

## 事例①



## 小平市立花小金井小学校

## 地場給食食育実践情報提供

取組の名称	①給食だより、学校ホームページ②地場産野菜・果物 100%の給食の提供と給食通信、地場農家の全校テレビ放送出演
目的	地場産野菜と果物のみで作る栄養バランスの取れた献立を提供することで、地域の農産物を紹介する。
概要	①給食だよりと学校ホームページで保護者に情報提供 ②地場産農産物を 100%使用した、栄養バランスのとれた献立を提供し、給食通信で知らせると共に、使用した地場農産物を育てた農家が給食時間の全校テレビ放送に出演
実施日	①6月 ②6月24日
場所	小平市立花小金井小学校
具体的実施内容	<p>①給食だよりで、地場農産物で作る栄養バランスの取れたカレーを市内全校で一斉に提供することを知らせ、学校ホームページでも写真と共に保護者に情報提供した。</p> <p>②地場産農産物を 100%使用した、栄養バランスのとれた献立（小平夏野菜カレー、小平産ゆでとうもろこし、小平ブルーベリー）を提供した。使用した地場農産物を育てた農家が給食時間の全校テレビ放送に出演し、栄養士からのインタビュー形式で、都市農業の意義などについて児童に話した。給食通信でも紹介し、給食委員が給食準備時間に放送した。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">実際の給食</p>  </div>
利用者の反応・結果	献立内容はどれも大変好評で、残菜も少なかった。テレビ放送の内容についても、好評だった。
実施者の感想	栄養バランスの取れた給食と、実際に使用している野菜を育てた農家の方から話を聞くことで、児童と農家が顔の見える間柄になり、より一層地元を愛し、健康的な食生活を送れるようになる一助になればと考えている。
今後の課題	今後も、継続的に働きかけていくことが必要である。

記入者(実施者) 奈良 利佳

## 地場給食食育実践情報提供

取組の名称	①カレーの提供 ②ホームページ掲載 ③掲示 ④献立メモ配付
目的	栄養バランスでからだを守ることと地域の野菜の紹介をする。
概要	①地場野菜を用いたカレーの提供 ②ホームページで取組の紹介 ③給食室前に取り組みについて掲示 ④献立メモ、掲示で主食・主菜・副菜の話
実施日	①②6月24日(木) ③④6月
場所	小平市立第九小学校
具体的実施内容	<p>① 「小平夏野菜カレーの日」に地場野菜を使ったカレーを提供。各クラスに配付しているお手紙で小平産野菜の紹介、地産地消の話を記載し、校内放送も行った。</p> <p>② 「小平夏野菜カレー」の献立や取組について掲載した。</p> <p>③ 「小平夏野菜カレー」について掲示</p> <p>④ 献立メモで、主食・主菜・副菜のそろった食事、栄養バランスについて紹介。</p> <p>「小平夏野菜カレー」の献立や 献立メモ等</p>  
利用者の反応・結果	カレーライスは好評で、残りやすい教室でも残菜は少なかった。社会科の学習と重なった部分もあり、地場野菜に関心を持ち、主食・主菜・副菜のそろった食事の大切さを知ることができた。
実施者の感想	地場野菜について理解を深めることができて良かった。
今後の課題	継続した取組を実施すること。

## 地場給食食育実践リーフ活用情報提供おうち支援

取組の名称	①給食だより②野菜たっぷり献立の実施（1食120g以上）
目的	主食・主菜・副菜のそろった食事の良さや野菜の大切さ、地元野菜について知らせる。
概要	①給食だよりで、主食・主菜・副菜のそろった食事や野菜たっぷり献立の紹介 ②野菜の栄養について、地場野菜についての話を給食時間に放送
実施日	①6月、7月②6月3日、8日、21日、24日
場所	東村山市立秋津東小学校
具体的実施内容	<p>①給食だよりの6月号で、保健所のリーフレットを使用し、主食・主菜・副菜について紹介。7月号で、野菜たっぷり献立と使用した地場野菜について紹介。440名に配布。</p> <p>②献立に野菜を1食120g以上提供する日を4日間設定し、野菜の栄養について、地場野菜の良さについて、お昼の放送で全校児童へ話した。</p>
利用者の反応・結果	給食の野菜を「体に良い」「おいしい」と言って食べた。
実施者の感想	野菜を積極的に食べようとする姿勢が見られた。
今後の課題	主食・主菜・副菜について、食育指導を行う。






## 地場給食食育実践情報提供

取組の名称	①給食だより ②地場野菜を活用した給食の提供
目的	お便りと給食をとおして栄養バランスのよい食事を知る。
概要	①給食だよりで栄養バランスと食育の情報提供 ②地場野菜を使用した給食の提供
実施日	①6月 ②6月
場所	清瀬市立小中学校 計14校
具体的実施内容	<p>①給食だよりを通じて、保護者向けに主食、主菜、副菜のそろった食事をとることや家庭で取り組む食育について紹介。</p> <p>②校内放送や給食メモで、地場野菜を使用したメニューの紹介。地場野菜を市内の農家より購入した。</p> <p>「清瀬第三小学校・給食だより」↓</p> <div data-bbox="466 969 887 1267" data-label="Image"> </div> <p>三小では、6月18日（金）は食育の日 ◎肉汁うどん・竹輪の磯部揚げ・キャロットかん・とうもろこし・牛乳 キャロットかんは、ゆでてからすりおろした人参とみかんジュースで寒天を作って冷やし固めます。トウモロコシは、皮をむいて蒸します。人参ととうもろこしは、清瀬市産を使用する予定です。通常12月ごろから人参は最盛期となりますが、清瀬市では春の人参も作られています。</p> <p>「清瀬第二中学校・給食メモ」↓</p> <div data-bbox="466 1442 887 1722" data-label="Image"> </div> <p>今日のとうもろこしは清瀬市産です。収穫したてが一番おいしいので、農家さんが朝4時から約190本、収穫して持ってきてくれました。感謝の気持ちをもってくださいませ！品種：ゴールドラッシュネオ（栄養士より）</p>
利用者の反応・結果	黙食を行っているなかで、毎回お昼の放送を楽しみにしており、生活保健委員が伝える献立の紹介や地場野菜の情報を真剣に聞いていた。
実施者の感想	野菜を紹介することによって、野菜が苦手な子が食べることにチャレンジする姿がみられてよかった。
今後の課題	家庭でも積極的に野菜を摂取するよう、給食だより等を活用する。

## 地場給食食育実践情報提供

取組の名称	①主食・主菜・副菜のそろった食事提供 ②給食だより
目的	栄養バランスでからだを守ることと地域の野菜の紹介をする
概要	①給食の地場野菜の提供 ②栄養バランスの情報提供
実施日	①6月17日、23日 ②6月 (他、特に紹介していないが、6回6品目の地場野菜を給食に使用した。)
場所	東久留米市立第五小学校
具体的実施内容	<p>①17日に地場のとうもろこしを給食で提供。それに伴い、2年生145名に1人2本程度、とうもろこしの皮むきを生活科の授業で実施する。全校向けには、1クラス1枚のランチ通信を配布し、生産者及び畑の位置、生産者の苦労などを紹介する。当日のお昼の放送でも、給食委員会の児童より、地場野菜について内容の放送を行う。23日は、東京都八丈島特産の明日葉を給食で提供して、給食委員会で、お昼の放送で紹介する。</p> <p>②6月の給食だよりで、「食育月間」「食育の日」についての説明と、主食・主菜・副菜をそろえて、栄養バランスのとれた食事の紹介をする。(家庭数約630)</p>
	 
利用者の反応・結果	児童は、給食に使用した地場産物について理解し、喫食していた。特に、自分達で皮むきをした2年生は、いつにもまして、給食に関心が高く、積極的に喫食する様子が見られた。
実施者の感想	とうもろこしの皮むきは通常、机を班編成にして行っていたが、感染予防の観点から、一人ひとりが前向きに単独で皮むきを行った。同じコロナ禍で、去年は実施できなかったが、今年は工夫して実施できてよかった。
今後の課題	地場野菜を積極的に給食に使うことで、野菜への児童の関心が高まり、日ごろの食事でも野菜を食べようという意識が高まることから、今後も積極的に取り組んでいく必要がある。

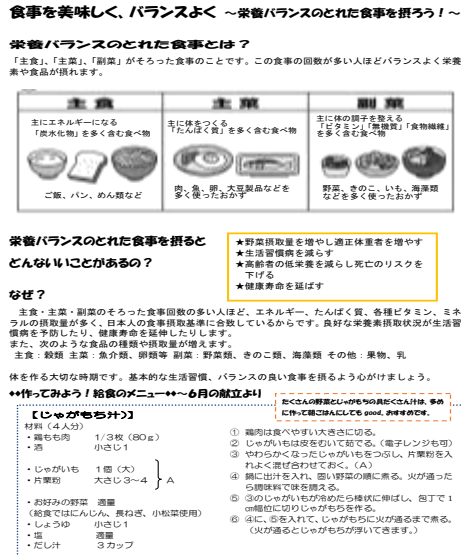
## 地場給食食育実践情報提供

取組の名称	①食育だより②4年生食育授業総合的な学習の時間「花丸朝ごはん でパワーアップ」③2年生食育授業生活科「早寝早起き朝ごはん」 ④1年生生活科「とうもろこしの収穫と皮むき」⑤地場農産物の給 食での活用
目的	① 第4次食育推進基本計画と栄養バランスについて②「主食・主 菜・副菜・汁物・デザートで朝食の栄養バランスを整えることの 重要性の理解」③「赤・黄・緑の食品をそろえて朝ごはんの実践 率向上」④「旬の地場農産物を給食で活用して子供たちに野菜の おいしさの実感」⑤月間10回の地場農産物の活用によりSDGs を子供たちに意識させる。
概要	①食育だよりで保護者に情報提供②③授業で子供たちに朝ごはんの 大切さを理解させるとともに、実践意欲を高める。④収穫、皮むき 体験でとうもろこしのおいしさや地域や自然の尊さを実感させる。 ⑤給食食材として活用し、放送で紹介する。
実施日	①6月3日②6月8日、9日③6月15日、16日④6月22日⑤6月3 日、4日、8日、9日、11日、16日、17日、22日、23日、29日
場所	東久留米市立第九小学校
具体的実施内容	<p>①食育だよりを配布し、理解を求めた。</p> <p>②朝ごはんのメリットを理解した後、料理カードを使って8グルー プで朝ごはんの献立を作成し、発表した。</p> <p>③朝ごはんを食べずに登校した一日のお話を聞いて、朝ごはんの大 切さを理解し、3色の食品が揃った朝ごはんをたべることへの実践 意欲を高める。元気に学生生活を送るために「早寝・早起き・朝ご はん・歯磨き・うんち」の5つの約束をした。</p> <p>④学校近くの畑でとうもろこしの収穫をし、皮むき体験をする。と うもろこしの栄養やひげと実の数が同じであることに気付かせ、と うもろこしの生態に興味関心を持たせる。給食で味わうことで地域 の農産物の良さを理解させSDGsの意識を高める。</p> <p>⑤地域で取れる野菜を給食で活用する。 小松菜、大根、かぶ、きゅうり、とうもろこしをつかった給食を提 供した。給食時間中に農産物や農家さん等の紹介をした。</p> <p style="text-align: center;"><b>食育風景</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>

	
利用者の反応・結果	<p>①食育月間の取組への理解を深めた。 ②朝ごはんをしっかり食べる事の大切さを理解し、実践に繋がった。 ③望ましい生活習慣の定着で体力、学力の向上を意識するようになった。 ④自然の偉大さを感じながら、とうもろこしへの親しみを実感した。 ⑤副菜の残食率の低下に効果があった。和食が好きという子供の声を聞くことができた。</p>
実施者の感想	<p>各学年や農家さんとの連絡調整を何度もする事が大変であったが、子供たちの心身の育成に役立てたと思う。</p>
今後の課題	<p>天候の変化で予定が変更になること。</p>



記入者(実施者) 十河 千代美

## 食育実践情報提供おうち支援


取組の名称	①給食だより ②食べ物のはたらきについて(授業)
目的	栄養バランスのよい食事をすることによって、からだを守ることを知らせる。
概要	①給食だよりで保護者に情報提供 ②保健体育(4年生)
実施日	①6月 ②6月30日
場所	東久留米市立本村小学校・東久留米市立第三小学校
具体的実施内容	<p>①給食だよりで3色の栄養バランスのとれた食事をとることについて紹介、家庭数配布。</p> <p>おうちごはんを支援するために、給食だよりで、簡単メニューの紹介。</p> <p>②保健体育の「よりよく成長するためにはどんな生活の仕方がよいのか」という単元の食事分野でよりよく成長するために必要な栄養素や食品の働きについて話し、それぞれの食品がもつ栄養があるため、バランスよく食べることの大切さを伝えた。</p> <p>本村小学校4学年2クラス(60名)</p> <div style="text-align: center;"> <p>6月給食だより⇒</p>  </div>
利用者の反応・結果	授業日の給食時食べている食材がどんな働きがあるか興味を持ちながら食べていて、教室訪問時質問をする児童も多数いた。
実施者の感想	バランスよく食べることの大切さを伝えることができ良かった。
今後の課題	成長期に大切な食事について継続して伝えていく。



## 地場給食食育実践情報提供

取組の名称	① 給食だより ②地場野菜を使った給食の提供 ③ホームページのブログで紹介
目的	地域の野菜の紹介と野菜がたくさん食べられる給食の提供
概要	①給食だよりで保護者に情報提供 ②地場の人参でポタージュを作り、校内放送で紹介、担任の先生に別紙で情報提供 ③ブログで紹介
実施日	① 6月 ②6月16日 ③6月21日
場所	東星学園小学校
具体的実施内容	<p>①給食だよりで、地場野菜の小松菜・にんじん・じゃがいもを使った献立を16日に実施することを紹介した。</p> <p>②当日の給食の放送で、清瀬市の農産物を紹介し、献立(キャロットポタージュ)につなげる。にんじんの栄養についても話をする。各クラスの給食担当にきよせの農産物についてのホームページからの情報、その他を配布し、各々給食時に展開してもらう。</p> <p>③東星学園のホームページに給食の写真とその時の児童の様子をあげた。</p>
	<p>6月16日清瀬産野菜を使った献立 給食だより</p>   <p>ブログ URL <a href="https://www.tosei.ed.jp/news/j_tosei/30279/">https://www.tosei.ed.jp/news/j_tosei/30279/</a></p>
利用者の反応・結果	キャロットポタージュの人参はきれいなオレンジ色で人参の臭みもなく、「おいしかった」の声が多く聞かれた。
実施者の感想	私立の単独校なので、農家から野菜の提供ができなくて本当に新鮮な野菜ではなかったのが残念だった。キャロットポタージュはクリームスープ系のメニューの一つとして活用できると感じた。
今後の課題	事前に教師と連携をして授業とコラボした給食ができれば、児童の関心がさらに集まるかと思う。

地場給食食育実践情報提供

取組の名称	①給食だより ②給食の提供 ③6年生への食育指導
目的	栄養バランスでからだを守ることと地域の野菜の紹介をする。
概要	①給食だよりで保護者に情報提供 ②地場野菜を用いた主食・主菜・副菜のそろった食事提供 ③6年児童に主食・主菜・副菜の栄養バランス・野菜の摂取目安の話
実施日	①6月 ②③6月16日
場所	西東京市立保谷第一小学校
具体的実施内容	<p>①給食だよりで、主食・主菜・副菜のそろった食事が健康寿命を延ばすこと、野菜の1食の目安量や、地元野菜の種類が多く手に入りやすいことを紹介。</p> <p>②地元野菜を6品目使い、中学年1人当たり120gの野菜を使った給食の提供</p> <p>③6年生に給食時間での食育指導</p> <p>主食・主菜・副菜の揃った食事が健康寿命を延ばすこと、野菜1食の目安量は実際に当日の給食で使ったものを実物を、生の状態、加熱した状態で見せ、毎日の食事や家庭科の献立作成単元で活用できるようにした。</p>  
利用者の反応・結果	②は新型コロナウイルス対応のため、一方的に話をする形になったが、その後のアンケートでは栄養バランスについての理解があることは分かった。
実施者の感想	②野菜摂取の目安量について、実物を見せたことで伝わりやすい指導を行うことができた。
今後の課題	アンケート結果から、地場野菜の理解が乏しいことがわかったので、日常の中で紹介を行っていきたい。また、朝食で乳製品以外のたんぱく質、野菜を摂取している児童が半数程度だったため、朝食を準備する保護者に向けても啓発を行っていきたい。