

給食福岡



第1学年



学級活動
「望ましい食習慣の形成」

第2学年



英語科
「お互いの食生活について交流しよう」

令和6・7年度福岡県学校給食研究指定委嘱事業研究発表会

第3学年



道徳科
「ごめんね、ありがとう」

講演



演題 「これからの学校に大切にしてほしい食育とは～食に関する指導の充実を図るポイント～」
講師 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

詳細は最終ページに掲載

桂川町立桂川中学校

もくじ	食育指導実践例 北九州市立市丸小学校	2P
	児童生徒作品紹介 八女市立みさき学園	4P
	令和7年度 学校給食優良学校・学校給食功労者表彰	5P
	行事報告(PTA学校給食教室・親子食育体験事業)	6P
	栄養士ノート	7P
	おすすめメニュー	7P
	表紙の写真は	8P
	Voice	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」



* 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

本校の学校教育目標は、「市丸の地域や保護者と連携し合い、元気な体を持ち、だれに対しても思いやりがあり、自ら学び、自ら考え、表現していく子どもの育成」である。食育を通して食への関心を高め、望ましい食習慣を身に付けることは、知・徳・体のバランスのとれた児童の育成につながる考えた。

(2) 主題・副主題の意味

「食への関心を高める」とは、地域や家庭、学校における食を通して、興味・関心をもつことである。「望ましい食生活」とは、食や健康について様々な知識を身に付け、正しい食事管理や早寝・早起き・朝ごはんの習慣を整えることである。また、「地域の『ひと・もの・こと』とのつながりや関わりを通して」とは、児童が課題解決の手段として、地域の人材や物的資源を効果的に活用する学習のことである。

2. 研究においてめざす児童像

低学年	食べ物に関心を持ち、楽しく食事ができる子ども
中学年	日常の食事に興味・関心を持ち、楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる子ども
高学年	体に必要な栄養の種類と働きが分かり、栄養バランスのよい食事の大切さを理解できる子ども

活動指標

- ①給食時間において、教室掲示資料「スクールランチ」を活用した継続的な指導を担当が行う。
- ②朝食について、市丸健康日記の取組、朝ごはんレシピコンクールの実施、健康保健委員会の動画作成を行う。

成果指標

- ①食べることが好きな児童の目標値 98%、給食を残さずに食べる児童の目標値 95%
- ②朝食を毎日食べている児童の目標値 100%

3. めざす児童の姿に迫るための具体的な手立て

手立て1

生きた教材としての学校給食の活用

手立て2

地域の「ひと・もの・こと」とのつながりを生かした単元構成及び授業づくりの工夫

手立て3

地域や家庭との連携を深める取組

4. 具体的な実践例

「健康保健委員会」
いちまる健康レンジャー



(1) 手立て1 生きた教材としての学校給食の活用

スクールランチや献立黒板の活用、栄養教諭による食に関する指導の実施、「見てみて！給食食べたよ」におけるICTの活用、健康保健委員会の活動を行った。

(2) 手立て2 地域の「ひと・もの・こと」とのつながりを生かした単元構成及び授業づくりの工夫

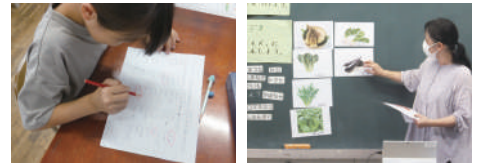
① 2年生 やさいのおいしいきせつを知ろう【学級活動】

野菜を旬の季節に分類する活動を通して、旬の野菜を食べるよさに気づき、旬の野菜を食べることを自分のこととして考えることができるようにする活動を行った。学校給食が旬の野菜を積極的に取り入れていると知ったことで、本時以降の給食時の児童の話題には、「今日は冬野菜が入っているね」等、旬を意識して献立を見る視点を持ち、旬の野菜のよさを実感した発言が出るようになった。また、生活科で、夏と冬に野菜を育て収穫したことで、野菜についての愛着と旬を意識して野菜を見る習慣がさらについたように感じた。特に本時後、冬野菜を種から育て、収穫まで行った際には、夏の時より嬉しそうに収穫したり「食べるのが楽しみ！」と意欲的な様子が見られたりした。



② 3年生 身近な食べ物“さい”発見！【総合的な学習の時間】

給食献立表から「★マーク」を手掛かりに北九州市産の野菜を見つける活動などを通して、たくさんの野菜が使用されていることに気付かせ、さらに知らないことを追究したいと考えることができるようにした。これにより、北九州市産の野菜の多さに気付き、小倉南区産の野菜への関心も高まった。給食の時間には「今日の小松菜は小倉南区で作られたのかなあ」というつぶやきも聞かれ、偏食傾向のある児童が苦手な野菜に挑戦する姿も見られるようになった。また、地域の「ひと」として生産農家やJAの方をゲストティーチャー（GT）として招いたことで、大葉春菊への関心がさらに高まった。そして、地域のイベントである「東谷フェスティバル」で知らせたいという児童のアイデアから、大葉春菊の掲示物を作成し、地域の方に紹介することができた。その後は校内にも掲示し、調べたことを放送で伝えるなど、意欲的な活動につながった。



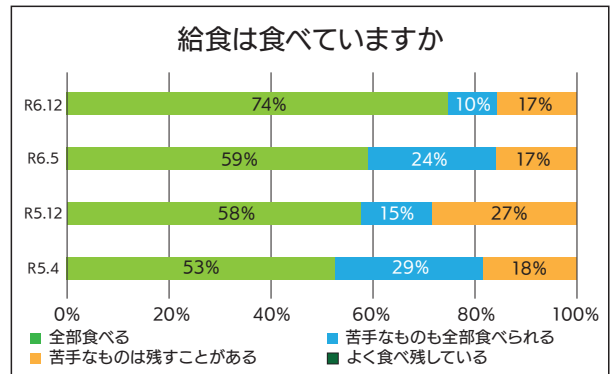
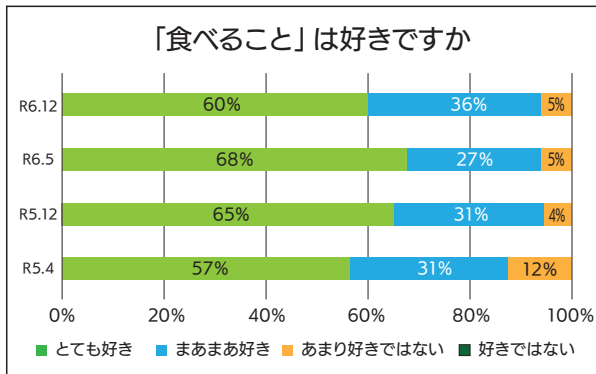
(3) 手立て3 地域や家庭との連携を深める取組

- ①地域との連携…稲作体験活動、収穫祭
- ②家庭との連携…市丸健康日記、朝ごはんレシピコンクール、収穫祭、野菜の栽培活動とワークシート「とれたていちまる畑から」、食育講演会、給食試食会、食育ノートの配布

5. 研究の成果と課題 (○成果 ●課題)

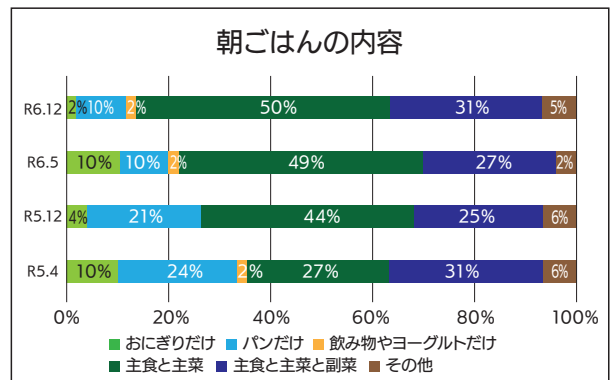
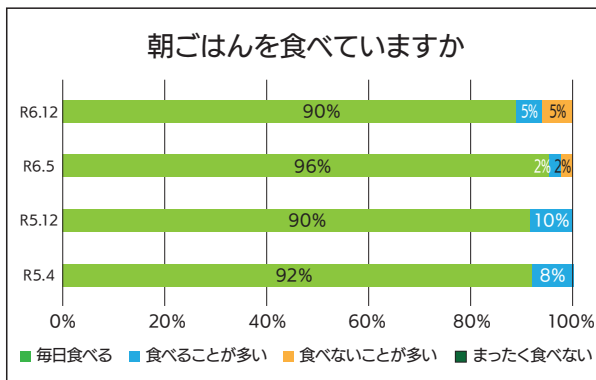
(1) 教室掲示資料スクールランチの活用

○活動指標の実施率は100%であった。全校児童のアンケート「「食べること」は好きですか」の結果から目標値にかなり近づいた。「給食は食べていますか」の問いに対して、「全部食べる」「苦手なものも全部食べられる」と回答した児童の合計は、84%であった。目標は達成できなかったものの、残す場合でも少量（令和6年度の残食率は、主食0.3%、牛乳0.1%、おかず0.2%）であることから、食に対する積極的な態度がうかがえる。給食時間の担任の継続的な指導が有効であったと考える。おいしく食べ、楽しい給食時間を過ごす姿から目指す児童像に近づいているといえる。



(2) 朝ごはんについて

○活動指標の実施率は100%であった。アンケートの結果、「朝ごはんを毎日食べる」と回答した児童が90%であった。目標値には及ばなかったが、朝ごはんをまったく食べない児童はおらず、家庭の理解と児童本人の意識の高さがうかがえる。



○朝ごはんの内容について「おにぎりやパンなど主食のみの単品食べ」は、34%から12%に減少した。「主食と主菜の組み合わせ」は27%から50%に増加した。活動指標に示す取組や食育だよりなどを活用し、「組み合わせる食べることの大切さ」を啓発してきたことが、朝ごはんの内容の改善につながったと考えられる。●栄養バランスの整った「主食・主菜・副菜が揃った朝食」の割合には大きな変化が見られなかった。今後も引き続き、朝食の内容の充実につながる取組を工夫し、家庭での実践へつなげていきたい。

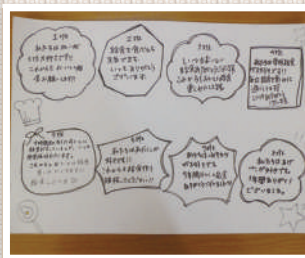
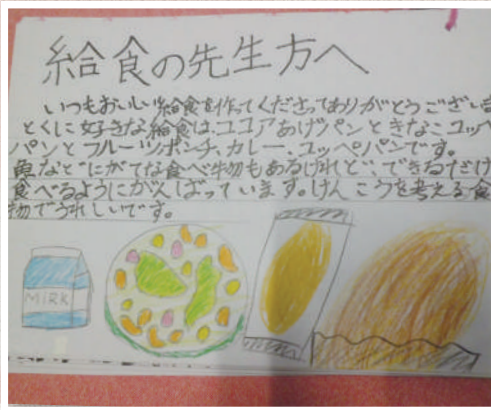
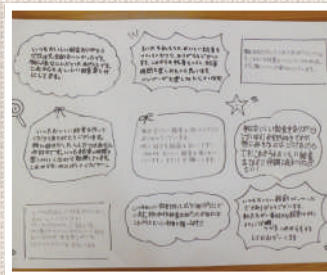
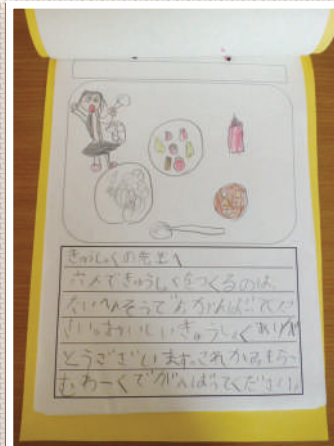
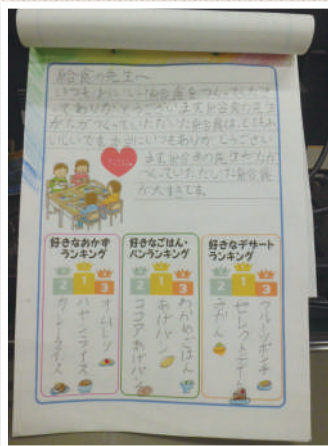
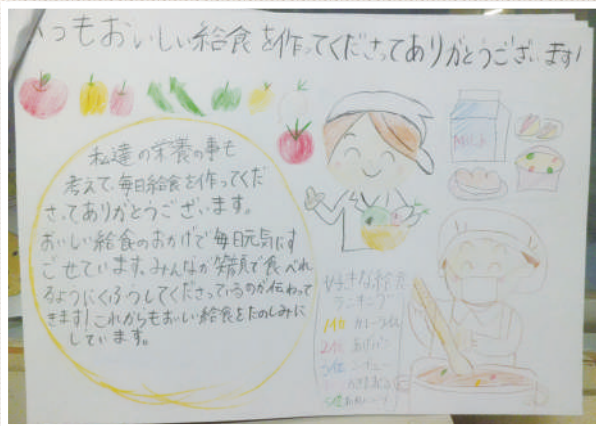
児童生徒作品紹介

～全国学校給食週間の取組～

調理員さんへのお手紙

八女市立みさき学園

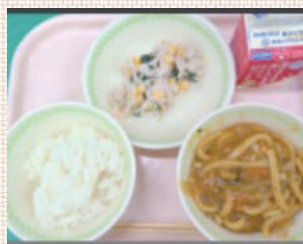
全国学校給食週間の取組として、子どもたちが日頃の感謝の気持ちを込めて、調理員さんへお手紙を書きました。その一部を紹介します。



給食ができるまでの動画

健康委員会が「給食ができるまで」の動画を作成し、各クラスで視聴しました

給食ができるまで



令和7年度 学校給食優良学校・学校給食功労者表彰

令和7年度福岡県学校健康教育研究大会

令和7年11月21日に、令和7年度福岡県学校健康教育研究大会が開催されました。本大会では学校保健・学校安全・学校給食の各分野において、幼児児童生徒の健康づくりの推進に功績のあった個人や団体に対し表彰が行われました。

学校給食優良学校および学校給食功労者は次のとおりです。

学校給食優良学校

優 秀 賞

岡垣町立山田小学校

優 良 賞

太宰府市立太宰府東中学校

奨 励 賞

福岡県立福岡視覚特別支援学校



学校給食功労者

(順不同、()内は所属及び職名)

個 人

太 田 泰 子 氏	(元岡垣町立海老津小学校 元栄養教諭)
牧 平 美 恵 氏	(元岡垣町立山田小学校 元栄養教諭)
橋 口 由季子 氏	(福岡県立柳河特別支援学校 栄養教諭)
西 野 久 江 氏	(苅田町立学校給食センター 調理員)
吉 崎 すみえ 氏	(苅田町立学校給食センター 調理員)
大 畠 ヨシ子 氏	(苅田町立学校給食センター 調理員)
岡 本 玉 美 氏	(福岡市立舞鶴小学校 調理員)

団 体

糸島農業協同組合

※個人で受賞された太田先生からの御寄稿を8ページ Voice に掲載しています。



令和7年度PTA学校給食教室、公益財団法人福岡県学校給食会親子食育体験事業

PTA学校給食教室 は、学校における食育についての説明や学校給食献立の調理実習を通して、学校給食の意義や役割等についての理解と認識を深め、家庭の食生活の改善や望ましい食習慣の形成につなげることを目的として実施しています。本事業は、福岡県教育委員会、福岡県PTA連合会、公益財団法人福岡県学校給食会の主催で行っています。

今年度は、北九州教育事務所、福岡教育事務所、南筑後教育事務所管内の保護者を対象に、各地区1回ずつ行いました。

参加者からは、「子供たちが普段食べている給食を実際に作り、食べることができて、とてもいい経験になった」「子供たちのために安心安全な給食が作られていることに、改めてありがたいと思った」「食を通したコミュニケーションも大切にしていきたい」「教室で作った献立を参考に、家でも子供と一緒に作ってみようと思った」など、給食や食生活に関する感想が寄せられました。

なお、各地区で実習したレシピは、公益財団法人福岡県学校給食会のホームページで紹介しています。

【北九州地区】

ごはん
さばのごま煮
ひじきと大豆の
煮もの

【福岡地区】

麦ごはん
鮭のみじ焼き
小松菜と切干の
ごま和え
あかもくのみそ汁

【南筑後地区】

麦ごはん
ハニー梅の鶏ソテー
八女茶ご汁

全ての献立に、給食用食材の「牛乳、お茶ばっば、八女茶ムース」の試食付き♪



親子食育体験事業 は、児童生徒や保護者が体験を通して「食」に関する意識を高めることを目的として、公益財団法人福岡県学校給食会の主催で実施しています。今回のテーマは「お魚料理教室」です。福岡県漁業協同組合連合会にご協力いただき、講師として糸島で漁師をされている柴田ご夫妻と魚食を広める活動をされているサカナグミのスタッフの方々をお招きしました。参加者の中には、魚を捌くのが初めての方も多く、当初は戸惑う表情も見られました。しかし、講師の先生方のわかりやすい指導により、次第に和気あいあいとした雰囲気の中で調理を進めることができました。当日は、「イワシの蒲焼きキンパ」を親子で調理しました。参加者の皆様に当日の様子をレポートしていただきましたので、紹介します。



「はじめてのお魚さばき」

古賀 紀子・真子 (小2)

お手本として、大きなカンパチが目の前でさばかれました。血が出て、においが生臭かったです。

最初に魚のうろこを取りました。うろこが生えている逆の方から、包丁の切れない方でゴリゴリとこすると、うろこがびよんびよん飛びはねて顔に付きました。お魚のお腹の中や頭のところはお母さんがやってくれました。お母さんは臭いとも言わず、せっせとさばいていて、とてもかっこよかったです。

それから、醤油と砂糖で味付けをしました。甘いようなしょっぱいような不思議な味でした。またやってみたいです。

「今度は僕もさばく」

山崎 由貴・伊織 (中1)

よく父と魚釣りに行きます。釣れた魚は、父がいつも3枚におろして刺身してくれます。ぼくは上手にさばけないので、いつも見ただけでした。だから今回の体験で魚を3枚におろせるようになって、父をびっくりさせようと思いました。

体験では、先生にいわしの手開きを教えてもらいました。難しそうに思えたけど、言われたとおりになると簡単にできました。蒲焼きにしてキンパを作りました。食べるととてもおいしかったです。

今度釣りに行って魚を釣ったときには、父と一緒にさばいて、ぼくが作ったものを食べさせたいです。

「初めての魚さばき体験」

沖田 京子・創一 (中2)

お肉を使った親子クッキングは時々ありますが、今回はお魚でした。魚をさばいたことも、料理したこともなかったの、応募したときからずっと楽しみにしていました。いわしの手開きは思ったより難しく、身がぼろぼろになってしまいました。しかし、できあがった料理はとてもおいしく、家でもまた作ってみたいと思いました。

今回、漁師さんの話を聞いたり、料理を教えていただいたことで、「漁師さんのおかげで僕たちはお魚を食べることができるのだ」と実感することができました。

他にも給食会説明や倉庫見学など貴重な体験をさせていただきありがとうございました。



栄養士ノート

一皿に込められた「想いのバトン」



北九州市立青葉小学校
栄養教諭 富森 記三代

北九州市が総力を挙げて取り組んでいる「おいしい給食大作戦」。このプロジェクトには、特別な技を持つプロのシェフ、柔軟な新しい感性でメニューを提案してくれる大学生、北九州市の豊かな恵みを育てる農家の方々、そして愛情たっぷりに心を込めて仕上げる調理員さんなど、実に多くの方たちが子どもたちの笑顔のために手を取り合い、一皿に情熱を注いでいます。

私の役割は、この一皿の料理に込められた「たくさんの人の想い」を、子どもたちの心に届けることです。給食時間の全校放

送や給食室前の掲示板を通して、「シェフがこだわった点はここ!」「今日の野菜には農家さんのこんな秘密があるよ」「この隠し味は大学生のアイデアだよ」など、献立が完成するまでの裏話や熱い想いを伝えていきます。子どもたちにとって、驚きや発見のある、わくわくする給食の時間になるよう、日々取り組んでいます。



「シェフとの交流給食」も取組の1つです。

シェフが学校にやってくる日、子どもたちの表情は期待に輝いていました。プロの本物の味に触れる経験は、子どもたちにとって一生の宝物になります。献立が完成するまでの過程や試行錯誤した想いをシェフから直接聞くことで、子どもたちは一皿に込められた「情熱」と「本気」に触れることができました。

「おいしい」の先にある誰かの苦労や努力、頑張りに気付いたとき、食べ物を大切にすることや深い感謝の気持ちが芽生えると感じています。そして、感謝の心でいただく一皿こそが、子どもたちの心と体を育む最高の栄養になると信じています。これからも、一皿に込められた「想いのバトン」を子どもたちへ届けていきたいと思っています。

おすすめメニュー

筑前町立東小田小学校 栄養教諭 浦邊 優香

クロダマルきなこのサラダ

筑前町の特産物「筑前クロダマル」のきなこと、旬の野菜をたっぷり使ったサラダです。調理員さんが考案したメニューを給食に取り入れました。マヨネーズにきなこを加えることで、普通のサラダよりもまろやかな味わいに仕上がります。



献立例

むぎごはん、牛乳、れんこんつくね、クロダマルきなこのサラダ、団子汁

栄養価 1人分

エネルギー59kcal たんぱく質2.4g 脂質3.8g 食塩相当量0.3g カルシウム52mg マグネシウム15mg 鉄1.0mg
ビタミンA(RAE)119μg ビタミンB₁0.06mg ビタミンB₂0.08mg ビタミンC31mg 食物繊維総量2.2g 亜鉛0.3mg

材 料

	(1人分)	(4人分)
●ブロッコリー	16g	65g
●小松菜	20g	80g
●人参	8g	30g
●コーン	8g	30g
●かつお節	0.3g	1g
●しらすばし	1g	4g
●クロダマルきなこ	1.5g	6g(大さじ1)
●マヨネーズ	4g	16g(大さじ1強)
●濃口しょう油	1g	4g(小さじ1弱)

作り方

- ① ブロッコリーは一口大に切る。小松菜は1cmのざく切り、人参はせん切りにする。
- ② ①とコーンをさっとゆでて冷やす。
- ③ かつお節としらすばしをトースターで焼く。
- ④ ボウルに②、③を入れ、クロダマルきなこを加えて和える。
- ⑤ ④にマヨネーズと濃口しょう油を加えて和える。

令和6・7年度福岡県学校給食 研究指定委嘱事業研究発表会

桂川町立桂川中学校

令和7年11月21日に、桂川町で実施した研究発表会の様子です。本研究発表会では、「食への関心を高め、自分の食生活を豊かにしようとする児童生徒の育成」をテーマに、小中学校において工夫を凝らした授業を公開しました。

中学校第1学年の学級活動では、毎日の食事を振り返りながら、成長期の体にとって大切な食習慣について考えました。自分の生活と結び付けて話し合う中で、「これから自分にできること」を前向きに考える姿が見られました。

第2学年の英語科では、食生活を話題に、オンラインで海外の中学生とお互いの考えを伝え合う学習を行いました。言葉の学習だけでなく、文化や生活の違いに気づき、自分の食生活を見直すきっかけとなりました。

第3学年の道徳科では、「ごめんね、ありがとう」という言葉を通して、思いやりや感謝の気持ちについて考えました。日常の出来事を振り返りながら、自分の思いを見つめ直す姿から、心の成長が感じられる授業となりました。

また、講演では、これからの学校における食育の大切さについて学ぶ機会を得ることができました。今回の研究発表会は、食を通して生徒の健やかな成長を支える本校の取組を、多くの方に知っていただく貴重な場となりました。

Voice

「学校給食と私」

令和7年度福岡県学校健康教育研究大会 学校給食功労者表彰受賞
元 岡垣町立海老津小学校 元 栄養教諭 太田泰子

この度は、学校給食功労者表彰をいただき、誠にありがとうございました。私は、学校栄養職員そして栄養教諭として41年間勤務しました。お便りや献立表は手書き、食育は手作りの紙芝居で行っていた遠い昔から、近年は電子黒板にパワーポイントで資料を提示するようになり変わりましたが、子供たちの興味津々なワクワクした瞳は今も昔も変わりません。クイズに全力で答える姿や、給食をおいしそうに食べる姿に支えられて、定年まで働くことができました。



採用されたばかりの頃は、学校栄養職員は町に一人しかおらず、右も左もわからない状態でした。そんな時、県給食会の営業の方や検査室の方に様々な質問をし、業務的にも精神的にもずいぶん助けていただきました。年を経て栄養教諭の仲間も増えてチームで仕事をできるようになり、不安や悩みも少なくなりましたが、多くの人に支えられて今の自分があるという思いは、より深くなりました。

特に、食育を効果的に推進していくために、欠かせないのが調理員さんの協力です。日々の給食を充実させることはもちろんですが、各国の料理や各地の郷土料理など、新しい献立にも果敢に挑み、6年生の卒業バイキング給食では何度もミーティングを重ね、驚くほどのチームワークで給食を作り上げていただきました。

私は今、同じ町内の小学校で、給食費などの事務補助として働いています。今までは栄養教諭として学校給食を担ってきましたが、今後は支える側として、給食に携わる皆さんを応援していきたいと思っています。

最後になりましたが、この度の表彰に際し、これまでお世話になったすべての方々に感謝申し上げます。