

# 東京都の 学校給食

<http://www.togakkyu.or.jp>

編集・発行 公益財団法人東京都学校給食会

〒113-0021

No.408

東京都文京区本駒込5-66-2

平成23年7月15日 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

- 1…学校紹介 日野市立平山小学校
- 3…東京都立中央図書館  
都立図書館のおいしい本シリーズ2
- 4…健康づくり助成校の活動紹介
- 5…第6回「全国学校給食甲子園」出場校募集
- 6…給食会だより



## 日野市立平山小学校

### 地域と連携して食の大切さを育む学校給食



#### 1 食の大切さを学校から発信

食育はまさに生きる力の原点です。平山小学校では、各学級担任、食育リーダー、栄養士、調理員と保護者、地域の農業生産者がともに密に連携を図りながら取り組んでいます。「よく食べ、よく動く元気なひらやまっ

子」の育成を目指して、給食指導を中心に、各教科においても、食に関する指導に力を入れています。

冒頭の写真のように、ランチルームでは、順番に異学年交流給食を行っています。地域の方を招くこともあります。マナーや協調性・社会性を身に付ける貴重な場になっています。



教科の内容と関連させた学習。栄養士も登場して、給食から食料自給率を考えています。(第5学年の社会科)



第1学年の学級活動。栄養士による食育指導。

これらの取組は、日々、学校Webサイトで発信して、家庭や地域に伝えています。

また、本校は、コミュニティ・スクールであるという特色を生かして、一昨年度より地域ぐるみで「早寝、早起き、朝ごはん」運動を行い、子どもたちに望ましい食事の習慣や健康的な生活を送るための基本的な生活習慣を身に付けるよう、働きかけています。具体的には、学校運営協議会で作成した「平小みんなのやくそく」ルールブックに掲載したり、年に3回親子花まる週間を実施して、意識づけを行ったりしています。

## 2 地域に根ざした農業体験活動

平山小学校では、毎年、地域の農業指導者の方にお世話いただき、生活科や総合的な学習の時間に、種まきから収穫までの農業体験を行っています。1、2年生とわかき学級(特別支援学級)では夏野菜、第3学年では金ゴマ、第4学年では伝統の“平山陸稲”、第5学年では日野産大豆を栽培しています。

子どもたちが地域の方にいろいろ教わりながら、自分たちで食物を育てることや、収穫を喜び、自分たちで調理して食べる体験は、食や地域について学ぶ貴重な体験の場となっています。特に、収穫や調理の活動時には、地域の方に加えて、保護者の方にも一



第3学年 金ゴマの脱穀



第5学年 日野産大豆の収穫

緒に参加していただいています。

栽培活動で、土作りや間引き、草取りなど食べ物として口に入るまでの全行程にかかわることで、自然の厳しさ、命の尊さ、食のありがたさを学んでいます。苦勞が多い分、収穫の喜びは格別です。この苦勞は、

給食の食材として毎朝地元の農家から届けられる取れたての農作物への感謝の気持ちと、残さずおいしくいただくという気持ちにつながっています。また、地元の農家の方とのかかわりを通して、自分たちの住んでいる平山地域と、地元でとれる野菜への愛着が生まれています。

## 3 ガラス張りの“見える!見せる!給食室”

温かく安全でおいしい給食の一番大切な役割を担っているのが給食室です。新築4年目の明るくオープンな平山小学校の校舎自慢の一つが、ガラス張りの「見える、見せる給食室」です。

廊下から給食室の中がすべて“見える”ため、子どもたちも休み時間などに調理風景を見て、給食への興味・関心を高めています。給食を作る姿を間近に見ることにより、働くことの大切さを学ぶ機会ともなっています。栄養士や調理員は、日々“見せる”ことで、食を大切にしてほしいという熱意や願いを伝え、子どもたちとのかかわり合いやぬくもりを大切にしています。



学校給食は日野市の自慢の一つ。日野市では、地産地消運動の先駆けとして、昭和58年度から、給食に地場産の新鮮な野菜を食材として取り入れています。利用率25%を目標に、栄養士は、日野産の野菜を取り入れる工夫をしながら、日々、バランスの良い献立づくりを行っています。

平山小学校 Webサイト

<http://www.e-hirayama.hino-tky.ed.jp/>

学校長 五十嵐俊子  
学校栄養士 川口 芳江



# 本で楽しむ日本の食べ物

都立中央図書館 司書 中山 康子

こどもの育ちを支える「食」に関する本をご紹介します6回シリーズ。第2回は都立中央図書館の蔵書から、日本の食べ物に関する本をご紹介します。

普段身近な日本の食べ物には、長い歴史やおもしろいエピソードが隠れています。そんな日本の食べ物の魅力をお伝えし、夏を乗り越え秋に向かう時期の給食メニューにひとあじ和の風味を加えていただければ幸いです。

## 子どもが大好きな給食メニュー!それはカレー!

カレーのルーツはインド、混合スパイスを駆使した日本のオリジナルカレーや、諸国伝統のカレー等様々なカレーを紹介。

『カレーのすべて』

柴田書店 2007



## 秋の味覚をくるむお味噌の香り。

子どもたちにたべさせたいお味噌メニュー、お味噌の歴史、味噌ことわざまで。

『お味噌のことが丸ごとわかる本』 榎出版社 2007



## 日本人の人気ナンバー1!

子どもたちが大好きなすしのルーツと歴史、郷土ずしにすしダネに醤油と海苔の歴史…。すしのおいしさの秘密が盛りこまれています。

『現代すし学—すしの歴史と、すしの今がわかる』

大川智彦著 旭屋出版 2008



## 祭りや行事のご馳走はここらの原風景!

季節の移ろいや巡りくる行事のご馳走は、こどもの成長と家族の安寧を願う母たちの願い。晴れの日の食べ物を紹介。『聞き書ふるさとの家庭料理別巻 祭りと行事のごちそう』

農山漁村文化協会 2004



## 麺はどうやって日本の食べ物になったのか?

高名な料理人の著者が古来からの日本の麺を復元して料理。547ページの労作。

『日本めん食文化の一三〇〇年』 奥村彪生著 農山漁村文化協会 2009



都立中央図書館では、日本の食べ物の本約300冊を写真パネルや歴史的な料理のレプリカとともにお見せする企画展示を行います。特に東日本大震災にあわれた東北各県の復興をサブテーマとし、詳しくご紹介。夏休みのひととき、ぜひご覧下さい。

## 「日本の食—ゆたかなる東北の幸」

ア 開催期間：平成23年7月12日(火)から8月31日(水)まで  
(ただし7月15日、8月4日、8月19日は休館日)

イ 開催時間：午前10時から午後5時まで

ウ 展示会場：東京都立中央図書館 4階 企画展示室

★上記にご紹介した日本の食べ物の本も展示しています。



## 健康づくり助成校の活動紹介

本会では、学校給食の充実並びに学校等における食育を推進するため、毎年、各地区教育委員会、学校栄養士会や学校等で実施される調理講習会、講演会や学校給食展等の食育活動に対し、費用の一部を助成する事業を行っています。

平成22年度は23団体が本事業を活用されましたので、今号と次号で、活動の一部をご紹介します。

### 「保護者・地域を対象とした食育・調理講習会」を実施して

武蔵村山市教育委員会教育部学校給食課兼務  
武蔵村山市立第四中学校 栄養教諭 塩塚宏治

昨年度、公益財団法人東京都学校給食会の「学校給食における健康づくり事業等助成」制度を活用させていただき、武蔵村山市立第七小学校と第四中学校の保護者・地域の方々を対象に調理講習会と食育講話を実施した。

昨年度より、第七小学校と第四中学校の小中連携活動を実施しており、食育推進モデル校として食育研究を推進している。学校から保護者、地域の方々に対し、主に「朝食の大切さや朝食の機能」について、簡単・短時間で調理できるプロの味と料理のコツを一流講師から教えていただき、実習を行っている。その後に栄養教諭による食育講話を行い、家庭と地域での食育の啓発と情報を発信している。

ここで食育の取組を一部紹介します。

第七小学校では、食育の授業を工夫するにあたって、これまでの研究で作成



した「食に関する全体計画」の見直しを図りながら「食育年間指導計画」の修正を行い、さらに今年度は第四中学校との食育の連携を視野に入れて、小学校と中学校の「食に関する指導目標一覧」を試行的に作成してみました。まだまだ児童や生徒の実態、小学校と中学校との連結を考えながら、内容を吟味し、学年の縦の一貫性や整合性を整えていかなければならないと考えています。

まず食育の時間を利用して、栽培作物を充実する取組を行いました。これまでも取り組んできているので、児童も慣れた様子で取り組むことができました。昨年度は学校農園だけではなく、近所の畑も借り、市内の生産農家の方のご指導をいただきながら栽培に取り組みました。稲、トマト、きゅうり、大根、さつまいも、じゃがいも、小松菜、ほうれん草、

枝豆、かぼちゃ等々、変わったところでは、しいたけの原木栽培等、20種類を超える作物を児童に栽培させました。市内の生産農家の方のご協力を得て、作物の世話を児童自身が行っていくことで、作物を育て、収穫する喜びを実感することができ、そのことで農作物を身近に感じ、野菜を大切にする意識が育ってくると考えます。また学校や家で、その野菜を口にすることで、野菜本来の新鮮なおいしさを味わい、野菜嫌いを少なくすることにもつながってくると考えました。

また、食育の授業における指導形態としては、これまでの担任

と栄養教諭、担任と保護者のTT体制とともに、さらに養護教諭や生産農家の方々の協力も得て、食に対する様々



な知識や思いを伝えられるように工夫して取り組んでみました。また、今後はさらに、小学校の児童と中学校の生徒が「食育」を通じて交流し連携していくためには、どんな指導形態がふさわしいのか、ということについても検討していかなければならないと考えています。

また、21年度は「村山を食べよう」というキャッチフレーズのもと、村山産の野菜を使った「地産地消」の学習を通じて、地元の食材を身近に感じ、地元の食材に親しみ大切にしようという意識を育ててきましたが、22年度は、さらに「地産地消マップ」づくりに6年生が取り組みました。地元の生産農家8人の方々に授業に参加していただき、フィールドワークも行って、村山のどこでどんなものが作られているのかをまとめました。その学習を通じて、村山には椎茸栽培農家や酪農農家、そして養蚕農家があることも知り、改めて村山が豊かな自然と大地を有していることを知り、地元への愛着を再確

認する良い機会となりました。

そうした学校における食育の授業の実践とともに、児童の食に対する意識を高めていくためには、保護者の方の食に対する意識が大切であると考え、一昨年度から「一流シェフによる調理講習会」を実施してきています。第七小学校保護者・地域を対象に1回、第四中学校の保護者・地域を対象に1回、計2回実施しました。

### 調理実習メニュー

フレンチトースト、玉子焼き、スクランブルエッグ、肉味噌、かぼちゃの含め煮、みそ汁。

なかでも、フレンチトーストとかぼちゃの含め煮は反響が大きかった。

#### ○フレンチトースト

作り方;①牛乳、生クリーム、バニラをなべに入れひと煮たちさせる。

割りほぐした卵、砂糖、塩をあわせ牛乳を加える。

②バケットを漬け込む。5分～10分。

③フライパンにバターを入れ溶かす。

④砂糖を入れて軽く焦がしたら、パンを入れて焼く。

⑤出来上がりにメープル、粉砂糖をかける。

#### 感想

・簡単に調理できて、美味しいレストランで食べる味でした。

・後日、実習参加者から、朝いつも食べていけない子供たちが美味しいと朝食を食べていきました。

・かぼちゃ煮も水を少量しかつかわずに、こんなに美味しく煮物ができることをしりませんでした。家に帰って作ったら高評でした。

など多くの方々からお礼の声をいただきました。

栄養教諭の講話では、「夏に負けない食事のとり方。朝からスッキリと脳が活性化する子供の食事とは？」など毎回話の内容を

代えて行っています。保護者も児童に言われて参加することが多くなっています。この取り組みは、今後も続けたいと考えています。

以上のように、食育の取組を通じて、「生きることは食べることでもある」という日常の食事の重要性を理解し、「食に関する知識や食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」という食育におけるねらいに迫っていきたいと考えています。



## 第6回「全国学校給食甲子園」出場校募集

本大会は平成23年11月5日～6日 女子栄養大学駒込キャンパス(東京都豊島区)で開催

全国の学校給食で提供されている、郷土を代表する料理を通して競い合う「全国学校給食甲子園-地場産物を活かした我が校の自慢料理-」の出場校の募集が7月1日から始まりました。

全国47都道府県、6ブロックからの応募校(給食センターを含む)を3回の書類審査で各ブロック代表2校を選出し、合計12校が11月5日(土)～6日(日)に女子栄養大学駒込キャンパスで決勝大会に臨みます。

昨年度は岐阜県郡上市白鳥(しろとり)学校給食センターが優勝、準優勝は富山県砺波(となみ)市学校給食センターでした。皆様も自慢の献立で参加されてはいかがでしょうか?

<献立テーマ> 地場産物を活かした我が校の自慢料理

<募集期間> 平成23年7月1日(金)～8月10日(水)

<問い合わせ先> 全国学校給食甲子園事務局

電話番号:03-3669-7080

ホームページアドレス <http://www.kyusyoku-kosien.net/>



※全国学校給食甲子園事務局 提供

## 本会取扱いの国産乾しいたけ(香信)工場及び産地の紹介

本会取扱いの乾しいたけ(香信)は、宮崎県産、熊本県産、鹿児島県産の厳選した原料を使用しています。春子(春椎茸)の収穫が終わり、市場の競りも一段落した5月下旬、良質な23年産の原木乾椎茸を確保するため、職員が鹿児島県の工場及び産地を訪問して情報収集に当たりました。



ほだ場の様子

鹿児島県南九州市知覧町にある乾物製造卸会社の「株式会社かしい」は、大規模な低温倉庫を備えた全国でも有数の原料在庫を抱える老舗企業で、数年前の新工場稼働に伴い鹿児島市内から引っ越してきました。この工場から本会に出荷される乾椎茸は、7桁の番号により生産者までのトレースが可能な徹底した製造ロット管理が施されています。また、ヨーロッパのオーガニック(有機栽培)基準であるエコサート認証取得工場として日本産原木椎茸をEU諸国へ輸出しているほか、食品安全のマネジメントシステムISO22000を取得するなど、原木椎茸の普及及び安心安全への積極

的な取り組みを展開しています。巨大な倉庫内に整然と積まれた原料と、整理整頓の行き届いた製造ラインを見学して、高品質な製品を安定的に出荷することへの揺ぎ無い努力と自信を垣間見ることができました。



生産者の中川さん親子

産地においては、鹿児島県東部に位置する志布志市の生産家中川式司郎(なかがわつねじろう)さんを訪ねました。整然と管理されたほだ場や、新旧合計6台もの大型乾燥機を所有している中川さんは、高品質の乾椎茸を数多く出荷する、地元でも有数の大規模生産家です。近年は仕事の主役を息子さんに引き継ぎ、お孫さんと過ごす時間も増えてきたみたいですが、まだまだ多くの時間を山林の重労働に充てています。椎茸栽培の役目を終えたほだ木は、ほだ場の隅に積まれて土に戻ります。ここでは毎年たくさんのカブトムシが羽化するとのことで、有機栽培の恩恵を受けているのは人間だけではないのだな、と感じさせられた産地訪問でした。

## 「八丈島産のさかな」を使った料理講習会の開催のお知らせ

学校給食において地場産物の活用が求められている今日、給食会では児童生徒及び保護者を対象に、東京の地場産物である八丈島産のさかなを使った料理講習会を10月1日(土)都民の日に開催します。ぜひ、ご参加ください!



期 日 ● 平成23年10月1日(土)  
時 間 ● 午前9:30~午後1:30  
会 場 ● 東京都学校給食会館  
文京区本駒込5-66-2  
問い合わせ先 ● 電話 03-3822-9391  
担当:佐藤

対 象 ● 都内に就学する小・中学校の児童・生徒及び保護者  
募 集 定 員 ● 20組 40名  
申 込 方 法 ● 本会ホームページに掲載中  
▶ <http://www.togakkyu.or.jp>  
参 加 費 ● 無料

★参加者はエプロン、筆記用具をご持参ください。また、小・中学生は、上履きをご持参ください。

主催 公益財団法人 東京都学校給食会

後援 社団法人 東京都小学校PTA協議会 / 東京都公立中学校PTA協議会 / 東京都教育委員会

【訂正】本会広報(東京都の学校給食406号)の3P「平成23年度 学校給食関係行事予定」の中に誤りがありましたので、お詫びして訂正いたします。

	行事名	主 催	期 日	開 催 場 所
正	学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	8月2日(火)~3日(水)	みらい座いけぶくろ(豊島公会堂)
誤	学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	7月26日(火)~27日(水)	東京公文書館