

給食福岡



きくいもの豆乳スープ

材料(2人分)

きくいも	100g	水	150ml
にんじん	1/4個	コンソメ	1個
たまねぎ	1/4個	塩こしょう	少々
ブロッコリー	1/6個	サラダ油	少々
豆乳	200ml		

作り方

1. きくいもとたまねぎを、3cm角くらいの大きさに切り、にんじんは厚めにイチヨウ切りにします。
2. 鍋に油を入れ、切った野菜を入れ、炒めます。
3. 野菜に火が通り、しんなりしてきたら、水とコンソメを入れます。
4. 最後に豆乳を入れ、味を見て、塩こしょうで調えます。

健康野菜
～きくいも～



私たちの町の特産品
「きくいも」を給食の食材に!

————— 築上町立上城井小学校



きくいもを使った給食の献立作りの様子

詳細は最終ページに掲載

もくじ

食育指導実践例 北九州市立花房小学校	2P
調理場紹介 那珂川市立安德小学校	4P
令和5年度 食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修会	5P
学校給食週間の取組紹介 大牟田市教育委員会	6P
令和5年度 学校給食優良学校・学校給食功労者表彰	7P
おすすめメニュー	7P
表紙の写真は…	8P
参加者レポート PTA学校給食教室	8P

広報紙「給食福岡」
編集
広報紙「給食福岡」編集委員会
発行
公益財団法人福岡県学校給食会
福岡県筑紫野市紫3丁目1番1号
TEL.092-923-3322

ホームページ
<https://www.fukukyuu.or.jp>

広報紙「給食福岡」

* 閲覧をお願いします *

食への関心を高め、 望ましい食習慣を身に付けようとする児童の育成

～地域・家庭と連携した授業づくりを通して～

北九州市立花房小学校

1 研究主題及び副主題について

(1) 主題設定の理由

校区には農業や漁業を営んでいる家庭が多く、日頃から新鮮でおいしい食材を口にしていると思われるが、野菜や魚嫌いの児童も多い。また、改めて食に感謝したり食のバランスや食習慣の大切さを意識して食事をしたりする児童は少なく、肥満傾向の児童の割合が高い。昨年度末の学校独自調査「食に関するアンケート」では、朝食摂取率が94%と比較的高いが、バランスのよい朝食（主食とおかず2点以上）を摂取している児童の割合は34%と低かった。また、本校がある若松区や北九州市の食材に興味をもつ児童も少なかった。研究を通して、本校児童が地域の食材のよさに気付き、バランスのよい食事を心がける習慣を身に付ける必要があると考え、本主題を設定した。

(2) 主題・副主題の意味

「食への関心を高める」とは、自分たちの周りにある食について興味・関心をもつことである。「望ましい食習慣を身に付けようとする」とは、児童が発達段階に応じた食に関わる資質・能力を身に付け、食生活の改善や生涯にわたって健やかに生きるための力の向上を目指すことである。「地域・家庭と連携した授業づくり」とは、地域や家庭、学校における食に関する「ひと・もの・こと」を生かした「食に関する指導の全体計画」を作成し、それに基づく教科等の学習を通して、食への関心を高め、望ましい食習慣を身に付けさせようとすることである。

2 研究において目指す児童像

資質・能力	目標（最終的な児童の姿）
知識・技能	○食事の重要性や栄養バランス、食文化等について理解し、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けている。
思考力・判断力・表現力等	○食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる。
学びに向かう力・人間性等	○主体的に、自他の健康的な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産などに関わる人々に対して感謝する心を持ち、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付けている。

<活動指標> ○食への関心を高め、望ましい食習慣を身に付けようとする児童を育成するため、目指す児童の姿を設定し、「ひと・もの・こと」を生かした授業づくりを行う。

<成果指標> ○令和3年4月と令和4年10月の「食に関するアンケート」を比較し、「朝食を毎日食べる」と回答した児童の割合（朝食摂取率）が増加する。また、「ご飯やパンとおかず2品以上」食べると回答した児童の割合（朝食の質）が増加する。

○授業前と授業後の「食に関するアンケート」を比較し、学年ごとに設定した食に関する目標について、肯定的な回答をした児童の割合が増加する。

3 目指す児童像に迫るための具体的な手立て

手立て1 発達段階に応じた目指す児童の姿の設定（食育の6つの視点を踏まえて）

手立て2 食育に関する授業づくりの工夫（①「ひと・もの・こと」の活用 ②ICT機器等の活用）

手立て3 地域や家庭との連携を深める学校全体の取組

4 具体的実践例

(1) 第4学年総合的な学習の時間「お宝発見!若松の特産物を見つけよう」

①目的(目指す児童の姿):地域のひとやもの・ことに積極的に関わり、地産地消について理解することができる。【写真上:牛グループの取材】

②学習の概要と手立て:若松の特産物を調べ(ICT機器等の活用)、興味のある特産物(牛・鶏・魚・野菜・果物)のグループで、現地取材(ひと・もの・ことの活用)を行う。発表の場に、JA若松支部の職員に参加(ひと・もの・ことの活用)していただき、生産者にとっての地産地消のよさを話していただく。【写真下:果物グループの取材】

③児童等の反応:実際に食材を生産している場所に行き、生産者から工夫や苦労、願いなどを直接聞くことを通して、地産地消のよさや大切さに気付くことができました。また、JA職員の方から生産者にとっての地産地消のよさを話していただくことで、児童は、特産物のひみつの一つは「地産地消」であり、「地産地消は生産者にとっても消費者にとってもよい」ことを理解することができた。



(2) 学校行事「農業体験活動」

【写真上:サツマイモの定植】

①目的:地域の方(農家の青年部)と触れ合いながら、学校の畑で年間を通した農業体験を行うことを通して、農業の苦労や楽しさを体感することができる。

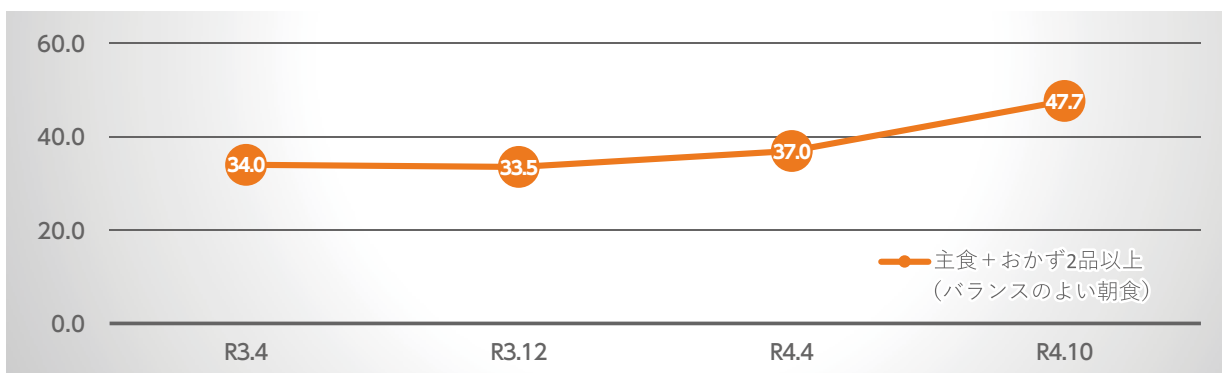
②活動の概要と手立て:学校の畑を使って全校児童が、地域の方に教えてもらいながら(ひと・もの・ことの活用)、令和3年度はトウモロコシ、令和4年度はサツマイモを栽培した(学校全体の取組)。【写真下:トウモロコシの収穫】

③児童の反応:どの学年も、農業体験をすることが食育の授業を行うきっかけや意欲の向上につながった。特に、栽培しているサツマイモを教材にした1年生では食材や調理員に感謝して給食を食べようとする意欲の向上につながり、栽培で世話になった地域の方に参加していただいた3年生では、生産者の苦労や思いを大切に、感謝して食事をいただくという気持ちをもつことができた。



5 研究の成果と課題

実践の授業前後の「食に関するアンケート」を比較した結果、各学年の食に関する目標達成について、全学年で肯定的な回答をした児童の割合が増加した。また、同一児童(現2~5年)の朝食摂取の状況を問う設問では、朝食を「毎日食べる」と回答した児童の割合が8.3%伸びていた。



さらに、朝食の質を問う「朝ごはんには、何を食べていますか」という設問では、上記のグラフのように、朝食に「ご飯やパンとおかず2品以上食べる」を選択した児童の割合が13.7%増加していた。バランスのよい朝食(朝食の質)を心がけている児童が増えたと推測される。

これらの結果から、各学年の教育課程の中で地域・家庭と連携した授業づくりを行ったことで、児童の食への関心が高まり、望ましい食習慣を身に付けようとする児童が育ってきたと考える。

課題は、すでに朝食摂取率が高い状況であることから、今後は、栄養バランスを考えた朝食といった質の面の強化や、朝食摂取率の維持である。そのためには、手立て等を引き継ぎ、実践を継続していく必要がある。

那珂川市は福岡市に隣接し、南部は三方を背振連山に囲まれ、ここに源を発する那珂川が市の中央を南北に貫流し博多湾に注いでいる緑豊かな街です。安徳小学校の給食室は平成 24 年度に建て替えを行い、翌 25 年度よりドライシステムとして稼働し、今年で11年目を迎えました。

○ 施設・設備の特徴

冷蔵庫、冷凍庫の配置

作業区分ごとに、食数に対して十分な冷蔵庫と冷凍庫を配置しています。そのため、食品納入後、すべての食品の温度管理を徹底して行うことができます。



食品庫

食品庫は扉が2カ所あり、食品の流れを一方通行とすることで、衛生的に食品を取り扱うことができます。



衛生に配慮した設備

前室から調理室に入る扉はフットスイッチタイプの自動扉で、手洗いは後はハンズフリーで開けられます。



○ 食物アレルギーの取組

建て替え当初、調理室には食物アレルギー対応コーナーはありましたが、アレルギー対応に使用する器具類が分散していました。そこで、3段式台車を活用し、アレルギー対応に使用する器具類を1カ所にまとめ、作業をしやすくしました。また、写真を入れた対応マニュアルを作成し、作業を標準化しました。調理員はダブルチェックを行い確認しながら作業しています。



アレルギー専用台車の工夫

⑤ 除去食・代替食の調理



アレルギーコーナーのコンロで仕上げる。
(調味・温度確認と記録)

エプロンは水色

⑥ 保存食をとる。



手洗い消毒・身支度を整える。

エプロンは黄色

給食室用アレルギー対応マニュアル (一部)

○ 最後に

既存の施設を活用しながら、収納場所や作業場所を見直すことで、確実なアレルギー対応を行うことができる等、安全で安心な給食を子どもたちに届けるために工夫をしています。また、今後もすべての子どもが安心して給食を食べられるように取り組んでいきたいと思っています。

令和5年度 食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修会

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課

児童生徒のアレルギー・アナフィラキシーはいつ発症するか分からないため、アレルギーを有する児童生徒の有無にかかわらず、全ての学校においてアレルギー対応に取り組み、体制を整備しておく必要があります。福岡県教育委員会では、学校管理職のアレルギー対応への理解を促進させ、管理職を中心とした組織全体での取組が推進されるよう、管理職等を対象とした研修会を開催しました。

まず、本課指導主事 古賀陽子から、「学校における食物アレルギーに係る状況」について説明を行いました。本県公立学校においては、食物アレルギーがある児童生徒が在籍する学校の割合に対し、食物アレルギー対応委員会が設置されている学校の割合が低いことに触れ、完全給食の実施の有無や食物アレルギーを有する児童生徒の在籍の有無にかかわらず対応委員会を設置し、組織的・計画的に食物アレルギー対応を行うことが必要であることを確認しました。

次に、独立行政法人国立病院機構福岡病院小児科医長 松崎寛司先生、看護部小児アレルギーエドキューター 藤田ゆかり先生から、「学校における食物アレルギーへの対応について」と題して講話・演習をしていただきました。

松崎先生からは、食物アレルギーの概要や食物アレルギーで起こるアナフィラキシー症状の具体、アナフィラキシーとアナフィラキシーショックの違い、学校における食物アレルギー対応等について丁寧に説明していただきました。また、最近では、食物アレルギーの管理が完全除去から経口免疫療法に変わってきていることや、皮膚の悪化とアレルギーとの関連についてもお話いただきました。さらに、花粉症と食物アレルギー発症との関連、中・高等学校生徒の運動強度増加による運動誘発性のアレルギー発症の増加から、これまでアレルギー症状が現れなかった児童生徒の発症事例が増えているため、学校での体制整備が重要であることも改めてご指導いただきました。

藤田先生からは、エピペン[®]トレーナーを使った演習や注射する時のポイントについてお話いただきました。参加者は持参したトレーナーを使って実際に練習し、誤って自分に注射する等、誤注射の危険性についても確認できていました。

両先生の講話は、すぐにでも全職員に情報共有し、実践していただきたい内容ばかりでした。特に、「エピペン[®]の使用後は劇的に症状がよくなるが、薬の効果持続時間は短いため、エピペン[®]を使用する際は必ず救急車を要請する必要がある」ことなど、専門的根拠に基づいた説明は、参加者の意識を高めたり理解を深めたりするものとなりました。

食物アレルギーを有する児童生徒の数は年々増加しています。また、学校で初めて食物アレルギーを発症したという報告も毎年受けています。改めて、全ての学校においてアレルギー対応に取り組む体制を整備することが求められています。職員の共通理解を図る校内研修の位置付けや緊急時に実践可能なマニュアルの作成と校内体制の整備に加え、アレルギー対応委員会等の設置による適切な対応をよろしくお願いします。



大牟田市では、学校給食週間に合わせて、学校給食レシピコンテストや学校給食に係るポスター・標語の作品展を実施しています。また、各学校ではテーマを設けた給食の提供をするとともに、地域の方々や保護者を招いた給食試食会などの取組を行っています。今回は、学校給食レシピコンテストとポスター・標語の作品展についての取組をご紹介します。

① 学校給食レシピコンテスト

大牟田市では平成 24 年度より、児童生徒を対象とした学校給食レシピコンテストを行っています。

昨年度からは、大牟田市農商工連携推進委員会※との共催による事業を実施し、大牟田産の農産物、高菜漬等を使用した学校給食レシピを児童生徒から募集しています。今年度は、小学生の部 172 作品、中学生の部 243 作品の応募があり、1 次・2 次の書類審査を経て、小・中学校ごとに『ごはんにあうおかず部門』と『高菜部門』の優秀賞を選出しました。これらの作品は、給食の献立として検討するだけでなく、学校給食週間に期間限定で大牟田市内の協力店舗にて実際に販売しました。レシピを考案した児童生徒はプロの料理人と一緒に打合せと試作を重ねて、店舗で提供するレシピを作り上げます。提供したメニューが好評であれば、引き続き店舗にて販売されることもあるため、もしかしたら、いつの日か、学校給食レシピコンテストから大牟田市の新名物が誕生するかも…と想像するだけでも楽しくなります。

この事業を通して、多くの子どもたちが大牟田市の地場産物を知り、興味を持ち、さらには子どもたちのアイデアで将来の大牟田市を元気にしていってほしいと思います。 ※農業と商・工業の連携を推進することで地域経済の活性化を図ることを目的とした組織



受賞メニュー販売お知らせのチラシ



表彰式の様子 ジャー坊と一緒に

② ポスター・標語の作品展

大牟田市では、学校給食に係るポスター及び標語を各小・中学校から募集しています。各学校にて選ばれた入賞作品の中から、専門家が 2 次審査を行い、特選、佳作の作品を選出し、学校給食週間中には、市内のショッピングモールにそれらの作品を展示します。児童生徒の給食に対する感謝の気持ちがたくさん込められた作品は、保護者や市民の皆さんからも好評を得ています。

今後も、学校給食週間を通して、給食や食の大切さをアピールし、地域の方々に、学校給食への関心を高めてもらえるような取組を行っていきたいと思います。



特選に選ばれた作品と展示の様子 (令和 5 年度)

令和5年度 学校給食優良学校・学校給食功労者表彰 令和5年度福岡県学校健康教育研究大会

令和5年度福岡県学校健康教育研究大会が令和5年11月20日に開催され、学校保健・学校安全・学校給食において、幼児児童生徒の健康づくりの推進に功績のあった個人や団体に対し表彰が行われました。学校給食優良学校、学校給食功労者は次のとおりです。



学校給食優良学校 (順不同)

特別優秀賞	福津市立神興小学校
優良賞	北九州市立市丸小学校
優良賞	北九州市立花房小学校

学校給食功労者 (順不同、敬称略、()内は所属及び職名)

*** 個人 ***

山田佳子	(福岡市立舞鶴小学校 調理業務員(総括職長))
田中彰子	(福岡市立吉塚小学校 調理業務員(職長))
今地智明	(福岡市立弥生小学校 調理業務員(職長))
白川かおり	(福智町学校給食センター 学校給食調理員兼事務補助)
中村菊江	(みやこ町学校給食センター 調理師)

*** 団体 ***

株式会社ニッポン福岡工場

おすすめメニュー

那珂川市立安徳南小学校
栄養教諭 坂本 紀子

ヤーコンのきんぴら

那珂川市の特産品「ヤーコン」を使ったメニューです。11月～2月に、きんぴらの他、味噌汁、かき揚げ、和え物などで給食に登場します。子どもたちも大好きなヤーコン料理です。



献立例 ごはん 牛乳 わかさぎのフリッター
ヤーコンのきんぴら とりごぼう汁

栄養価 1人分

エネルギー47kcal たんぱく質1.0g 脂質1.7g 食塩相当量0.5g カルシウム36mg マグネシウム14mg 鉄0.3mg
ビタミンA(RAE)58μg ビタミンB₁0.03mg ビタミンB₂0.02mg ビタミンC4mg 食物繊維総量1.2g 亜鉛0.2mg

材料

	(1人分)	(4人分)
● ヤーコン	30g	120g
● 人参	8g	32g
● 糸こんにゃく	8g	32g
● 絹さや	5g	20g
● ごま油	0.5g	2g (適量)
● 砂糖	1.5g	6g (小さじ2)
● しょうゆ	3g	12g (小さじ2)
● 料理酒	1g	4g (小さじ1弱)
● 白ごま	2g	8g

作り方

- ① ヤーコンは、短冊に切り水にさらしておく。
- ② 人参は、3cm長さのせん切りにする。
- ③ 糸こんにゃくは、食べやすい長さに切り、下ゆでしておく。
- ④ 絹さやは、斜め細切りにする。
- ⑤ 鍋を熱し、ごま油を入れて糸こんにゃく、人参を炒め調味する。
- ⑥ 水気を切ったヤーコンを入れて炒め、味をととのえる。
- ⑦ 絹さや、白ごまを入れて仕上げる。

私たちの町の特産品「きくいも」を 給食の食材として使ってもらおう!

築上町立上城井小学校

表紙の写真は、5・6年生がきくいも料理（レシピ）を栄養教諭の先生や給食調理員の方々に試食してもらい、アドバイスをもらっている場面です。上城井小学校では、「きくいも」を有名にしようプロジェクトに取り組んでいます。

築上町のきくいもは、日本一の作付面積を有し、町の特産品です。学校でも、きくいもを栽培し、町の特産品としてのきくいもを守っていくために、自分たちにできることを考えながら、栽培・収穫・販売等の活動を行っています。きくいもは、健康野菜『きくいも』とよばれ、水溶性食物繊維の一種であるイヌリンのはたらきで、様々な健康効果が認められているなどの特徴があり、調理方法もたくさんあるなど、魅力いっぱいの野菜です。

プロジェクトの各クラスの取組では、3・4年生は「きくいもキャラクター」や「きくいもの歌」「きくいもCM動画」なども制作しています。1・2年生はきくいもの他にも、季節に応じた様々な野菜や花の栽培活動に取り組んでいます。5・6年生は、地域の方たちの夢である「きくいもを学校給食の献立」としていくために、料理レシピづくりに取り組み、昨年は念願がなまって学校給食の献立となり、町内の子どもたちにきくいものことを知ってもらうきっかけとなりました。今年もさらに、4品のレシピを考え、今後町内の給食の献立となっていく予定です。

上城井小学校では、地域の活性化を図るために、地域の特色を生かして、様々な取組を行い、子どもたちの学びを豊かなものにしていきます。地域の方と協力し合いながら、自分たちが栽培したきくいもや地元で作った商品の販売活動も行いながら、自分たちの「食」について考えています。

YouTubeをチェックしてみてください!



きくいもの歌
「きくいもの恵み」



キクイモCM
ヘルシー編

参加者レポート (PTA学校給食教室)

『知識と技術と愛情が込められた子どもたちの給食』

福岡県PTA連合会 副会長(新宮町立新宮東中学校PTA) 高津 レミ



数年前に小学校の給食時間にお招きいただき、子どもたちと一緒に給食を食べながら楽しく語り合い交流した日を思い出しますが、今回は食育としてより深く学ぶ機会をいただき、給食にはたくさんの方々が関わり子どもたちの健全な成長をよく考えて様々な目標が設定されていることを知ることができました。専門的に学ばれた先生方の知識と日々の技術、そして愛情がしっかり詰め込まれて子どもたちの目の前まで給食が届いていることを理解できました。

給食は栄養のバランス計算はもちろんですが、食物にも命があり成長しているという大切な学び、郷土食や食文化の継承、食料の生産/流通/消費の理解などの学びにつながっていることや、これから子どもたちがすこやかに生きていく力をはぐくむために食育が必要であると改めて学び知る機会となりました。

そして給食とは知識と技術だけが詰まった食事ではないと理解できました。それは実際に調理体験をさせていただき感じた「愛情」です。事前に味付けや切り方まで丁寧に考えて準備された献立をグループで調理しましたが野菜を洗う時から丁寧な気持ちになりました。包丁で食材を切る時はこの大きさが皆が食べやすいだろうか、水気を絞る野菜に対して「皆が食べるから美味しくなれ!!」と思いが入ります。この気持ちが給食を作って下さる先生方々の日々の愛情なのだと感じ体験でき有難い思いが溢れてきました。

朝から気軽な思いで参加した学校給食教室でしたが終了後には子どもたちのために一つ一つの過程に知識と技術そして愛情がこもっているのだと改めて気づき知る良い学びの1日となりました。



PTA学校給食教室は、学校給食の意義や役割等の理解と認識を深め、家庭の食生活改善や子供たちの望ましい食習慣の形成のため、保護者を対象に福岡県教育委員会、福岡県PTA連合会、公益財団法人福岡県学校給食会が開催しています。主な内容は福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課の指導主事による講話、開催地区の栄養教諭・学校栄養職員の指導による給食献立の調理です。令和5年度は福岡地区、北九州地区、南筑後地区で開催しました。来年度は北筑後地区、筑豊地区、京築地区で開催の予定です。写真は北九州地区の調理実習の様子です。