

## ■食に関する指導と学校給食

# 最近よく耳にする ||三葉『食育』って何?

食を、賢く上手に選ぶ力を育てる活動です。自分の健康を自分で守れるように学習すること。心身に良いどもが自分の判断で食を選び、自立した食生活を身につけて、を身につけていくためには、食が必要です。『食育』とは、子すくすく育つ。子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力すくすく育つ。子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力まが始まっています。栄養バランスを考え、おいしく食べて、活動が始まっています。栄養バランスを考え、おいしく食べて、



## 食について学ぶ子どもたち

古里小学校での指導風景を訪ねました。
る指導』の調査研究実践協力調理場として指定を受け、協和地域にある小中学校
4校の児童・生徒などに対し、助言を行っ
井)では、県教育委員会から『食に関す
井)では、県教育委員会から『食に関す

『食に関する指導』は、全学年に対して実施され、この日の対象は6年生でした。教室で栄養士さんから、がんや心臓病、脳卒中などの生活習慣病にならないためにはどうすれば良いか、表やグラフを使って説明を受ける子どもたち。また、毎日の食生活で塩や砂糖、油をとり過ぎない、肉を減らし野菜を多くとる、色々な食品を食べてバランスの良い食事をする、などの助言も行われました。最後はる、などの助言も行われました。最後はる、などの助言も行われました。最後はる、などの助言も行われました。

などの声を聞くことができました。り食べて、栄養面を気にしていない人では、間を守っている人と守っていない人では、であようと思った」、「きちんと生活習してみようと思った」、「きちんと生活習してみようと思った」、「まではケーキやスナック菓子などばか

を成立しています。
もの好きなメニューが中心で、朝食をともの好きなメニューが中心で、朝食をとる習慣がない家庭が増えているといいます。自分なが食べないので、子どもも食べなくて平が食べないので、子どもも食べなくて平が食べないので、子どもも食べなくて平が食べないので、子どもも食べなくて平が食べないので、子どもも食べなくとといます。

しないし、捨てたりできなかった。大切や食べ物について、「食べ物は粗末にはばあちゃんたちから、戦中戦後の暮らしぶれあい学級』では、おじいちゃんやお先日、古里小学校で行われた『祖父母

### を担当したのは

### \*\*\* 美智子さん(桑山)

### 学校給食の現在

ればならない時期に来ています。 れば、子どもたちの健康づくりにふさわ どの影響力があります。そのことを考え です。給食で身につけた味覚や食習慣に しい食事内容の実現を、真剣に考えなけ は、子どもの生涯の健康を決定づけるほ たる体づくりの基礎をつくる重要なもの 『食育』であり、子どもたちの将来にわ 給食は、学校で行われるもうひとつの

パンなど油分の多いもの。苦手メニュー センターで調理する給食の人気メニュー 豆類やひじきの煮物、小魚、焼き魚、野 は、家庭で食べなれていないものが多く、 は、カレーライスやハヤシライス、揚げ スなどを考えて作ります。協和学校給食 献立は、栄養士さんがカロリーバラン 食べ残しは生ゴミとして

ところもあります。

調理の一部や調理員を民間委託している

校方式』に大きく分かれています。また、 ター方式』と学校調理場で調理する『自 により、給食センターで調理する『セン

筑西市の学校給食は、合併前の旧市町

聞いた子どもたちは、その後、学校給食 子どもたち。食べ物があふれる現代では を残さず食べているようです。食を大切 難しいことかもしれませんが、この話を にする気持ちが通じたのでしょう。 に全部食べる」などといった話を聞いた

理の1か月前に発注し、一定量を確保 ようにしているそうです。ただし、調 できるだけ地元や県内産のものを使う 市内産のもの使っており、野菜なども しなければならないため、すべ また食材については、コメは100%

のではないでしょうか。 富になり、『食育』にも繋がる と、食卓を囲む親子の会話も豊 野菜は筑西市産だったよ」など 地元の食に親しめば、「今日の も関心を持っています。もっと 育てるなど農業を体験し、食に で、キュウリやナス、トマトを どもたちは総合的な学習の時間 少し淋しい気がします。今、子 などを食べる機会が少ないのは、 を誇る筑西市で、地元産の野菜 のこと。全国有数の農業産出額 てを地元産にするのは難しいと

第一歩にしてほしいと思います。 学校、直売所、行政などが連携 を推進して、『食育』を進める 食材を取り入るなどの地産地消 を図り、安全で安心な地元産の 事にする心が育つよう、家庭や 恵まれた環境に育つ子どもた 地域を愛し、ふるさとを大

きるようになることを期待します。 てた農産物を学校給食の食材に使用で れらの生ゴミを堆肥として利用し、 処分しているそうですが、将来は、



さんの説明に、子どもたちが真剣な 表情で聞き入っていました。 ◀『食に関する指導』では、栄養士