

## IV 安全でおいしい給食

城山西小学校では、平成16年度より「安全でおいしい給食」を子供たちに提供すべく以下の6つの項目を学校給食の中で重点的に実施している。そして、児童の心身の成長や豊かな人間性を育む基礎となる食育の推進に努めている。

### 1 地産地消の推進

農村地区にある本校は、野菜・果物などの食材を地元の生産者から買い入れることがしやすい環境にある。地元の生産者は「食作り」にこだわりをもつ方々が多く、低農薬で有機肥料を使用して野菜や果物作りを行っている。

給食の前には、ふれあい広場の前にその日に取り扱う食材の産地を掲示し、かつ児童会給食委員会の児童が、その日の地産地消の発表を行い、児童に食材の出所を伝えている。また生産者ふれあい給食を実施し、安心できる食材が給食に使われていることを知らせている。



### 2 食農教育への取り組み

#### (1) 給食農園活動

学校に隣接する畑から取れる無農薬栽培の新鮮で安全な野菜を、給食に取り入れて12年目を迎えた。

今年度は、学校行事として給食農園活動を取り組んだり、清掃の時間に交代で除草や収穫に取り組んだりしてきた。また、地元の高齢者の会である「古ざくら会」の皆様と一緒に、除草作業をしたり収穫作業をしたりした。

このような活動を通して、児童は、地元の方々との交流を図りながら食材についての意識を深めたり、食の大切さを感じたりすることができた。



#### (2) なかよし田んぼ農業体験活動

学校農園（なかよし田んぼ）で田植えや稲刈りをして収穫した餅米を給食の献立に取り入れている。なかよし田んぼでの稲作体験は、地元高齢者やPTAの協力を受け、異学年での縦割り班活動で行われ、さらに盲学校の友達とも交流を図りながら行う。児童にとって、自分たちが育て収穫した餅米を給食で食べる経験は、食農教育に欠かせない。

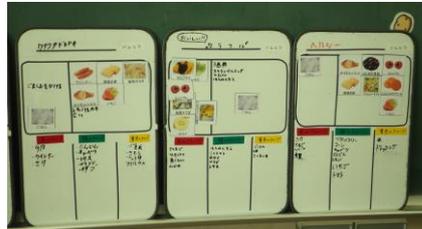


### 3 給食指導への取り組み

#### (1) 授業

今年度も計画的に、栄養職員と担任との TT で、家庭科や学級活動などの授業を行った。各学年の児童の実態に応じて、食物の体における働きや栄養などについての理解を深めることができた。

5年生 食べて元気に



#### (2) お弁当の日

宇都宮市内全小中学校で実施したお弁当の日であるが、本校でも家庭と連携を図りながら計画的に実施した。

- ・夏・冬休み 食事作りの手伝いの奨励
- ・11月 おにぎりの日
- ・12月 お弁当の日

実施後の振り返りカードからは、親子のふれあいを通して食事作りへの関心を深めたことが感じられた。



#### (3) 全国学校給食週間

1月に実施した全国学校給食週間では、世界の料理を紹介する献立を取り入れ、給食委員会による紹介を行った。また、正しい箸使いを身に付けるため「豆つまみ大会」を開催し、たくさんの児童が箸使いに対して興味を持つことができた。

地図で国の位置を確認!

イタリア料理

豆つまみ大会



表彰式



#### 4 ふれあい給食

本校では給食指導を通して、多くの方々とふれあい、豊かで幅広い人間性の育成を目指し、保護者や地域の方々を招待するふれあい給食を計画的に実施している。また毎月、児童の成長を祝う誕生会給食も行っている。

栗・キウイ・たけのこ農家 北條さん

なかよし田んぼでお世話になっている  
大柿正道さん、大柿定雄さん

(生産者ふれあい給食)



(地域協議会ふれあい給食)

(高齢者ふれあい給食)



(親子ふれあい給食)

(お誕生会給食)



#### 5 献立の工夫

##### (1) 手作り給食

本校では、冷凍食品などの市販品をできるだけ使用せず、手作りにこだわって調理している。ご飯は自校炊飯、もち米は蒸し器で蒸かし、麺類も生麺を使用することが多い。デザートも市販のものではなく、手作りを基本としている。



手作りパイ

フルーツゼリー



ほうれん草のフィットチーネ  
豆腐ドーナツ



## (2) 特色ある献立

本校は少人数であることや、ランチルームでの全校一斉給食のため、本校独自の献立を実施しやすい環境にある。鍋給食、もちバイキング給食、リクエスト給食など特色ある献立が多数ある。

(鍋給食)

(郷土料理 箕うどん)



(リクエスト給食)

(もちバイキング給食)



豆つまみ大会優勝者リクエスト

6年生のリクエスト

なかよし田んぼのもち米で作るおもちのバイキング

## 6 校外への発信

「うつのみや食育フェア」に参加し、多くの来場者の方に、本校の給食を中心とした食育の取り組みについて紹介することができた。当日は、なかよし田んぼでとれたもち米を使った「しょうがおこわ」の試食や、PTAの協力で餅つきの体験・販売も行った。

また、定期的に「給食室だより」や「食育だより」を発行し、食育や給食に関する情報を保護者に発信している。さらに、ホームページでは「給食室だより」「食育だより」とともに「毎日の給食」を写真と一口メモで紹介し、食育への取り組みを発信している。

