

給食通信

令和6年7月18日第129号
調布市学校給食運営協議会
会長 濱松章洋
(調布市立杉森小学校校長)

ショック! 34%

調布市立杉森小学校長
調布市食育推進連絡協議会担当
濱松章洋

「食事のマナー（挨拶、箸使い等）を大切にする」調布市民の割合

「調布市民の健康づくりに関する意識調査」より

調布市みんなの健康・食育プラン第4次が、この3月に発行されました。その中に、標記の項目が出ていました。調布市民を対象とした結果は34%でした。長く教育に携わってきた私ももちろん、主だった市内栄養士も教員も少なからず驚いた数字でした。最低限の食事マナーは、人と人をつなぐ身に着けておくべき大切な作法だと考えているからです。

だからオール調布で取り組む

この第4次プランは調布市福祉健康部健康推進課が作成しました。プランにはこの割合を上げていく旨が書かれています。これとは別に、調布市では昨年度、全公立小中学校の栄養士・栄養教諭と食育リーダーの教員が一堂に会する調布市食育推進連絡協議会が発足しました。この会は調布市教育委員会指導室が所管しています。年2回あり、第1回では各校の食育リーダーと栄養士が、給食を中心とした自校の食育の課題を話し合い、それを再度中学校区で話し合っ、そこでの課題も確認します。各校の代表者2名は、自校および中学校区の課題と具体的な解決策を自校に持ち帰ります。そして、校長確認のもと、全教員で具体的な課題改善策に取り組みます（各校の取り組みの詳細はお子さんの通う学校にお問い合わせください）。

自校・中学校区の課題・解決策

校長決裁

全教員による課題解決の取り組み

第1回のこの協議会で、先の34%という割合も話題にしました。そして、調布市民のこの割合を改善するには、義務教育段階から取り組んでいかなければならないという共通理解に至りました。さらに、本会では全市内小学6年生と中学2年生に食育に関する大切なアンケート調査を行います。その中には、「食事のマナー」の意識に関する項目もあります。その意識調査も踏まえ、各校で具体的に取り組みを重ねます。年度の終わりに再調査してその変容のための手立ての成否を確認していきます。第2回は1月。具体的に取り組んできたことの成果と課題を発表しあい、それをもとに次年度に向けた話し合いを行います。

時代や国、あるいは文化を問わず、お祝いの日も悲しい日も、人と人は食事をしながら交流します。これを広くは「会食」といいます。給食で学ぶべきことの中にこの「会食」という言葉があります。給食は人生を健康で豊かに過ごすための「勉強時間」です。作り手に感謝をし、食事をしながら周りの人との交流を深められる人になるためにも、茶碗の持ち方・クチャクチャと音を立てて食べないなど、最低限のマナーを大切に思う小中学生にしていくべきと考えています。その積み重ねの結果が調布市の10年後の調査結果の改善につながると信じて。

所管課を超えたオール調布の取り組みが、今まさに始まりました。

給食は健康で豊かな文化的生活を送るための食育の時間です

「みんなでつくろう わたしの健康 あなたの健康」

上記は、調布市みんなの健康・食育プラン(第4次)で掲げている基本理念です。

この計画では、市民意識調査の結果から明らかとなった様々なライフステージにおける課題について、健康や食に関する様々な体験を通して、健康的な食生活を送ることで、市民一人ひとりが自分・友人・家族の健康づくりに向けた取組を推進していくことを目指しています。

学齢期は、家族・友人との共食、学校給食を通して、健康や食に関する体験を増やし、自分の健康について考え学ぶ時期です。

***学校生活での食に関する指導・体験を紹介します。**

各教科との連携

生活科:野菜の栽培,近隣の畑での農業体験,とうもろこしの皮むき・そら豆のさやむき

家庭科:給食の献立作成,調理実習

保健体育:健康的な生活や運動・栄養・睡眠の大切さ

総合的な学習の時間:市内農家の地場野菜

社会科:日本の農業や水産業,世界の食料事情



給食での体験(食育の6つの視点)

食事の重要性	朝ご飯の大切さ
心身の健康	栄養バランスの取れた献立
食品を選択する能力	地場野菜,東京都産(八丈島等)食材の活用, 家庭科で児童・生徒が考えた献立の提供
感謝の心	食事のマナー
社会性	給食当番活動,委員会活動
食文化	行事食,郷土料理,世界の料理



ふだんは時間が無くて断ってしまうお手伝いも、夏休みを機に楽しんでみませんか？

生活リズムが崩れがちな夏休みですが、ぜひ、いろいろな食の体験を通して、食に興味・関心をもち、健康的な食生活を送りましょう。

～給食のおすすめレシピ～〈和風ポテトサラダ〉～

ひじき入りのポテトサラダです。和風のドレッシングとおかかで和えて、いただきます。

●材料(4人分)

じゃがいも	1個	ごま油	大さじ 1/2
さやいんげん	2本	しょうゆ	大さじ 1/2
にんじん	1/4本	酒	大さじ 1/2
干しひじき	小さじ1	みりん	大さじ 1/2
		おかか	適量

●作り方

- ①じゃがいもは厚めのいちよう切り, さやいんげんは斜め切り, にんじんはいちよう切りにする。ひじきは洗って、戻しておく。
- ②さやいんげんとにんじん, ひじきはゆでて、冷やしておく。
- ③じゃがいもは蒸すか,レンジで加熱しておく。
- ④ドレッシングの材料を混ぜ合わせ, 加熱し, 冷ましておく。
- ⑤②の水気をしぼり, ③のじゃがいも, ④のドレッシングとおかかを加え, 混ぜ合わせる。
- ⑥器に盛り付けて, 出来上がり。

