

特集／垂水学校給食

「おいしい！」の作りかた。



1月24日から30日は

「全国学校給食週間」です。

今月号では、学校給食について

児童生徒や教職員、保護者や市民の

皆様に理解を深め、関心を高めて

いただくために、子どもたちの成長に

欠かせない「おいしい！」を生み出す

垂水のエキスパートたちを

ご紹介します。



「食育」の重要性

成長期にある子供にとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものです。近年、国民の食生活や食習慣に起因する肥満や生活習慣病が問題となっています。特に、子供の頃に身に付いた食習慣は大人になってから改めることは容易ではありません。

このような社会的な状況を背景として、子どもに対する食育を重視した食育基本法が平成17年から施行され、平成20年度改訂の学習指導要領総則に、初めて「学校における食育の推進」が位置付けられたことにより、「食育」が重要視され、学校教育の全教育活動の中で横断的に食育に取り組んでいます。

食育の中心的な役割を果たす学校給食は、単に栄養を補給するだけでなく、児童生徒に、食を通して栄養バランスや食事のとり方などについて、正しい知識に基づいて自ら判断し、食生活をコントロールしていく「食の自己管理能力」を育てることを目指しています。

専門家に聞く

学校給食の大切さについて
教えてもらいます



鹿児島県教育庁保健体育課
指導主事 安山 美由紀 さん

「食べることは生きることであり
生きることは食べること。」
学校給食は「生きた教材」

鹿児島県の取組

垂水市をはじめ本県では、学校給食が「生きた教材」となるよう、「今日の食材は、地元農家の〇〇さんが育てたさつま芋です。」と紹介し、地産地消を推進したり、地域の郷土料理などを取り入れ食文化を継承したり、セレクト給食やバイキング給食などによって児童生徒の食への関心を高めたりする等「内容や食べられる量を自分で考え、選んで食べる力」を育てる様々な工夫をしています。

また、学習内容をより身近にとらえさせる実践も行われています。例えば、小学校3年生国語科の「すがたをかえる大豆」という学習をしている時期の献立に「大豆の変身みそ汁」を取り入れ、みそ汁の中に入っている「豆腐・油揚げ・豆もやし・味噌・おから」といった大豆が変身した加工食品を見つけさせてみます。給食の食材と学習内容を関連付け考えさせることで、児童は「もとは大豆なの。」と驚き「どうやって姿を変えたのか。」と課題意識をもち、そ

して「もっと知りたい。」という学習意欲も高まります。

このように学校給食の献立は、地場産物活用や教科との関連などの「ねらい」ももちながら作成しています。垂水市の学校給食センターにおいても、食生活が、自然の恩恵や様々な人々の活動の上に成り立っていることを児童生徒に理解させ、感謝の心を育むことを目的として、ぶりやカンパチ、さやいんげんなどの垂水の食材を積極的に取り入れた魅力的な献立を提供されており、健全な食生活を実践することにつながるのではないかと考えます。

児童・生徒の皆さんへ

「食べることは生きることであり、生きることは食べること。」文字どおり食は「人を良くする。」私たちの心と身体をつくる源です。みなさんにとって学校給食は「生きた教材」であり、学習や生活との関連をより一層意識し、自分の健康は自分で守り生涯健康であってほしいと心から願っています。