

令和6年度学校給食表彰被表彰校の取組

“笑顔あふれる給食の時間を目指して”

岐阜県山県市立高富小学校 栄養教諭 古田 恵（元・関市立旭ヶ丘中学校）

はじめに

関市は、岐阜県中南部に位置し、清らかな水と美しい緑に囲まれた自然豊かな街です。清流長良川では、毎年5月から半年間、1300年続く「小瀬鵜飼」が開催されます。また、関市は古くから日本刀の産地として知られる「刃物のまち」で、「世界三大刃物産地」の一つとして知られています。特産品には、丸い形と強い粘りが特徴の円空里芋があります。関市学校給食センターは、令和2年9月から市内3つの調理場を合併し稼働しました。調理・配送業務は委託をしています。令和6年度の提供数は、小学校17校、中学校9校、合わせて約7,050食です。職員の内訳は、栄養教諭3名、学校栄養職員1名、市職員3名、委託会社80名です。

学校給食センターの取組紹介

(1) 献立作成

学校における食育を効果的に進めるために、年間計画に基づき、創意工夫をこらした献立作成をココロ掛けています。例えば、毎月の献立には必ず、「ふるさと岐阜の日」「関市食材の日」「日本味めぐり給食(全国の郷土料理の紹介)」「低アレルギー献立の日」「行事食」を設定しています。これらの日を設定し継続することで、単調になりがちな献立に変化が生まれています。また、他県の料理を知ることによって教科とのかかわりができ、自分たちの地域を改めて知るきっかけにもなっています。生徒を対象にした学校給食に関する調査結果では、給食が好きな主な理由の一つに「食べたことがないものが出るから」が挙げられ、子どもたちの楽しみにもなっていることがうかがえます。

(2) 献立表

献立表では、家庭との連携を図り、さらには食事作りの一助ともなるよう、空白スペースを有効に活用して、次の事柄を記載しています。(献立表は配信しています)

- ・カラーイラストの配膳図(裏面は材料表)
- ・わかりやすい献立名
- ・地域食材や給食レシピの紹介
- ・アレルギー対応食実施日を目立つよう表記
- ・郷土料理の紹介
- ・関市独自の特別なマークを作り、献立の意図を知らせる。

(3) 地域食材の活用 市内産の主な食材は、以下の通りです。

<関市産の食材>

川魚 あゆ、ます、あまご、にじます
大豆 孫六みそ、胴戸みそ、豆腐



米 米粉、パスタ
果物 ゆず果汁、ゆずマーマレード、キウイフルーツ
青果 なす、きゅうり、小松菜、ほうれん草、里芋、さつまいも、じゃがいも など

関市では、農業生産者の方々が高齢化し、10年前に比べると、青果物の種類や生産量が減少傾向にありました。また、地域食材の使用率を下げることなく給食を作るためには、納入業者の理解が欠かせません。そこで、業者とのコミュニケーションを大切にするようにしました。最近では、地域の食材の流通や生育状況について教えていただけるようになり、地元生産者やJA職員の方を紹介してもらえるようになりました。また、関市では、3年前から農林産業への獣被害を防止するために、「鹿肉」を学校給食に提供しています。提供するにあたり、作業工程、作業動線や料理の組み合わせなどを検討し、カレーライスを提供することに決定しました。

【児童生徒の感想】

- ・食べる前、どんな味なのか少し不安だったけれど、食べるとおいしかった。また食べたい。
- ・ジビエについて興味を持ちました。

(4) 学校給食センターの事業

毎年、夏休みに2日間、小学生対象「学校給食わくわく探検ツアー」、中学生対象「学校給食センター調理員なりきりトライやる！」を開催しています。普段入ることができない調理場内の見学、簡単な調理体験を行っています。

<学校給食わくわく探検ツアー内容>

○調理体験内容:野菜の洗浄、異物発見、釜かき混ぜ、配食

○見学内容:野菜裁断の様子、各調理室

【児童・保護者の感想】

○いろいろな体験ができて楽しかった。

○給食がいろいろな対策や工程、多くの人たちのおかげでできていることを体験も含め学べてよかった。

<学校給食センター調理員なりきりトライやる！>

○調理体験内容:野菜洗浄、下処理、じゃがいものソテー作り、野菜のボイル、配食、試食

【生徒の感想】

○給食を食べる時、今まで以上に感謝の気持ちを持って食べたい。

○今日学んだことを委員会活動に生かしたい。

(5) 食物アレルギー対応 関市では、食物アレルギーのある児童生徒が安心して学校生活を送ることができるように、学校給食アレルギー対応検討委員会、アレルギー対応食判定委員会を設置し、除去食の提供や誤食防止対策などについて話し合っています。

① 除去食(鶏卵・乳・乳製品のみ)

調理場内にあるアレルギー対応専用調理室にて、専任調理員と栄養士が作っています。 【配慮事項】(一部紹介)

○長期休暇明けの提供日は中旬以降に設定

○除去食対象学年は小学校3年生以上

○一つの対応食に2つのアレルギーが入ることは避ける。



② 誤食防止対策

物資検収時は、納品間違えないように、加工品原材料の明細書一覧を作成し、確認しながら受け取ります。学校と、希望する児童生徒へは、加工品のアレルギーの含有情報である「材料表」・「加工品原材料の明細書」を通知、ホームページにも掲載し、いつでも誰でも確認できるようにしています。除去

食を提供する日は、学校へチェック表を送り、受け取り、喫食状況、返却の確認を確実に行っていきます。

食に関する指導

(1) 教員との連携

関市では、栄養教諭、学校栄養職員が一人6校から7校の小中学校を担当しています。このような状況の中、担当する学校すべてにおいて食に関する指導を計画的に進めるために年度の初めに食に関する指導例一覧を各小・中学校へ送付します。その後、食育担当者が自校の食に関する全体計画及び年間計画を考慮し、内容や日時等を決めて栄養教諭へ返答します。その後、給食の時間、各教科、総合的な学習の時間、特別活動などの時間に、担任と共に指導を行っています。

(2) ICTの活用

地域食材への理解、生産等に係る人々への感謝の心の育成を願い、関係者への取材を基に動画を作成し、各小中学校へ送付しました。

<例:ジビエについての動画>

○有害鳥獣を貴重な食材として給食に活用したこと

○地域の農林産業の振興

○フードロス削減

動画はとても好評で、今後も関市食材紹介をシリーズ化していく予定です。

【動画についての教職員からの感想】

○大切に育てられている食材を心を込めて調理していることが伝わってとても良い。

○動画の予定日以外にも、子どもたちから動画を見たいとのリクエストがあり、何度か見せた。

(3) 岐阜県食育推進施策への取組

岐阜県では、GIFU食のマイスタープロジェクト事業を展開しています。小学校では県内すべての6年生を「家庭の食育マイスター」に委嘱、中学校では、地域の食材や文化を取り入れた献立を立案し応募する「中学生学校給食選手権」を行っています。関市ではどちらの事業にも栄養教諭がかかわっています。特に中学校では、積極的に参加するよう促しています。



最後に

このたび、令和6年度文部科学大臣表彰を受賞できたのは、多くの先生方の支えがあったからだと思います。心から感謝しています。受賞の喜びを胸に、これからも学校給食が児童生徒の健康の礎の一つとなるよう努めてまいりたいと思います。

(2025「学校の食事 9月号」から一部抜粋)