School Lunch in Fukuoka pref









詳細は最終ページに掲載

2F
4F
6F
6F
7F
8
86

広報紙「給食福岡」 広報紙「給食福岡」編集委員会 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

広報紙「給食福岡」 検索



回覧をお願いします

食育指導 実践例

食への興味関心を高め、よりよい食習慣を 身につける児童生徒の育成

〜実態に即した指導の工夫を通して〜

福岡県立嘉穂特別支援学校

1 主題設定の理由

本校は一人一人の教育的ニーズに応じた指導・支援を行っている。近年、児童生徒数が著しく増加し、障がいの程度にも幅の広がり、多様化が見られる。食においても同様であり、食に関する指導においても個に応じたきめ細やかな目標設定や指導内容の選定、継続した指導が大切である。

2 主題の意味

「食への興味関心を高める」とは、児童生徒が主体的に給食や食べ物、植物などに関わる姿のことである。「よりよい食習慣を身につける」とは、生涯にわたり健康で豊かな生活を送るための食にまつわる力を児童生徒一人一人に合わせて伸ばしていくこと、児童生徒が身につけていくことである。「実態に即した指導の工夫を通して」とは、児童生徒一人一人の認知機能や身体機能、身辺自立など実態を多角的にとらえた上で、食に関する目標や指導内容を選定し、実態に即した指導を実践することである。

3 目指す児童生徒像

食に主体的に関わり、生涯にわたって健康で豊かな生活を送ることができる児童生徒 朝食摂取に関する指標・・・朝食を摂取している児童生徒の割合95%

4 研究の内容(手立て)

- (1)「指導段階表」「食育マネジメントシート」の作成
- (2) 各教科等における食育の視点をふまえた授業の実践
- (3) 日常生活の指導(給食時間)における食に関する個々の課題解決や実践力を伸ばす指導の実践
- (4) 学校給食の充実
- (5) 家庭との連携(保護者アンケートの実施)

5 研究の実際

手立ての(1)~(3)について記載する。

(1)「指導段階表」「食育マネジメントシート」の作成

「指導段階表」とは、本校の児童生徒の実態に沿って食に関する指導内容の具体を系統立てて整理した表である。 指導の方向性を考える際の手がかりとして活用した。「食育マネジメントシート」とは、児童生徒の実態、重点 目標、短期指導目標、具体的指導支援、評価、改善案を 1 枚にまとめたものである。本シートを活用し学校生活 全体を通して指導を行った。

(2) 各教科等における食育の視点をふまえた授業の実践

小学部6年 生活単元学習 夏野菜の葉でカラフル葉脈標本を作ろう

	知 識	(1段階) 教師と一緒に葉に触れて手触りや葉脈の筋張った感触に親しむことができる	
	識	(2段階) 葉の形や大きさや手触りから自分の担当する野菜が分かったり好きな感触を見つけたりす	
334	技能	ることができる	
単		(3段階) 葉脈の役割について教師の簡単な質問に答えることができる	
_	力思	葉脈標本の着色において	
元	カ・表力	(1段階) 提示された2色の絵の具を目で追ったり手を伸ばしたりして選ぶことができる	
	表現力等の分・判断	(2段階) 見本の中から好きな色や塗り方を選択して塗り進めることができる	
		(3段階) 色選びや塗り方で全体像をイメージして塗り進めることができる	
標	力学	(1段階) 友達の作品に関心をもったり好きな色や造形を目で追ったりすることができる	
153.	で人間性等がに向かう	(2段階) 着色した葉脈標本を友達と比べたり、様々な角度から見たりして作品を作る楽しさを味わうことができる	
	等う	(3段階) 植物の葉の形や葉脈に関心をもち観察したり話題にしたりすることができる	
本単元と関連 生活科(サ生命・自然) 葉脈の役割について知る		生活科(サ生命・自然) 葉脈の役割について知る	
する教科等		図画工作科(A表現) 育てた夏野菜の葉脈標本に着色をする	
本時の目標及び 食育の視点		夏野菜の葉を比較し、葉の形や感触の違いに気付くことができる。【食品を選択する力】	
成果と課題	成果	○授業中に葉脈と自分の手首を見比べる姿があった。 ○給食時間に「この給食がここ(手首の血管を指さす)を通るのはいつかな」などの発言があり 葉の生長や人の体のつくりに興味をもつことができた。	
課題	課題	○夏野菜の葉は柔らかいため今回はヒイラギの葉に変更した。ヒイラギの葉脈の観察はできたが、 夏野菜の葉に触れたり比べたり想定したりする観察活動の時間が短くなった。	

(3) 日常生活の指導(給食時間)における食に関する個々の課題解決や実践力を伸ばす指導の実践

目標	具体的な指導支援	評価
よく口を動か して食べるこ とができる	・するめなどの硬い食材を使い、安全に留意し、 奥歯で噛む練習をする。・食材を口に摂りこんだ後に、「かみかみ」の言葉掛けを行いすぐに飲み込まないように意識させる。	・口を動かし、噛む回数は増えている。・食材が上手く歯に当たっていない。・咀嚼力を上げる。



奥歯で 咀嚼する メニューから一品、咀嚼が必要な形態をあえて残 し、咀嚼を促す。誤嚥しないよう安全に留意する。

意図して奥歯で噛むことは難しいが、食材が飲み 込みやすい大きさになるまで口腔内で転がしてか ら嚥下する様子が見られた。

6 成果と課題

成果指標	現状値	目標値	実績値	評価
食べることや食べ物が好きな児童生徒の割合	76%	90%	92%	4
食べ物の名前が分かる児童生徒の割合	56%	60%	76%	3
食べ物のはたらきが分かる児童生徒の割合	6%	15%	20%	2
食べたい方の食品を選択することができる児童生徒の割合	80%	90%	96%	4
食事前後の挨拶ができる児童生徒の割合	90%	90%	90%	4
朝食を摂取している児童生徒の割合	94%	95%	95%	4

【評価】 4:できた 3:おおむねできた 2:あまりできなかった 1:できなかった

成果	個々の食に関する重点課題を整理し学校生活全体を通して指導を行ったことは児童生徒が食べることが好きと表現したり、食べ物の名前を認識したりする力の育成に繋がった。8割近くの学級が給食時間に重点的に取り組んだことが食事前後の挨拶をする児童生徒が高い割合で存在することに繋がった。
課題	本研究において、作成した指導段階表については児童生徒の実態を把握するにはまだ不十分であり、特に 発達の初期段階の児童生徒に対応した項目を増やすことが必要と考える。

和5職学校給食料理コンクール報告

学校給食を生きた教材として活用するために、地場産物を活用した特色ある献立についてコンクールを行うことで、学校給食の食事内容の充実と多様化を図るとともに、栄養教諭等及び学校給食調理員の献立作成、調理技術及び衛生管理の研鑽に対する意欲の高揚に資することを目的として、令和5年度学校給食料理コンクールを実施しました。(主催 福岡県教育委員会、公益財団法人福岡県学校給食会)



今年度は、27の学校や共同調理場から応募があり、1次審査(書類審査)を通過した16の学校や共同調理場が10月17日の2次審査(調理審査)に出場されました。

当日、調理された作品は、たくさんの地場産食材が上手に使用され、見た目も鮮やかに仕上がっていました。また、教材という観点からもよく考えられた作品ばかりで、審査員の方々は採点に大変苦労されたようです。審査の結果、次ページのとおり各賞が決定しました。福岡県学校給食会のホームページでは入賞作品のレシピも紹介していますので御覧ください。(https://www.fukukyuu.or.jp)

また、最優秀賞を受賞された添田町立添田小学校の方から受賞のことばをいただきました。









最優秀賞受賞のことば

『ふるさとそえだ給食』

添田町立添田小学校



左から校長、調理員、栄養教諭

この度は、学校給食料理コンクールにおきまして、最優秀賞をいただき大変光栄に思います。また、周囲の方々や生産者の方からのあたたかい言葉もたくさんいただき、うれしく思います。

今回の献立では、添田町産の野菜等を中心に旬の味を味わえるように考えました。添田町の特産品である原木椎茸や、掘りたてのれんこん、この時期だけ大量に出回る大根のまびき菜等を使用しました。また、ピーマンは、緑のピーマンと赤く熟した完熟ピーマンを両方使い、味の違いを比べられるようにすることで、子どもたちが苦手なピーマンへの関心が高まることをねらいました。さらに、英彦山りんごを使った「豚肉と野菜のりんごみそ炒め」では、すりおろしたりんごとみそだけで味付けすることで、自然な甘さになるよう工夫しました。調理作業面では、素材の特徴と盛り付けた時のバランスを考えた切り方や、蒸発量を考えた火加減、効率の良い作業工程、衛生面に配慮した食品の取り扱い方など、みんなで知恵を出し合いながら試作を重ねました。

この受賞をきっかけに給食への関心が高まり、今まで以上に意欲的に食べようとする子どもたちがいることが、 私たちにとって一番のご褒美です。今後も添田小学校の子どもたちが給食の時間が楽しみだと思えるような給食作 りに励んでいきたいです。

最後になりましたが、試作の際にアドバイスやご協力をいただいた田川郡の栄養教諭等の先生方にお礼申し上げます。ありがとうございました。



最 優 秀 嘗



添田町立添田小学校

Menu

ごはん

豚肉と野菜のりんごみそ炒め れんこんとさつま芋ののり塩 きのこたっぷりだんご汁 まびき菜とジャコのふりかけ 牛乳

優 當 秀



小郡市立立石小学校

麦ご飯

鯵の唐揚げトマトうめぇ〜ソース 七夕枝豆とひじきのマヨサラダ 豆乳たんたんスープ 小郡産小松菜としらすのふりかけ、牛乳

ひじきごはん 鮭のオリーブオイル焼き 小松菜のシャキシャキサラダ 五目みそ汁 牛乳

優 秀



上毛町立西吉富小学校

優 良



筑前町立三輪中学校

クロダマルご飯 ビビンバ風炒め パプリカのマリネ トマトスープ 牛乳

さばのグリルいちじくソースかけ 小松菜の磯の香サラダ みそけんちん汁 牛乳

優 良



行橋市防災食育センター

特別賞(米利用料理部門) 【食育・地産地消ふくおか県民会議】

福津市立福間中学校

麦ご飯 さとう梨!?肉みそ 具だくさんサンラータン なんちゃって豆花、牛乳

特別賞(牛乳利用料理部門)[一般社団法人福岡県牛乳協会]



大川市立道海島小学校

麦ごはん、山芋とりんご酢豚 小松菜としらす干しのナンプラー炒め トマトと白いんげんのさっぱりスープ 大川あまおうと杏仁豆腐、牛乳

特別賞(地場產果実·野菜利用料理部門) [福岡県果実·野菜等学校給食利用促進協議会]



筑紫野市学校給食共同調理場

麦ごはん 豚肉の中華風照り焼き 水菜とコーンのサラダ きのこの豆乳スープ、牛乳



栄養士ノート

「子どもたちの発想に 寄り添って」



糸島市立前原中学校 栄養教諭 **茅嶋 快枝**

コロナ禍まっただ中だった3年前、当時の生徒会健康委員長の発案で行われた「オリジナル給食コンテスト」は、黙食で寂しい給食時間が少しでも楽しいものになるようにと、各クラスでテーマに沿った前中オリジナルの給食を考えようというものでした。

制約の多かった時期に少しでも楽しい給食時間をと考えられたメニューは、とてもバラエティに富んでいて、子どもたちの自由な発想に私自身もわくわくしていました。

その中で、最優秀賞に選ばれたのが、前原中のスクールカ

ラーである緑色のカレー、その名も「前中カレー」でした。

それを実際に給食に出すにあたって一番考えたのが、どうしたらきれいな緑色を出すことができるかです。ほうれん草で緑色にという子どもの案を基に、いつものカレーと配合を変えたスパイスで何度か試作し、ルゥをつくりました。

実際に提供した日には、「想像以上のものができた」と発案したクラスに言われ、職員からも好評でした。

「前中カレー」は定番化し、今年で3度目の登場となります。

カレーの他にもいくつもの「オリジナル給食」が登場しましたが、子どもの案に沿うために努力してくれる調理員の方たちにも感謝するばかりです。

コロナ禍においては、大変なこともたくさんありましたが、 その中でも少しでも楽しく過ごせるようにと、自分たちで工夫 し、考えることのできる子どもたちの素晴らしさを感じること ができました。

そんな子どもたちの豊かな発想に寄り添える仕事ができる ことに日々感謝しています。

おすすめ

中間市立中間南小学校

^{栄養教諭} 白尾 雅子

厚揚げのカレー煮

「カレー味の料理に厚揚げ?」と不思議な組み合わせに感じるかもしれませんが、適度なとろみがあり、厚揚げにカレー味がからんで、とても食べやすい煮物です。食欲がおちる季節でもご飯がすすみ、いつも残食が無い人気献立です。



献立例

麦ごはん、牛乳、厚揚げのカレー煮、 もやしの中華和え

栄養価 1人分

エネルギー 208 kcal タンパク質 11.8g 脂質 10.3g 食塩相当量 1.0g カルシウム 139 mg マグネシウム 54 mg 鉄 2.0mg VA 0 μ g(RAE) VB $_1$ 0.29 mg VB $_2$ 0.12 mg VC 20 mg 食物繊維総量 6.0g 亜鉛 1.6 mg

材料	〈1人分〉	〈4人分〉
	(1)())/	(4)())/
● 豚ミンチ	25g	100g
● 厚揚げ	50g	200g
● じゃが芋	50g	200g
●玉ねぎ	40g	160g
● トマト角切り缶	20g	80g
●生姜	0.5g	2g
菜種サラダ油	0.5g	2g
● 小麦粉	2.5g	10g
● ケチャップ	3g	12g
しょうゆ	2.5g	10g
● ソース	1.2g	4.8g
● 酒	1.5g	6g
● 砂糖	lg	4g
●塩	0.4g	1.6g
● カレー粉	0.7g	2.8g
● (冷凍)チキンブイヨン	0.7g	2.8g
● 水	5g	20g

作り方

- ① 厚揚げはさいの目切り、玉ねぎは2~3m幅のスライス、 じゃが芋は一口大、生姜はみじん切りにする。
- ② 油を入れて生姜、豚肉を炒め、玉ねぎを入れ炒める。
- ③ ブイヨンと水、じゃが芋を入れて煮る。
- ④ じゃが芋に火が通ったら、トマト、調味料を入れる。
- ⑤ 油抜きした厚揚げを入れて煮て、最後に小麦粉とカレー 粉をふり入れてとろみをつける。

編集委員レポート



第74回全国学校給食研究協議大会報告



福岡県教育庁福岡教育事務所 指導主事 中西 美里

令和5年10月19日(木)・20日(金)に「第74回全国学校給食研究協議大会」が国立オリンピック記念青少年総合センターで開催されました。「子どもの心と体を健やかに育むための学校における食育の在り方〜組織で取り組む学校給食を活かした食に関する指導の充実〜」をテーマに、1日目は文部科学大臣表彰、行政説明及び関係者によるシンポジウム、2日目は8つの分科会に分かれての実践発表、研究協議が行われました。

2日目、本県からは第8分科会「安全・安心な食品選定及び衛生管理 や緊急時対応の在り方」において、新宮町立新宮北小学校 栄養教諭



永尾 美佐先生が、前任校の宇美町立宇美小学校の取組を中心に、作業工程の分析・改善を通した安全・安心な給食を提供するための組織的な対応の在り方について発表されました。

宇美町では学校給食が「生きた教材」としての役割が果たせるよう共通献立による組織的な運営を行っています。その反面、町内の施設設備や人員等が同一ではないために献立内容が施設の処理能力に合わないということ、宇美小学校の現給食室は稼働年数が昭和40年からと長く、学校給食衛生管理基準に照らした作業を行うには、作業工程を工夫する必要があるということの2つの課題がありました。そこで、衛生管理責任者である栄養教諭が調理委託会社や関係機関と協力し、「異物混入」や「食物アレルギー事故」を発生させないための取組について発表されました。具体







的には、①異物混入を減らすための確実なチェック体制を整備し、検収から調理開始までの人員配置、作業工程について検討を行うこと、②作業工程表及び動線図から作業中の混雑エリアを分析し、食品や料理の組合せを変更する等献立内容で改善を図ること、③確実な「報告」「連絡」「相談」で、あらゆる緊急時の対応に備えること等、以上3点に取り組むことで、安全な給食の提供に努めているという内容でした。明日からの給食室運営に生かすことができる大変興味深いものでした。

研究協議事項「衛生管理徹底のための学校給食施設設備の整備及び運用の在り方」では、稼働年数が長い給食施設における指導の難しさを改めて痛感しました。さらに、ハード面の早急な改善が難しい中で、ソフト面での工夫改善は日々取り組んでいくことは大切ですが、その改善が調理員の作業能力を超えないようにすることも事故の未然防止に必要だと感じました。

全体の指導助言の中で、「安全であるかどうか数値や表示があったとしても、決して安心できるわけではない。そして、間違いは一定の確率で起こることを理解し、少しでも早く異変に『気付く』こと、対応することでリスクを下げられる、そのためにも関わる『人』が重要である。」という話がありました。衛生管理責任者としての栄養教諭の役割を再認識でき、とても充実した研修会となりました。

(※掲載資料は、新宮町立新宮北小学校 永尾先生が発表時に使用されたスライドの一部です。御本人の了解を得て掲載しています。)



「_{公益財団法人} 福岡県学校給食会 親子食育体験事業」

公益財団法人福岡県学校給食会では、児童生徒や保護者が、体験を通じて「食」に関する意識を高めることを目的に「親子食育体験事業」を実施しています。

今年度は、中村学園大学短期大学部 講師 宮原葉子先生を講師に招き、令和5年11月25日(土)に福岡県学校給食会の調理研修室で、"やさいを使ったカラフルスイーツ作り"を行いました。

先生のわかりやすい指導のもと「もちもち食感の緑のパンケーキ」、「コロコロ野菜入りザクザクアイス」、「コロコロ野菜入りチューリップサンド」を親子で実習しました。野菜の意外な使い方に感心するとともに、その味の良さにも驚きでした。当日の様子を参加者にレポートしていただきましたので紹介します。

参加者レポート (親子食育体験事業)

「おやつの役割」 田中 友美子、田中 琴子(小4)、田中 塔子(小1)

今回の体験で、スイーツにも野菜が使えるということや、フルーツのように使っても、 しっかりスイーツとして成り立っていることに驚きました。キャロットケーキも、炒めて入れると人参 の味がそこまで強くなく食べやすいケーキができるという豆知識や、緑のパンケーキにおいては、水の代 わりに大根おろしを使用しても食べて全然大根の味もせず、すべて本当に美味しくいただけました。

そもそも、おやつの役割が、食事では補えない栄養やエネルギーの補完という意味もあるということで、 改めておやつに選ぶものの大切さを子どもと一緒に学べ、とても充実した時間でした。子供たちは野菜を あまり好まないのですが、少しでも野菜を食べられるようになるために、おやつから取り入れていくこと も良い方法だなと感じました。

また、包丁の使い方をちゃんと習えたため、家でも実践しています。素敵なお土産も頂き、大満足でした。

学校給食フェア開催のお知らせ

学校給食の意義やねらい、学校給食用物資の安全性等について理解を深めるとともに、親子で楽しく体験することを通して「食」に関する興味、関心を高め、家庭における食生活の改善や子供たちの望ましい食習慣の形成に寄与することを目的として、学校給食フェアを開催します。

と き:令和6年3月3日(日)

ところ: 九州芸文館

(福岡県筑後市大字津島1131)

主 催:福岡県教育委員会

公益財団法人福岡県学校給食会

福岡県学校給食栄養士会

楽しい催しを企画しています。 詳しい内容は、後日配布予定のチラシ等で御確認ください。





(写真は令和4年度に福岡県学校給食会で開催したときのものです)