

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、学校へ行く週間中から、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0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



<p><u>カキフライ</u> <u>小鯛の天ぷら</u> 小さなカタクチイワシを小鯛と呼ぶ。 <u>レモン</u> 生産量日本一</p>	<p><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」</p>	<p><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。</p>
<p><u>柿なます</u> 広島には二つの「かき」ありと言われている。 <u>小松菜のごまあえ</u> 広島県でも小松菜は多く栽培。</p>	<p><u>広島菜むすび（ちりめん入り）</u> 野沢菜、高菜漬けと共に三大漬物と言われている。 ちりめんじゃこは、瀬戸内の特産物。</p>	<p><u>肉じゃが</u> 明治の頃、呉に赴任してきた東郷平八郎元帥が伝えた。にんじんが入っていないのが呉の肉じゃが。</p>
<p><u>あなごめし</u> 今から110年前、鉄道が開通し、厳島の入り口である宮島口駅で駅弁として売られて以来、全国に知られる。</p>	<p><u>八寸</u> 直径が八寸（約24cm）位の器に盛り付けたという由来。お祝いや法事など人の集まりの席で作られている。</p>	<p><u>わにのぬた</u> わにとはサメのこと。山間部でちそうとして祭りの時に食べられた。 <u>くわいのからあげ</u> 福山市で栽培。</p>