巻頭特集

# 給食に込められた食育への想い

## 子どもたちの健やかな成長を守りたい

**今月は食欲の秋の到来に合わせて、地域の給食センターを訪問。子どもたちの食育のために、どのような活動をしているのか？土岐市と瑞浪市の両センターから詳しい内容を聞きました。**

## 土岐市

Toki city

### 毎月の食育の日に合わせてめずらしいメニューを提供

土岐市内の幼稚園6園、小学校8校、中学校6校を担当し、一日あたり約5000食をつくっている土岐市学校給食センター。今年4月から、食育の新しい取り組みとして土岐市の補助を受けながら「ときげんきっ子給食事業」を始めています。

「元気が出て健康になる食事とは、どういうものなのか？それを子どもたちにわかりやすく伝えていくのが目的です」と話すのは、栄養教諭を務める鈴木晃子さん。

毎月19日の食育の日に合わせて、できるだけめずらしい食材を使った「とき健幸（けんこう）給食」を考案。さらに食材の紹介や食に関するクイズなどを子どもたちがタブレットで見られるようにしたり、給食中の校内放送で流したりすることで、食事にもっと興味や関心を持ってもらおうとしています。

### 毎年のふれあい給食や給食センター探検隊も人気

そのほかにも、小学3年生の子どもたちと地域の農家が交流する「ふれあい給食」や、小学6年生からメニューを募集する「食育マイスター」の取り組みを、それぞれ年1回のペースで行っています。

毎年夏休みに実施している「給食センター探検隊」も、子どもたちに人気のある企画の一つ。今年は7月21日と22日の2日に分けて開催し、小学1年生から中学生まで67人と大人44人が参加しました。

### これからも給食を通して子どもたちの成長を支えたい

こうした幅広い取り組みを進めることで、学校を休みたいと言っていた子が、「やっぱり給食が食べたいから」という理由でちゃんと登校したケースも。

「そういったお話を保護者さんから教えていただくと、本当にうれしい気持ちになります」と鈴木さん。「毎日の給食は、子どもたちの心と体をつくっていく大切な要素。これからもいろんなことを学んでもらい、生きる力をつけていってもらいたい」と願いを込めます。

調理は32人ほどで行います。衛生管理を徹底し、異物混入がないよう注意を払いながら、丁寧に作業を進めていきます

食育ポイント
10月の「とき健幸給食」は、中学生が夏休みに考えた「鶏ささみの醤油麹（しょうゆこうじ）ごま焼き」でした

食育ポイント
釜の中の料理をまぜたり、学校ごとの食缶に分けたり、さまざまな体験を楽しむ給食センター探検隊

答えてくれた人

土岐市学校給食センター
栄養教諭
**鈴木晃子さん**

information

**土岐市学校給食センター**

住所：
土岐市土岐津町土岐口1372-1

電話：
0572-54-6195

食育ポイント
地域の農家を小学校に招いて、農業の面白さをはじめ、いろんな話をしてもらいます

人気メニュー TOP3

今も昔も変わらない、安定の人気メニューが並びました！

1. 揚げパン
2. カレーライス
3. ラーメン

表彰状
ベスト食育マイスター賞
小学校 六年一組
さん
あなたは「家庭の食育マイスター」として学んだことを生かし素晴らしい献立を考案されましたので、これを賞し土岐市の給食として採用します。
これからも豊かな食生活を自ら実践することも心掛け家族にも進んで働きかけることを期待します。
令和四年一月十四日
土岐市教育長 山田恭正

食育ポイント
マイスターに選ばれた児童には、裏にメニュー名や日付を刻印した食器などを贈呈

## 瑞浪市

Mizunami city

食育ポイント
9月の食育の日のラインアップ。瑞浪産の日吉味噌などが使われました

食育ポイント
栄養教諭が定期的に学校を訪問。子どもたちに食の大切さを伝えています

食育ポイント
毎年、子どもたちの食器デザインコンクールを実施。入賞デザインをみずなみ焼の食器に採用しています

詳しくは「瑞浪市学校給食」で検索を。給食のある日は欠かさず更新されています

食育ポイント
給食の内容を広く知ってもらうため、今年7月よりインスタグラムを始めました
#city_mizunami_kyushoku

人気メニュー TOP3

なんと1位は両市とも揚げパン！やさしい甘みが堪りません。

1. 揚げパン
2. ささみのレモン風味
3. 日吉味噌汁

### 学期ごとに食育のテーマを設定

瑞浪市学校給食センターでは、市内の小学校7校と中学校3校の給食をつくっており、一日あたり約2800食を提供。これまでも、地元の農家について紹介するなど、食育に関する数々の取り組みを進めてきました。

「今年度は、毎月19日の食育の日に合わせて学期ごとに献立のテーマを決めています」と教えてくれたのは、所長の工藤将哉さん。1学期は「食と健康」をテーマにして、あごをきたえるメニューや食物繊維がいっぱいの料理などを提供しました。

2学期のテーマは「地産地消」。地元の老舗メーカーがつくる日吉味噌や、岐阜県産のお米や麦、牛乳、厚揚げなどを取り入れています。食に関するいろいろなトピックスを紹介する「食育だより」や、給食時の校内放送に使う資料も作成。校内放送では、子どもたち自身が資料を読み上げます。

### インスタグラムで毎日の給食を紹介

今年7月からは、インスタグラムの公式アカウントを開設。毎日の献立を写真に撮って投稿しています。

「これまでは市の公式サイトに写真を掲載するだけでしたが、今は写真に合わせて食事のマナーや、食に関するさまざまな行事や文化も紹介しています」と、栄養教諭の藤田浩子さん。保護者などからコメントが寄せられ、双方向のコミュニケーションの活性化にもつながっています。

### 子どもたちの喜ぶ顔が給食づくりのやりがい

給食づくりのやりがいは、「連絡帳などを通して、子どもたちの喜ぶリアクションに触れられること」と工藤さん。藤田さんは「子どもたちが、校内放送の内容をおぼえていてくれてうれしい」とほほ笑みます。

なお、3学期のテーマは「世界の料理」。海外の食文化に触れられるように、外国の料理を提供する予定です。

子どもたちの成長と給食は、切っても切り離せない関係。「これからも、今の給食のかたちを続けていけるように努力していきたい」と工藤さんは意気込みます。

たくさんの食事をつくるため、野菜を洗うのも、味噌汁をつくるのも大掛かり。15人ほどの調理員が、力を合わせて給食をつくります

答えてくれた人

瑞浪市学校給食センター
所長
**工藤将哉さん**

瑞浪市学校給食センター
栄養教諭
**藤田浩子さん**

information

**瑞浪市学校給食センター**

住所：
瑞浪市土岐町7790-1

電話：
0572-68-6015

文／藤原均　写真提供／土岐市学校給食センター、瑞浪市学校給食センター　デザイン／chica