

調理現場からの食育へのアプローチ

～子ども・保護者・地域への発信～



平成18年8月2日

はじめに……

日本の食文化の乱れが指摘され、とりわけ、子どもたちの食生活の現状に警鐘が鳴らされています。子どもたちの生活習慣病や肥満の増加、また、過度の痩身志向による健康障害などが社会問題化してきています。

こうしたことから、昨年7月内閣立法として、「食育基本法」が施行されました。この「食育基本法」に基づき、学校・地域・家庭が連携した国民運動として展開されることになりました。

福岡市においても「食育推進会議」が策定され、現在、それに沿った実践的な市のとりくみ指針が検討されています。こうした動きから、今後学校においては、教育活動と連携した調理現場のとりくみがいっそう重要になってくると思われまます。私たちは、これまでもさまざまなとりくみを通して、子どもたちへ、保護者へ向けた発信・交流のとりくみをしてきました。食教育を推進していくこの機に、これまでのとりくみを振り返り、今回のさまざまな実践報告を通して教育活動と連携した「食育」のとりくみの実践として、または、「食育」実践のアプローチとして継続、または、新たなとりくみとして各校が創意工夫して展開して頂きたいと思ひます。

エリア別各種とりくみ状況

エリア	給食試食会	サンプル展示	卒業レシピ	花びら人参	給食室大開放	対面声かけ
1	89%	89%	44%	67%	78%	91%
2	90%	70%	70%	30%	60%	100%
3	93%	62%	43%	79%	64%	93%
4	100%	91%	64%	100%	64%	100%
5	100%	100%	57%	79%	50%	79%
6	100%	82%	91%	73%	91%	100%
7	83%	67%	50%	42%	30%	67%
8	100%	90%	80%	80%	70%	100%
9	100%	91%	73%	73%	82%	91%
10	93%	79%	79%	71%	57%	79%
11	94%	88%	50%	63%	81%	94%
12	83%	83%	75%	92%	75%	92%
全体	94%	83%	64%	71%	68%	91%

1. 食器返却時の対面声かけ

「わー!完食だ。すごいねー!うれしいなー!」「きょうの給食はおいしかった?」「少し残っとおね、でも頑張ったね!」「おいしかったよ。ぼく、2杯もおかわりした。」「遅くなって、すみません。」「頑張ってる食べたね?今度は、もう1口食べようね。」

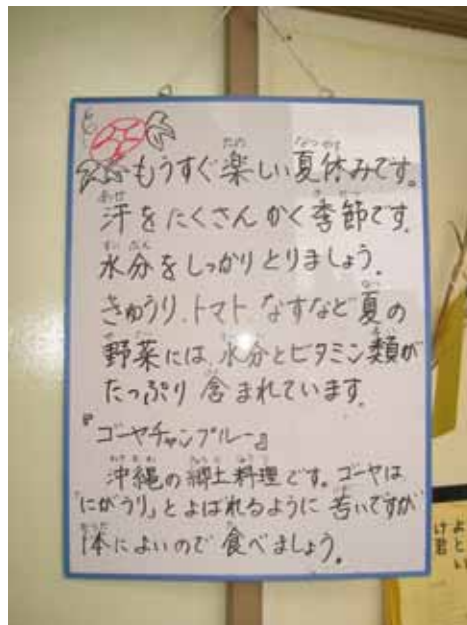
食器返却時を利用し、その日の献立について、子どもたちや先生方の率直な意見や感想を聞いています。その声は毎月開催される献立反省会に反映され、より良い給食の改善につながっています。また、子どもたちの「ごちそうさまでした!」の元気な声を、直接目の前で聞き、返事を返すことにより、子どもたちと私たちの関係は、対面声かけを通して、とても近いものとなっています。



今日はいっぱい食べたかな?



残さずちゃんと食べました!
すごーい!!エライ!!
声かけも大きくなります。



家庭の食卓の話題にもなったらいいなーと期待しつつ、掲示物にも工夫を凝らしています。

2. 給食室大開放 ～来て!見て!さわって!給食室～

三期の給食終了後の低学年を対象とした「給食室大開放」も実践校が全体の半数を超えています。普段は、先生も子どもたちも立ち入り禁止でガラス越しにしか見られない給食室はもっとも身近な社会科見学です。子どもたちは、給食室の不思議空間に、1年に1回だけ自由に入り、自由に触って、思い切りお釜を回す日があります。まるで、お風呂のような回転釜、ボートのオールのような、自分よりも長いしゃもじ、おうちのお鍋と同じ大きさのひしゃく、まるで魚をすくうような網、大きな大根が小さな千切りになって落ちてくる野菜裁断機。子どもたちの目はキラキラひかり楽しそうです。

私たちは、子どもたちが、給食室や学校を通して、給食に興味を持ち続けて小学校生活をおくってもらい、食べること=生きることを通して、それを支える様々な人々や、その思いを感じて「食べること」を大切に考える大人になってほしいと願っています。



順路



給食の先生の説明に子どもたちの目は真剣です。給食室探検は、とても楽しそうですね。

3. サンプル展示

新1年生を対象に、秋には入学前健康診断、1・2月には入学説明会が各学校ごとに行われます。保護者の方たちの心配のひとつは給食です。この機会を利用して、サンプル展示をしています。その日の給食や、子どもたちが喜びそうな献立、ぜひ保護者にもみてもらいたい献立などを、食器に中学年の分量を1人分ずつトレイに乗せて、4・5日分取り置き、そのまま冷凍保存します。あとは、当日にテーブルに並べるだけ。また、時間が取れば、保護者の質問にも答えることもあります。保護者の皆さんの関心は高く、とても好評です。実施率は、83%で、各校の特色が出て、とても喜ばれています。

サンプル展示は、保護者だけでなく、地域の方たちが来校する、オープンスクールなどの学校開放日にも展示している学校もあります。



入学前の説明会のとき、園児が興味深く見つめています。「食べたいな・・・」「入学が待ち遠しいな」



味噌おでんは、人気メニューです。丸天うどんは福岡独自の献立です。



クリーム煮の中に花びら人参が！子どもたちは、期待の「ラッキー人参」に大喜び!!!



学校開放日に保護者が見学に見えています。給食についての質問にも気軽にお答えしています。

4. 卒業生へ「給食思い出レシピ」をプレゼント

6年生の卒業を記念して、給食室から、人気メニュー・6年間を振り返って「もう一度食べたい献立」を募集して、作り方を載せたレシピ集を贈っています。形は、一枚の紙を折ってブック型にしたものや、一枚一枚のレシピを書いて取り外せるようにした力作もあります。子どもたちや、保護者・先生方からも「私たちが欲しいな」と好評です。

また、人気メニューレシピは卒業時だけでなく、学校開放日などにも来訪者にプレゼントしている学校もあります。



6年間で何が一番思い出に残る献立でしたか

このレシピは、各クラスのベスト5を参考に作ってみました。中学生は大人(もうすぐ大人)です。このレシピを参考に、ご飯作りに挑戦してみてくださいね。

こどもたちの想いのこもった学校オリジナルのレシピ集です。

5. 花びらにんじんでメッセージを伝えよう

「やったあー!!」「センセー!花びらにんじん入ったよー!」

「良かったね。今日は日いいことがあるかな」

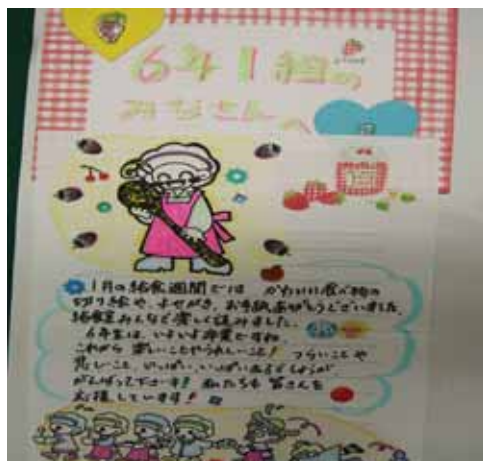
1年生の初めての給食、運動会の練習頑張れコールや、発表会や給食週間・6年生の最後の給食など、学校行事や子どもたちの学校生活の節々で、学年単位やクラス単位で、メッセージを添えて、子どもたちの給食に喜びや楽しさ、ちょっと嬉しいサプライズを演出しています。また、ラッキーにんじんと呼んで、数少ない花びらにんじんが給食に入っていた子どもに、ラッキーカードをプレゼントしている学校もあります。また、四季折々の行事に合わせてニンジンの型抜きを工夫して春は桜、夏は星、秋はもみじ、冬は梅など工夫をこらしている学校もあります。

6. 試食会や給食週間・交流給食

25年以上、こういった行事には現場の調理員が関わってきました。試食会では、保護者の皆さんに献立の説明や、ご意見や要望を伺い、献立作成にも反映させてきました。また、0・157以来の、保健所もびっくりするほどの給食室の衛生管理など、「安全で安心な」給食の今をお話しています。また、給食を通して見えてくる子どもたちの「食」の現状を伝え、家庭での「食」と連携して行きたいと考えています。子どもたちの、健全な「食」と「食文化」を守って行きましようと呼びかけてきました。

給食週間では、子どもたちからは心のこもった絵やメッセージをいただいています。給食室からは、教室に入って行って、一緒に給食を食べながら子どもたちとの交流を深めています。自分たちが作った給食が、子どもたちの喫食時の状態を確認して、さらによりよい給食作りに向けたステップのとりくみでもあります。

試食会後は、PTAの広報委員会と連携しての給食室からのメッセージや給食室独自の「給食室だより」を発行して、参加できなかった保護者にも、「食」との連携をアピールしています。



給食週間で、子どもたちからたくさんのカードやメッセージをもらいます。
給食室からも、お返しにメッセージを添えて可愛いカードを各クラスへ届けています。



「食」を通して広がる世界に子どもたちがドキドキワクワクしてほしいなと期待をこめて。

7. 新献立への対応・各クラスへの入り込み

新献立の時には、積極的に子どもたちの教室に入り、献立についての子どもたちの反応を確認しています。また、昨年から入ってきているちらし寿司のときは、教室に手分けして入り、子どもたちや先生方の配膳のサポートをしました。通常は、残菜の量で人気メニュー・苦手メニューと判断できますが、先生方の指導がよく、残菜が少ないクラスもあります。調理員が直接クラスに入り、子どもたちの生の声を聞いて献立の改善につなげています。

毎月の新献立、苦手献立、久しぶりの献立など、全校対象の残滓調査をして、組み合わせや献立改善に反映しています。

8. 食育月間・食育の日のとりくみ

今年度から、6月が食育強化月間、毎月19日が「食育の日」となっています。周知が行き渡っていませんでしたので、出来る学校からということで、数校が、教室に出向き、子どもたちに、献立の話とか食材の話をしました。こどもたちにも、好評で、たちまち残量激減しています。(突撃!給食のこと話しますタイ)

また、メッセージをかいた可愛いチラシを教室に配っている学校もありました。反応は、概ね好評のようです。今後も、19日に限らず、月1回程度「食育の日」にちなんで、調理現場から、子どもたちにわかりやすく喜んでもらえる、食に関するメッセージを込めた各校創意のとりくみをして頂きたいと思います。

各エリアで聞き取りをしたさい、いろいろなとりくみと、今後計画をされていることを、少しお知らせします。

- ・ 夏休みにパティシェを迎え子どもたちと、ピーチゼリー作り
- ・ 完食のクラスに賞状渡し
- ・ バザーに給食室からお菓子を出品
- ・ 「給食室からのおたより」をホワイトボードに書き、子どものお便りは「ポスト」で回収
- ・ 食育座談会
- ・ 週2回子どもと交流給食

などなど、これは一部ですが、まだまだ盛りだくさん計画中です。みなさんも、これを参考にとりくんでみてください。