので楽しみ」とほほ笑む。

新型コロナの感染拡大で、児童が向かい合って食べる形から、前を向いて会話を控える「黙食」に変わった。以前は、松本栄養教諭が給食中に献立のポイントを話したり、食材を見せたりして食育をしていたが、できなくなった。しかし、給食は食べるだけでなく知識も得られる機会のため、おとし7月から、最初は週1回、給食中に動画を流すようにした。

調理員さんの思いが伝わり、残さず食べようと思った」と佐藤翔星君(8)は作り手への感謝の心が芽生えたという。会話しながら食べる給食は友達の「おいしいよ」という一言で苦手を克服できる効果もあった。前を向き黙って取る給食になったが、松本栄養教諭は「逆に集中して動画を見てくれる。ピンチをチャンスに変えたい」と話す。

\*

文部科学省のマニュアルでは、飛沫を飛ばさないよう「机を向い合わせにしない」「会話を控える」などの対応を例示している。黙食が続く中、各学校では子供たちがおいしく食べられるよう工夫をしている。京都市立洛央小学校では、給食中は毎日、栄養教諭が作った献立の紹介や食材のクイズを映したスライドを教室のテレビで流している。音声も付けて、食べているものを楽しみながら知ることができる内容とした。キビナゴが出された日は、3種類の魚の写真からキビナゴを選ばせるクイズを出題。銀色の帯模様の特徴や、名前の由来などを学んだ。パスタの一つ「ペンネ」は「どの国でよく食べられている？」と聞くなど、世界の食文化にも触れる。高橋彩栄養教諭(38)は「黙食なので楽しく食べてほしいと思った。食べることの一助になれば」と語った。

コロナ禍の給食について、神奈川工科大学の饗場直美教授(栄養教育)は「グループで食べることでおいしさを感じ、友だちをまねて食べる『モデリング』の効果があつた。一人ひとりが黙って食に向き合うのは、味覚を育むための良い機会にもなる」と指摘している。