

～学校給食は 食育の生きた教材～

読者の皆さん、明けましておめでとうございます。

今年もタイムリーなテーマを取り上げ、皆さんの手元にお届けしますので、末永いご愛読をよろしくお願ひいたします。今回のテーマは、「学校給食と食育」です。「食育」は、教育の基本となる「知育」、「徳育」、「体育」の基礎ともいえるものですが、「学校給食こそ食育の生きた教材」です。県内の各学校の中から、食育に積極的に取り組んでいる2つの事例を紹介します。

【朝倉第二小学校（高知市）】

「生命や健康を大切に子どもたちを育てる」ことをねらいとして、「食育」に積極的に取り組んでいるのが、高知市立朝倉第二小学校(宮田 龍校長・児童数 878 名)です。

11 月には「食育ムシャムシャらんど」で食育学習の内容を展示・発表しました。

12 月には、自由献立の日（地産地消の日）に6年生が考案した地産地消献立（ ）が登場しました。

献立は、嶺北牛の牛丼、宗安寺きのこや地元の野菜がたっぷり入ったみそ汁、朝倉の野菜を使ったサラダ、高知特産のゆずゼリー、用務員さんが用意した土佐茶（マイカップ(持参したコップ)でいただきました）。この献立を作るため、子どもたち自らが「きのこ生産者」を訪問し取材。これらをもとにビデオを編集し、全校に放送、また、各教室にはメニューを掲載した予告チラシも掲示されました。



献立づくりに参加した子どもたちは、「自分たちで考えたのでうれしい」、「おいしい」、「またやりたい」と、口をそろえて話をしていました。「学校給食は子どもたちが主人公!」。子どもたちが食材探しから献立づくりをすることで、給食が楽しく、かつ農業への理解が深まる一石二鳥の効果が期待できます。

(給食の様子) ; ビデオで産地紹介や生産者の声を聞く児童

【甲浦小学校（東洋町）】

高知県は「海の県」ともいわれます。が、学校給食で使用されている高知県産の割合は、米が約98%、野菜が約50%に比べて、魚は約30%と極めて低い状況です。

このような中、近くに好漁場をもつ東洋町立甲浦小学校(和泉 侃校長・児童数 119 名)では、地元の甲浦漁港で水揚げされた「するめイカ」を使った給食献立が登場。この「するめイカ」は、学校近くの直販所「とれとれ市」が事前に下処理・加工して納品。当日の給食時には、「今日の食材は東洋町沖でとれた『イカ』」、「地域の漁師の方ときれいな海の環境に感謝しましょう」との校内放送がされました。6年生の教室では、児童が



献立 ; 大根とスルメイカの煮物ほか

「とれとれ市には行ったことがある」と声を弾ませていました。

「海の幸が豊富な東洋町だからこそ、子どもたちに地元の魚を食べてもらいたい」という、町教育委員会・学校・直販所（漁協）の想いがつながつたもので、県内市町村にも広がることを期待しています。

お知らせ

昭和29年に学校給食法が施行され、今年度は50周年を迎えました。高知県教育委員会では、現在子どもたちの健康を考える「学校給食」が県下に広がることを願ひ、親しみのあるサブネームを募集しています。

応募資格 ; どなたでも応募できます。 募集期間 ; 平成16年11月～平成17年2月10日

作品内容 ; 「学校給食」という名称に添える、健康・食事・食育・地産地消・学校生活などがイメージできるような親しみのあるもの。

応募方法等問い合わせは下記までお願いします。

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目7番52号 高知県教育委員会事務局児童生徒支援課

電話 088-821-4928 ファックス 088-821-4926 E-mail 311901@ken.pref.kochi.lg.jp