

給食協会だより

令和6年12月
公益財団法人
四日市市学校給食協会
TEL325-7724 Fax325-7734

地産地消の推進—四日市ふるさと給食の日

四日市市教育委員会と農水振興課、三重北農業協同組合、青果物業者、給食協会が連携して、「四日市ふるさと給食の日」を定め、地元四日市市の生産物を学校給食に活かす取り組みを始めてから今年で12年目になります。今年、小学校が12月12日(木)・13日(金)、中学校がA班：12月19日(木)・B班：20日(金)を「四日市ふるさと給食の日」に設定し、この日の給食には四日市産の生産物を多く取り入れた献立にします。

小学校

12月12日・13日(A班・B班)

- 【献立①】ごぼう入り肉ごはん、牛乳、
地物たっぷりかきたま汁、手作り伊勢茶ゼリー
【献立②】小型玄米パン、牛乳、三重豚肉うどん
さつまビーンズ、みかん
<四日市産>米、緑茶、中かぶら、白菜、大根、
みかん(一部三重県産)

中学校

12月19日(A班)・20日(B班)

- 【献立】四日市お茶ごはん、牛乳、
そうめん餃子、まこもたけのきんぴら、
すまし汁
<四日市産>米、緑茶、大根

子どもたちがこの取組を通して、地元の生産物に関心を持ち、生産に携わる人たちの努力や苦労に思いを寄せ、その生産物をいただくことの感謝の気持ちなどを抱いてくればと願っています。
また、地産地消の推進として、日々の給食に四日市産や三重県産の野菜をできるだけ多く使用しています。

食育の実践

「体組成計を使った指導」

西笹川中学校 栄養教諭 樋口貴代

発育期である生徒の骨量測定を通し、結果を自分自身の食生活と結び付けることで、給食時における牛乳の飲用率が上がることをねらい、食育担当教諭と栄養教諭とで授業を行うことにしました。

7月5日～12日、富田中学校3年生の3クラス(113名)で、各1時間の授業を行いました。学校給食の目的、カルシウムは食事摂取基準の1日あたりのおよそ50%を学校給食で摂るよう目標値が定められていること、骨量は20歳までに高めることができることなどを栄養教諭から説明しました。さらに、高校生のうち、中学生で牛乳を飲んでいた人は骨量が多いというデータや、牛乳だけでは骨量が高くなる場合もあることから、牛乳によるカルシウム摂取だけでなく、骨量を高めるためにできることを班で調べて発表させました。また、ふだんの様子を確認するための食事調査では、「牛乳、乳製品を摂っているか」という項目以外に、「大豆などを食べるか」「小松菜などを食べるか」などの項目を加え、カルシウム源は牛乳以外にもあることを確認しました。

今回の指導を行うにあたって、さまざまな文献を参考にしましたが、その中で「自分の骨量に興味のない生徒より、興味のある生徒の骨量が高い傾向にあった」という内容のものがあったため、自分の骨量について関心を持ち、骨量を高めようと行動することができるように、自分の骨量を量る活動

を取り入れました。授業中の限られた時間内に、各班1～2名の生徒が代表で計測するという計画でしたが、さらに10名程の計測希望者があり、全体の半数以上の生徒が計測しました。

中学生は身長や体重が個人個人によって成長スピードが異なるため、その個人にふさわしい骨量を提示することはむずかしかったのですが、興味や関心を持たせることはできたように思います。

今回のように生活習慣にかかわる指導では、栄養教諭との授業だけでなく、給食指導を行う担任や副担任、他教科からと、多面的なアプローチが必要であると感じました。



学校給食地産地消食育動画について

農水振興課では、児童が地場農産物、地元農業への興味を持つ機会となることを目的として、学校給食に関連する動画を作成しています。

令和5年度は、農産物が、市内の生産者によって作られ、卸売市場を經由し、学校給食へ届けられるまでの一連の流れを紹介する動画を作成しました。学校給食に携わる生産者、市場関係者、栄養士、調理員など様々な方にご出演いただき、どのような思いで仕事をされているかなどを紹介しています。「こにゅうどうくん 学びの部屋」にて、ダイジェスト版を公開していますのでご覧ください。

また、令和6年度は、学校給食に使用される食材はどのように生産されているのか、生産者はどのような思いをもって生産に取り組んでいるのかなど、生産者の仕事内容や思いを中心に紹介する動画を作成しているところです。普段見聞きすることのできない、生産者の仕事を詳しく紹介する予定です。楽しみにしててください。

<動画公開先> ・ダイジェスト版(約5分間)

「こにゅうどうくん 学びの部屋」「食」について考えようにて公開

(URL)<https://sites.google.com/yokkaichi.ed.jp/portal>



『地産地消を学ぼう！～みんなの給食が届くまで～』



生産現場研修会から

毎年、農水振興課が生産現場研修会を行っており、調理員、学校教育課指導主事とともに給食協会も参加させていただいています。

10月15日、小学校で四日市ふるさと給食の日に使用する「中かぶら」の圃場に行かせていただき、生産者の山原さん(桜地区)からお話を伺いました。品種、播種、肥料等の工夫・研究をされているというお話から生産者としての強い自負を感じさせていただきました。

