

第22分科会 生活科

地域に愛着をもった児童の育成
～地域の特性と食に関する指導との関連を図った実践を通して～

1. 設定理由

「食に関する指導の手引き」によると、近年、核家族化の進展、共働きの増加などの社会環境の変化や、外食や調理済み食品の利用の増加などの食品流通の変化等を背景として、食生活の在り様も大きく変化しつつある。食に関する問題は、家庭が中心となって担うものであるが、学校が子どもの食について家庭に助言や働きかけを行うことも含め、学校・家庭・地域が連携して、次世代を担う子どもの食環境の改善に努めることが必要であると言われている。

本単元では、学校給食の材料から地域と学校とのつながりに目を向けさせ、どの児童も自分たちの地域の人や場所のすばらしさに気付き、実感を深め、親しみや愛着をさらにもてるような活動をすることで、もっと学校給食を身近に感じ、千産千消に目を向けることができると考えた。学区が海に面している立地条件にあるが、町探検に出かけることで、地元を支えているのは海だけではない「地元を支える地元の力」に気付いてほしいと思い、本主題を設定した。

2. 研究仮説

児童にとって身近な給食と地域とのつながりに目を向け、地域のよさを再発見すれば、より一層地域に愛着をもった児童の育成につながるだろう。

3. 研究内容

第2学年 わたしの町はっけん「みんなのはっけんをあつめよう」

- (1) 地域に住む食にかかわる仕事に従事している人材の活用
- (2) 学校と地域の関係を食に関する視点で再発見するための単元構成
- (3) 授業実践による仮説の検証
- (4) 給食に視点を当てた食に関する児童の変容

4. 結論

- ・課題発見時に栄養士と一緒に授業を行ったことで、給食と地域との関連に気付かせ、児童に地域の人や場所に対して「見てみたい」「会ってみたい」という願いを強く感じさせることができた。
- ・地域の人や食べ物と繰り返し触れ合うことで、地域により一層愛着をもつことができた。
- ・検証授業後、保護者と探検先のお店に行ったり、給食中に探検で出会った人の名前を挙げたりして、進んで食べる児童が増えた。

1 研究主題

地域に愛着をもった児童の育成
～地域の特性と食に関する指導との関連を図った実践を通して～

2 主題設定の理由

(1) 今日的課題から

食育の基本理念と方向性を明らかにするとともに食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、食育基本法が2005年6月10日に成立し、同年7月15日に施行された。

成長期にあたる子どもにとって、健全な食生活は健康な心身をはぐくむために欠かせないものであるとともに、将来の食生活の形成に大きな影響を及ぼすもので、極めて重要である。子どもの頃に身に付いた食習慣をおとなになって改めることは非常に困難である。このため、成長期にある子どもへの食育は健やかに生きるための基礎を培うことを目的としている。

また、食を通じて、地域等を理解することや失われつつある食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することが重要となってきている状況もある。

食に関する問題は、家庭を中心となって担うものである。しかし、核家族化の進展、共働きの増加などの社会環境の変化や、外食や調理済み食品の利用の増加などの食品流通の変化等を背景として、食生活の在り様も大きく変化しつつあり、保護者が子どもの食生活を十分に把握し、管理していくことが困難になってきている。このような状況を踏まえると、子どもに対する食育については、家庭を中心としつつ、学校においても積極的にとりくんで行くことが重要になる。今後は、学校が子どもの食について家庭に助言や働きかけを行うことも含め、学校・家庭・地域が連携して、次世代を担う子どもの食環境の改善に努めることが必要である。

(2) 児童の実態から(男子9人 女子13人 合計22人)

本学級には、給食に出る野菜が苦手な児童が数人いる。苦手な野菜やスープは減らしても良いというルールにしているにもかかわらず、毎回、6～7人の児童が給食を残している。本校では給食の時間に栄養士が巡回指導に来て、児童と話すことがある。「残しても構わない」という気持ちが少なからず児童にはあり、「バランス良く食べてほしい」という栄養士の思いがまだまだ児童に届いていないように感じる。本学級では、「いきいき千葉っ子元気アッププラン！」で10月の目標を「給食を完食しよう！」に設定した。これは、栄養士がクラス全体の主食(米)の量を100%とし、1か月の主食(米)の残りを調べたところ、本学級は食べた量が74%の達成率であった。つまり、1か月で、平均26%の主食(米)の残りが出ているということになる。学校全体の目標は各クラス、主食(米)の残りを20%以内を目指している。これを受けて、児童と給食について話し合いをし、バランス良く食べ、残さないようにすることが大事になると確認をし、10月の目標の設定をするに至った。そこで、食べ物をもっと児童に身近に感じさせる学習内容の設定を考えた。栄養士から適時発行される「給食メモ」には、時々、千葉千消に触れるメッセージが書かれていて児童は給食で千葉県の食材、白里の町の食材が使われていることを知っている。このことを活用し、町探検を学校給食と関連したものに視点をおき、進めていきたいと考えた。白里は海が有名であるが、一步外に出ると農地が広がり毎日の登下校で目にしている。春の町探検でも、田や畑が広がっていることに気付いている。目の前

に広がっている農地が自分たちの給食と関係しているということを知れば、もっと学校給食を身近に感じ、千産千消に目を向けることができると思う。町探検に出かけることで、地元を支えているのは海だけではない「地元を支える地元の力」に気付くことができると考える。

そして、この単元を通して、町探検で自分たちがインタビューしたり、調べたりする活動をすることで「地域への特別感」を感じ、給食に出てくる野菜などの食べ物に対して興味をもって食べてくれることを期待したい。

3 研究の目標

食に関する指導とかかわる、地域の特性を生かした町探検を通して、地域の人々や場所のよさに気づかせ、それらを大切にする気持ちや地域に積極的にかかわろうとする気持ちをもたせることで、地域に愛着をもった児童を育む。

4 研究仮説

(1) 仮説

児童にとって身近な給食と地域とのつながりに目を向け、地域のよさを再発見すれば、より一層地域に愛着をもった児童の育成につながるだろう。

(2) 手立て

- ①栄養士をゲストティーチャーに迎える。
- ②栄養士から発信される給食メモや献立表を活用し、千産千消に触れさせる。
- ③町探検を通して地域の食に関する産物を扱っている様々な人や場所を調べる。
- ④各グループごとに探検に行って得た情報を発信する場を設ける。

5 研究の内容

- (1) 地域に住む食にかかる仕事に従事している人材の活用
- (2) 学校と地域の関係を食に関する視点で再発見するための単元構成
- (3) 授業実践による仮説の検証
- (4) 給食に視点を当てた食に関する児童の変容

6 研究の実際

(1) 単元構成

〈春の町探検〉 ①学校周辺の様子を知るための町探検に出かける。

②町の人にインタビューをする。(交番・図書館)

〈秋の町探検〉 ①次①主にどんな施設があるのかを知るために町探検に出かける。

- (・スーパー・ハヤシ・白里野菜直売所・JA大網白里・白里郵便局
- ・ファミリーマート・とうもろこし農家片岡さん)

②次②とうもろこし農家片岡さんと給食との関連を想起させる。栄養士をゲストティーチャーに招き、千産千消に触れ、町の特産物に目を向けさせる。

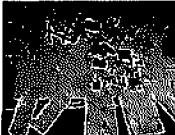
③給食に関係する人や場所に興味をもたせ、町探検に出かける。

(・椎名畜産椎名さん・たまねぎ農家吉原さん・きゅうり農家佐久間さん
・ミニトマト農家河野さん)

〈発信〉 3次①特産物がたくさんある白里の自慢を発信する。

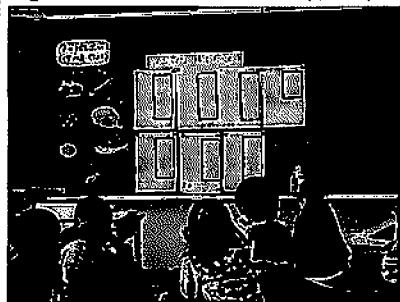
(クラスの友だち・保護者・探検でお世話になった方々)

(2) 活動の実際～わたしの町はっけん「みんなのはっけんをあつめよう」～（32時間扱い）

次	時	主な学習活動と内容	児童の様子 ◆手立てとの関連
		〈春の町探検〉 ～春の町ではっけん～	 【春の町探検の床地図】
1	10	○町にははっけんがいっぱい ～たくさんあるよ町の大好き～ 〈秋の町探検〉 ・「春の町ではっけん」で作成した地図や 写真を見ながら、大好きな人や場所を 紹介し合う。 ・主な探検場所に出かける。 (・スーパーハヤシ・白里野菜直売所 ・JA大網白里・ファミリーマート・白里 郵便局・とうもろこし農家片岡さん) ・探検グループごとにミニ発表会を行う。	 【地域の主な建物の地図】 ・地域にはどんな建物や人がいるのか、学 習班で話し合い、発表をした。 ・「田んぼが広がっていたね。」 ・「かぼちゃの畑があったよ。」
2	1	○みんなのはっけんをあつめよう ～もっと知りたい町のこと～ ・「給食メモ」より前回の町探検を振り返 る。 【栄養士による給食クイズ】  1 みんなが食べている給食の中で、たま ねぎ・にんじん・トマト どれが白里で作 た物でしょう。 Aたまねぎ 【1か月ごとの献立表に色塗り】 	 ◆「給食メモ」(資料1)に着目し、千産 千消に触れ地域と給食の食材とのかか わりを考えさせる。(手立て②) ◆栄養士による給食に出てくる食材につ いてのクイズ6間に答えさせ、地域の 食材が使われていることに気づかせ る。(手立て①) ・「全部合っていそう。」 ・「白子のたまねぎは有名だよね。白里に もあるんだね。(答えを聞き)」 ・「とうもろこし以外にも出てたんだ。」 ◆自分たちがどれくらい地域の食べ物を 給食で食べているのか調べる。(手立て②) ・「ほとんど毎日出てきてるね！」 ・「納豆も赤で塗っていいの？」 ・「油揚げって・・・豆腐だよね。」 ・「ツナも魚だよね。」 ・「魚じゃなくて、アジとかサバって書い

- ・グループで献立表に地域の食材がどれだけ出てきているか調べ、赤色を塗る。

【4月から11月までの献立表を確認】



- ・地域の中に給食に出てくる食材を扱っている人や店があることを知る。

【とうもろこし農家 片岡さん】

【椎名畜産 椎名さん】

【たまねぎ農家 吉原さん】

【きゅうり農家 佐久間さん】

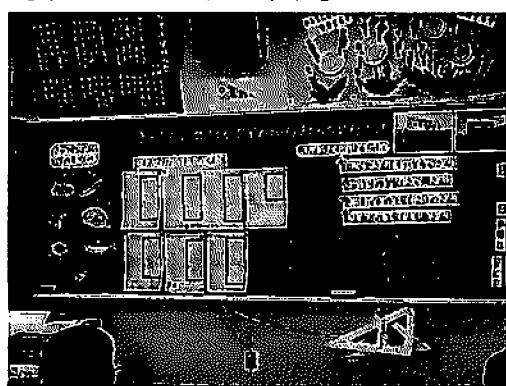
【ミニトマト農家 河野さん】

【豆腐屋さん 千葉屋豆腐店】

【魚屋さん 内山商店】

- ・栄養士の話を聞いて、探検に行きたい場所を決める。
- ・お日様シート(資料2)を活用し、「行きたい理由」「不思議に思ったこと」「聞きたしたこと」「思ったこと」「その食材を使った好きな調理法」などを書かせ、探検の意欲を高める。

【栄養士との授業の板書】



である。」

- ・「毎月、白里で作られた野菜が給食に出てきているんだね。」
- ・「出でていない日がないね。」
- ・「こんなに食べてるんだ。」

・「どうもろこし農家の片岡さんは、家の近所だ。」

・「椎名畜産って学校のすぐ近くのお店だよね。学校に来るときに見るよ！」

・「たまねぎは白子が有名だけど、白里にも畑があるよね。」

・「きゅうり大好き！」

・「ミニトマトは植木鉢で育てたよね。」

・「そういえば、家の近くにある。」

・「海の方で看板を見たことがある。」

◆白里の町の中で学校給食とのかかわりが深い場所があることに気付かせ、地域とのつながりに目を向けさせる。

（手立て①）

◆思考ツールを活用し、興味をもった人や場所を調べ、探検への意欲を高める。（手立て③）

【椎名畜産 椎名さん】

・豚肉にはどんな種類がありますか。

・豚は飼っていますか。

・ぼくは、生姜焼きが好き！

【たまねぎ農家 吉原さん】

・なぜたまねぎを育てているのですか。

・たまねぎ入りのカレーが好きだから行きたい。

【きゅうり農家 佐久間さん】

・おいしい見分け方を教えてください。

・家でもきゅうりを食べますか。

【ミニトマト農家 河野さん】

・ミニトマトが好きで、作っている人に会ってみたいから。

・作っていてうれしいことはありますか。

		<p>◆食と関係する探検場所を選ばせ、興味をもって探検に行けるようにする。</p> <p>（手立て③）</p>
	<p>【授業後の給食の様子】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食を見て、地域の食材が使われていることに気付く。 	
2	<p>～はっけんしたよ いろいろな人の仕事～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・質問したいことをグループで話し合う。 ・道路を歩く際の安全やマナー、探検先のインタビューやあいさつの確認をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループを作りインタビューしたいことを話し合う。 ・インタビューの練習をする。
3	<p>～はっけんしたよ 町のすてきな人たち～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・計画したことをもとに探検に出かける。 <p>◆実際に農家などに出かけて話を聞いたり、インタビューをしたりすることで、給食との関係を実感させる（資料3）。（手立て③）</p> <p>【椎名畜産 椎名さん】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・お店で一番高いお肉はどれですか。 ・何人でお仕事をしていますか。 ・なぜ、「椎名畜産」という名前なんですか。 ・お客様は一日何人ぐらい来ますか。 ・豚は飼っていますか。 <p>・予約をすれば、お店にない種類のお肉も取り寄せることができるんだって。</p> <p>・お肉と骨を外すのを見せてもらったよ。</p> <p>・「椎名畜産」は店長の名字から取ってるんだね。</p>

【ミニトマト農家 河野さん】



- ・なぜハウスで育てているんですか。
- ・おすすめの食べ方を教えてください。
- ・なぜミニトマトを作り始めたのですか。
- ・やっていて大変なことはありますか。

- ・河野さんは前はきゅうりも作っていたけど、ミニトマトの方が売れると思って始めたんだって。
- ・ハウスには秘密がいっぱいあるんだね。

【たまねぎ農家 吉原さん】



- ・朝何時から仕事をしますか。
- ・大変なことはありませんか。
- ・たまねぎの他に何か作っていますか。
- ・自分で作ったたまねぎを食べますか。

- ・たまねぎの苗をもらったから家で育ててみよう。
- ・朝早くから日が落ちるまでお仕事をしているんだって。

【きゅうり農家 佐久間さん】



- ・なぜ、きゅうり農家になったのですか。
- ・何人で作っていますか。
- ・おいしいきゅうりの見分け方を教えてください。

- ・ずっと昔、おじいさんの代からきゅうり農家だったんだって。
- ・一日に3000本とれるってすごいね。
- ・やりがいがあってお金が貯まるから楽しいお仕事だと話してくれたよ。

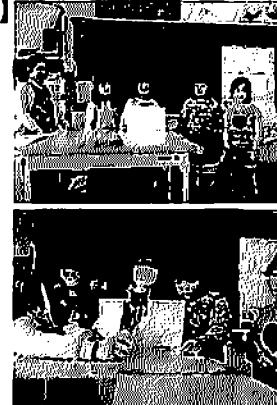
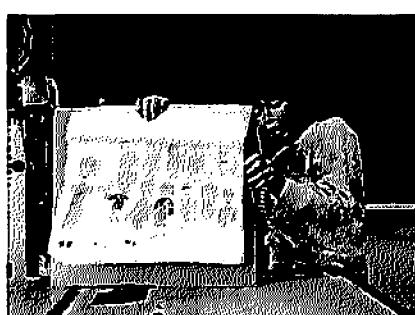
3 9 ~みんなに教えてあげよう~
<発信>

- ・発見した町のすてきを発表する準備をする。



◆壁新聞・紙芝居・ペーパーサートなどを使って探検に行って知った情報を発信する準備をする。〈手立て④〉

- ・クイズを入れよう。
- ・河野さんのメッセージを載せよう。
- ・探検に行った感想を全員書こう。
- ・写真でお肉の種類を載せよう。
- ・体験をペーパーサートでやろう。
- ・会話を紙芝居にしよう。

7	<p>○町の人につたえたい ～町のたからばこ オープン～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お客様を呼んで、町の発見を伝える発表会をする。 ・クラスの友だちに発表する。 <p>◆クラスの友だちに情報を発信する。〈手立て④〉</p> <p>【椎名畜産 椎名さんグループ】</p> <p>壁新聞とペーパーサートで発表</p>  <p>○友だちからの感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お肉にそれぞれ名前が付いているのを初めて知りました。 ・どうして「椎名畜産」というお店の名前かわかりました。 ・壁新聞の中に全員の探検に行った感想が入っていてよかったです。 ・お肉以外にも焼き肉のたれなどを売っていることがわきました。 <p>【ミニトマト農家 河野さんグループ】</p> <p>壁新聞とペーパーサートで発表</p>  <p>○友だちからの感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・河野さんがお仕事をしていて、大変だと感じないことにびっくりしました。 ・ビニールハウスにいろいろ仕掛けがあってすごいと思いました。 ・12月に給食に出る予定のミニトマトが楽しみです。 <p>【たまねぎ農家 吉原さんグループ】</p> <p>紙芝居で発表</p>  <p>○友だちからの感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・紙芝居での発表が面白かったです。 ・吉原さんが朝早くから働いていてすごいと思いました。 ・吉原さんのおすすめ料理がサラダで、ぼくと同じでうれしかったです。 <p>【きゅうり農家 佐久間さんグループ】</p> <p>壁新聞と紙芝居で発表</p>  <p>○友だちからの感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水をあげ続けると1メートルまで大きくなることにびっくりしました。 ・きゅうりクイズが難しくて面白かったです。 ・紙芝居で自分たちがやってきたことを表していて、台詞もあっておもしろい発表でした。 	

【質問や感想】

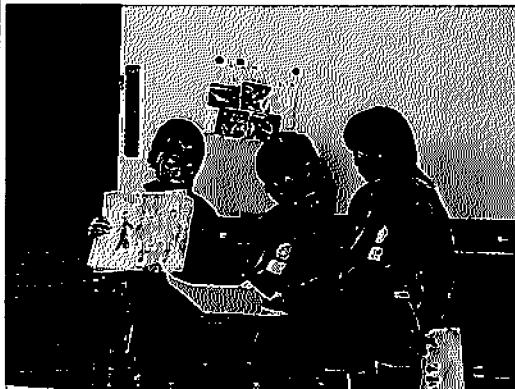


- ・探検先の方々にお礼の手紙を書く。(資料4)
- ・保護者と探検先の方に招待状を書く。

・保護者と探検先の方を呼んで発表会を開く。

◆保護者・探検先の方に、いろいろな方法で町探検で得た情報を発信する。(手立て④)

【たまねぎ農家 吉原さんグループ】



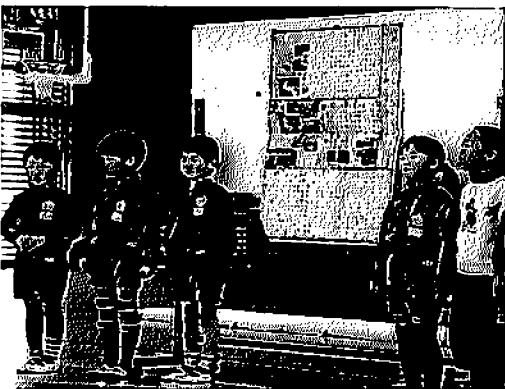
【きゅうり農家 佐久間さんグループ】



【ミニトマト農家 河野さんグループ】



【椎名畜産 椎名さんグループ】



【オリジナルの白里の歌を発表】

◆自分たちで歌詞を考えた白里の歌(資料5)を披露する。(手立て④)

〈みんなで行った町探検～白里のたから～ができるまでの手順〉



- ① お日様シートを活用し、町探検に行って「わかつたこと」「印象に残ったこと」「知らせたいこと」や、友だちの発表を聞いて「すごいなと思ったこと」などを書かせ、歌詞になる言葉を集める。
- ② 白里の歌をどんな曲に乗せたいか話し合う。
- ③ より多く集まった言葉を歌詞にし、曲に合うように並べ替える。

7 研究のまとめ

(1) 児童の変容

①給食の残食（資料6）

②地域や給食に対する児童の意識（資料7）

2016年9月5日実施（授業・探検前）	2017年3月21日実施（授業・探検後）
<p>○白里の自慢はどんなことですか。 (自由記述・複数回答)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海（7人）・宮間あや選手（2人） ・白里小学校（1人）・無回答（12人） 	<p>○白里の自慢はどんなことですか。 (自由記述・複数回答)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海（11人）・宮間あや選手（2人） ・白里小学校（2人）・スーパーハヤシ（2人） ・椎名畜産（2人）・とうもろこし農家（2人） ・ミニトマト農家（1人）・たまねぎ農家（1人） ・ファミリーマート（1人）・きゅうり農家（1人）
<p>○給食は残さずに食べますか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全部食べる（9人）・まあまあ食べる（9人） ・少し残す（4人）・たくさん残す（0人） 	<p>○給食は残さずに食べますか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全部食べる（17人）・まあまあ食べる（4人） ・少し残す（1人）・たくさん残す（0人）

③抽出児童の実態

	2016年9月5日実施（授業・探検前）	2017年3月21日実施（授業・探検後）
○給食は残さずに食べますか。それはなぜですか。		
A児	少し残す（野菜が苦手だから）	まあまあ食べる（白里の人が頑張って野菜を作っていることがわかったから）
B児	少し残す（お腹があまりすいていないから）	全部食べる（きゅうり農家の佐久間さんや他の農家の人が作っていて好きだから）
C児	まあまあ食べる（お話をしまって食べられない）	全部食べる（ミニトマト農家の河野さんが頑張って育てて白里小の給食に出してくれているから）
D児	まあまあ食べる（野菜ときのこが嫌いだから）	全部食べる（佐久間さんのきゅうりが好きだから残さない）
E児	まあまあ食べる（あまり時間がないから）	全部食べる（農家さんが一生懸命に育てているから）
F児	まあまあ食べる（時間がないから食べられない）	全部食べる（農家の人が一生懸命に作っているから）
G児	まあまあ食べる（無回答）	まあまあ食べる（野菜が苦手だったけど農家に探検に行って好きになったから）
H児	全部食べる（おいしいから）	全部食べる（いろんな農家のことがわかつて残すと申し訳ないから）
I児	全部食べる（おいしいから）	全部食べる（農家の人が朝早くおきて、頑張っていて残しちゃうと失礼だと思うから。その人は、どうしたらおいしくなるか

		を考えてくれている。だから残さないよう にしている。)
J児	全部食べる（おいしいから）	全部食べる（吉原さんの畑に行って食べる のが好きになったから）
K児	全部食べる（給食の先生が作っているか ら）	全部食べる（きゅうり農家の人が一生懸命 作っているから）

④考察

「白里の自慢は？」の問いに、町探検以前は、無回答が多く、地域の特産物や、よさを知っているようでも、具体的にどんなよさがあるかをはっきりと言える児童は少なかった。町探検後は、具体的に人物や、場所等を自慢だと答える児童が増えた。

「給食を残さずに食べるか？」の問いに「少し残す」と答えていた児童も、探検後は、「全部食べる」と答えている。初めから「全部食べる」と答えていた児童でも、その理由が生産者の思いを感じるものへと変化している。町探検に行き、直接、給食に関係している人に接し、話をしていく中で、変わっていったものと考えられる。地域の農家や、店を訪れ、その方々の仕事に対する工夫や苦労を知り、児童の中に、地域への特別感が芽生えたと言える。

(2) 成果

- ・課題発見時に栄養士と一緒に授業を行ったことで、給食と地域との関連に気付かせ、児童に地域の人や場所に対して「見てみたい」「会ってみたい」という願いを強く感じさせることができた。
- ・探検後の給食では、白里内の食材が出ると地域の方の名前が具体的に出るようになったり、「今日は佐久間さんのきゅうりだ。」とコメントを言ったりすることが増え、地域への愛着が深まった。
- ・学年が上がっても2学年時に探検に行ったことを覚えていて、地域の食材が出るとコメントを言っている。このことから、児童の食生活に、良い影響を与えたとりくみであったと言える。
- ・地域の食材が使われていることがわかり、無駄にはできないという気持ちが芽生え、給食の残食が減った。(資料6)
- ・地域と学校とを結びつける「給食」に視点を置き、活動したことで、白里のよさを再発見できた。

(3) 課題

- ・今回は、野菜農家中心に町探検に出かけたが、地域の中には、もっと違う食材を学校給食に出している場所がある。魚屋や豆腐屋など幅広く探検することができればより一層地域のことを知ることができた。
- ・断られた探検先の様子を写真で児童に紹介したが、場所と名前の紹介のみになってしまった。担任がビデオ撮影し、児童に見せるのもよいと思った。
- ・千産千消の視点で食育を実施したが、この学習に関連付けて栄養面や、命をいただくという視点を加えることで食に関する意識が深まっていくものと考える。

資料



資料（1）

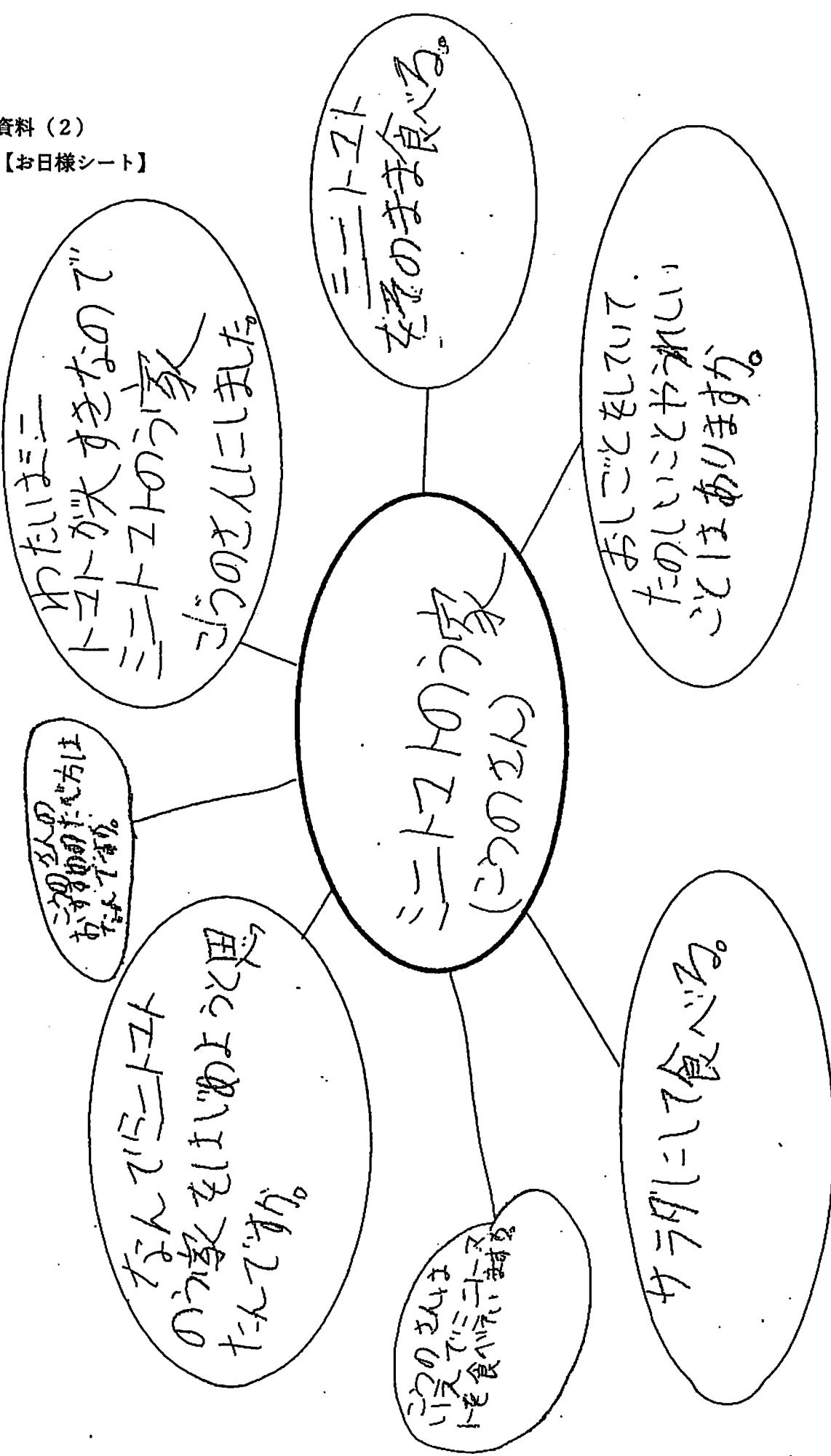
【食育に関する給食メモ】



わたしの町 はっけん 2

2年 | 組

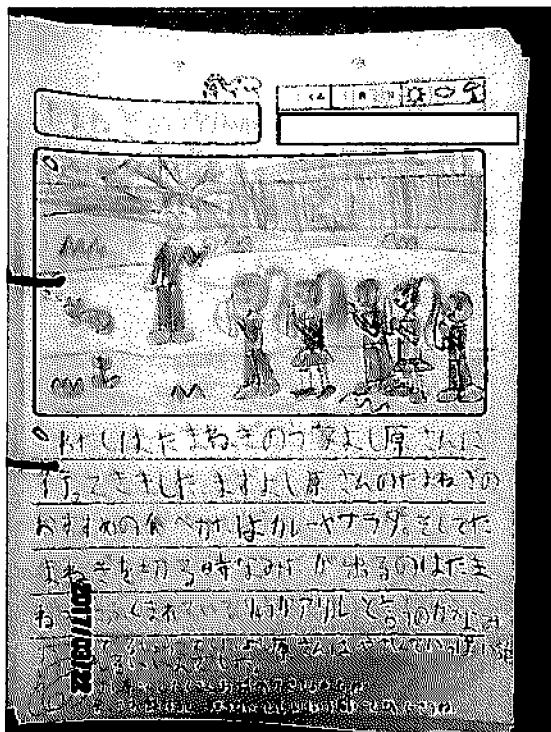
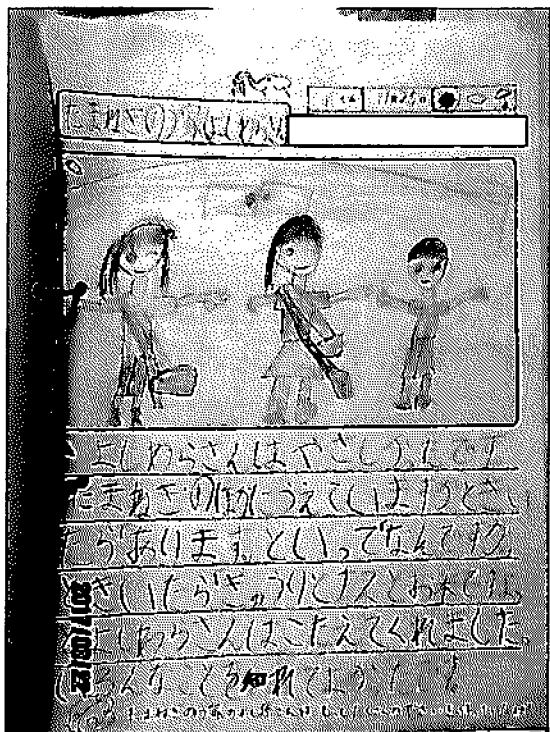
資料(2)
【お日様シート】



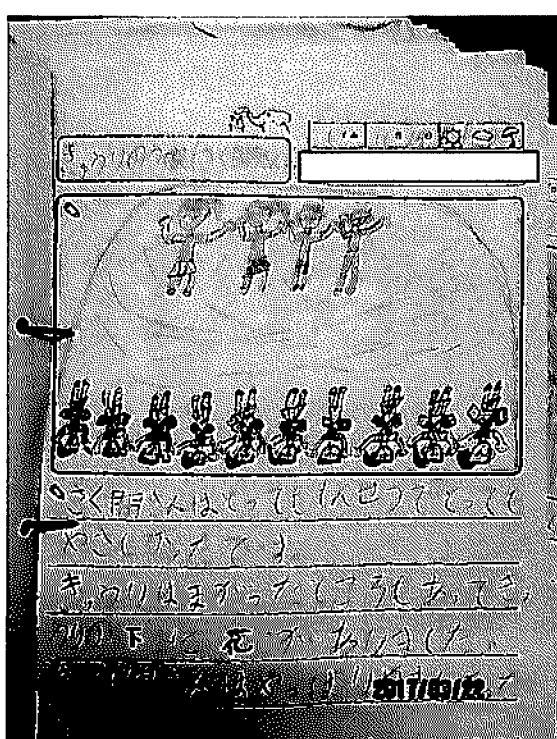
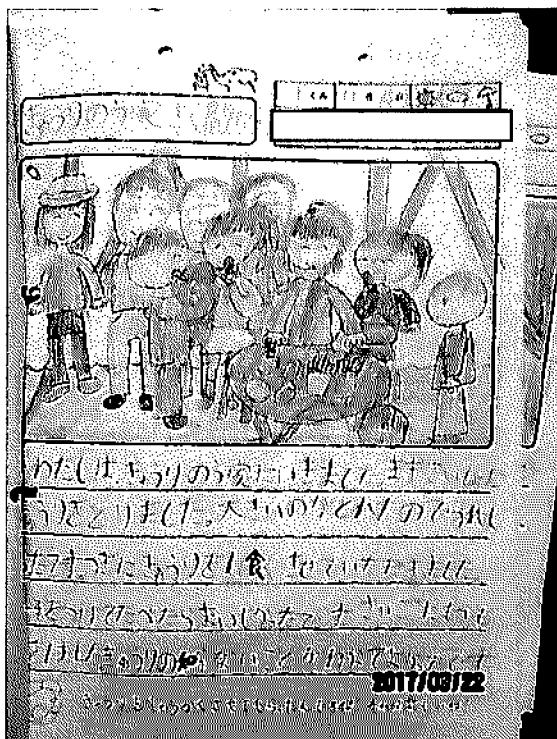
資料（3）

【探検後のカード】

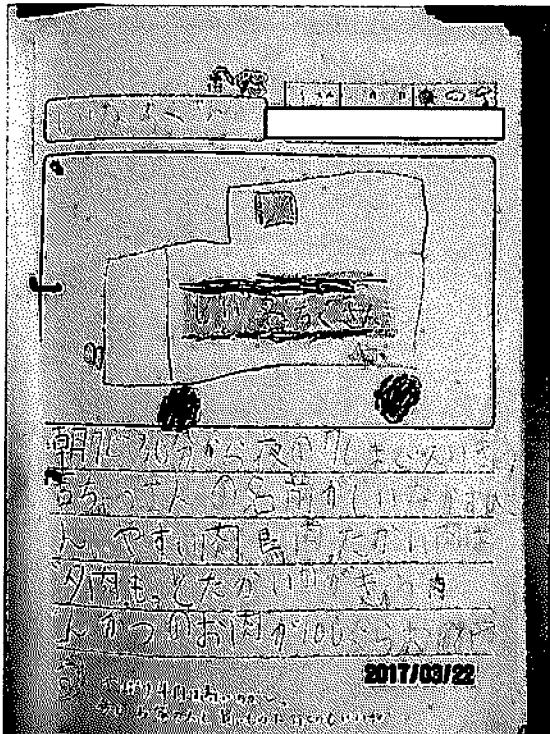
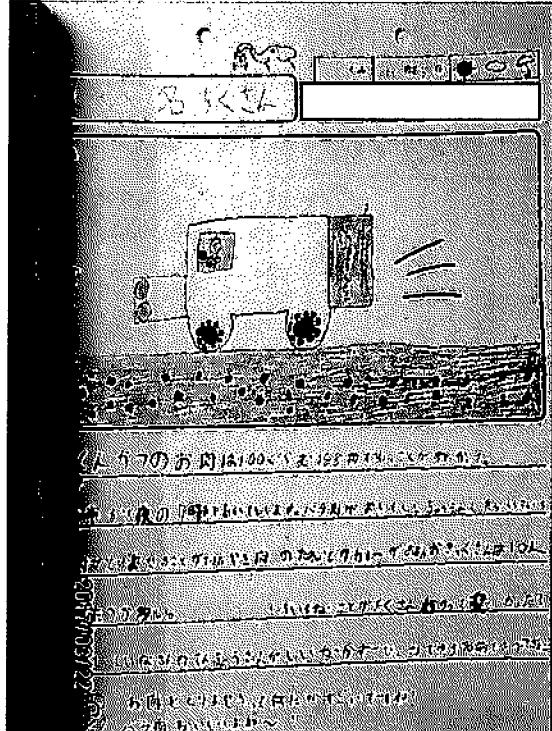
○たまねぎ農家 吉原さん



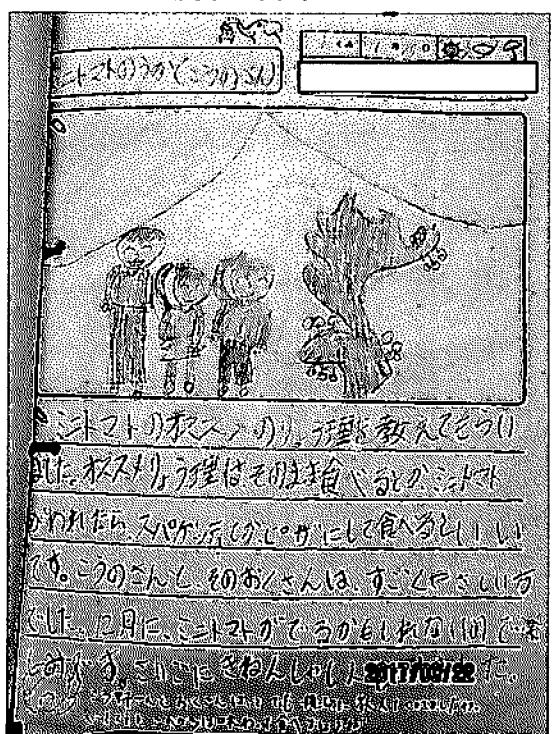
○きゅうり農家 佐久間さん



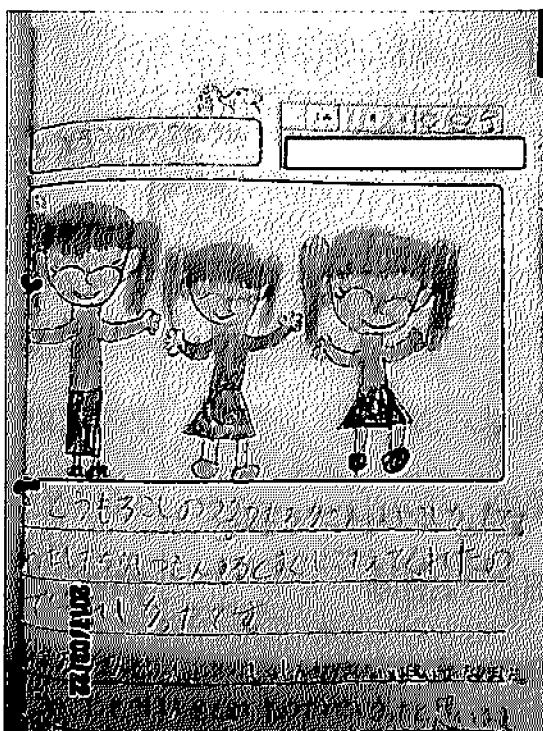
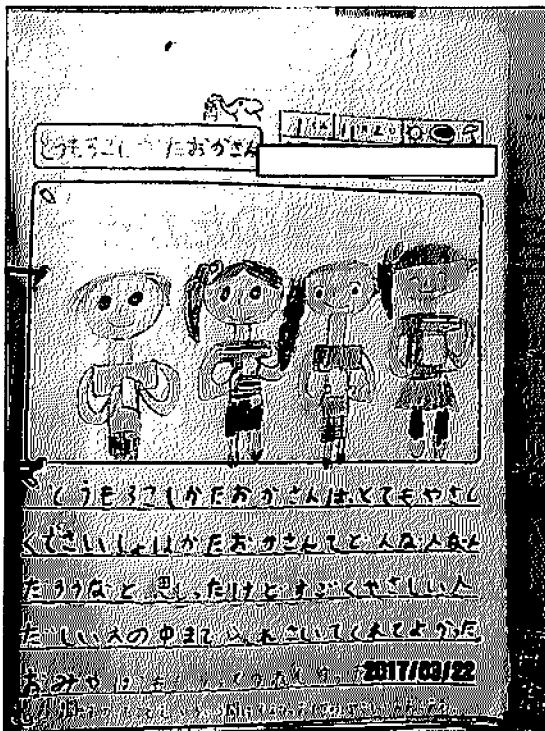
○椎名畜産 椎名さん



○ミニトマト農家 河野さん

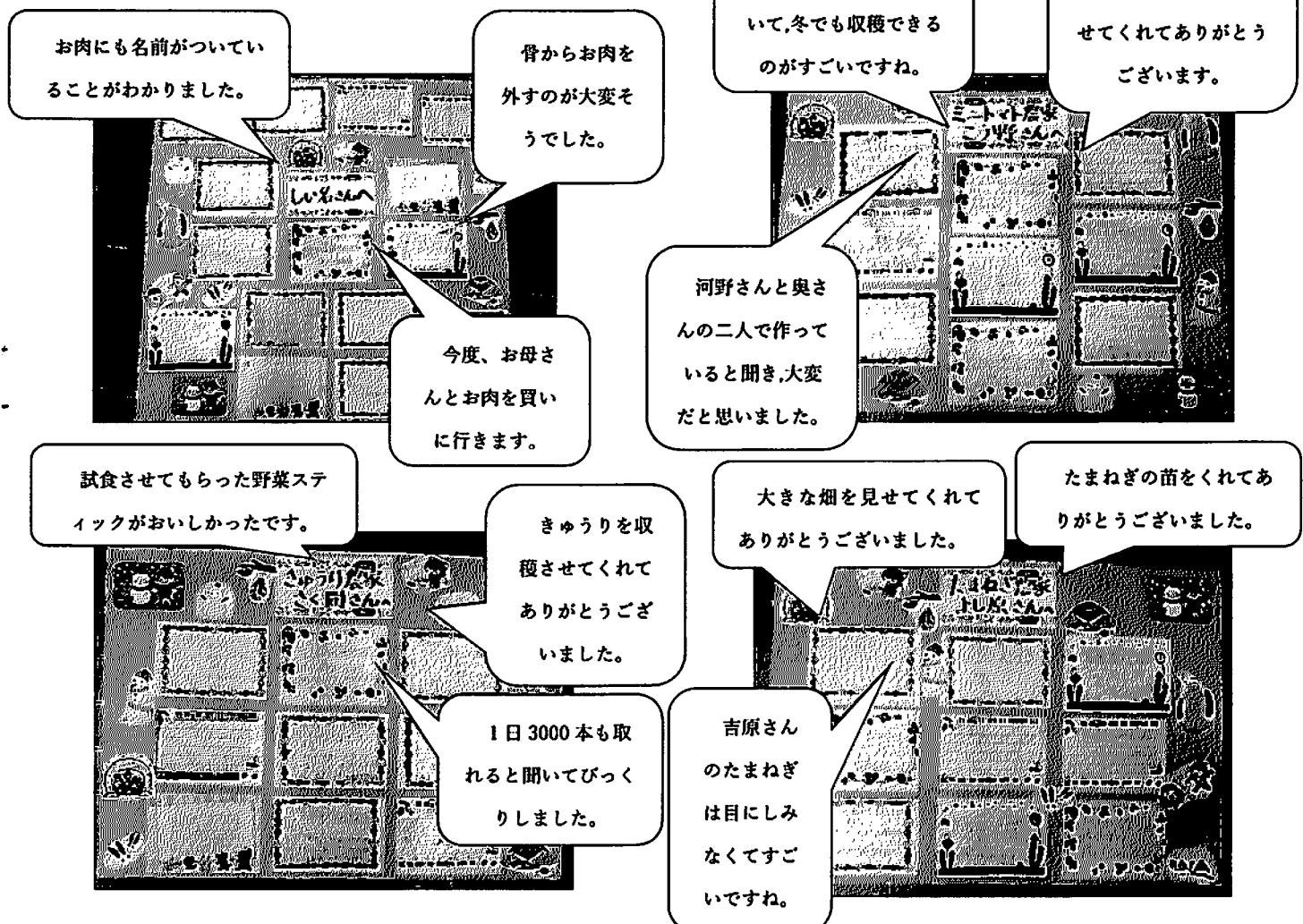


○とうもろこし農家 片岡さん



資料（4）

【探検場所へのお礼の手紙】



資料（5）

【白里の歌】

みんなで行った町探検

～白里のたから～

1 どうもろこし片岡さん	2 たまねぎ吉原さん	3 きゅうり佐久間さん
仲良し夫婦で 朝の 4時から 畑で お仕事 畑の 大きさは グランド 4つ分 日本 全国に 1年で3万本 片岡さん どうもろこし	おすすめ 料理は カレーに 野菜炒め 切れ味 ばつくん 包丁は 涙が 出ないんだよ 草取り 大変だ トラック 10台分 1年で50トン 吉原さん たまねぎ	ぼつぼつは おいしい お味噌と マヨネーズ 密封した 袋で 新鮮なまま (1週間) あつたか ビニールハウス お水をたくさんあげて ほっておくと 1メートル 佐久間さん きゅうり
4 ミニトマト河野さん	5 椎名畜産	
おすすめ 料理は ピザやパスタソース ビニールハウスは ボタンで自動に 動く あつたかい 暖房の 機械があれば 冬にも たくさん 河野さん ミニトマト	鶏肉 豚肉 牛肉 調味料 お店に入ったら お肉のにおい 豚は飼つてないけれど いろんなお肉の お取り寄せ 椎名畜産 お肉屋さん	

資料(6)

【給食室だより】

給食室だより10月号

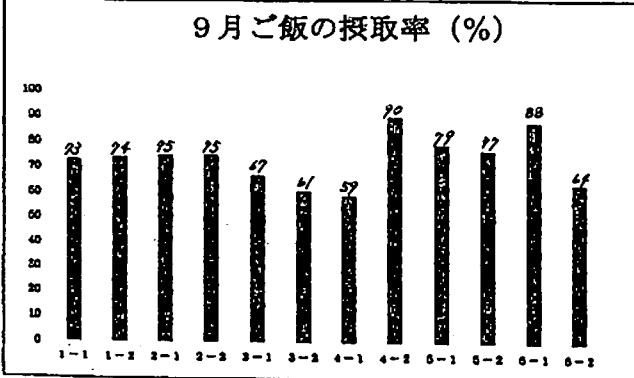


★10月の目標

ご飯の摂取率80%以上!!

最近、ご飯の残りが増えてしまいました。昨年度は80%以上の児童が、適量を食べていましたが、今月は72%の児童は食べていますが、残りの28%約87人は、適量を食べていないことになります。。。ご飯は食事の基本なので、こどもたちがしっかりと適量を食べられるようにご協力お願いします。

9月ご飯の摂取率(%)



★お願い

ごはんが残らない配膳の仕方の指導をお願いします。ごはんは人数分でいっていますので、正しい量をよそうと、本来ならパッドは空になります。こどもたちが1食分のエネルギーをしっかりととれるようにご協力お願いします。こどもたちが、ご飯の適量はこのぐらいなのだと理解することもとても大切だと思います。

飲食も、ご飯のすむものとなるべく取り入れるようにしたいと思います。

配膳の仕方

例)最初にしゃもじで4等分に分ける。1つのかたまりで〇人分とする。
横に見本をおく。

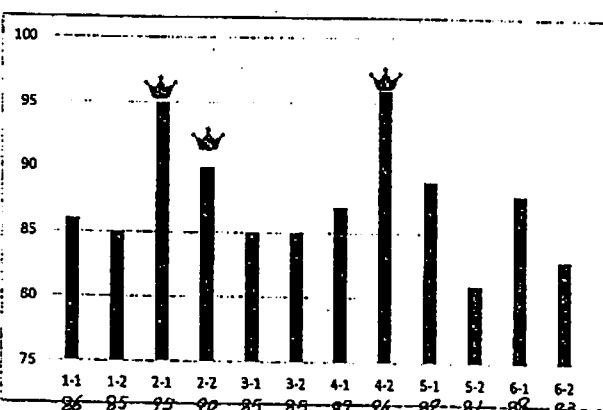
給食室だより12月号



★11月副菜摂取率 87%

11月は副菜(和え物・炒め物)の残菜調べをしました。どのクラスもサラダや和え物はよく食べていると思います。ただ、ひじきの炒め煮の残菜が全段でみると多い傾向にあります。やはりひじきが嫌いな児童が多いようです。。。和え物やサラダと比べて、ひじきの炒め煮や切り干し大根の炒め煮は量が多めですので、気持ち多めに盛り付けてみてください。

11月の副菜の摂取率



風邪やインフルエンザがはやる時期ですので、給食前の手洗いうがいを念入りにお願いいたします。体調が悪い児童は給食当番(アドバイザー)を控えさせていただきたいと思います。2学期の給食は残り11日です。安全でおいしい給食の提供につとめますので、どうぞよろしくお願いします。

給食室だより11月号



★10月の目標

「ご飯の摂取率80%以上!!」

★10月の結果

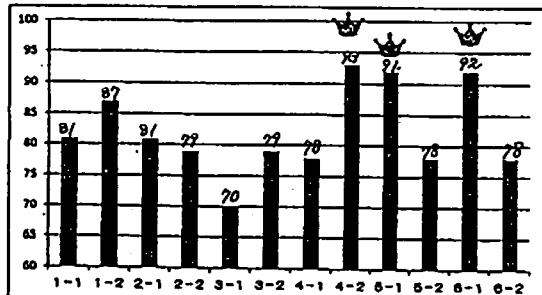
82%

目標達成しました。9月は72%でしたので10%アップしました。

配膳の仕方の工夫や声掛けなどありがとうございます。

ちなみに、昨日のチキンライスは93%の摂取率でした。園理員さんたちも喜んでいました。

10月のご飯の摂取率



11月はマラソン大会の練習も始まり、普段よりエネルギーを使う思います。

炭水化物のご飯は、たんぱく質や脂質に比べ、分解・吸収が早いので、運動した後のエネルギー補給に、最適です。今月はご飯の数値は出しませんが、引き続き、80%以上の摂取ができるようご協力お願いします。

大強調

《ゼリーの片づけ方》

- 空のカップは、ふたをとって直ねてデザートパットに入れてください。
- ふたと、紙スプーンは袋にまとめてください。
- 残したゼリーはカップごとそのままデザートパットに入れてください。
(残りを飲えるので)

給食室だより2学期最終号

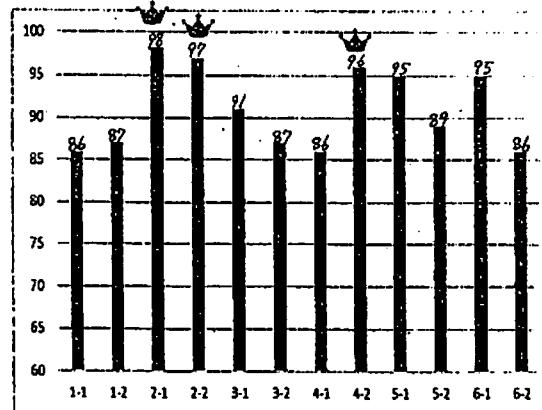


★12月副菜摂取率 91%

11月に引き続き、副菜(和え物・炒め物)の残菜調べをしました。11月は87%摂取率でしたが、12月は91%と全体で4%アップしました。なかでも、キャベツサラダとバリバリサラダはよく食べていました。ツナが入っているサラダが好きなようです。。。

3学期の給食は始業式の次の日11日(水)から始まります。よろしくお願いします。

1・2月の副菜の摂取率



クラス	I-1	I-2	H-1	H-2								
アツブ率%	0	1	3	1	1	2	1	1	0	0	1	1

終業式に9月から12月の変形をさせていただきます。1位のクラスは壇上で賞状を授します。
2位、3位のクラスは後日お渡しします。

資料（7）

【他教科との関連 道徳】

