皆実食育だより

平成23年11月

栄養教諭日記

全国大会の取材で、本校にもテレビ局の取材が入り、3 年 1 組の給食時間の様子が映し出されました。上手に配膳している様子やおいしそうに食べている様子に思わず、 笑みが浮かびました。

11月8日(火)、9日(水)の2日間、第62回全国学校給食研究協議大会が初めて広島県で行われ、全国から約900名の参加者が国際会議場に集まりました。1日目は、全体会において「自主的・実践的に食生活を営んでいくことのできる児童の育成」と題し、本校の食育推進の取組を報告しました。

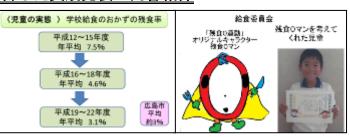


また、広島県の各地の食育の取組を紹介した展示ブ

ースの入り口付近に、皆実小学校の取組が展示されました。その展示物は、学校へ行こう週間中から、中校舎 1 階東側に掲示しております。土曜参観日にぜひ、ご覧ください。

全体会で報告した実践発表の内容紹介

本校では、平成16年度に文部科学省の食育推進事業を受けてから、学校全体で食育推進に取り組んできました。その結果、残食率が7.5%から3.1%に減りました。今年度はさらに減少し、



現在は3%を切っています。これは、児童提案の完食週間の取組や給食委員会を中心に活動している"残食O運動"などの取組の成果も大きいととらえています。

また、食文化への理解を深め、地元の食材を知り、活用促進を図るため、学校給食を通して行っている取組を紹介しました。児童が「日めくり配膳表」を使い、「地場産物の日」や「郷土食」、「一汁二菜」の献立のポイントを紹介することで知識の定着を図っています。





この他にも、「じばちゃん」「いりこっち」などのキャラクターの紹介や親子料理教室の紹介もしました。

全国大会当日の展示ブースの紹介

全国大会ということで、広島県内各地の食育の取組の紹介や、広島県の地場産物の紹介も展示ブースで行われました。本校の取組は、その入り口近くに展示されました。その他の展示物としては、フェルトで作られた広島県の地場産物が地図上に示された広島まるごとマップや、教材として使う「三色の栄養の木」、広島菜、くわいの実物も紹介されました。

広島まるごとマップ(上) 食育のための教材 (下)





皆実小学校の取組



広島菜(上)くわい(下)





お弁当で地場産物や郷土料理を全国に紹介

大会で販売されたお弁当 も、広島県の郷土食や地場産 物づくしでした。これは、広 島県栄養士協議会の提案で 企業に依頼したお弁当です



カキフライ 小鰯の天ぷら 小さなカタクチイ ワシを小鰯と呼ぶ。 レモン 生産量日本一	<u>みかんとりんご</u> 温暖な瀬戸内海の 島々でみかん、山間 部でりんごも栽培。 <u>もみじカステラ</u> 広島県木「モミジ」	<u>もぶりごはん</u> 「もぶる」とは広 島弁で「まぜる」と いう意味。魚介類と 季節の野菜などを甘 辛く煮て、ごはんに 混ぜたもの。
<u>柿なます</u>	広島菜むすび(ちり	<u>肉じゃが</u>
広島には二つの	めん入り)	明治の頃、呉に赴
「かき」ありと言わ	野沢菜、高菜漬け	任してきた東郷平八
れている。	と共に三大漬物と言	郎元帥が伝えた。に
<u>小松菜のごまあえ</u>	われている。	んじんが入っていな
広島県でも小松菜	ちりめんじゃこ	いのが呉の肉じゃ
は多く栽培。	は、瀬戸内の特産物。	が。
<u>あなごめし</u>	<u>八寸</u>	<u>わにのぬた</u>
今から 110 年前、	直径が八寸(約	わにとはサメのこ
鉄道が開通し、厳島	24cm)位の器に盛り	と。山間部でごちそ
の入り口である宮島	付けたという由来。	うとして祭りの時に
口駅で駅弁として売	お祝いや法事など人	食べられた。
られて以来、全国に	の集まりの席で作ら	<u><わいのからあげ</u>
知られる。	れている。	福山市で栽培。