



平成 24 年度南丹地区食育・学校給食研究協議会を開催しました

去る8月10日(金)に、南丹市日吉町生涯学習センターにおいて平成24年度南丹地区食育・学校給食研究協議会を開催しました。幼稚園、小学校、中学校、府立学校の教職員をはじめ、給食センターや市町教育委員会などから約120名の方々に御参加いただきました。

実践発表『日吉町の給食管理』

南丹市立殿田小学校 講師 山本 久美子様

安心・安全な給食を提供するために、色が違う使い捨てエプロンを作業に応じて使い分けたり、食材に直接手が触れる和え物などを作るときには手袋を二重にして安全性を高めたりしていることなど、多彩なスライドで発表していただきました。

また、食物アレルギーをもつ児童のための調理や原材料の工夫、そして、おいしい給食を提供するために地産地消を意識して旬の食材を積極的に使用されていることも教えていただきました。

普段当たり前のように食べている給食ですが、見えないところで給食センターや共同調理場の職員の方々の苦勞と配慮があって食べられるのだ、ということを改めて認識することができました。



実践発表『人とつながる食育教育を目指して』

亀岡市立東別院小学校 教諭 山下 敦子様

小規模校であることを生かして、異年齢集団による「交流給食」や1・2年生合同での給食センター見学など、“人とのつながり”を意識した食育の取組について発表していただきました。

さらに、学校内のつながりだけではなく、お米づくりや大豆づくり、さらにそれを使った味噌づくりの学習などを通して、地域の方々とのつながりも大事にされているそうです。

実際に地域の方々にお話を聞きに行ったり、生活科の時間でヨモギ団子を作って全校におすそ分けするなど、様々な「食」に関する体験・交流を重ねることによって“つながり”というものがもっと強くなっていくことを期待しています。



講演『「ごちそうさま」もらったのは命のバトン』

株式会社オフィス弁当の日 代表取締役 竹下 和男様

現代の若者の食生活の乱れの背景や、子どもの味覚の発達とその間の食生活のあり方など、科学的・医学的な視点もまじえつつお話いただきました。そして、「弁当の日」の取組による成果については、取組の回数を重ねるごとに料理の腕が上がっていく子どもたちの様子や、料理が苦手な親も一緒に台所に立つようになったことなど、家庭での心温まるエピソードも披露していただきました。

また、5歳の女の子が亡くなったお母さんから教わった味噌汁を毎朝作って、“命のバトン”を見事に受けつないでいる様子もお話していただきました。

「してほしいことをしてあげられる人に」という言葉がとても印象的で、子どもたちに真剣に取り組んでいる姿を見せること、そして“何事も本気で取り組めば世界は変わる”ということをお話していただきました。今後の子どものための教育に役立てていきたいと思っております。

参加者はときに涙し、ときに大きく頷きながら先生の話に聞き入っていました。



参加者の声

『人とつながる食育教育を目指して』について

少人数を生かし、一人一人の子どもに人とのつながりを育むことができる実践の数々、参考になりました。

『日吉町の給食管理』について

日吉町の給食が安心・安全においてきちんとされている様子、また、アレルギー児童に対する配慮もされていて、日々の努力の様子を感じることができました。



『「ごちそうさま」もらったのは命のバトン』について

1人暮らしが11年目となりました。自炊はなかなかできていません。自分のためにも将来のためにも、自分を変えることが必要だし、まずは今日の昼食から変えようと思いました。

また、子どもたちの見本となれるように自分自身が日々成長し、変わることの大切さを改めて感じさせてもらいました。

『「ごちそうさま」もらったのは命のバトン』について

「喜んでほしい」とこの気持ちをしばらく忘れていました。私自身が食事や弁当を楽しみながらつくっていきたいと思いました。

◆「弁当の日」とは?

年に数回、子どもが食材の買い出し・献立の作成・調理・弁当箱詰め・後片付けまでの一連の作業を行う取組のことです。原則として親が手伝ったり、先生がその弁当に点数をつけたり評価したりすることはありません。この取組を通して自己肯定感を育み、“人に喜んでもらうことがうれしい”と感じて、その気持ちをまた人に伝えていくことが目的です。

現在、全国で1,000校を超える学校がこの取組を行っています。