

School Lunch in Fukuoka pref

給食福岡

2023.9

vol. 115



講話中の様子



令和4年度 PTA調理講習会

大川市学校給食会

実習メニュー



調理実習中の様子



詳細は最終ページに掲載

もくじ	食育指導実践例 宗像市立自由ヶ丘小学校	2P
	学校給食用パン品質審査会レポート	4P
	栄養士ノート	5P
	おすすめメニュー	5P
	表紙の写真は…	6P
	給食会情報(食育支援教材紹介)	6P

編集
広報紙「給食福岡」編集委員会

発行
公益財団法人福岡県学校給食会
福岡県筑紫野市紫3丁目1番1号
TEL.092-923-3322

ホームページ
<https://www.fukukyuu.or.jp>

広報紙「給食福岡」

回覧をお願いします
(回覧時に御活用ください)

1 研究主題及び副主題について

(1) 主題の意味について

望ましい食習慣とは

子供達が食に関わる3つの資質・能力(知識・技能、思考力・判断力・表現力等、学びに向かう力・人間性等)を身に付け、生涯にわたって健康で豊かな生活をおくことができるよう、身に付けた力を生かして、自ら繰り返し実践する生活様式のことである。この望ましい食習慣を食育の6つの視点(食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化)に基づいて指導を実施し育成していく。

主体的に望ましい食習慣を実践しようとする子供とは

望ましい食習慣を実現するために、食に関する課題を自分事として捉えることができ、自己の課題を解決したりよさを伸ばしたりする取り組みを自ら進んで繰り返し行うことができる子供である。また、授業や給食の時間を通して学んだことを学校生活に限らず、様々な食の場面で自ら進んで活用して実践しようとする子供のことである。

(2) 副主題の意味について

食育の視点を意識した学級活動(2)の授業づくりの工夫とは

食に関する指導の手引に示されている食育の6つの視点の1つに焦点化した学級活動(2)の授業のことである。

2 研究においてめざす児童像

- ・食べる大切さや楽しさを味わいながら食べる子【食事の重要性】
- ・健康に生きるために栄養を考えながら食べる子【心身の健康】
- ・食べ物の安全性や栄養バランスを考えながら食材や料理を選んで食べる子【食品を選択する能力】
- ・食に関わる人・もの・ことに感謝の気持ちをもって食べる子【感謝の心】
- ・みんなで協力して準備や片付けをし、マナーを守って食べる子【社会性】
- ・地元でとれた食材の名前や地元の料理の名前を知り、関心をもって食べる子【食文化】

3 めざす児童像に迫るための具体的な手立て

(1)「自由ヶ丘食育プラン」の作成

「自由ヶ丘食育プラン」とは、6年間で食育の6つの視点を網羅することができる、学級活動(2)のカリキュラムのことである。題材は食育の6つの視点から3つ選択し、系統的に学習が行えるようにする。

(2) 食育の視点を意識した授業づくりの工夫

「自由ヶ丘食育プラン」に沿って行う学級活動(2)の授業のことである。その際、①食育の6つの視点の1つに焦点化した授業。②「つかむ」「さぐる」「見つける」「決める」の学習過程に沿って授業を展開。③子供が自分事として捉えることができるよう視覚化した資料を活用。④授業の終末に意思決定の場を設け、実践することを明確化。⑤意思決定したことの習慣化を図るICTを活用した記録付け。⑥取り組みの強化のため、地域・家庭との連携。という6つの工夫を行うことである。

(3) 給食の時間を軸とした食に関する指導の充実

給食の時間は学級活動(2)の授業で意思決定したことを実践する場として活用したり、栄養やマナーなどの知識を身に付ける場として活用したりしていく。特に、栄養教諭による「食育タイム」(食に関する情報を発信する動画)や給食委員会の給食放送などを通して、子供たちの知識を深めていく。

4 具体的実践例

(1) 授業実践 5年生 題材名「おやつのとり方名人」(食育の視点「食品を選択する能力」)

ねらい: おやつの目的について知り、間食のとり方について、どんなものを、どれぐらい食べればよいかを理解し、必要な情報を見て適切に意思決定して行動することができる。

① 手立て

- ア 1週間で食べたおやつのアンケート結果を示し、おやつの種類とランキングを発表
- イ 栄養教諭から「補食としてのおやつの役割」についての話
- ウ おやつの砂糖・脂質の含有量表を基に、理想的なおやつのとり方について班で話し合う
- エ 栄養教諭がおやつに含まれる砂糖や油脂の量を計量しながら児童に提示
- オ 意思決定カードに自分が取り組む活動を記入



油の量を児童に提示している様子

意思決定カード

いつの おやつで	どんな おやつを	どれぐらい 食べる
学校から帰ってきてから食べる おやつの時	フルーツや 和菓子を	2日間に分けて 食べるようにな りたいです
休みの日に 友達とおやつを 貰う時に	油の少ない おやつを	なかなかいい ならないように 食べたいです

児童が記入した意思決定カード

(2) 授業実践 6年生 題材名「減らそう食品ロス」(食育の視点「感謝の心」)

ねらい: 命をいただいていることに感謝の心を抱き、食品ロスを少しでも減らすことができるよう、自分ができる取組について意思決定することができる。

① 手立て

- ア 牛が出荷される様子の動画を視聴。(道徳科「牛の食べ方」を想起)
- イ 総合的な学習の時間で学習した食品ロスの現状を振り返り
- ウ 家庭での食品ロスの原因についての事前インタビューを交流
- エ chromebookを活用した自分にできる食品ロスを減らすための取組を見つけるための話し合い
- オ 「学校でできること」と「学校以外でできること」という視点で意思決定カードの記入



端末を用いて交流している様子



意思決定を発表している様子

5 成果と課題

<成果>

事前アンケートと事後アンケートを比較した結果は表の通りである。食育の6つの視点の全てにおいてポイントの上昇がみられた。特に、「食品を選択する能力」で5.3ポイント、「食文化」で8.4ポイントの上昇がみられた。「食文化」は、給食の時間における食育指導や栄養教諭の専門性を生かした「食育タイム」の成果であると考える。以上のことからも研究の手立てが有効であったといえる。そして、望ましい食習慣の形成に近づくことができたと考える。

	R4. 4月	R4. 12月	ポイント上昇率
食事の重要性	91.4	92.6	1.2
心身の健康	86.1	87.1	1.0
食品を選択する能力	78.1	83.4	5.3
感謝の心	94.5	96.7	2.2
社会性	92.0	93.3	1.3
食文化	74.0	82.4	8.4

<課題>

- 地域との連携を図ることができたが、家庭との連携が不十分であるため、事前の取組の際の調査や事後の活動などで連携を行い、さらに習慣化につなげていく必要がある。
- 望ましい食習慣の形成には、長い時間を要するため、本年度実施した内容を改善し、食に関する指導を継続して行っていく必要がある。具体的には、授業内容の見直しや授業の実施時期の見直し等を行っていく。

学校給食用パン品質審査会レポート

(令和5年5月25日 筑豊・京築地区の様子)

学校給食のパンは主食としてのパンであり、牛乳、おかずと共に食べるものです。濃厚な味付けをしたパンや甘いパンはおかずの味との調和を乱し、正しい嗜好を育てる意味からは望ましいものではないとの考え方から、福岡県のパンの原料配合規格は、文部科学省案を参考に独自に決定しています。また、地産地消や食育の一環として、県産米粉や県産小麦を利用したパンも開発しました。

パンの委託加工工場は福岡県教育委員会が定める選定基準に基づいて福岡県学校給食会が工場を選定しています。県内全域で同様な品質のパンが供給できるよう、学校給食パン品質審査会開催要領に基づき、定期的にパン品質審査会を開催してパンの品質向上と給食の内容充実に務めています。

審査員は、福岡県教育委員会(教育事務所を含む)の職員、県学校給食会の職員、市町村教育委員会の職員及び栄養教諭・学校栄養職員で構成し、審査用のパン(以下、試料という)は、原則として普通規格パンを審査会開催日の前日の給食から、審査員が採取したものを使用します。

審査会当日は、審査員が試料の焼色、形、すだち、触感、香り、食味など10項目を評価、採点します。この審査で製造工程における問題点を把握することができます。審査結果は県学校給食会から関係機関に報告し、委託工場に通知します。合格点に満たない試料がある場合は、委託工場に改善指導を行っています。

審査に携わった方に当日の様子や感想を寄せていただきました。



審査のポイントを県給食会職員が審査員に伝えている様子

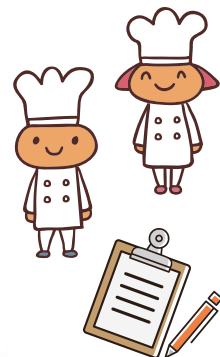


試料を審査している様子

パン審査を行ってみて、
1つ1つの作業を
きちんと行っているかどうかで
焼いたパンの触感、香り、
味、食感がかなり変わってくることを
実感しました。



給食のパンを、
様々な項目で審査しています。
子どもたちにも、
このような審査が行われて
おいしいパンができていることを
伝えたいと思います。



パンの品質について、
具体的な判断基準を基に
評価・採点をしています。
何度も参加させてもらっていますが、
パンの品質について再確認
できてよかったです。





栄養士ノート

芦屋町の給食に携わって



芦屋町立芦屋東小学校
(芦屋町学校給食センター)

栄養教諭 田中 実穂

芦屋町学校給食センターでは、町内全ての小中学校(小学校3校、中学校1校)へ給食を提供しています。私は、昨年度芦屋町に異動し、はじめてのセンター勤務に日々試行錯誤しながら、給食管理を行っています。そんな中、子どもたちが給食センターを身近に感じることができるように、小学校の給食の時間に使用する指導用プレゼン資料に、給食センターで炊飯している様子や、給食センターの歴史を紹介しました。プレゼン資料は、ナレーションを入れてビデオ形式にしており、給食の時間に使ってもらうことを目的としていますが、学級の実態に合わせて活用できるようになっています。6月23日の沖縄慰霊の日に合わせて作成し

たものは、給食前の4時間目にじっくり視聴したクラスもありました。給食の時間の指導用資料は、プレゼン資料以外にも特別献立時に献立のねらいをまとめた紙資料をクラス毎に配布したり、毎日の給食の時間に地場産食材についての放送原稿を全校に送付したりと、様々な形で行っています。どの取組も、前任の栄養教諭から引き継ぎ、町に1人しかいない栄養教諭が給食についての情報を発信し、効率よく指導を行うことにとても役に立っています。

今年度は、所属校の芦屋東小学校で4年ぶりに給食試食会が開催されました。給食についての説明の後、給食センターで調理している動画を保護者の方に視聴していただきました。この動画は、1年生の「学級活動」資料として作成したものでしたが、普段見ることができない給食センターの様子は、保護者の方にとっても新鮮なものだったようで、反響がよく、給食への理解を深める手立てとして有効だと改めて感じました。

子どもたちが給食を食べている様子を見てみると、少しずつ以前のにぎやかさが戻ってきています。今後も、給食時間が児童・生徒にとって「楽しい」時間となるように、安心・安全でおいしい給食づくりと同時に、食への興味関心を高められるような働きかけを行っていこうと思います。

おすすめメニュー

香春町立香春思永館

栄養教諭 古澤 茉

ハンバーグ ラタトウイソース

夏野菜を使ったハンバーグソースです。夏頃になると、地元の道の駅から完熟トマトを購入できます。そのトマトを使ったソースです。ハンバーグは子どもたちに人気なので、野菜をたくさん使ったソースでもおいしく食べることができます。



献立例 フンローフパン マーシャルビーンズ 牛乳
ハンバーグ ラタトウイソース マカロニスープ

栄養価 (一人分ソースのみ)

エネルギー 33kcal たんぱく質 0.5g 脂質 1.1g 食塩相当量 0.4g カルシウム 8mg マグネシウム 8mg 鉄 0.2mg
VA(RAE) 17μgRAE VB₁ 0.03mg VB₂ 0.02mg ビタミンC 14mg 食物繊維総量 0.8g 亜鉛 0.1mg

材 料

	〈1人分〉	〈4人分〉
●玉ねぎ	10g	40g(1/5玉)
●ズッキーニ	8g	32g(1/6本)
●パブリカ	4g	16g(1/10個)
●ピーマン	3g	12g(1/5個)
●トマト(完熟トマト)	15g	60g(1/3個)
●おろしにんにく	0.2g	0.8g(小さじ1/5)
●オリーブオイル	1g	4g(小さじ1)
●トマトケチャップ	6g	24g(大さじ1・1/3)
●トマトピューレ	7g	28g(大さじ1・1/2強)
●コンソメ	0.2g	0.8g(小さじ1/4)
●三温糖	0.7g	2.8g(小さじ1)
●ウスターーソース	1.5g	6g(小さじ1)

作り方

- ①玉ねぎは1cm程にスライス、ズッキーニは2mmのいちょう切り、パブリカ・ピーマンは千切り、トマトはざく切りにする。
- ②オリーブオイル・おろしにんにくで①を炒める。火が通ったら、残りの材料を入れ煮る。



表紙の
写真は…

令和4年度PTA調理講習会

大川市学校給食会

大川市の学校給食は、平成26年9月より給食センターが稼働となり、市内の小学校8校中7校(1校は自校方式による給食)、全中学校2校でセンター方式により給食を提供しています。

大川市学校給食会では、学校及び保護者の協力をいただきながら、「食を通して自らの健康を考える児童生徒を育成する学校給食」を目標に、親子料理教室、食育標語の募集、食育研修会などの事業を行っています。

表紙の写真は、PTA調理講習会の様子で、保護者の学校給食に対する理解を深め、家庭での食生活を見直す機会とするため毎年開催していましたが、新型コロナウイルス感染症の影響により令和4年度は3年ぶりの開催となりました。

栄養教諭より「元気が出る朝ごはん」とのタイトルで、家庭での朝ごはんの重要さについて講話をした後、参加者全員で「ビビンバ、もずくスープ、豆乳くずもち」を作り試食を行いました。

参加者からは、「朝食は簡単に済ませるのではなく栄養のある一品を加えたり、具だくさんの汁物を取り入れたりするよう心掛けたい」「ビビンバの具を事前に作り、それをおにぎりに入れることで栄養をバランスよく身体にとり入れることができる」「今日作った料理を子供と一緒に作ってみたい」などの感想があり、子供の食生活に対する保護者の意識の高まりが感じられました。

今後も、学校及び保護者と連携し各事業を行いながら、食育通信等を通じ家庭での食育を推進するとともに、給食調理員研修等を行い、児童生徒が毎日楽しみにしている学校給食を、より安全でよりおいしい給食にしていきたいと考えています。

給食会情報(食育支援教材紹介)

新規購入食育支援教材

公益財団法人福岡県学校給食会では、学校における食に関する指導や学校給食関係者の資質向上に役立つ教材等を整備しています。昨年度に購入した教材を紹介します。(担当係:総務課食育支援係)

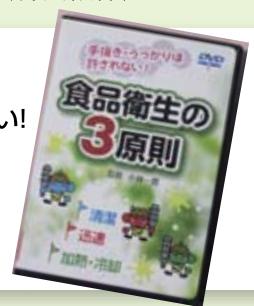
DVD

学校給食の衛生管理における
学校薬剤師の役割
検査票から見る確認ポイント
発行:公益財団法人日本学校保健会



手抜き・うっかりは許されない!
食品衛生の3原則

制作:株式会社 PHP研究所



紙芝居

免疫力をあげよう!めざせ!つよいからだ紙芝居
「がんばれ!おなかのなかのゼンダマン」

感染予防かみしばい 知って守ろう!3つのやくそく
「さんじょう!てあらいかめん」



「もったいないよ～!」やさしく楽しい
SDGs 紙芝居「たべものたろう」

書籍等

衛生管理・調理技術Q&A 一大量調理の疑問を解決!
編集:田中延子他 出版社:株式会社学建書院



改訂新版 大量調理 一品質管理と調理の実際—
編著:殿塚婦美子 出版社:株式会社学建書院

毎日食育クイズ250 書きかえ自由自在パワーポイントブック(CD-ROM付)
監修:桂 聖 出版社:株式会社少年写真新聞社

本紙に関する御意見等をお聞かせください。

(給食会ホームページ「お問い合わせ」を御利用いただくと便利です。 <https://www.fukukyuu.or.jp>)