School Lunch in Fukuoka pref

給食福岡

2026.7
vol.132
楽しい給食

学級活動（2）
「これからの食への
向き合い方を決めよう」

栄養教諭の話に耳を傾け、
その想いを感じる生徒たち

望ましい食習慣を主体的に身につけようとする生徒の育成

学級活動（2）を中心とした食に関する指導を通して

小竹町立小竹中学校

ふるさと納税返礼品
「けたこのくずあいすキャンディー」
を通した食育活動

詳細は最終ページに掲載

もくじ

食育指導実践例　上毛町立西吉富小学校 …… 2P
令和7年度 栄養教諭を中心とした食に関する指導の推進校事業報告 …… 4P
令和8年度 福岡県栄養教諭・学校栄養職員等研修会 …… 6P
令和8年度 食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修会 …… 7P
給食会情報 新規規格開発物資の紹介 …… 7P
令和8年度 福岡県学校給食研究指定校及び研究主題 …… 8P
栄養士ノート …… 9P
おすすめメニュー …… 9P
表紙の写真は… …… 10P
令和8年度 広報紙「給食福岡」編集委員会委員紹介 …… 10P

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」　検索
「給食福岡」はこちらからも
御覧になれます☞

＊回覧をお願いします＊
（回覧時に御活用ください）

【学校におかれましてはPTA会長様に1部お渡しください】　本紙は、給食会ホームページに掲載しています。

食育指導
実践例

令和6・7年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業報告

健全な食生活を実践することができる児童の育成
～授業の学びと日常生活をつなぐ活動を通して～

上毛町立西吉富小学校

1　研究主題及び副主題について

（1）主題設定の理由

令和6年度当初に本校児童に行ったアンケートや日常の姿から、

○ 多くの児童は食の大切さや食に対する感謝についての理解があるが全てではない。
○ 日常の食と自分自身の心や体とを関連付けて考えるまでには至っていない。
○ 食に対する理解が、主体的、実践的な姿につながっていない。

という課題があると考え、本研究を進めることとした。

（2）主題・副主題の意味

①「健全な食生活を実践する」とは

バランスのとれた栄養摂取や規則正しい食事をはじめ、児童が健康で心豊かに生活していくために必要な食に対する営みについて、考え、判断し、主体的に取り組むこと

②「授業の学びと日常生活をつなぐ活動」とは

家庭・地域等と連携・協働したＧＴ（ゲストティーチャー）の活用及び児童の発達段階や家庭・地域等の方の状況に応じてワークシートやＩＣＴ、手紙などを用いた交流

2　研究においてめざす児童像

○ 食事の重要性や喜び、楽しさを実感を伴って理解している児童
　→【成果指標】事後アンケート調査等で肯定的回答85%以上
○ 食に関する環境と自分の食生活との関わりなどを見つめ、必要な情報を収集し、健康な生活や健全な食生活を実現するために何が必要かを考え、適切に意思決定して行動できる児童
　→【成果指標】朝食摂取率90%以上　等
○ 日常の食生活や食に関する環境に興味・関心をもち、自分や家族、地域の人々のために、食生活や食環境の改善、推進を実践しようとする児童
　→【成果指標】事後アンケート調査等で肯定的回答85%以上

3　めざす児童像に迫るための具体的な手立て

【着眼１】指導の重点化を図る「食に関する指導の全体計画」及び「年間指導計画」の作成
　→ 各学年における到達目標や他教科等との関連、食育の視点、重点内容、ＧＴの活用等を記載

【着眼２】家庭・地域等と連携・協働したＧＴの活用

目的として	情報提供者として	協働活動者として	評価者として
○○さんのために ～しよう。	○○博士、名人に 教えてもらおう。	○○さんと一緒に ○○づくりをしよう。	私たちが作った○○を ○○さんに見てもらおう。

【着眼３】学校と家庭・地域等をつなぐワークシート等の活用
　→ 家庭や地域等での児童の活動（姿）に対する支援や評価をもらう
　→ 家庭や地域等の方の思いや願いなどを伝えてもらう

4　具体的実践例

第3学年　総合的な学習の時間「大豆・大好き・大発見」

まず「であう・つかむ」段階では、国語科「すがたをかえる大豆」で学習したことをもとに、大豆食品が健康につながることについて調べ、自分たちの手で豆腐を作るという課題をもった。

次に「いどむ・ふかめる」段階では、ＧＴである食進会の方の指導を受けながら、豆腐作りを行った。そこから、「豆腐を作る過程で出てくるおからを使って体にいいおやつを作ろう」という新たな課題が生まれた。そして、保護者に手伝ってもらいながら、おからを使ったお菓子を作る活動へと発展した。

最後に「ひろげる・つなげる」段階では、おからは健康に良いことから、「家族にも食べてもらいたい」という思いが生まれ、家族の好みを考えてさらに工夫する点（レシピ）を考え、おからを使ったおやつ作りを行った。

単元を通して、児童は、日常的に食べている大豆と心身の健康とのつながりについて理解し、自らの食生活を改善しようとすることができた。

第6学年　家庭科「こんだてを工夫して」

まず「であう・つかむ」段階では、今までの調理実習の経験を生かして、「食品の組み合わせを考えて家族に食べさせたい一食分の献立を考えよう」という課題をもった。その際、主菜を決めて、足りない栄養素を味噌汁の実や副菜で補うようにした。

次に「いどむ・ふかめる」段階では、価格や栄養価などの視点に加え、あまり意識していなかった地産地消や旬などの視点も意識しながら、ＧＴからの助言や友達との交流をもとに献立や食材を見直し、調理する活動を行った。

最後に「ひろげる・つなげる」段階では、それぞれの実践を発表し合う中で「さらに相手意識や目的意識を変え、家庭での食生活に生かす活動を行う」という新たな課題を設定し、実践意欲を継続させていった。

単元を通して、児童は、日常の食事に関心をもち、自分の食生活をよりよくするために実践しようとする意欲を高めることができた。

5　成果と課題

（1）成果

「食」に対する理解については、全校児童を対象に行ったアンケート結果から、「よくあてはまる」の割合が増加し、「あまりあてはまらない」「まったくあてはまらない」の割合が減少したことが分かる。また、主体的な実践行動については、同アンケート結果から、全体のほぼ90%を超える児童が行うことができていることが分かる。

これらの結果や日常の児童の姿、保護者や地域からの声などから、学校と家庭・地域等が具体的な活動や方法を通して連携しながら、児童の食に関わる課題解決に取り組むことが児童の健全な食生活の実践につながると考えられる。

（2）課題

家庭環境や保護者の意識や価値観などから、実践に差があることも事実である。しかし知識や技能、意識や意欲の向上などについては、今後も学校が担うべき役割と捉え、保護者や地域等への情報発信も含め、継続的に取組を進めていきたい。

「食」に対する理解に関する全校児童を対象に行ったアンケート結果

アンケート項目 / 児童の回答	食べ物と自分の健康の関係を知っている		毎日朝ご飯を食べている		学校で学習したことを日常生活でもやっている
	R6, 5	R8, 2	R6, 5	R8, 2	R8, 2
よく あてはまる	55.3%	69.5%	85.1%	87.8%	63.4%
すこし あてはまる	28.7%	28.1%	7.4%	9.8%	26.9%
あまり あてはまらない	13.8%	2.4%	6.4%	2.4%	7.3%
まったく あてはまらない	2.2%	0%	1.1%	0%	2.4%

令和７年度　栄養教諭を中心とした食に関する指導の推進校事業報告

食の自己管理能力を身に付け実践できる生徒の育成
～自分の食生活を見つめ、学びを実生活につなげる取組を通して～

広川町立広川中学校　栄養教諭　勝島　嘉子

1　目指す姿に迫るための具体的な手立て

ポイント１　実践につなげる授業づくり

☞ 家庭科と学級活動のつながりを意識した授業展開／学習の定着を図るチェックリストの活用

ポイント２　家庭へのはたらきかけ

☞ 授業で得た知識・技能を生かした取組／食育だよりやSNSを通した保護者への情報発信

2　実践例

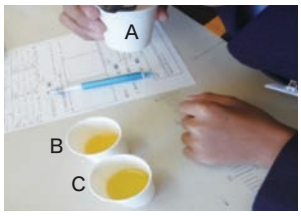
※紙面の都合上、検証授業２・３を紹介

ポイント１　実践につなげる授業づくり

家庭科の学習　題材名：中学生に必要な栄養を満たす食事

教科担任と栄養教諭による授業の取組

✓自分を見つめる取組：食品を選ぶ時に何を見て選ぶか振り返る。
✓実生活につなげる取組：加工食品の表示を見て、自分に合った食品を選ぶ。
✓学校給食の取組：食品を選ぶ時のポイントと食品表示の活用。



ジュースの飲み比べの様子

チェックリストの活用：題材前

「実生活において、自分や家族に合った食品を考えながら選んでいる・少し選んでいる」**53.6%**
「加工食品の特徴や利点を知っている」**53.6%**

学級活動　題材名：休日の昼食について

学級担任と栄養教諭による授業の取組

✓本時：給食と休日の昼食を６つの食品群と栄養価の観点で比較し、これからの休日の昼食について考える。
✓事後：①休日に食べている食事にひと工夫する。　②自分の課題に着目して昼食を選ぶ。
　③買い物から料理まですべて自分でやってみる。（①～③を選択）

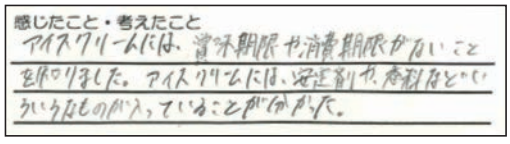
チェックリストの活用：題材後

「実生活において、自分や家族に合った食品を考えながら選んでいる・少し選んでいる」**62.7%**
「加工食品の特徴や利点を知っている」**71.4%**

ポイント２　家庭へのはたらきかけ

家庭科の学習後

✓食育だよりを配布し、保護者への啓発。
✓自宅にある食品加工パッケージを用いて食品表示を読み取る取組。


感じたこと・考えたこと
アイスクリームには、賞味期限や消費期限がないことを知りました。アイスクリームには、安定剤や香料などという名前のが入っていることが分かった。
食品表示の読み取りの感想

学級活動後

✓事後の３つに課題の中から１つを選択させ、学習内容の定着を図るとともに、実生活に即した取組を実施。

3　成果と課題

【成果】○ 教科担任や学級担任と連携し、家庭科の学習と学級活動を関連付けた授業づくりを展開したことで、生徒が自らの生活を振り返りながら、自己決定し可能な形で実践につなげることができた。
○ 給食を題材として取り入れることで、生徒にとって身近で理解しやすい授業構成となった。

【課題】● 朝食の欠食率が保護者と生徒の数値に相互性があったため、家庭との連携を強化することで、さらに実践的で効果的な取組を模索していく必要がある。

令和７年度　栄養教諭を中心とした食に関する指導の推進校事業報告

地域の食材と自分の食生活の関わりを理解している子どもの育成
～給食時間における食に関する指導を中心にして～

小郡市立大原小学校　栄養教諭　松田　麻未

1　目指す姿に迫るための具体的な手立て

ポイント１　給食時間における効果的な教材の作成、取組の工夫

☞ 野菜たしかめ週間の設定／給食ができるまでの動画作成

ポイント２　教職員間の共通理解、学級担任との連携

☞ 職員研修の実施／給食委員会を通じた周知／生産者への取材とインタビュー動画の作成

ポイント３　給食時間の学びを家庭につなげる取組の工夫

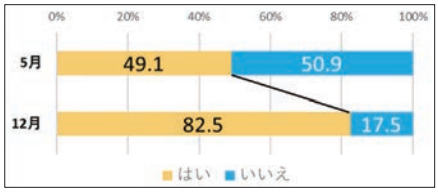
☞ 原っ子給食通信の発行／家庭でアウトプットする場の設定／学級懇談会における給食についての啓発

2　実践例

実施時期	実施した取組	具体的内容
7月	小郡市産の野菜を伝える取組 ポイント１	・お昼の放送にて、毎日、当日の給食に使用している小郡市産の野菜の紹介をした。 ・放送で聞いた小郡市産の野菜を、学級担任が児童とその日の給食で確認をして、用紙に記録し、全問正解できたクラスを表彰する取組を行った。
9月	小郡市産の野菜を食べるよさを伝える取組 ポイント１	・給食委員会の児童が、給食時間、各教室をまわり、小郡市産の野菜を食べるよさを伝えた。 ・地域の野菜を食べるよさは、①とれたてで新鮮である、②環境に優しい、③安心・安全、④小郡が元気なまちになることの４点を伝えた。 給食委員会の児童が紹介する様子
9～12月	小郡市産の野菜がどのように生産されているかを伝える取組 ポイント２	・給食で使用回数の多い小松菜、きゅうり、キャベツについて生産者に取材を行い、その取材をもとに「野菜の成長過程」や「圃場の様子」、「生産者の作業の様子」、「生産者の思い」を伝えるための動画を作成した。 【動画の種類：小松菜、きゅうり、キャベツ】
	小郡市産の野菜がどのように給食に使用されているかを伝える取組 ポイント２	・地域の食材と自分たちの食生活との関わりを理解させるため、生産者が育てた野菜がどのように給食に使用されているかの動画を作成した。 【動画の種類：小松菜、きゅうり、キャベツ】 なすの調理の様子を紹介した動画
12月	給食時間の学びを伝える取組 ポイント３	・キャベツの生産者に関する動画を視聴した後、3～6年生がその内容をその日またはその週末に保護者に伝える取組を行った。 ・大原小の給食時間の様子や児童が給食時間にどのようなことを学んでいるかを保護者に伝えるために、12月の学級懇談会の中で、ウェブ会議ソフトを使い、栄養教諭から5分程度説明を行った。

3　成果と課題

【成果】
○ 小郡市産の野菜を教材化し、それらを使用した給食を食べる時間に担任と連携し、タイムリーに食に関する指導を行うことで、児童の小郡市産の野菜に関する興味・関心を高めることができた。
○ 全校一斉の食に関する指導を行事予定に位置付けたり、週報やホワイトボード、終礼を活用して共通理解を行ったりしたことで、教職員の食育への意識の高まりや指導力向上につながった。



小郡市産の野菜が給食に使われていることを知っている子供の割合

【課題】
● 地域の野菜についての給食時間における食に関する指導を行う上で、各学年の目標に沿って、継続した6年間の繰り返しの指導を行っていく必要がある。

令和８年度　福岡県栄養教諭・学校栄養職員等研修会

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課

本研修は、５月26日（火）福岡県立ももち文化センターで実施しました。

【特別講話】「栄養教諭等による食に関する指導等の充実に向けて」

文部科学省　総合教育政策局　健康教育・食育課　食育調査官　山上　望　氏

★管理職に期待する役割

1.学校経営方針への位置付け

・食育を学校経営方針や重点目標に明確に位置付ける。
（校長のリーダーシップのもと明確なビジョンを）

・食育を「健康教育」だけでなく、「学力向上」「豊かな心」「体力向上」と関連付けて推進する。

2.食育の羅針盤となる「全体計画」の策定と運用

・食に関する指導の全体計画①と②をリンクさせることが大切（実態と評価をリンクさせる）。

・何が課題かを見極め、全教職員が共通理解を持って取り組むことで、初めて教育課程の中に食育が根付く。

3.評価とPDCAサイクルを確立する

・食育の成果を可視化し改善を図るため、こどもたちの変容を見る「成果指標（アウトカム）」と、実施状況を見る「活動指標（アウトプット）」の両面から評価を行う。評価（Check）の結果を次年度の計画（Plan）に反映させるPDCAサイクルを回し続けることで、取組はより実効性の高いものへと進化する。

4.プラスαの取組ではなく現在行っている取組の価値を見直し再整理する

・食育の取組をプラスα（新たな取組）として考えるのではなく、現在行っている指導や取組が食育の推進につながっていることを再整理することが大切。

【シンポジウム】

パネリスト

桂川町立桂川小学校　校　長　薄井　純一　氏
筑前町立三輪中学校　主幹教諭　中野　悦子　氏
新宮町立新宮小学校　栄養教諭　中西　美里　氏

【薄井校長】

食育は「特別なことをするのではなく、普段からやっていることを粛々と継続する」という考え方をもつことが推進力を生む。複数校を兼務する栄養教諭が在籍している場合、兼務校側として、本務校側の労力を考慮すること、事前にこどもと関わりやすくなるような調整、役割の配慮・工夫が必要である。

【中野主幹教諭】

主幹教諭になったことで、学校運営やPTA、地域との関わりが増えた。外部との関わりでは、栄養教諭の視点（個別的な相談指導の経験）を入れながら、主幹教諭として関わることで、気になるこどもについて共通理解を図ることができる。カウンセラー等専門職との連携など、学校運営の充実につながっている。

【中西栄養教諭】

児童数が多く一人ひとりに関わるのが難しい中で、コンテンツを作成し指導に活用してもらうことで、全体へアプローチするようにしている。授業への参画も全てのクラスでできるわけではないので、積極的に学級担任とコミュニケーションをとり、様々な情報を共有できるように心掛けている。

校長のリーダーシップのもと、食育を学校経営の柱の一つとして位置付け、全教職員が共通理解のもとに取り組むことで家庭や地域との連携も一層深まります。まずは、各教科との関連を明確にするためにも、栄養教諭だけではなくカリキュラムマネジメントを担当する職員を中心として、全教職員で食に関する指導の全体計画の見直し・再整理をしてみてください。「食」に関わる学びを毎日の教育活動の中で積み重ね、こどもたちが生涯にわたって健康で豊かな生活を送るための力を育んでいきましょう。

令和８年度　食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修会

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課

「学校における食物アレルギー対応について」

独立行政法人国立病院機構福岡病院小児科　医長　松﨑　寛司　氏

○アナフィラキシーとアナフィラキシーショックについて

※アナフィラキシーを見逃さない。分単位で症状が進行。

アナフィラキシーとは、皮膚・粘膜・消化器・呼吸器などの複数の臓器に症状がみられ、症状が急速に進行している状態。一方、**アナフィラキシーショックとは**、アナフィラキシーにショック症状を伴う状態（血圧低下やそれに伴う意識障害などの症状を伴う）であり、**生命を脅かす可能性**がある。

○学校における食物アレルギーの対応について

学校等での対応は「安全性の確保」を最優先とし、組織全体で取り組む必要がある。具体的な配慮としては、誤食防止のための座席配置や当番の工夫、教材（小麦粘土など）の管理、宿泊行事での搬送先の選定、全職員による定期的な緊急時シミュレーションの実施が重要である。

「学校における食物アレルギーへの対応について ～アレルギー症状が出てしまったら～」

独立行政法人国立病院機構福岡病院　看護部　看護師　林　真紀子　氏

○アナフィラキシー補助治療薬の活用（治療薬の種類と特徴）

エピペン®（筋肉注射）：即効性が高く、太ももの外側に衣服の上からでも使用可能。

ネフィー®（点鼻薬）：学校での使用が可能となった新薬。針がなく鼻にスプレーするだけで投与可能なため教職員や保護者の心理的ハードルが低く、携帯性にも優れている。現在は処方実績が少ないが、利用拡大を見据えて、教育現場への周知啓発と使い方の研修が課題である。

使用のタイミング：消化器（繰り返す嘔吐）、呼吸器（ゼーゼー、声枯れ）、全身（意識朦朧、唇が青白い）などの症状が一つでもあれば、迷わず使用すべきである。

給食会情報

新規規格開発物資の紹介「スクール厚焼卵（県産卵使用）」

物資規格委員会では、学校給食用物資の品質向上と安全性の確保を図り、本県学校給食の食事内容の充実に寄与することを目的として、栄養教諭・学校栄養職員・共同調理場所長等に委員を委嘱し、学校給食用に適した独自物資の開発及び取扱物資全般について、規格、品質、安全、調理性等多岐にわたって検討及び改良を行っています。

この度、第28期物資規格委員会において新たに冷凍物資「スクール厚焼卵（県産卵使用）」を開発し、令和８年度から供給を開始していますので御紹介します。学校給食における地場産物の使用割合の向上のためにも多数御利用くださるよう御案内します。

「スクール厚焼卵（県産卵使用）」　　規格：400g・600g　単位：袋

福岡県産の卵を使用し、ふっくら甘めに焼きあげた厚焼卵です。

栄養成分（100g当り）			
エネルギー	134kcal	VA（レチノール活性当量）	140 μg
たんぱく質	8.1 g	VB_1	0.04 mg
脂質	6.8 g	VB_2	0.24 mg
カルシウム	87 mg	VC	0 mg
マグネシウム	7 mg	食物繊維総量	0.0 g
鉄	1.0 mg	食塩相当量	0.7 g
亜鉛	0.7 mg		

【原料配合（%）】鶏卵［福岡県産］66.10、砂糖6.20、澱粉3.10、食塩0.40、米酢0.20、植物油脂Tr、加工澱粉1.20、水22.80

令和8年度　福岡県学校給食研究指定校及び研究主題

学校名	研究主題	研究発表会（予定）
久留米市立 竹野小学校 （令和8･9年度）	ふるさと久留米の「食」から、自分の体と命を見つめる児童の育成 ～米づくりを中心とした生産体験と生産者の思いに触れる探究活動を通して～ （令和8･9年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業研究計画書より）	
田川市立 田川小学校 （令和8･9年度）	食について関心を持ち、すすんで健康的な食生活の実践をめざす子どもの育成 ～かかわりを築く授業づくりの工夫を通して～ （令和8･9年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業研究計画書より）	
築上町立 八津田小学校 （令和8･9年度）	地域の食への関心を高め、継承しようとする児童の育成 ～STEAM教育等の教科横断的な学びを通して～ （令和8･9年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業研究計画書より）	
福岡県立 福岡高等聴覚 特別支援学校 （令和8･9年度）	社会自立を支える食習慣の形成を目指した取組 ～食育の6つの視点に基づく食に関する指導の充実を通して～ （令和8･9年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業研究計画書より）	
福岡市立 若宮小学校 （令和8･9年度）	自己の健康や成長を意識し、最適な食の選択をすることができる児童の育成 ～給食の時間におけるICTを活用した食に関する指導の工夫を通して～ （令和8･9年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業研究計画書より）	
新宮町立 新宮東中学校 （令和7･8年度）	健康的な食生活を実践しようとする生徒の育成 ～防災教育の視点を取り入れた食に関する力を高める授業実践を通して～ （令和7･8年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業中間報告書より）	11月13日 （金）
小竹町立 小竹中学校 （令和7･8年度）	望ましい食習慣を主体的に身につけようとする生徒の育成 ～学級活動（2）を中心とした食に関する指導を通して～ （令和7･8年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業中間報告書より）	11月6日 （金）
大川市立 大川小学校 （令和7･8年度）	望ましい食習慣を身に付けた子どもの育成 ～食をつむぐ3段階の活動構成の工夫を通して～ （令和7･8年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業中間報告書より）	11月27日 （金）
福岡県立 福岡高等視覚 特別支援学校 （令和7･8年度）	自らの健康について考え、望ましい食習慣を身に付ける生徒の育成 ～食に関する指導の全体計画に基づいた取組と委員会活動の充実を通して～ （令和7･8年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業中間報告書より）	11月18日 （水）
北九州市立 白野江小学校 （令和7･8年度）	食への関心をもち、望ましい食生活をしていこうとする子どもの育成 ～地域や身近な「ひと･もの･こと」との関わりを通して～ （令和7･8年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業中間報告書より）	10月30日 （金）

※ 研究発表会の詳細については、学校にお問い合わせください。

栄養士ノート

食べるっておいしい・楽しいをめざして

宗像市立玄海小学校
栄養教諭 **井上 恵美**

私は現在、中学校も併設した小中一貫コミュニティ・スクールに勤務しています。勤務校は、米や麦、大豆などの田畑に囲まれ、県内有数の漁獲量を誇る鐘崎漁港も近い、豊かな自然に恵まれた学校です。

「食のまち宗像」では、学校給食を通じて「食育」に力を入れています。毎月の「むなかた育ちウイーク」では、市内全校で統一の地元食材を使用します。事前取材を基に作成された動画を視聴することで、こどもたちは食材の背景や地域産業を学び、生産者への感謝を深めています。本校でも、宗像市の食の豊かさを感じてほしいという思いから、地場産の米や野菜、魚などを生産者のお名前と一緒に「今日のむなかた育ち」として紹介しています。こどもたちも「○○さんの育てたきゅうり、おいしいね」と、生産者の方を身近に感じています。

玄海地区は有数の大豆の産地でもあり、品質の高さで日本一になったこともありますが、特産品としての知名度は、海産物ほどは高くありません。そこで、玄海小学校の3年生は、総合的な学習の時間に宗像大豆のおいしさのひみつを探り、アピールしようという学習をしています。私も、担任と連携して教材研究や学習指導に参画する他、コーディネーターとして、農家の方や直売所の方と学校をつなぐ役割を担っています。玄海中の保護者でもある大豆農家の方には、夏の種まき、秋の枝豆収穫、冬の大豆収穫と、栽培方法などについて年間を通して教えていただきます。収穫した大豆は、3年生と一緒に行う大豆クッキングに使用します。また、給食の食材としても活用します。こどもたちは、この学習を通して「宗像大豆」に親しみや誇りを持ち、「今日の給食にも宗像大豆が入っていますか？」と聞いてきてくれます。

これからも、学校給食や様々な食の体験活動を通して、「食べるっておいしい・楽しい」と感じてもらえるように、頑張っていきたいと思います。

おすすめメニュー

広川町立中広川小学校
栄養教諭 **川北 友梨香**

新ごぼうの炊き合わせ

旬の新ごぼうを使った煮物です。通年出回っているごぼうより柔らかく、あくが少ないため、食べやすくなっています。6月4日～10日の「歯と口の健康週間」に関連して登場します。

献立例 ごはん、牛乳、新ごぼうの炊き合わせ、かみかみサラダ、ミニフィッシュ

栄養価（1人分）

エネルギー：203kcal　たんぱく質：9.8g　脂質：10.1g
食塩相当量：0.8g　カルシウム：130mg　マグネシウム：57mg
鉄：1.9mg　ビタミンA（RAE）：117μg　ビタミンB_1：0.11mg
ビタミンB_2：0.12mg　ビタミンC：16mg　食物繊維総量：4.0g
亜鉛：1.9mg

材　料

	〈1人分〉	〈4人分〉
●ごぼう	33g	1本
●こんにゃく	22g	88g
●豚肉	22g	88g
●じゃがいも	44g	2個
●人参	16g	1/2本
●厚揚げ	44g	1丁
●乾燥椎茸	1.1g	1枚
●いんげん	7g	4本
●うすくちしょうゆ	2.2g	小さじ1.5
●こいくちしょうゆ	3.8g	大さじ1
●料理酒	1.1g	小さじ1
●三温糖	3g	大さじ1
●水	22g	1/2カップ

作り方

①ごぼうは乱切り、じゃがいもは一口大、人参はいちょう切り、椎茸は水で戻し薄切りにする。
②ごぼうは水にさらし、あくを抜く。
③豚肉を炒め、人参を加えてさらに炒める。
④水を加え、ごぼう、下茹でしたこんにゃく、椎茸、厚揚げ、じゃがいもの順で加熱していく。
⑤調味料を入れ、煮込んだら、最後にいんげんを入れる。

表紙の写真は…

望ましい食習慣を主体的に身につけようとする生徒の育成
― 学級活動(2)を中心とした食に関する指導を通して ―

小竹町立小竹中学校

本校は、令和７・８年度の福岡県学校給食研究指定委嘱を受け、「望ましい食習慣を主体的に身につけようとする生徒の育成」を研究主題として、学級活動(2)を中心とした食に関する指導の充実に取り組んでいます。本校においても、食事の重要性は理解しているものの、栄養バランスを意識した食事の選択や、主体的に食習慣を改善することに課題が見られました。そこで本校では、生徒が食を「与えられるもの」ではなく、自らの健康や成長と結び付けて考え、実践していく力を育てたいと考えています。

学級活動(2)では、「これからの食への向き合い方を決めよう」を題材に、自分の食生活を振り返り、課題や改善方法について考える授業を行いました。友達との交流活動では活発な意見交換が行われ、「朝食を毎日食べたい」「栄養バランスを意識したい」といった主体的な気付きが見られました。

また、国語科では、「合意形成」をテーマに「給食レシピ」を題材とした話し合い活動を実施しました。生徒は、自分たちで考えたレシピについて意見を交流し、多くの人が納得できる献立を考える中で、他者と協働して考えを深めていました。

さらに、小竹町商工会と連携し、福岡県産の「あまおう」と葛粉を使ったふるさと納税返礼品「けたこのくずあいすキャンディー」を通した食育活動も行いました。生徒の意見をもとに小豆と竹炭を使った新商品「BLACK KETAKO」も開発され、地域とつながりながら食への関心を高める機会となりました。

今後も、各教科等や家庭・地域と連携しながら、生徒が主体的に食と向き合い、健康で豊かな生活を実現しようとする態度を育んでいきたいと考えています。

令和8年度 広報紙「給食福岡」編集委員会委員紹介

令和８年度広報紙「給食福岡」編集委員会委員を令和８年４月１日付けで次の９名の方に委嘱しましたので紹介します。(敬称は省略しています。)

Vol.132(2026.7月号)～Vol.135(2027.4月号)の編集に携わっていただきます。令和８年５月２７日に第１回編集委員会を開催し、今年度の内容等について協議していただきました。

第１回編集委員会の様子

委 員 長	馬庭　　健二	(小竹町立小竹中学校・校長)
副委員長	小林　　和美	(田川市立田川小学校・校長)
委　　員	石崎　幸太郎	(福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課・指導主事)
	大下　　敦子	(福岡県教育庁福岡教育事務所・指導主事)
	大曲　　祐子	(福岡県教育庁南筑後教育事務所・指導主事)
	伊藤　美奈子	(久留米市立竹野小学校・養護教諭)
	椎野　いずみ	(築上町立八津田小学校・養護教諭)
	吉武　　剛	(福岡県ＰＴＡ連合会・副会長)【長谷山健二委員の後任として6/23委嘱】
	原　　恵子	(公益財団法人福岡県学校給食会・総務課長)

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「お問合わせ」を御利用いただくと便利です。https://www.fukukyuu.or.jp)