

給食福岡



作る楽しさや、食べる喜びを感受し、
食の大切さを学ぶ
夏休み親子料理教室



三潯郡学校給食会



詳細は最終ページに掲載

もくじ

食育指導実践例 福岡県立特別支援学校「北九州高等学園」	2P
令和6年度 学校給食料理コンクール報告	4P
令和6年度 学校給食文部科学大臣表彰校(者)の取組について	6P
栄養士ノート	7P
おすすめメニュー	7P
表紙の写真は…	8P
学校給食フェア開催のお知らせ	8P

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



* 回覧をお願いします *
(回覧時に御活用ください)

健康で豊かな職業生活を送るために、 自らの食生活を主体的に考えることができる生徒の育成 ～食に関する指導の充実を通して～

福岡県立特別支援学校「北九州高等学園」

1 研究主題及び副主題について

(1) 主題設定の理由

本校の学校教育目標は「たくましい人間の育成」で、社会生活に必要な知識・技能・態度及び習慣を身に付けた、社会的職業的に自立する人間の育成を目指している。本校は生徒のほとんどが卒業後、福祉的就労または一般就労をする、「社会に一番近い学校」である。卒業後に就労先において自立した社会生活を営むためには、心身の健康が基盤であり、食生活をはじめとする生活習慣を自己管理できる力が必要である。生徒が社会に出る前の最後の教育の場として、本校在籍中に望ましい食事や栄養のとり方を理解し、健全な食生活を実現するための知識・技能・態度及び習慣を身に付けることは、学校教育目標の実現につながるものであり、生徒が幸福な人生を送るために非常に重要なものと考えている。

(2) 主題の意味

「健康で豊かな職業生活」とは、生徒が本校を卒業後、望ましい食事や栄養のとり方を理解し、健全な食生活を営むとともに、コミュニケーションの場としての食事を周りの人と一緒に楽しみ、元気で生き生きと働くことである。

「自らの食生活を主体的に考える」とは、自分の理想とする職業生活を送るために、どのような食生活が望ましいかを、自ら課題意識をもって自分のこととして考えることである。

「食に関する指導の充実」とは、学校教育活動全体を通して一人一人の特性に応じた食に関する指導に取り組むために、食の指導内容を系統的・段階的に整理し、教材・教具等を工夫することである。

2 研究においてめざす生徒像

- 健全な食生活を営み、食を通じたコミュニケーションを楽しみ、元気で生き生きとした職業生活を営む生徒
- 朝食摂取に関する指標：朝食を欠食する生徒 25%以下

3 めざす生徒像に迫るための具体的な手立て

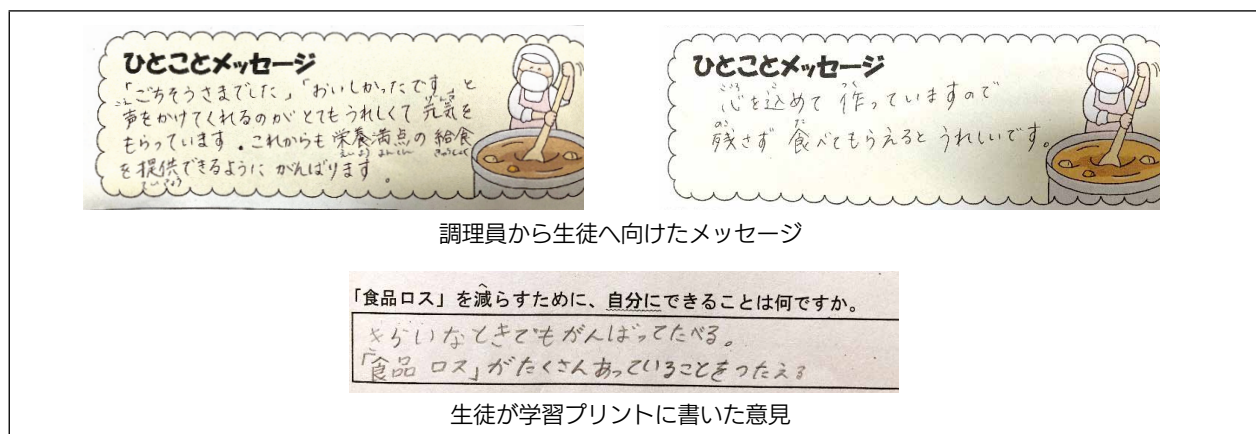
(1) 各学年別の発達段階に応じた食に関する指導	○ 食に関する全体計画及び年間指導計画の整備及び運用 ○ 生徒の実態に応じた、食育の視点を踏まえた授業実践
(2) 給食の時間における食に関する指導	○ 給食指導 ○ 食に関する知識や関心を高める掲示物の工夫
(3) 学校給食の充実	○ 生徒の食に対する興味関心や意欲を高めるための、年間計画に基づいた献立作成 ○ 農業の授業で収穫した野菜等の給食への積極的な活用 ○ 各教科等における学習内容の定着を図る「生きた教材」としての献立内容の充実 ○ 栄養バランスのとれた食事のモデルとしての献立内容の充実
(4) 寄宿舍・家庭との連携	○ 購入外出の際の間食の選び方、食べ方の指導 ○ 日常の食事の参考となるような給食献立表の配布 ○ 食や栄養に関する情報発信としての給食だよりの配布

4 具体的実践例

(1) 授業実践例 1 学年 社会科 単元名「食品ロスについて考える」

農林水産省及び環境省より発表された、令和3年度の食品ロス量の記事をきっかけに、学校生活で最も身近な食品ロスである給食の残渣に着目し、食品ロスを自分の問題として考える方向へ導くことをねらった。

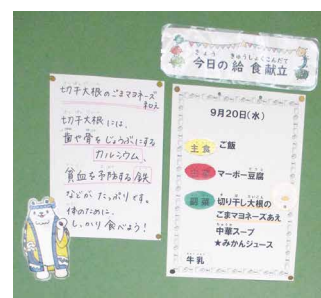
活動の中で、調理員からの生徒へ向けたメッセージを提示することで、「給食を作ってくれる人の思い」をより深く感じ取ることができた。授業後の給食では、生徒から「できるだけ食べなきゃと思った」「なるべく完食しよう」と意識して頑張っている」という声が聞かれた。



(2) 食に関する知識や関心を高める掲示物の工夫

本校は全校生徒及び職員が、寄宿舎棟にある食堂で給食をとっている。食堂の入り口前には給食のサンプルケース、その日の給食に使用した食品のカードを6つの基礎食品群に分類したボード、給食用掲示板が常設されており、生徒が給食を食べに来た際には必ず目にする場所となっている。

掲示板に掲示しているその日の給食献立には、本校では伝統的に「主食・主菜・副菜」の表示を付けている。これは、毎日の給食を通して料理ごとの大まかな栄養的特徴を理解し、卒業後、自分で食事の用意をする際に栄養バランスよく食べることができるようになってほしいとの願いを込めている。また、掲示板には、その日の給食に使われている食品の栄養的特徴、郷土料理の歴史や食文化、行事食の由来等を伝える掲示物を掲示している。掲示物は、担任が生徒に読んで紹介する等、担任による食に関する指導にも活用されている。生徒はその日の給食の栄養的なよさや食文化等の背景を知ることによって興味が高まり、苦手な食べ物でも少しずつ食べてみる様子がみられた。



食堂入口前の掲示板

5 研究の成果と課題

(1) 成果 (※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)

成果指標	現状値	目標値	実績値	評価※
自分の身体の健康を考えて、栄養バランスよく残さず食事ができる生徒の割合 (「できた」「おおむねできた」の合計の割合)	31%	50%	76%	4
卒業後の生活を見据え、自らの食生活を振り返ったり、よりよくする方法について考えたりすることができる生徒の割合 (「できた」「おおむねできた」の合計の割合)	10%	30%	55%	4
朝食を欠食する生徒の割合 (「ほとんど食べない」「時々食べない」の合計の割合)	36%	25%以下	46%	1

(2) 課題

- 食育推進組織「給食連絡会」を中心に、生徒のよりよい成長を共通の目的とし、学校全体で食育を推進したい。
- 朝食摂取率向上に向け、生徒の食事・睡眠・運動を含めた生活習慣全体を整える取組を充実させたい。

令和6年度 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6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、22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）に出場し、料理の腕をふるいました。

どの作品も地場産食材を多く使用し、色鮮やかでとてもおいしそうにでき上がっていました。しかも、教材という観点からもよく考えられており、甲乙つけがたい作品ばかりだったため、審査員の方々は入賞作品の決定には大変ご苦労されたそうです。

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ご覧ください。（<https://www.fukukyu.or.jp>）

また、最優秀賞を受賞された、みやま市立高田中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

“みやまの恵み” たっぷり給食

みやま市立高田中学校



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。周囲の方々から温かいお言葉をたくさんいただき、嬉しく思います。

今回の献立は、みやま市特産品の「なす」「セルリー」「トマト」等を含むみやま市内や福岡県内で作られた野菜を中心に使用して、新鮮で旬のおいしさを味わえるように考えました。また、栄養バランスの整った「まごわやさしい」食材を全て使用しました。「ひよこ豆と夏野菜のドライカレー」は、たくさんの野菜を食べられるようにみじん切りにし、子どもたちの好きなカレー味にして、ごはんが進むよう工夫しました。「糸こんにゃくサラダ」は、みかんジュースをドレッシングに使用し、子どもたちでも食べやすい程よい酸味のさっぱりとした味付けにしました。8品の具材の入った「トマ玉スープ」は、野菜をコトコト煮て、薄味でも野菜の旨味でおいしく、いろいろな食感を味わえるようにしました。それぞれの料理での食感の違いや全体的な味のバランス、料理の見た目も考慮し、チームで知恵を出し合い、試作を重ねながら献立を立てました。調理作業面では、衛生面に配慮した食品の取扱いに注意し、大量調理を踏まえた作業工程を考え、作業効率を上げる手順の見直しを何度も行いました。

この受賞をきっかけに、子どもたちが食事の栄養や地産地消について知り、地元の食材や生産者に興味をもって、食べ物への感謝の気持ちを抱いてもらえたら私たちも嬉しく思います。そしてこれからも、学校給食が子どもたちの楽しみの一つになるような給食作りにより一層励んでいきたいと思っています。

最後になりましたが、ご指導、ご支援いただいた皆様方に感謝いたします。ありがとうございました。



学校給食料理コンクール入賞作品



最優秀賞

みやま市立高田中学校

- ・麦ごはん
- ・ひよこ豆と夏野菜のドライカレー
- ・糸こんにゃくサラダ
- ・トマトスープ
- ・牛乳



優秀賞

朝倉市立 大福小学校

麦ごはん、あじの甘夏南蛮
朝倉産紅たまでごまあえ
厚揚げとえのきの呉汁、牛乳



優秀賞

上毛町立 南吉富小学校

発芽玄米入りごはん
チキンソーテーさっぱり玉ねぎソース
彩りきんぴら、なすと地場産平茸のみそ汁、牛乳



優良賞

水巻町立 伊左座小学校

麦ごはん、ガーリック鯖フライ
カラフル野菜のトマト煮込み
カロテンたっぷり野菜スープ、牛乳



優良賞

みやこ町 学校給食センター

麦ごはん、白身魚のカリカリ焼き
小松菜と油揚げのお浸し
豆乳豚汁、牛乳



特別賞(米利用料理部門) 【食育・地産地消ふくおか県民会議】 八女市立上陽北小学園

ターメリックご飯
和風カレー、ポテトサラダ
ブルーベリーゼリー、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】 筑紫野市学校給食共同調理場

麦ごはん、れんこんバーグ
アスパラガスのツナマヨサラダ
トマトスープ、牛乳



特別賞(地場産果実・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】 うきは市立江南小学校

麦ごはん、みのういつーとんと
切り干し大根の塩レモン炒め
茎わかめ入りトマタマスープ
柿みそ大豆、牛乳

令和6年度 学校給食文部科学大臣表彰校（者）の取組について

文部科学省では、学校給食の普及と充実を図るため、その実施に関し、優秀な成果をあげた学校及び共同調理場、個人及び団体を表彰しています。今年度、福岡県から学校給食優良学校等（学校）として福津市立神興小学校、学校給食功労者（学校給食関係者）として新宮町立新宮北小学校 栄養教諭 永尾 美佐 氏が表彰されました。令和6年度 学校給食文部科学大臣表彰の受賞おめでとうございます。それぞれの主な取組を紹介します。

学校給食優良学校等（学校）：福津市立神興小学校の主な取組

※令和2・3・4年度 福岡県重点課題研究指定・委嘱地域（校）【重点課題：学校における食育の推進】

食に関する指導

食育の取組が効果的に推進していけるよう、「A 常時活動チーム」「B 連携授業づくりチーム」「C 地域・学校・家庭連携協働チーム」の3つの組織を編成し、以下の取組（一部）を行った。

① 栄養教諭が中核となる「食に関する校内常時活動」の取組と充実／A 常時活動チーム

給食の時間に、給食時間オンライン生配信「神興☆食育ニュース！」（週に一回程度実施）を行った。配信内容は、行事食、旬の食材、食事のマナー等について季節やカリキュラムに合わせて計画した。



「神興☆食育ニュース！」配信中の様子

② 学校が地域や家庭と連携・協働して行う「食に関する連携授業づくり」／B 連携授業づくりチーム

各学年の食育に関する取組を教科横断的に配列し、1年間の取組を把握するためのものとして、「食育ストーリー」「ストーリーカレンダー」を作成した。そして、学習の内容に応じて、ゲストティーチャーとして地域人材を活用した。また、学習した内容を地域や家庭に動画やポスター等で発信した。

③ 食に関する「地域 - 学校 - 家庭」の連携・協働を推進する働きかけ／C 地域・学校・家庭連携協働チーム

担任からの要望を受け、地域連携担当教諭（主幹教諭）が地域コーディネーターに依頼し、人材の発掘、交渉等の学校と地域のつながりを行うようにした。また、4月と11月に弁当の日を設定し、児童が取り組みやすいテーマを選んで実践できるようにしたり、土曜授業の日を活用して、ドキュメンタリー映画「弁当の日」の上映会を行ったりして、家庭での食育推進を働きかけた。

学校給食の管理

① 栄養管理について

地場産物の活用として、福津市の郷土食を提供したり、生産者直売所より、年間を通じて旬の地場産野菜・果実、地場産大豆使用味噌を納入・活用した。

② 衛生管理について

学校保健委員会（学校関係者、学校医・学校薬剤師、食進会、PTA 代表者）を組織し、衛生管理における成果と課題や対応手順等の確認を行った。日常的に作業工程表や作業動線図を見直し、安全・安心な学校給食の提供に努めた。

学校給食功労者（学校給食関係者）：新宮町立新宮北小学校 栄養教諭 永尾 美佐 氏の主な取組

① 多様な立場での職務経験

昭和62年4月から平成22年3月、平成25年4月から現在に至るまで県内小中学校の学校栄養職員・栄養教諭として食育推進、給食管理等に努めた。また、平成22年4月から平成25年3月まで福岡県教育庁福岡教育事務所の指導主事及び福岡県学校栄養士会の副会長として栄養教諭の資質向上及び県内の食育推進、給食管理等の指導行政に携わった。



② 全国的な大会・研究会等における発表や掲載実績

〔平成20年度〕第48回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会において、「子ども自ら食生活の改善をめざす食育の推進」と題して、共同調理場の栄養教諭の役割について発表した。

また、栄養教諭による食に関する指導実践事例集（文部科学省）作成に携わり、「子ども自ら食生活の改善をめざす食育の推進」についてまとめ、掲載された。

〔平成25年度〕栄養教諭を中核とした食育推進事業（文部科学省）の実践中心校として、『小・中学校が連携した食に関する指導の充実』や『地産地消の推進』『学校食育フェア』による学校給食の普及・充実、『食文化理解等』食育の効果について検証を行い、その成果の普及に努めた。

〔令和5年度〕第74回全国学校給食研究協議大会において、「安全な学校給食の提供」と題して、徹底した衛生管理のもと、確実なチェック体制と調理工程等の確立による安全な学校給食を提供する方法について発表した。



栄養士ノート

「学校全体で 食育に取り組むために」



朝倉市立甘木小学校

栄養教諭 隈 美沙

栄養教諭として14年目を迎え、給食管理を中心に食に関する指導にも取り組んできました。その中で、私一人では食育を進めることは難しいと実感し、少しでも学校全体で行っていく以下を取組を中心に食に関する指導を行っています。

一つは、授業で使える教材づくりです。例えば、「大豆の資料」や「だしのとり方」などの教材を作成しました。私自身が使うこともあります。担任の先生方に使ってもらうことでより子どもたちの理解を深めることになっていると思います。また、教材を通して先生方とのコミュニケーションも増え、授業にも参

画しやすくなりました。今後は子どもたちがタブレット上で操作できるような教材をさらに増やしていきたいと思います。

もう一つは、残食調べです。本年度に入って学級ごとに残食を調べ、毎月「残食がゼロ」の学級と「あと少しで残食ゼロ」の学級を表彰するようにしています。これは、無理して食べるのではなく、「感謝の気持ちをもって食べる」という意識を高める目的で行っています。また、2か月、3か月と続けて賞を受賞した学級には、校長先生や養護教諭など様々な先生方から表彰してもらっています。多くの先生から賞賛されることで、さらに子どもたちが喜んでくれます。その結果、意欲的に給食を残さず食べようとする子どもが増えました。一方、残食が多い学級には、配膳の仕方や偏食が多い子どもへの声かけを担当の先生と一緒にを行っています。今後は、前の月より残食が減った学級も表彰していく予定です。

このように、多くの先生方を巻き込みながら学校全体で取組を進めることで、子どもたちの食への関心や食べることへの意欲を高めることにつながっていると思います。これからも「みんなでき」を意識して取り組み、子どもたちの食への興味関心を高めていきたいと思います。

おすすめメニュー

白す干と大根葉のふりかけ

飯塚市のテーマ献立である「かみかみデー」と関連付けて白す干を取り入れたメニューです。白す干には、歯や骨を形成するために必要なカルシウムが豊富に含まれています。カルシウムは、家庭で不足しがちな栄養素の一つでもあるため積極的に摂取していただきたい栄養素です。今回おすすめメニューとして紹介している「白す干と大根葉のふりかけ」は、大根の葉を活用し、ご家庭でも簡単に作ることができるメニューです。是非、作ってみてください！



献立例

麦ご飯・豚汁・
白す干と大根葉のふりかけ・
さつま芋の天ぷら・牛乳

栄養価 1人分

エネルギー20kcal たんぱく質2.3g 脂質0.8g 食塩相当量0.4g カルシウム33mg マグネシウム8mg 鉄0.2mg
ビタミンA56 μgRAE ビタミンB₁0.02mg ビタミンB₂0.02mg ビタミンC3mg 食物繊維総量0.3g 亜鉛0.2mg

飯塚市立若菜小学校 栄養教諭 山本 絵莉

材料

	〈1人分〉	〈4人分〉
●白す干	4g	16g
●かつお削り節(糸削り)	0.6g	2.4g
●大根葉	6g	24g
●人参	5g	20g
●ごま油	0.6g	2.4g (小さじ1/2強)
○三温糖	0.3g	1.2g (小さじ1/2弱)
〈A〉 ●濃口しょうゆ	0.8g	3.2g (小さじ1/2強)
●みりん	0.4g	1.6g (小さじ1/4強)

作り方

- ① 大根葉は 5mm 幅の粗いみじん切り、人参はみじん切りにする。
- ② ごま油を熱し、白す干を炒める。
- ③ ②に人参を加え、炒める。
- ④ ③に大根葉を加え、〈A〉を加え、調味する。
- ⑤ ④にかつお節を加える。

「作る楽しさや、食べる喜びを感じ、 食の大切さを学ぶ夏休み親子料理教室」

三潯郡学校給食会（大木町学校給食共同調理場）

三潯郡学校給食会では、公益財団法人福岡県学校給食会食育推進事業の助成金を活用し、夏休み期間に3つの小学校の児童と保護者を対象とした「親子料理教室」を各校区1回ずつの計3回実施しました。

はじめに、栄養教諭による災害時の食に関する講話で、ポリ袋で作る非常食を紹介し、その後、親子、友達と協力して作る料理教室を開催しました。一緒に作ることを楽しみながらゆっくり作る時間を大切にするため、人気の学校給食メニューの中でも比較的簡単に作れるものにしました（夏野菜カレー・アメリカンサラダ・アセロラフルーツ）。

最後のアンケートでは、「子供の成長を感じることができて楽しかった」「今晚また一緒に作ってみます」「お母さんと一緒に作れて楽しかった」など、多くの感想をいただきました。

親が気付かないうちに子供は日々できることが増えて成長しています。日ごろ、忙しく一緒に料理を作る機会もあまりない中、この機会を通じ、親子で一緒に作る喜びや、子供の成長を感じてもらえたのではないかと思います。また、子供たちも大好きなお父さん、お母さんや友達と一緒に作って食べることでよい経験になったことが、子供たちの楽しそうな様子からも伝わってきました。

上記の事業以外にも、学童保育所に通う3年生を対象に料理の仕方を指導する夏休み学童保育所調理教室を開催したり、給食月間には、各小学校を訪問し、共同調理場の様子を紹介することで、給食を作る人の顔や作業内容を知ってもらう活動を行ったりして、食の大切さや感謝の気持ちを身近に感じてもらえるような食育活動にも取り組んでいます。

また、保護者をはじめ地域住民の皆さんを対象とした食育活動としてInstagramで給食メニュー紹介や給食レシピ掲載、食育に関する情報を発信しています。もしよろしければ二次元コードから「みんなの食育ひろば（大木町公式）」のフォローをお願いします。



@OOKI.SYOKUJIKU

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おして「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7年3月2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

食に関する体験や展示などの楽しく学べる催しを企画しています。
詳しい内容は、後日配布のチラシ等でご確認ください。



（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）