

各学校・給食センター等の食に関する指導の取組

県内の学校、給食センターでは、工夫を凝らした様々な学校給食の提供や食に関する指導が行われています。

令和6年度に実施された取組事例の一部を紹介します。

【おいしい給食・楽しい給食】

「1300年記念カレー」

〈多賀城市学校給食センター〉

☆市内の小中学校の給食委員会に協力を依頼し、出してもらったアイディアをもとにオリジナルカレーを考案し、「1300年記念カレー」として給食に提供する。

【特徴】

- ・1300年にちなんで13種類の具材を使用
- ・多賀城みそを使用
- ・たがもん(多賀城市観光協会キャラクター)の色(赤・緑・白)の具材を使用



「村田町産そら豆給食」

〈村田町学校給食センター〉

☆村田町で収穫されたそら豆を小学校1年生が薄皮むき体験をし、そのそら豆を使用した「そら豆のグラタン」を給食に提供する。



「合併70周年・町制施行65周年記念給食」

〈大郷町学校給食センター〉

☆合併70周年・町制施行65周年を記念し、大郷町で生産された食材を多く取り入れた給食を健町記念日に提供する。

【献立】

- ・ごはん(大郷町産ひとめぼれ)・牛乳
- ・大郷産牛肉じゃが
- ・大郷う米米めんと豆苗のサラダ
- ・大郷産モロヘイヤスープ
- ・宮城県産味付けのり(記念パッケージ)



【栄養教諭・学校栄養職員との連携】

授業時間や給食時間に、栄養教諭と学級担任や教科担任等が連携して、様々な食に関する指導が実践されています。【一例】



小学校2年生 学級活動「バランスよく食べよう」
〈美里町立北浦小学校〉



中学校1年生 家庭科「献立づくり」
(栄養バランスを考えた昼食を考えよう)
〈松島町立松島中学校〉

ICT活用「給食センターからリモートで指導」

〈河北学校給食センター〉

☆宿泊学習でカレーライスを作る5年生に対して、事前学習としてカレーの作り方や、じゃがいもの芽取りの必要性を説明するなど、給食センターからリモートで指導する。



中学部2年生 生活単元学習
「家庭生活を考えよう」
〈宮城県立光明支援学校〉

給食時間や教科等の時間において、学級担任や教科担当教諭と栄養教諭が連携して様々な指導が行われています。

給食を教材に「家庭でも給食を味わおう」

〈県立支援学校 岩沼高等学園〉

☆3年生家政専門教科専攻生徒に対し、栄養教諭が講師となり、給食で提供されている献立を家庭で再現できるよう実習する。



給食を教材に「食育週間」
- 6月・11月・1月実施 -

〈宮城県古川工業高等学校定時制〉

☆各回ごとにテーマを決め、栄養士から指導を行う
とともに、給食でテーマに沿った献立を提供する。

・第1回「成長期に大切なカルシウムをとろう」
カルシウムの働きや1日に必要な摂取量を知らせ、給食ではカルシウムを多く含む食品を取り入れる。

【地域食材等を活用した学習・地域との連携】

山元町や亶理町の小中学校では「はらこめし」、登米市の小学校では「はっ」となど、県内各地で郷土料理についての学習（調理実習含む）が行われています。

また、JAや地域の生産者、食育推進団体や食生活改善推進委員の方々と連携した取組も数多く実施されています。

さらに、宮城県農政部食産業振興課で実施している「みやぎ伝え人」の出前講座も活用されています。



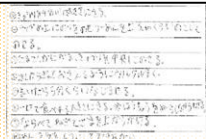
〈山元町はらこめし作り〉

町内4つの小学校の5年生を対象に実施

「白石うまいもんDEかんたんクッキング」
- 白石市制施行70周年記念 -

〈白石市立大鷹沢小学校〉

☆児童が「白石のおいしい食材」を見つけ、それぞれ家庭でかんたんクッキングに取り組み、作ったメニューについて「白石うまいもんDEかんたんクッキング」シートに記入する。シートをまとめたオリジナルレシピ集を作成し、各家庭に配付する。



「豆腐づくり」

- 宮城県農業高等学校とコラボ学習 -

〈名取市立高館小学校〉

☆3、4年生の児童が宮城県農業高等学校の生徒と一緒に、大豆（ミヤギシロメ）の種まき・収穫・選別を行う。4年生は収穫した大豆を使い、高校生の指導を受けながら豆腐を作る。



「ふるさと角田学」
- 横倉自治センターとの連携 -

〈角田市立横倉小学校〉

☆横倉自治センターと連携し、横倉地区に伝わる食文化などを活かした体験学習を「ふるさと角田学」として実施している。

- ①学校の畑で栽培した大根を使った「たくあんづくり」(2年生)
- ②角田の秘伝豆を使用した「みそづくり」(4年生:学年親子行事)
- ③学校田での「米づくり」(5年生)
- ④角田市産のこんにゃくいもを使用した「こんにゃくづくり」(5年生)



①



②



③

「お弁当プロジェクト」

〈加美町立鳴峰中学校〉

☆生徒が加美町の豊富な地場産物をふんだんに使用した「加美町弁当」を考案し、公開研究会の参加者に販売する(限定100個)。メニューの考案、試作を生徒が行い、弁当の製造は地元の業者に依頼する。生徒は当日、弁当を食べられないため、同一メニューを給食に取り入れ、生徒も味わう。



【児童生徒の委員会活動】

「保健給食委員会・大豆ゼミ」

〈石巻市立湊中学校〉

☆保健給食委員の生徒が、大豆について調べ学習し、まとめたものを学校の文化祭で展示する(クイズも実施)。



「後片付けの動画作成」

〈塩竈市立杉の入小学校〉

☆給食委員会の児童が後片付けの仕方について説明した動画を作成し、正しい後片付けの仕方を全校に周知する。

きれいな「あとかたづけ」をおねがいします



「残さず分けようチャレンジ」

〈大崎市立古川東中学校〉

☆残食を減らすために「給食は分けきる」ことに取り組む。

給食当番が分けきることを意識し、スキルアップするために、配食後の食缶が空になっているか、給食委員がタブレットで写真を撮って確認する。上手に配食しているクラスにインタビューし、配食のポイントを全クラスに周知する。

「残さず分けようチャレンジ」上手に分けていました！

先週の「残さず分けようチャレンジ」では、上手に分けているクラスが多かったです。とても上手に配食していた、1年5組の給食当番にインタビューしました。1年5組は、残食も少なくなりました！



配膳写真を見てから分けています。多めに分けても大丈夫でした！

上手に配食して、残食を減らしましょう！

配膳写真をよく見て分けています。何を使って分けるかも大事です。
＊小さいお玉を使うか、トングを使うか悩みますが、量が多い副菜の時は、小さいお玉を使うといいかも。



【地域住民への発信】

「町民試食会」

〈南三陸町学校給食センター〉

☆町民を対象に給食試食会を開催し、参加者に学校給食の現状と地場産品の活用について理解を深めていただく。

