

「おいしい!」でみんながつながるまち。

給食は“教科書”なのです。

文部科学省の「学校給食表彰」を過去8年間に6回受賞、市の学校栄養士研究会チームが「学校給食調理コンクール」で埼玉県教育委員会教育長賞を3年連続受賞するなど、高い評価を得ている春日部市の学校給食。そこではどんなことが行われているのか、幸松小学校の取組を紹介する。

学校給食表彰「文部科学大臣賞」を受賞した春日部市の小学校

平成20年度	武里南小学校
平成21年度	立野小学校
平成22年度	八木崎小学校
平成24年度	上沖小学校
平成25年度	内牧小学校
平成26年度	武里西小学校



7月6日 今日の献立

えだまめごはん／牛乳／いわしのピリ辛揚げ
青菜とかんぴょうのあえもの
沢煮椀(さわにわん)



今日も残さず
みんなて楽しく
いただきますよ

食を通じて人やまちを育む それが「食育」

「いただきます!」
幸松小学校6年2組の教室に元気な声が響く。28名の児童たちが、家から持参した箸を取り出し、にぎやかなランチタイムが始まった。
その様子をにこやかに見つめるのは、同校の栄養教諭・折原美樹先生。折原先生は、学校給食が果たすべき役割について、こう語る。
「子どもたちが生涯にわたって健康であり続けることができるよう、給食を通じて『より良い食事』を選ぶ力を身につけてほしいのです」
同校では、児童が給食に使用する野菜などの皮をむいて給食作りに参加したり、毎月19日の「食育の日」に、全国各地に伝わる郷土料理を取り入れるなど、学校給食を通じたアイデアいっぱいの食育の取組を行っている。とりわけ特徴的なのが、食



えだまめごはんの
色がきれいだね

行事食や
毎月の郷土料理
が楽しみ!

カラッと揚がった
いわしが
おいしい!

取材に協力してくれた6年2組のみなさん。「ただ漫然と食べるだけでなく、食の大切さについて考える習慣がついてきた」と折原先生。

食を通じて人やまちを育む。保護者や地域の方にも公開した。参加した保護者からは「家庭でも、ただ『野菜を食べなさい』ではなく、なぜ大事なのかを理解させることが大切だと気づきました」といった感想が寄せられた。この授業の後には、給食の食べ残しが減ったという。
5年生が田植え・稲刈り体験を行う「学校ファーム」は、地域の生産者が提供する田んぼで行われる。収穫した米を給食で食べるほか、PTA主催のバザーで近隣の住民に児童の手で販売したり、米づくりを指導してくれた生産者を教室に招いて会食し、子どもたちから感謝の気持ちを伝えるなど、食を通じて人と人とのつながりを大切にする取組が行われている。

給食が、子どもたちの食への興味を育み、 学校、家庭、地域の人びとをつなぐ

「食について学ぶことの意義は、単



春日部の「みんな大好き!」
おいしい
学校給食レシピ



春日部のおいしい学校給食をたくさんの人知ってもらおうと、料理レシピサイト「クックパッド」にレシピを掲載しています。
どれも身近な食材で簡単に作れるものばかり。ぜひ家庭でも試してみてください。



幸松小学校の食育の例

5年生は毎年、地域の農家で田植えや稲刈りを体験(写真左)、1年生は給食に使用するそば豆のさやむきを行う体験学習を実施。食材の旬を知るとともに、地域の生産者への感謝の心を育むことが目的。



週3回は米飯を主食とした献立。市内産米を使用し、毎年11月には新米に切り替わる。野菜などの副菜もできる限り地元産の食材を使用する。

幸松小学校栄養教諭
おりはら みき
折原 美樹先生

