

食で笑顔届けよう！

～篠栗町探究88タイム～



実際に給食で提供された
「和風だしの
88 スープカレー」



篠栗町立篠栗北中学校

食進会の方の
サポートを受けながら
調理する生徒



試食会用に調理する生徒

詳細は最終ページに掲載

もくじ	食育指導実践例 福岡県立福岡視覚特別支援学校	2P
	令和7年度 学校給食料理コンクール報告	4P
	令和7年度 学校給食料理コンクール入賞作品	5P
	食に関するクイズ	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.fukukyu.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)

1 研究主題及び副主題について

(1) 主題設定の理由

本校の幼児児童生徒の実態として、見えにくさや経験不足から、食事のマナーが未熟であったり、食に関する知識への理解が難しかったりする状況が見られる。また、食事と運動のバランスが取れず、肥満傾向にある幼児児童生徒もいる。これらのことから、食に関する知識や関心を高め、食事のマナーを身に付けるために、教科等と関連付けて指導を行うことは意義深いと考えた。

(2) 主題・副主題の意味

「食に主体的に関わり、望ましい食生活を身に付ける幼児児童生徒の育成」とは、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を持ち、食事のマナーや食事を通じて人間関係の形成を行うことができる幼児児童生徒を育成することである。

また、幼児児童生徒が食に主体的に関わることができるように、教職員間で食に関する実態や課題を共有し、教科等とどのように関連付けて学習を進めていくかを検討しながら、指導に取り組む必要がある。

2 研究において目指す幼児児童生徒像

食に主体的に関わり望ましい食習慣を身に付ける幼児児童生徒

3 目指す幼児児童生徒像に迫るための具体的な手立て

(1) 各教科における指導内容についての取組

「食に関する指導の全体計画」の検討、食に関する実態把握のアンケート作成、アンケートを用いた情報共有、グループ（幼稚部、小学部、中学部、寄宿舎の4グループ）による研究授業、参観、協議

(2) 給食時間における指導内容についての取組

「食に関する指導の全体計画」における学校給食年間計画の検討、給食時間の指導の充実にに向けた取組の検討、食に関するアンケート結果を基にした指導内容の検討、成果と課題の共有及び課題改善に向けた協議

4 具体的実践例

(1) 各教科における指導内容の検討

授業実践 小学部1・2年 生活単元学習「食べ物の仲間分けをしよう」

めあて：食べ物を3つのグループに分けよう

「3つの働きについて知る」段階では、「体を作る」「体を守る」「体を動かす」と、児童に分かりやすい言葉で説明した。（写真1）その後、「冷蔵庫の食材を3つのグループに分ける」活動では、それぞれの働きがイメージしやすいマークを付けた「赤、緑、黄」のカードを準備し、〇×クイズ形式で取り組んだ。児童は食材がどのグループでどのような働きがあるのかに興味をもつことができた。授業を行った後は、使用した教材をランチルームに掲示したことで、給食時間に、「魚は赤のグループだね」「全部大切だから残さないようにしよう」といった児童の発言につながった。



（写真1）

(2) 給食時間における指導内容の検討

①全校朝会での取組

幼児児童生徒が親しみやすいようにキャラクター設定された「タベル先生」役の教師が、年間5回、給食や食べものに関する内容についてクイズ形式で話をし、幼児児童生徒が自分で考えながら活動に参加することができるようにした。

子どもたちは、「タベル先生」の話をよく聞いて、クイズにも積極的に答えていた。また、毎回このコーナーを楽しみにしている様子（写真2）が見られ、食への関心も高まり、並べられた野菜を手にとって興味深く観察する姿（写真3、4）も見られた。



（写真2）



（写真3）



（写真4）

②給食週間の取組（全校での給食集会）

給食集会は、全校幼児児童生徒が参加し、「給食の質問にこたえます！」「給食の思い出」「みんなの好きな給食アンケートの結果発表」「給食をつくる道具に触ってみよう」の内容で行った。

「給食の質問にこたえます！」では、事前に子どもたちから給食に関する質問を募集した。質問への答えを学校栄養士が説明し、子どもたちは興味深く聞いていた。特に自分の出した質問が取り上げられた際には、熱心に聞く姿が見られた。また、普段見ることのできない調理室内の様子や、調理の工程、使用されている調理用具や機械などを、タブレット端末や電子黒板を活用することで子どもたちは理解を深めることができた。さらに、調理室から借りてきた調理器具を実際に手に取ってみることで、その大きさや重さを実感することができ、貴重な機会となった。

「給食の思い出」（図1）では、世代が異なる職員2名から話をしてもらった。世代や地域によって給食のメニューが違うことを知り、クイズにも積極的に答えていた。

「みんなの好きな給食アンケートの結果発表」では、自分が選んだメニューが紹介されると笑顔を見せたり声を上げたりして楽しく発表を聞く様子が見られた。



ときどき なくなるものは なに？

- ① おはし
- ② ごはん
- ③ ぎゅうにゅう



「給食の思い出」（図1）

5 研究の成果と課題

2年にわたり、保護者及び幼児児童生徒を対象に、食生活アンケートを実施した。その結果、子どもの食事中的の姿勢や食事の量、体型を気にしている保護者が多いことが分かった。また、どの幼児児童生徒も食に対する意識が高く、食の大切さを理解しており、朝食の摂取率も高い傾向にあった。結果を踏まえて、食に関する指導を行ったことで、野菜の旬の時期などについて、興味関心が高まり、幼児児童生徒が答えられる食べ物や料理の名前が増えた。

今後は、食事マナーに関する指導を継続的に行っていくことに加え、家庭における手伝いの内容や方法について保護者と連携しながら取り組むなど、さらなる食に関する指導の充実を図る必要がある。

令和7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7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、21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16日に行われた2次審査（調理審査）に出場し、腕をふるいました。

地場産食材をふんだんに活用し、彩りよく仕上げられた料理はどの作品もすばらしく、大変おいしそうにでき上がっていました。さらに、見た目や味だけではなく、教材としての観点からもよく考えられており、入賞作品の決定には大変苦労するほどの力作ぞろいでした。

審査の結果、次ページのとおり各賞が決定しました。入賞作品のレシピは、福岡県学校給食会のホームページで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小郡市立立石小学校の中村調理員より、受賞のこたばをいただきました。

最優秀賞
受賞の
こたば

給食は「食」の架け橋

小郡市立立石小学校
調理員 中村 美雪



このたびは「学校給食料理コンクール」においてこのようなすばらしい賞をいただき、大変光栄に思います。日頃から給食づくりを支えてくださる皆さま、そして毎日の給食を楽しみにしてくれている子どもたちに、心より感謝いたします。

今回の献立では、地元小郡や筑後地方の豊かな食材を生かし、「まごわやさしい」を意識した栄養バランスの良い献立で、かつ彩りよく子どもたちが食べやすい内容になるように心掛けました。

主食の「もちろしじゃごはん」は、しらす干しの臭みを抑えるためにごま油で軽く炒め、甘みのあるコーンと一緒に炊き込みました。主菜の「カラフルレモン鶏」は、レモン汁を加えさっぱりとした風味の甘辛いたれを揚げた鶏肉にからめ、黄色と赤色のピーマンを加えて彩り豊かに仕上げました。副菜の「きゃべつと七夕枝豆のいそべあえ」は、野菜が苦手な子どもでも食べやすいよう刻み海苔を加え、風味と食感に工夫を凝らしました。汁物の「ちっご小郡豆乳みそスープ」は、小郡・筑後地方で採れた野菜を使い、ベーコンのうま味を生かした洋風のみそ汁です。

日々の給食の中で子どもたちの反応が今回の献立づくりのヒントになりました。本校には栄養教諭が在籍していないため、献立づくりはメールでのやり取りを中心に進めました。試作をした際には写真を添えて感想をお伝えし、材料の分量などから味を想像していただきながらアドバイスをいただいたことをもとに試行錯誤を重ねました。

受賞後には地域の皆さまや保護者の方々から温かいお言葉をいただき、改めて給食が子どもたちと地域をつなぐ大切な「食の架け橋」であることを実感しました。これからも、安心・安全で心のこもった給食づくりに努め、子どもたちが笑顔で食を楽しみ、地元の食材や人への感謝の気持ちを育めるよう、日々精進してまいります。

（写真は、小郡市立味坂小学校 栄養教諭 行徳 直樹（左）、小郡市立立石小学校 調理員 中村 美雪（右））

令和
7年度

学校給食料理コンクール入賞作品



最優秀賞

小郡市立立石小学校

- ・もろこしじゃこごはん
- ・カラフルレモン鶏
- ・きゃべつと七夕枝豆のいそべあえ
- ・ちっこ小郡豆乳みそスープ
- ・牛乳



優秀賞

香春町
学校給食
センター

- ・ごはん ・鶏肉の塩麹焼き柿ソースかけ
- ・小松菜の梅メンマ和え ・具沢山みそ汁
- ・手作りひじきふりかけ ・牛乳



優秀賞

みやま市立
水上小学校

- ・麦ごはん ・カレーサバのらんタルぞえ
- ・切干大根とセルリーのシャキシャキサラダ
- ・Caたっぷり具たくさんみそ汁 ・牛乳



優良賞

福津市
第2学校給食
共同調理場

- ・麦ごはん ・あんずジャムの鶏オープン焼き
- ・ブロッコリーのゆかりマヨサラダ
- ・アカモクのねばるスープ ・牛乳



優良賞

大木町
学校給食
共同調理場

- ・ごはん ・きのこの焼きチーズタッカルビ
- ・切り干し入りカリカリサラダ
- ・ひじきの中華スープ ・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】

太宰府市立水城小学校

- ・麦ごはん
- ・宝満椎茸と白身魚のオイバターソース
- ・小松菜の梅ごま和え ・麻婆みそ汁
- ・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】

糸島市立前原南小学校

- ・麦ごはん
- ・糸島野菜のコロコロかき揚げ
- ・カレーそばの粉ふきいも
- ・夏のツルツルみそ汁 ・牛乳



特別賞(地産産果実・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】

豊前市立八屋小学校

- ・麦ご飯
- ・鶏肉のカレー風味唐揚げ
- ・切り干しナポリタン
- ・夏野菜のみそ汁 ・牛乳

食に関するクイズ

日本では、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品がたくさんあります。食べものをむだにすることは、もったいないだけでなく、ごみが増えてしまい、地球の環境にもよくありません。食品のむだを減らすために、私たちができることを考えてみましょう。

※答えは複数選択可

Q

1

まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことを何というのでしょうか。

- ① 食品チェック ② 食品ロス ③ 食品リサイクル



2

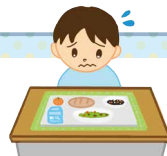
日本の学校給食では年間1人当たりどのくらいの食べ残しがあるのでしょうか。(平成25年度推計)

- ① 約3kg ② 約5kg ③ 約7kg

3

学校給食で食べ残しを減らすためにできることは？

- ① 食べきれる量を盛り付けてもらう ② 苦手なものも少しずつ挑戦する
③ 苦手なものは外して、好きなものだけ盛り付けてもらう



4

お店で売っている食品には、袋や容器に「賞味期限」または「消費期限」のどちらかが表示されています。次の食品にはそれぞれどちらが表示されているのでしょうか。

- ① お弁当 ② 缶詰 ③ カップ麺



5

お店などで買い物をするとき、食品ロスを減らすために心がけたいことは？

- ① 手前の商品から選ぶ ② 後ろの新しい商品ばかり選ぶ ③ たくさん買ってストックする

6

食品ロスを減らすために家庭で心がけたいことは？

- ① 野菜の皮など食べられる部分も使う ② 古いものから使う ③ 冷蔵庫の中を整理する

A

1 ②

食品ロスとは「まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。食べ残しや賞味期限、消費期限切れなどがあります。

2 ③

平成27年度に環境省において実施された、全国の市区町村を対象としたアンケートによると、回答があった各市区町村の小・中学校児童・生徒1人当たり、年間約17.2kgの食品廃棄物が発生していました。その内訳で食べ残しが7.1kg(約41%)と最も多い割合でした。(平成25年度)

3 ①と②

食べきれる量を盛り付けてもらい、苦手なものも少しずつ挑戦することで残さず食べられます。

4 ①お弁当：消費期限 ②缶詰：賞味期限 ③カップ麺：賞味期限

「消費期限」とは、表示されている日付までなら「安全に食べられる」期限のことです。お弁当やケーキなど、長期間保存できない食品になります。

「賞味期限」とは、表示されている日付までなら「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のことです。缶詰など、長期間保存ができる食品になります。

5 ①

手前の商品は賞味期限が近いものです。みんなが後ろの商品ばかりを選べると、手前の商品が売れ残り捨てられてしまいます。

6 ①～③全部正しい

野菜の皮なども工夫すればおいしく食べられます。冷蔵庫を整理すると、食べ物をむだなく使えるようになり、食品ロスを減らせます。



参考資料：環境省ホームページ：学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果について（2015年4月28日）、消費者庁：食品ロス削減ガイドブック（令和6年度版）



栄養士ノート

「栄養教諭としての原動力」



久留米市立荘島小学校

栄養教諭 満田 安希

「一生涯、食を心から楽しめるようになってほしい」この願いこそが、私が栄養教諭を志した理由であり、2年目を迎えた今も変わらず、活動の原動力となっています。日々の業務に追われることもあります、そんなときに初心に返らせてくれるのは、子どもたちの姿です。

勤務する荘島小学校では、廊下から調理室を見ることができるので、休み時間には子どもたちが、給食を作っている様子を見に来て「おいしそう!」「いいにおい!」と話す姿がよく見られます。給食を食べ終わると、大半の子どもたちが

「今日の給食もおいしかった!」「いっぱい食べたよ!」と、給食が大好きであることを伝えてくれます。一方で、給食に苦手意識をもつ子がいることも事実です。この課題に対応するために学級担任の先生と連携し、個別に寄り添い、少しでも苦手な食材が食べられるように声かけを行っています。すると、大きな変化が見られました。学級の子どもたちが「がんばれ」と励まし、少しでも進歩があれば一緒に喜び合う温かい応援の輪が生まれたのです。周りからの温かい声援を受け、これまで給食に後ろ向きだった子の表情が少しずつ嬉しそうに輝き始める瞬間は、私にとって何物にも代えがたい喜びです。学校給食における食育は、学級という温かい集団の力が、個々の食への意欲を育むことだということを実感しています。

学校給食は、ただご飯を食べるだけの時間ではありません。みんなで一緒に食べる楽しさや、人との優しいつながりを学ぶことができます。これからも、「食べる喜び」を育む環境づくりを追求し、栄養教諭になった時の初心の気持ちを忘れずに頑張ります。

おすすめメニュー

吉富町外一市中学校組合立吉富中学校

栄養教諭 牧原 知美

チンゲン菜のナムル

チンゲン菜は、くせがないため、子どもも食べやすい葉物野菜です。ナムルにすることで、ごま油の香りや唐辛子の辛味が食欲を増し、シャキシャキとした食感も楽しむことができる人気メニューです。



献立例

ごはん、牛乳、春巻き、チンゲン菜のナムル、中華スープ

栄養価 1人分

エネルギー:41kcal たんぱく質:1.1g 脂質:2.2g 食塩相当量:0.8g カルシウム:63mg マグネシウム:14mg 鉄:0.7mg
ビタミンA(RAE):104μg ビタミンB₁:0.03mg ビタミンB₂:0.06mg ビタミンC:14mg 食物繊維総量:1.1g 亜鉛:0.3mg

材 料

	〈1人分〉	〈4人分〉
●チンゲン菜	55g	220g
●もやし	30g	120g
●ごま油	1.3g	小さじ1強
●油	1g	小さじ1
●濃口醤油	4.6g	大さじ1強
●酢	1.5g	小さじ1強
●砂糖	2g	大さじ1弱
●塩	0.05g	少々
●一味唐辛子	0.02g	少々

作り方

- ① チンゲン菜は、茎と葉に分けて切る。
(茎2cm幅、葉4cm幅)
- ② 熱湯でもやしをゆで、水冷する。
- ③ 熱湯にチンゲン菜の茎を先に入れ、その後、葉を入れてゆで、水冷する。
- ④ ゆでた野菜の水気を切る。
- ⑤ Aの調味料を合わせ、材料と和える。

食で笑顔届けよう ～篠栗町探究88タイム～

篠栗町立篠栗北中学校

本校は、「コミュニケーション みんな 笑顔」を合言葉に教育活動を行っています。本校の特色の一つは、異学年合同の総合的な学習の時間「篠栗町探究88タイム」です。9つのコースから、生徒が自分の興味・関心をもとに選択したコースで、個人のテーマを設定し、篠栗町の「ひと・もの・こと」に触れながら探究活動に取り組みます。探究した内容は、一人一人がプレゼンテーションを行い、互いの学びを深めています。

表紙の写真は、「88タイム」食コースの生徒が、給食のメニューを考案し、試食会のために調理をしている様子です。「苦手なトマトを美味しく食べたい」「食べ残しをゼロにしたい」という願いをもち、和風だしのスープカレーに挑戦しました。篠栗町食生活改善推進員の皆さんにアドバイスをいただきながら、食材の切り方や調理の手順、調味の仕方等を試行錯誤し、試作と改善を繰り返してレシピを完成させました。最初は慣れない手つきで包丁を握り、「どうすればいい?」と質問が多かった生徒たちも、回を重ねるごとに手際よく調理できるようになりました。試食会には保護者も招待し、生徒が作り方を説明しながら一緒に調理をしたり、試食をしたりして、生徒、保護者、食進会の方々と交流を深めました。

今年度は、「和風だしの88スープカレー」のほか、5種類の料理が給食に登場しました。本校では、全校生徒と教職員が、ランチルームで一斉に会食しています。新メニューお披露目の際には、担当の生徒が工夫した点をアナウンスし、多くの拍手とたくさんの笑顔に囲まれて給食を味わいました。88タイムで考案したメニューは、いずれもリクエストが多い人気メニューになっています。

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8年2月15日（日） 10：00～15：00

ところ：メイトム宗像
（福岡県宗像市久原180）

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、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御確認ください。



（写真は令和6年度に筑後市の九州芸文館で開催したときのものです）