

## 全国学校給食週間レポート



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の小学校で行われたのが最初とされています。この時の献立は、「おにぎり」と「焼き魚」「漬物」だったそうです。第二次世界大戦中は一時中断されましたが、戦後、ユニセフなどの救援物資をもとに再開。昭和29年には学校給食法が制定され、現在では学校における食育の中心的な役割を担っています。

全国学校給食週間(1月24日～30日)は、児童生徒はもとより教職員・保護者・地域住民のみなさんに、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めていただこうと、昭和26年から行われています。

### とっとりっ子の「いただきます！」～学校給食で学ぶ ふるさとの味～

鳥取市の全国学校給食週間のテーマです。期間中は各地域の産物や郷土料理などを取り入れた地域の特色ある献立のほか、全国学校給食甲子園鳥取県代表に選ばれた青谷学校給食センターの献立が登場しました。各学校では、生産者をはじめとする地域の方や調理員との交流給食会などさまざまな行事が行われました。また、全国学校給食週間に合わせて、鳥取市学校給食イメージキャラクター及び愛称を市立小中学校児童生徒に募集しました。

#### ととりに伝わる郷土料理(湖東中学校)

1年1組、3年7組に於いて、湖東学校給食センター学校栄養職員による「学校給食週間を通して特産品を知ろう」と題した指導が行われました。

全国学校給食週間特別献立である、「ととりの味献立」にどんな地元食材が使用されているのか、器の中を確認しながら、いつもより地元食材を意識して味わっていました。

3年生の皆さんには、卒業した後もふるさと鳥取に誇りを持ち、鳥取の郷土料理を大切にしたいと思いを伝えています。



(1月25日 湖東中学校にて)

#### 望ましい食習慣を身に付けよう(東中学校)

東中学校3年3組、4組では、第二学校給食センター学校栄養職員により「望ましい食習慣を身に付けよう」と題した給食の時間の食に関する指導が行われました。全国学校給食週間初日の特別メニュー「ととりの味献立」を表情豊かに味わう中、学校栄養職員から、鳥取県内のがん罹患率について触れながら、食習慣がメタボ(内臓脂肪型肥満)や高血圧などの生活習慣病と深い関係があり、目の前の給食がお手本であることについての指導を受け、生徒は興味深そうに聞き入っていました。

3年生にとって、学校給食を食べられるのも残りわずかとなりました。卒業してからも学校給食で学んだことを活かして、健全な食生活を実践する力を身に付けて巣立ってほしいと願っています。



(1月25日 東中学校にて)

## 河原学校給食グループのみなさんとの交流給食会(散岐小学校)



散岐小学校では、地元の生産者グループの方と散岐小学校児童による交流給食会を行いました。どの学年の児童も積極的に質問をし、それぞれに丁寧に答えて下さいました。生産者の皆さんは、自分たちが作った食材を食べた子供たちに、「おいしい」と言ってもらえるのが何よりもうれしいと言っておられました。

児童も、生産者の方々に直接お話を聞けたことで、感謝する気持ちを持てたのではないかと思います。

(1月26日 散岐小学校にて)

## ジオパーク学習 (鹿野中学校)

鹿野町の鹿野中学校では、この日の給食である第10回全国学校給食甲子園鳥取県代表に選ばれた「青谷ジオパークエリア拡大おめでとう献立」にちなみ、ジオパークについて、給食委員会の生徒が調べたことをパワーポイントにまとめ、発表をしました。

鹿野学校給食センター学校栄養主任による献立の説明もあり、給食に使用されているはまち、もば、いか等の食材が、山陰特有の風土に育まれた「ジオグルメ」であることを知り、自然の恵みに感謝しながらいただきました。



(1月26日 鹿野中学校にて)

## 生産者のみなさんとの交流給食と給食集会 (宝木小学校)



宝木小学校3年生と白ねぎ・しょうがの生産者の方との交流給食会が行われました。生産者の方から、栽培方法や歴史、工夫していることなど詳しく説明していただき、児童は興味深く聞き入っていました。

交流給食会后、給食委員会を中心とした「給食集会」が開かれ、全校児童をはじめ、教職員、交流給食会に参加された地域の方が参加されました。給食集会では、「食べレンジャー」が登場し赤、黄、緑の3つの食品の役割について楽しく意識づけをしていました。

(1月27日 宝木小学校にて)

## 調理員さんとの給食交流会 (国府中学校)

国府中学校では、1年1組・2組の教室で、調理員さんとの給食交流会が行われました。国府学校給食センター学校栄養職員から、給食週間や給食作りについての指導や、調理員さんから給食への思いについて話がありました。

この日は、「昔ながらの給食」が提供され、昭和時代のなつかしい味揚げパンや麦入りスープを味わいながら、給食クイズに答えたり、わきあいあいと和やかな雰囲気の中で楽しく学んでいました。

(1月27日 国府中学校にて)



## 青谷学校給食生産者グループのみなさんとの交流給食(青谷小学校)



青谷小学校では、青谷学校給食センターに野菜を納品していただいている、学校給食生産者グループの方と3年生の児童による交流給食会が行われました。

青谷町産の野菜が使われている「にんじんとベーコンのクリームシチュー」「海そうサラダ」等を食べながら、野菜についてのお話を聞きました。児童からは、「1年間でどのくらい収穫できますか。」「ごぼうのおいしい時期はいつ頃ですか。」等の質問がされ、生産者の方が丁寧に答えられていました。

最後に、児童から生産者の方への感謝の手紙が贈られました。

(1月27日 青谷小学校にて)

## 河原学校給食生産者グループのみなさんとの交流給食(西郷小学校)

西郷小学校では、生産者の方との交流給食会がありました。子供たちの好きな給食や食材のこと、家での食事の様子など生産者の方と楽しく話している学年が多く、子ども達にとっては食材により興味を持つきっかけとなり、生産者の方にとっては、今後より一層安全、安心な食材を提供しようという気持ちにつながる会となりました。

給食の後、河原学校給食センター学校栄養職員によるクイズで、野菜が体にどのように役立っているのか等楽しそうに学んでいました。

(1月27日 西郷小学校にて)





## 保護者の方の給食試食会 (久松小学校)



久松小学校では、保護者の方を対象とした給食試食会が行われました。18名の方が参加し、久しぶりに食べる給食に、子どもの頃を思い出しながら味わって食べられました。

試食後、第一学校給食センター学校栄養職員から、学校給食の地産地消、食育の取り組みについて、食事のマナーや朝ごはんの大切さ等家庭における食のあり方についてのお話がありました。

保護者の方からは、「給食のご飯の量は何グラムですか。」「今日の給食の呉汁について教えてください。」等の質問があり、食への関心の高さが伺えました。

(1月28日 久松小学校にて)

## 白ねぎ・らっきょう生産者の方との交流給食 (日進小学校)

日進小学校3年1組、2組の教室では、白ねぎとらっきょうの学習をした後、生産者の方と交流給食会が行われました。

白ねぎの生産者の方からは、「いなばの白ねぎ」の歴史や栽培、出荷について写真を見せながら熱心に話されていました。らっきょうの生産者の方からは、らっきょう畑の広さや、夏場の過酷な条件のもとでの植え付け作業について身振り手振りで話されました。

その後の給食時間の交流給食会では、らっきょうが苦手な児童も、今日はらっきょうを食べられたと教えてくれました。

(1月28日 日進小学校にて)



## 給食の歴史について(倉田小学校)



全国学校給食週間最終日に青谷町の特色を生かした地元の恵みいっぱい献立を味わいました。

倉田小学校3年生、6年生のクラスでは、第二学校給食センター栄養教諭・学校栄養職員から「給食の歴史」についての話がありました。戦時中の品数の少ない給食の写真を見て、「何で?」と不思議に思った児童に対し、「食糧不足だったからですよ。」と答えるとうなずいていました。

今日は、ほとんど地元産の食材での給食であることにも驚いていました。歴史や地元の食材の話

(1月29日 倉田小学校)

## 学校給食関係者のみなさんとの交流給食(浜村小学校)

浜村小学校では、気高学校給食センターに食材を納品してくださる気高学校給食生産者グループ、(株)お肉の店匠、(株)中村商店、大山乳業農業協同組合の方に来ていただき、交流給食会が実施されました。

3年生は、じゃがいもの生産者の方と一緒に給食を食べ、じゃがいもはトマトやなすと親戚のナス科であること、いもの部分は茎であること等の説明に驚いていました。

生産者の方から、直接お話を聞くことで、産物に興味を持ち、感謝の気持ちを持つきっかけになったと思います。

最後に、生産者のみなさんには5年生の児童が作ったお米がプレゼントされました。

(1月29日 浜村小学校にて)



2016年2月15日登録