

学校給食週間中の行事
—— 家庭・地域との絆を深める学校給食 ——

郷土料理等を生かした 学校給食献立集 (第5編)

学習指導案・資料
(小学校・中学校)

平成 25 年度



公益社団法人 全国学校栄養士協議会

は し が き

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することとあわせて、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材としての役割を担っています。

平成24年度も、文部科学省、各都道府県及び市町村教育委員会のご後援とご協力を頂き、栄養教諭・学校栄養職員が中核となって、平成25年1月24日からの1週間、全国各地において様々に工夫された学校給食週間行事が行われました。今年度は、地域の産物を活用した料理や郷土料理、伝統料理を学校給食に組み入れ、食の大切さを保護者や生産者と共に児童生徒に働きかけることを通して、学校給食への理解を一層深めることができるよう取り組みました。

この度、この実践をまとめた「学校給食献立集」を刊行しました。内容は、一つ目は、地域の産物を活かした郷土料理、伝承料理、自慢料理による献立、二つ目は郷土料理、地場産物を取り入れた学校給食を生きた教材とした授業の指導案、三つ目は児童生徒の集会活動等啓発活動の紹介としました。指導事例、活動事例など、全国の栄養教諭や学校栄養職員が児童生徒の健康な成長を願い、熱意をもつて実践したものであり、参考になる事例もたくさん掲載されております。なお、本協議会のホームページにも掲載予定です。

この献立集を活用し、学校における食育推進の中核となって、子どもたちの食の指導に精一杯取り組んでほしいと願っています。

なお、この給食週間中に、文部科学省では「学校給食フェア」を開催され、職員食堂においては実際の学校給食を提供され、大盛況で大きな関心をよびました。国の機関におけるこの取り組みは、私たちの大きな励みとなりました。

終わりに、「学校給食週間中の行事」の取り組みについて、ご指導賜りました文部科学省に心から感謝申し上げ、発刊の挨拶といたします。

平成25年10月

公益社団法人 全国学校栄養士協議会
会 長 長 島 美保子

目 次

学校給食献立・ねらい

北海道	とりめし 男爵いもの味噌汁 鮭ザンギ.....	5
	中学校 郷土料理を通じて北海道の歴史を学ぶ	
青森県	たらフライ 三色野菜のごま和え けの汁.....	6
	小学校 昔から食べ継がれてきた郷土料理を知ろう	
岩手県	さわらの曲がり葱焼き すきこんぶの煮物 雑煮もち.....	7
	小学校 地場産物を使った料理と行事食を味わう	
宮城県	えびフライ 引き昆布の炒め煮 金時豆の甘煮 白玉雑煮.....	8
	支援学校 宮城の郷土料理とお正月の給食を楽しもう	
秋田県	はたはたの甘辛揚げ ごま酢和え すりみ汁.....	9
	中学校 給食を通して、ふるさとの恵みや良さに気付くことができる	
山形県	煮びたし.....	10
	小学校 給食発祥時の献立を食べることにより、食べられることのありがたみや給食の大切さを知る	
福島県	ほうろく焼き 三春そうめん.....	11
	小学校 地域の名物を作ろうという気持ちを感じ取る	
茨城県	ほうれんそうのごま和え けんちん汁.....	12
	小学校 地元の産物を使用した郷土料理を紹介する	
栃木県	モロのトマトソース 磯辺和え 巻き狩り汁.....	13
	小学校 栃木県の地場産物や伝統料理を紹介する	
群馬県	春菊のごま和え 玉村小麦のすいとん.....	14
	小学校 地場産物を使用した郷土料理から地域について理解を深め、給食の歴史をふりかえる	
埼玉県	トントロリンスープ	15
	小学校 寄居町の特産物について理解を深める	
千葉県	まつり寿司 いなり寿司 鰯の竜田あげ 菜の花和え 白玉団子汁.....	16
	小学校 千葉県の特産物と郷土料理を紹介する	
東京都	麦ごはん ムロあじのさつま揚げ かんも汁 きつね和え.....	17
	中学校 東京でとれる食材を取り入れた学校給食を味わう	
神奈川県	えび肉だんごはま菜スープ カレービーフン炒め	18
	小学校 友だちが考えたはま菜ちゃん（地場産物）料理を知ろう！	
新潟県	鮭の焼き漬け 菊花和え のっぺい汁.....	19
	小学校 新潟の郷土料理を味わう	
富山県	ぶりの照り焼き お酢あい にゅうめん.....	20
	小学校 日本各地・ふるさと富山の味を楽しむ	
石川県	古代米と大豆のごはん 能登白ねぎのミートソース焼き 蕪と干柿のレモン和え 厚揚げと白菜のおみそ汁.....	21
	中学校 地元食材を知り、味わおう	
福井県	変わり焼き鯖ごはん いかの花しゅうまい モロッコ豆のえごま和え そうめんかぼちゃの味噌汁.....	22
	小学校 地域の特産物を生かした郷土料理を知る	
山梨県	いもがらごはん にじますの甘露煮 おつけだんご汁.....	23
	中学校 山梨県の郷土料理・地場産物の紹介	
長野県	くじらのオーロラソース たくあん和え ひんのべ.....	24
	小学校 昔の人の知恵と食の歴史を知ろう	
岐阜県	大豆ごはん 豚肉の可児みそだれ ほうれん草と柿の和え物 里芋汁.....	25
	小学校 地場産物を知っておいしさを味わおう	
静岡県	魚のちんちん揚げ 磯香和え かきたま汁.....	26
	小学校 伊東市の地場産物と郷土料理を知ろう	
愛知県	いかの磯辺揚げ みそおでん ごま和え.....	27
	小学校 地元の産物を使用した郷土料理を紹介する	
三重県	肉ごはん ちゃつ かき玉汁.....	28
	小学校 朝日町の郷土料理を紹介する	
滋賀県	牛肉とごぼうのしぐれ煮 小松菜のごまマヨネーズ和え 伊吹大根入り打ち豆汁.....	29
	小学校 滋賀県の特産物や郷土料理を味わおう	
京都府	しいたけごはん ぶりの照焼き 白菜と水菜の即席漬け 豚汁.....	30
	小学校 京都の食材を味わう	
大阪府	若ごぼうのクリームスパゲッティ 春キャベツのソテー.....	31
	小学校 地域の特産物である若ごぼうに関心を持つ	

兵庫県	小松菜と切干のごま和え 昆布の佃煮 けんちん汁……………	32
	小学校 本に出てくるメニューが給食に登場、本にも給食にも興味をもとう	
奈良県	高野粉の煮物 大根のみそ汁……………	33
	中学校 天理市で昔から食べられてきた郷土料理をいただき、昔の人の工夫を知ろう	
和歌山県	さばの香味揚げ ごま和え 高野豆腐の卵とじ……………	34
	小学校 高野豆腐の由来を知るきっかけとし、郷土の自然の賜であることに誇りを持たせる	
鳥取県	どんどろけめし あじの生姜煮 らっきょうの和え物 かに汁……………	35
	小学校 鳥取県の郷土料理を通して、鳥取県や日南町の食文化を考える	
島根県	赤貝ごはん どじょうのカレー揚げ 梨のサラダ かにのみそ汁……………	36
	小学校 昔から食べ継がれた郷土料理を知ろう	
岡山県	星の郷ごはん 豚肉のみそ焼き 飛鳥汁……………	37
	小学校 地場産物を使用した特色ある給食を知り、給食に関わっている人々に感謝しよう	
広島県	もぶりごはん 粕汁……………	38
	小学校 広島県の地場産物を使用した郷土料理を紹介する	
山口県	魚のつみれ揚げ ごま和え かき玉汁……………	39
	中学校 地元食材を味わおう	
徳島県	金時豆入りかきまぜ ちくわの磯辺揚げ そば米汁……………	40
	小学校 徳島県に古くから伝わる郷土料理に親しむ	
香川県	いりこめし 鶏肉のゆずしょうゆ焼き レタスの和え物 みそ汁……………	41
	小学校 郷土料理や地場産物を通して香川県（地域）を知ろう	
愛媛県	押し寿司 せんざんき ほうれんそうのごま和え すまし汁……………	42
	中学校 西条市の郷土料理を知る	
高知県	きびごはん しょうがのかき揚げ ブロッコリーのおひたし 豚汁……………	43
	小学校 地元の食材を知ろう	
福岡県	がめ煮 ぬた和え……………	44
	小学校 地域の食材を使つた郷土料理について知ろう	
佐賀県	かけ和え 炒り焼き……………	45
	小学校 地場産物で作る郷土料理	
長崎県	赤米ごはん いりやき 白玉入りせんだんご……………	46
	小学校 対馬市の食材と郷土料理について理解し、対馬の食材を使用することの良さを説明できるようにする	
熊本県	田楽 菜果なます だんご汁……………	47
	小学校 地域の行事食を知る	
大分県	黄飯 とり天 かやく……………	48
	小学校 地場産物を使用した郷土料理を紹介する	
宮崎県	茶めし しいたけと鶏肉の南蛮漬け だご汁……………	49
	小学校 地域の特産物を味わい、感謝して食べよう	
鹿児島県	三島の魚フライ たけのことつわのごまマヨ和え……………	50
	小学校 地産地消～三島村の食材について知ろう	
沖縄県	野菜イリチー むじ汁……………	51
	小学校 忘れつつある郷土料理を知ろう	

学習指導案・題材名

北海道	中学校	全学年	給食の時間 「北海道の郷土料理と歴史を知ろう」……………	52
青森県	小学校	第5学年	家庭科 「郷土料理の“けの汁”を作ろう」……………	53
岩手県	小学校	第5学年	学級活動 「郷土料理の素晴らしさを知ろう」……………	54
宮城県	小学校	第3学年	学級活動 「学校給食について知ろう」……………	55
山形県	小学校	第2学年	学級活動 「給食の始まりと昔の給食」……………	56
福島県	小学校	第5学年	学級活動 「郷土料理と日常の食事を考えよう」……………	57
茨城県	小学校	第4学年	学級活動 「生活習慣を見直そう！」……………	58
栃木県	小学校	第5学年	総合的な学習の時間 「栃木県の特産物PR大作戦」……………	59
群馬県	小学校	第5学年	学級活動 「給食の歴史と、地域の食文化について知ろう」……………	60
東京都	中学校	第2学年	家庭科 「東京で取れる食材を知ろう」……………	61
神奈川県	小学校	第6学年	学級活動 「地場産物のよさを知ろう」……………	62
山梨県	小学校	第4学年	学級活動 「地産地消について考えてみよう」……………	63
長野県	小学校	第5学年	総合的な学習の時間 「グリーンボールを育て、その価値について発信しよう」……………	64
岐阜県	小学校	第3学年	学級活動 「地場産物を知り、そのおいしさを味わおう」……………	65
愛知県	小学校	第2学年	学級活動 「あま市の食について知ろう」……………	66

三重県	中学校	第1学年	総合的な学習の時間 「学校給食から学ぼう」	67
滋賀県	中学校	第2学年	家庭科 「地域の食材と食文化」	68
京都府	小学校	第4学年	食に関する指導 「聖護院だいこんについて知ろう」	69
大阪府	小学校	第3学年	社会科 「若ごほう博士になろう」	70
兵庫県	小学校	第5学年	家庭科 「元気の毎日と食べ物」	71
奈良県	小学校	第6学年	家庭科 楽しい食事を工夫しようー奈良の郷土料理「奈良のっぺ」を作ろうー	72
和歌山県	小学校	第4学年	社会科 「和歌山県食べ物地図を作ろう」	73
鳥取県	小学校	第2学年	生活科 「野菜作り名人に学ぼう」	74
岡山県	小学校	第5学年	家庭科 「栄養バランスのよい食事について考えよう」	75
徳島県	中学校	第2学年	特別活動 「楽しく学ぼう！ “あわ食育カルタ” で徳島の食を再確認」	76
香川県	小学校	第4学年	学級活動 「いりこ博士」になろう	77
愛媛県	小学校	第2学年	学級活動 「きゅうしょくのひみつをみつけよう」	78
福岡県	小学校	第3学年	給食の時間 「福岡県でとれる野菜を知ろう」	79
佐賀県	小学校	第4学年	学級活動 「感謝の心をもって給食をいただく」	80
長崎県	中学校	第1学年	学級活動 「地域の食材と食文化～対馬の食文化を知り、 対馬の食材について考えよう～」	81
熊本県	中学校	第1学年	学級活動 「御船町の地場産物について考えよう」	82
大分県	小学校	第5学年	学級活動 「食料自給率を上げるために、自分たちにできることは どんなことだろうか？」	83
宮崎県	小学校	第2学年	学級活動 「バランスよく食べよう」	84
鹿児島県	小学校	第4学年	学級活動 「給食に使われている食材について知ろう」	85
沖縄県	小学校	第6学年	学級活動 「忘れられつつある食材と伝統料理を知ろう」	86

給食週間中に行った児童・生徒集会の紹介

北海道	生徒集会（給食総選挙2012、給食歴史クイズ、給食室ダーツの旅等）	87
宮城県	児童集会（給食の歴史、劇「栄養三兄弟～3つの仲間のお話し～」）	88
福島県	学校給食週間啓発活動（給食だより、掲示物等）	89
栃木県	児童・生徒集会（おいしい給食ありがとうの会）	90
群馬県	児童集会（給食の歴史ミニ劇、給食クイズ）	91
埼玉県	児童集会（食べ物クイズ等）	92
千葉県	児童集会（給食の片付けクイズ、給食の歴史の紙芝居、完食調べ）	93
神奈川県	食の力はすごいぞ！集会（食べ物の大切さ、ゴミの分別の意味等を知らせる）	94
富山県	食材やたくさんの人たちに感謝しよう集会（色紙渡し、講話、食育ウオーラリー）	95
石川県	異学年交流の会食（地場産物、郷土料理の話）	96
静岡県	児童集会（豆つまみ大会、クイズラリー、給食献立コンクール、本の読み聞かせ）	97
愛知県	児童集会（劇、給食クイズ）、給食まつり（ぬりえの募集、紙芝居、はし検定）	98
滋賀県	給食感謝集会（プレゼント渡し、食育ゲーム）	99
大阪府	児童・生徒集会（野菜バリバリ元気っ子ダンス等）	100
鳥取県	給食・食ありがとう集会（よい食プロジェクトチームによる劇、歌踊り）	101
島根県	地域食材：野焼き名人さんを迎えての学年集会と交流給食	102
広島県	児童・生徒集会（郷土料理について説明）	103
香川県	ブロッコリー生産者との交流給食	104
愛媛県	給食委員会の発表とクイズ（給食を食べる前と後の挨拶の意味を考える）	105
高知県	給食集会（給食の歴史を知り、給食についてのクイズ）	106
長崎県	児童集会（食レンジャーによる劇とクイズ）	107
熊本県	給食集会（食育劇、講話）	108
鹿児島県	生産者との交流給食（食べ物漢字クイズ）	109



福島県・三春町

＜献立のねらい：地域の名物を作ろうという気持ちを感じ取る＞

小学校

献立名	材料名	分量(g)	作　　り　　方	1人当たりの栄養量
麦ごはん	精白米	70	ほうろく焼き ① 三角油揚げは一番長い辺に5cm程度の切れ目を入れる。ねぎは薄い輪切りにし、ボイルする。	エネルギー 638 kcal
	精麦	7		たんぱく質 24.0 g
牛乳	牛乳	206	② ねぎとかつおぶし、調味料をよくまぜる。	脂　　質 18.5 g
ほうろく焼き	三角油揚げ（1枚）	20		カルシウム 371 mg
	根深ねぎ	7	鉄 3.3 mg	
	マヨネーズ	2	ビタミンA 371 μgRE	
	米みそ（赤色辛みそ）	6	ビタミンB1 0.52 mg	
	本みりん	1.4	ビタミンB2 0.48 mg	
	上白糖	0.5	ビタミンC 21 mg	
	かつおけずりぶし	0.5	食物繊維 4.0 g	
春菊のごま和え	笹かまぼこ	5	④ 天板に③の油揚げを並べ、軽く焦げ目が付き、中の具が適当な温度になるまで加熱する。	食　　塩 2.7 g
	ほうれんそう	25		マグネシウム 121 mg
	春菊	10	三春そうめん汁 ① にんじんはいちょう切り、なるとは半月切り、ねぎは輪切りにする。	亜　　鉛 3.0 mg
	白すりごま	2		
	三温糖	1.5	② ほうれんそうは2～3cm程度に切り、色よくボイルする。	
	こいくちしょうゆ	2.5		
	三春そうめん汁	三春そうめん	16	③ 三春そうめんは10cm程度の長さに折り、ボイルして水でねめりを取っておく。
にんじん		5		
なると		10	④ だしを取り、にんじん、なるとがやわらかくなるまで煮る。	
根深ねぎ		10		
ほうれんそう		17	⑤ ほうれんそう、ねぎ、三春そうめんを加えてさらに煮、味を整える。	
こいくちしょうゆ		2		
食塩		0.1		
かつおぶし（だし用）		3		

＜学校給食献立例の写真＞





千葉県・松戸市

<献立のねらい：千葉県の特産物と郷土料理を紹介する>

小学校

献立名	材料名	分量(g)	作 り 方	1人当たりの栄養量
まつり寿司	精白米	24	まつり寿司 ① のぎわな漬は、のりの長さに切る。ソーセージは、皮をむく。(1巻き分は、1と1/2本使用) ② ごはんを炊き、酢飯を作る。 ③ チューリップのまつり寿司を巻き、8等分に切る。	エネルギー 620 kcal
	穀物酢	3		たんぱく質 25.3 g
	上白糖	1.1		脂 質 19.5 g
	食塩	0.17		カルシウム 417 mg
	焼きのり	0.8		鉄 3.0 mg
	のぎわな	6		ビタミンA 327 μgRE
	魚肉ソーセージ	7.5		ビタミンB1 0.30 mg
いなり寿司	精白米	25	いなり寿司 ① ごはんを炊き、酢飯を作る。ごまは、オーブンで焼く。 ② いなり用油揚げに、①を詰める。 鰯の竜田揚げ ① 魚に下味をつける。 ② 小麦粉・でん粉をまぜておく。 ③ ①に②をつけて油で揚げ。	ビタミンB2 0.61 mg
	穀物酢	1.5		ビタミンC 80 mg
	上白糖	1		食物繊維 4.5 g
	食塩	0.1		食 塩 3.0 g
	白ごま	0.5		マグネシウム 107 mg
	いなり用油揚げ	18		亜 鉛 2.7 mg
牛乳	牛乳	206		放送資料等などの概要
鰯の竜田揚げ	いわしフィーレ	30	菜の花和え ① キャベツは5mm幅の千切り、なばなは2cm、ほうれんそうは3cm幅に切り、茹でて冷やす。 ② 調味料を合わせる。 ③ ①と②を和える。 白玉団子汁 ① だいこん、にんじんはいちょう切り、長ねぎは小口切り、こまつなは2cm幅に切って下ゆでしておく。 ② だし汁を熱し、肉を入れる。 ③ 材料を入れ煮る。 ④ 白玉を加えて調味する。 ⑤ こまつなを入れる。	戦争で中止されていた学校給食でしたが、戦後の食糧難の際、ララ委員会から食べ物の贈り物があり、それを利用して学校給食が再開されました。これを記念して1月24日を「学校給食記念日」とし、この日から一週間を「学校給食週間」としました。「食べ物を大切に感謝する心を持ち、健康について考え、丈夫な体をつくること」を目的としています。今日から千葉県や松戸市でとれた食べ物を使った献立を取り入れます。味わって食べてください。
	こいくちしょうゆ	1		
	本みりん	0.6		
	カレー粉	0.3		
	しょうが	0.5		
	でん粉	2		
	小麦粉	2		
	米油	2.5		
菜の花和え	キャベツ	25		
	なばな	10		
	ほうれんそう	15		
	こいくちしょうゆ	2.7		
	上白糖	1		
	からし粉	0.07		
白玉団子汁	鶏肉	10	<学校給食献立例の写真>	
	だいこん	15		
	にんじん	8		
	冷凍白玉	20		
	木綿豆腐	15		
	こまつな	10		
	根深ねぎ	5		
	淡色辛みそ	7		
	清酒	0.5		
	水	110		
	厚けずり	2		
ぼんかん	ぼんかん	90		





岐阜県・可児市

＜献立のねらい：地場産物を知っておいしさを味わおう＞

小学校

献立名	材料名	分量(g)	作 り 方	1人当たりの栄養量
大豆ごはん	精白米	70	大豆ごはん ① 大豆は茹でておく。 ② 精白米を研ぎ、①と食塩を入れて炊く。	エネルギー 688 kcal
	大豆(乾)	7		たんぱく質 25.2 g
	食塩	0.7		脂 質 21.1 g
牛乳	牛乳	206		カルシウム 308 mg
豚肉の可児みそだれ	清酒	1.5	豚肉の可児みそだれ ① しょうがはすりおろし、カッコの材料と合わせて煮て、可児みそだれをつくる。 ② 豚ロース切り身に下味をつけ、衣をつけて焼く。 ③ たれをかける。	鉄 2.7 mg
	食塩	0.2		ビタミンA 223 μgRE
	白こしょう	0.02		ビタミンB1 0.86 mg
	でん粉(じゃがいも)	6	ほうれん草と柿の和え物 ① キャベツは短冊、ほうれん草は2cmに切る。 ② ①ともやし、乾燥甘柿をゆでる。 ③ しょうゆで和える。	ビタミンB2 0.51 mg
	米ぬか油	0.05		ビタミンC 29 mg
	可児の手作りみそ	3		食物繊維 5.3 g
	こいくちしょうゆ	1	里芋汁 ① ねぎは5mmの小口切り、だいこんは5mmのいちょう切り、にんじんは3mmのいちょう切り、里芋は8mmのいちょう切りにする。ぶなしめじは小房に分ける。 ② 煮干でだしを取り、にんじん、だいこんを入れて煮る。続いて、さといも、ぶなしめじを入れる。 ③ ②がやわらかくなったら油揚げ、調味料を入れる。 ④ 最後に、えだまめ、ねぎを入れて仕上げる。	食 塩 2.5 g
	三温糖	2		マグネシウム 102 mg
	本みりん	1		亜 鉛 3.2 mg
	清酒	1	放送資料等などの概要	可児市と岐阜県の食材をたくさん使用して作った自慢の献立です。一番は大豆ごはんです。可児市で取れた大豆を入れて炊いたごはんです。大豆のうまみと甘味を味わってもらいたいです。[大豆はおいしいもの]と再認識してくれることを期待した料理です。他に、可児市で取れた里芋や「可児の手作りみそ」、岐阜県の食材である、「乾燥した本巢の富有柿」、南濃のみかんを加工して作ったゼリーも味わってもらいたいです。
	白ごま(炒り)	0.5		
	ごま油	0.2		
	しょうが	0.1		
	でん粉(じゃがいも)	0.15		
	水	3		
ほうれんそうと柿の和え物	キャベツ	20		
	乾燥富有柿	2.5		
	ほうれんそう	13		
	緑豆もやし	18		
里芋汁	こいくちしょうゆ	2		
	にんじん	10		
	だいこん	25		
	さといも	25		
	ぶなしめじ	10		
	葉ねぎ	8		
	油揚げ	3		
	えだまめ(むきみ)	5		
	こいくちしょうゆ	3		
	食塩	0.1		
	顆粒風味調味料	0.6		
	フレーク節	2		
岐阜のみかんゼリー	岐阜のみかんゼリー	40		

＜学校給食献立例の写真＞





鳥取県・日南町

＜献立のねらい：鳥取県の郷土料理を通して、鳥取県や日南町の食文化を考える＞ 小学校

献立名	材料名	分量(g)	作　　り　　方	1人当たりの栄養量
どんどうけめし	精白米	75	どんどうけめし ①　油揚げ、にんじんは細切り、ごぼうはさがき、葉ねぎは小口切りにする。精白米は通常の水加減で、刻み昆布とこいくちしょうゆを加えて炊く。 ②　鍋にサラダ油をしき、具材を炒め、こいくちしょうゆ、料理酒、みりん で味付けする。 ③　炊き上がったごはんに②を加えて混ぜる。 あじの生姜煮 ①　しょうがは薄く切る。 ②　調味料としょうがを合わせて沸かし、あじを入れて落としぶたをし、中火で煮る。 らっきょうの和え物 ①　らっきょう漬は細かく刻む。 ②　こまつなは3cm長さに切り、キャベツは細切り、しめじは石づきを落としてほぐし、ゆでる。 ③　調味料を合わせ、らっきょう漬、野菜を和える。 かに汁 ①　だいこんはいちよう切り、白ねぎは小口切りにする。かにの足を落とし、甲羅は半分にし、はかまの部分を取る。 ②　鍋に水を入れてかにを煮る。 ③　かにに火が通ったらだいこんを入れ、仕上げに白ねぎを入れてみそで調味する。	エネルギー　611　kcal
	刻み昆布	0.1		たんぱく質　28.7　g
	こいくちしょうゆ	1		脂　　　質　13.5　g
	木綿豆腐	20		カルシウム　368　mg
	油揚げ	5		鉄　　　　2.62　mg
	ごぼう	8		ビタミンA　183　μgRE
	にんじん	8		ビタミンB1　0.34　mg
	葉ねぎ	5		ビタミンB2　0.63　mg
	サラダ油	0.5		ビタミンC　31　mg
	こいくちしょうゆ	1.8		食物繊維　5.0　g
	料理酒	1		食　　　塩　2.76　g
	みりん	1		マグネシウム　87　mg
牛乳	牛乳	206	亜　　　鉛　2.7　mg	
あじの生姜煮	あじ	45	放送資料等などの概要 どんどうけめしは鳥取県中～東部の郷土料理で東部では豆腐めしと呼ばれています。「どんどうけ」は雷の音を表していて、豆腐を油で炒める時の音が雷の音に似ていることからどんどうけめしと呼ばれるようになったそうです。 あじは鳥取県で一番水揚げされている魚で、家庭でもよく食べられています。 かにやらっきょう、二十世紀梨は鳥取県の特産品として有名で、県内のいろいろなところでも食べられています。	
	しょうが	1		
	三温糖	2		
	こいくちしょうゆ	3		
	料理酒	3		
らっきょうの和え物	らっきょう　甘酢漬	5		
	こまつな	15		
	キャベツ	30		
	ぶなしめじ	10		
	三温糖	0.5		
	うすくちしょうゆ	1		
かに汁	べにずわいがに	20		
	だいこん	30		
	根深ねぎ	10		
	みそ	8		
二十世紀梨	日本なし（二十世紀）	80	＜学校給食献立例の写真＞	
				



岡山県・井原市

小学校

＜献立のねらい：地場産物を使用した特色ある給食を知り、給食に関わっている人々に感謝しよう＞

献立名	材料名	分量(g)	作 り 方	1人当たりの栄養量
星の郷ごはん	精白米	60	星の郷ごはん ① 精白米と麦は通常通りに炊く。 ② 黒大豆は前日から水に漬けておき、ゆでてザルにあげる。 ③ だいこん葉はゆでて2cmの長さに切り、酒と塩を加えて水気をとばすように炒める。 ④ 炊き上がった麦ごはん、黒大豆、だいこん葉を加えて混ぜる。 最後にチーズを加えて軽く混ぜる。	エネルギー 674 kcal
	麦	6		たんぱく質 28.8 g
	黒大豆	10		脂 質 24.3 g
	だいこん葉	10		カルシウム 466 mg
	食塩	0.6		鉄 2.9 mg
	清酒	0.3		ビタミンA 368 μgRE
	プロセスチーズ(8mm角)	10		ビタミンB1 0.98 mg
牛乳	牛乳	206		ビタミンB2 0.64 mg
豚肉のみそ焼き	豚かたロース	50	豚肉のみそ焼き ① 豚肉は塩をふり、オーブンで焼く。 ② 鍋にみそ、砂糖、みりん、すりおろしたしょうがを入れ、よく混ぜてから火にかけ、最後に水溶きかたくり粉でとろみをつける。 ③ 焼きあがった豚肉に、みそだれをかける。	ビタミンC 21 mg
	食塩	0.1		食物繊維 5.0 g
	しょうが	0.05		食 塩 2.0 g
	麦みそ	2		マグネシウム 83 mg
	黒砂糖	1		亜 鉛 3.3 mg
	みりん	0.5		
	かたくり粉	0.1		
	水	6		
大根のおかか和え	だいこん	44	飛鳥汁 ① かつお節でだしをとる。 ② たまねぎは薄切り、だいこんとにんじんはいちょう切り、ねぎは小口切りにする。しめじは食べやすい大きさに切る。焼き豆腐は2cm角に切る。 ③ 鍋にだしを入れ、野菜、しめじ、ミートボールを入れて煮る。材料に火が通ったら焼き豆腐と牛乳を入れて煮る。 ④ 調味料で味をととのえ、ねぎを入れて仕上げる。	放送資料等などの概要
	こまつな	22		「星の郷ごはん」は、美星町の学校給食で考案された料理である。黒大豆が美星の牛を、だいこん葉が緑の大地を、チーズが輝く星をあらわしている。
	かつお節	0.5		美星町の特産品である豚肉や牛乳、美星町産の野菜をふんだんに使用した献立とし、給食に関わっている地域の生産者の方々に感謝して食べるよう呼びかけた。
	こいくちしょうゆ	1.5		
	みりん	0.5		
飛鳥汁	ミートボール	25	＜学校給食献立例の写真＞	
	焼き豆腐	15		
	たまねぎ	16		
	だいこん	11		
	にんじん	7		
	しめじ	7		
	ねぎ	5		
	かつお節	2		
	水	105		
	牛乳	30		
	こいくちしょうゆ	1.5		
	食塩	0.4		



1 題材名 給食の歴史と、地域の食文化について知ろう

2 児童または地域等の実態

平坦地が広がり、小麦や葉野菜、夏野菜など多彩な野菜を栽培し、養豚も盛んである。
児童はよく食べる子が多いが、野菜の苦手な子が見られる。

3 目標（めあて・ねらい）

地場産物を使用した郷土料理から地域について理解を深め、給食の歴史をふりかえる。

4 食育の視点

- ア 給食の歴史を知る。（食文化）
- イ 地域でとれる食材や、郷土料理について知る。（食文化）
- ウ 地元のめぐみを大切にし、残さず食べる意欲をもつ。（感謝の心、食事の重要性）

5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習内容・活動	指導上の留意点	備考
導入	5	1 本時の学習を知る 本日の給食の献立を確認し、これが初めて出された学校給食であることを伝える。 2 本時の学習課題を知る	・本日の給食の献立を紹介し、どんな意図でこの給食が出されているかを知らせ、給食の歴史について関心を持たせる。 ・本時の学習課題を知らせる。	給食の写真
展開	35	給食の歴史と地域の食文化について知ろう 3 給食の歴史を、紙芝居で話す。 4 時代の流れとともに、給食の内容の移り代わりについて知る。 5 本日の給食を再度確認し、地場産野菜や、郷土料理について知る	・給食の始まりを紙芝居で話す。 ・紙芝居を通して本日の給食が、当時の給食にちなんで出されていることを知らせる。 ・はじめの給食から現代まで少しずつ給食の内容が変わってきている。（給食の目的も栄養補給から食育に転換された） ・少しずつ充実してきている中で、給食の重要性について再確認する。 ・本日の給食に使われている食材を知らせ、その中から地元で取れた食材を見つけさせる。（ごはん、春菊、小麦、など） ・地元で取れた食材は、新鮮で、栄養価も高く、味がよいことを伝える。 ・すいとんに着目してみる。玉村町で取れた小麦を使ってすいとんは作られている。 すいとんは群馬に昔から伝わる郷土料理であることを伝える。（粉食文化） ・地元のめぐみを生かした郷土料理を大切にしてくことを伝える。	紙芝居 ・昔の給食2～3枚（写真） ・今の給食（写真）
まとめ	5	6 わかったこと、感じたこと、これからのめあてなどを発表する。	・地域の産物や郷土料理を大切にし、伝統を受け継ぎ、給食も残さず食べようとする意欲を持たせる。	

6 評価

- ア 給食の歴史を知り、給食の重要性を理解することができたか。
- イ 給食に、地元の食材が多く使われていることがわかったか。
- ウ 給食を残さず食べる意欲をもてたか。

7 献立名

- 玉村米ごはん
- 牛乳
- 鮭の塩焼き
- 春菊のごま和え
- 玉村小麦のすいとん



1 題材名 あま市の食について知ろう

2 児童または地域等の実態

名古屋中心部から近く都市化が進んでいるが、多くの田畑があり、小松菜や水菜、ねぎが特産品である。給食の残量は比較的少ないが、野菜料理の残量が多い。

3 目標（めあて・ねらい）

学校給食には、自分達が生活しているあま市で育てられている野菜が多く使われていることや、多くの人の協力のもと作られていることを知り、感謝の気持ちをもつ。

4 食育の視点

- ・学校給食には、地元の食材が使われていることを知る。（食文化）
- ・学校給食は多くの人の協力を経て作られていることを知る。（感謝の心）

5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習内容・活動	指導上の留意点	備考
導入	8	1 今日の給食について知る。 (1)使用されている食材について知る。 (2)あま市で作られている食材を考え、学習プリントに記入させる。 2 本時の課題を知る。 あま市の食について知ろう	・今日の給食写真を提示し、使用されている食材カードを黒板に貼る。 ・答えが思い浮かばない児童へは、畑でどのような作物が植わっているかを思い出すよう助言する。 ・あま市では給食で使用した以外にも多くの食材が作られていることを知らせ、本時の学習内容を伝える。	パネル 食品カード
展開	32	3 あま市で栽培されている野菜を知る。 (1)あま市で栽培されている、愛知の伝統野菜である方領大根について知る。 (2)あま市では方領大根の他にどのような野菜が作られているかを発表する。 4 インタビューを見て生産者の思いを知る。 5 農家の方へお礼の手紙を書く。	・方領大根と青首大根の実物を提示し、方領大根の特徴を説明したり、歴史を知らせたりする。 ・今日食べた方領大根は、給食センター職員が畑から収穫してきたことを伝え、実際に収穫した時の感想を児童に伝える。 ・大根は根だけでなく葉も食べられることを知らせどのような大根料理があるか考えさせ、発表させる。 ・小松菜・ほうれん草・ねぎなども栽培されていることを知らせる。 ・給食では「海部東米（かぶとまい）」と名づけられたあま市で作られた米を使用していることを知らせる。 ・インタビューを見た後、その生産者の方へ感謝の手紙を書くことを知らせ、関心を高める。 ・インタビューの動画を電子黒板で見せる。 ・感謝の手紙を書かせる。 ・読む人のことを考えて書くよう指示する。	大根の実物 野菜の実物 米の袋 電子黒板
まとめ	5	6 本時を振り返る。	・この後食べる給食を、感謝して残さず食べようとする意欲をもたせる。	

6 評価

- ・学校給食は、地元の食材が多く使われていることを理解できたか。
- ・学校給食は多くの人の協力を経ていることが理解できたか。

7 献立名

こまっちゃんごはん
牛乳
あいちのコロッケ
方領大根のおでん



1 題材名 「いりこ博士」になろう

2 児童または地域等の実態

いりこは給食でもいろいろな料理に使われ、家庭でもうどんやみそ汁のだしとしてよく使われていることから、子どもたちにとってはなじみの深い食べ物である。また、5年生になると洋上学習で伊吹島のいりこ工場の見学も行う。

3 目標（めあて・ねらい）

良質のいりこができる自然環境や生産に携わる人々の努力や苦勞に気づき、郷土に対する関心を深め、郷土のよさを知る。

4 食育の視点

- ・観音寺市は良質のいりこの産地であり、いろいろな料理に利用されていることを知る。（食文化）
- ・いりこに含まれる栄養を理解し、進んで食べようとする。（心身の健康）
- ・伊吹島のいりこが特産物である理由を知り、いりこ作りに関わる人々に感謝の気持ちをもつ。（感謝の心）

5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習内容・活動	指導上の留意点（T1：学級担任 T2：栄養教諭）	備考
導入	10	1. いろいろな料理にいりこ（煮干し）が使われていることを知る。	・大きさの違ういりこが使われている給食の料理の写真を 見せ、どの種類のいりこが使われているか考えさせる。 （T1） ・大きさの違う実物のいりこをみせ、呼び方の違いを説明 する。（T2）	料理の写真 ちりめん・ かえり・小 羽・中羽・ 大羽の実物
展開	28	なぜ、「いりこ」がいろいろな料理に利用されるのだろうか 2. いりこがどこでどのように作られているのか知る。 3. 伊吹島で作られるいりこのよさを知る。 4. 給食でいろいろな料理にいりこが使われている理由を知る。	・いりこがたくさん作られている島の写真を見せ、なんと いう島か予想させる。近くの海岸からも見えることを助 言する。（T1） ・水揚げされたカタクチイワシがいりこになるまでの一連 の作業の様子を写真で説明しながら、いりこができるま での工夫や苦勞を紹介する。（T2） ・いりこの産地を地図で確認する。 ・他の産地と、製造工場の立地条件や生産工程を比較し、 製品になるまでにかかる時間の違いに気付かせる。（T 2） ・いりこを試食することで、品質がよく、おいしいことを 実感できるようにする。（T1） ・給食でいりこをよく使うのは、地元のおいしいいりこが たくさんあるという理由だけでなく、栄養的にも優れて いることに気付かせるため、料理別に、いりこの有無に よるカルシウム量を比較する。（T2）	伊吹島の写 真 いりこの生 産過程の写 真 九州・四国 の地図 試食用いり こ 料理別のカル ちゃん（「炊き込み ご飯」と「いりこめし」 等）
まとめ	7	5. 本時の学習で分かったことやこれから実践しようと思うことを書く。	・いりこについて分かったことやいりこを食べる時に気をつけようと思うことを書くことで、実践につなげられるようにする。（T1）	

6 評価

- ・良質のいりこができる自然環境や生産に携わる人々の努力や苦勞に気づき、郷土の自然の恵みや食に関する産業について関心を深め、郷土のよさを理解できたか。

7 献立名

いりこ飯
牛乳
鶏肉のゆずしょうゆ焼き
レタスのあえ物
みそ汁
和三盆糖



1 題材名 福岡県でとれる野菜を知ろう

2 児童または地域等の実態

那珂川町は福岡県の中では内陸に位置し、町の面積のおよそ半分は山地である。農地が多く自然が豊かであるが、大きな市と隣接しているため人口が増加している。本学級の児童は明るく活発であり、給食の残食はない。

3 目標（めあて・ねらい）

日常食べている野菜のなかに、地域でとれているものがあることに気付き、その種類や地元の産物のよさを理解することができる。

4 食育の視点

- 地域で作られている食品に関心をもち、日常の食事に深い関わりがあることを知る。（食文化）
- 地元の産物のよさが分かり、進んで食べようとする意欲をもつ。（食品を選択する能力）

5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習内容・活動	指導上の留意点	資料等
導入	2	1 社会科の学習を振り返り、食べ物が各地から届いていることから、めあてをつかむ。	○社会科のスーパーマーケットの学習を踏まえて給食に使われている野菜について考えさせ、めあてをつかませる。 □今日の給食には、たくさんの野菜が入っています。福岡県で作られた野菜が3つあります。どれでしょう？	当日の給食 当日の野菜の絵カード
展開	6	2 給食に使われている野菜から、福岡産の野菜について知り、地場産のよさを知る。 (1)ヒントを聞いて、県産の野菜を当てる。 (2)給食に福岡産の野菜を使う理由を考える。	○野菜についてのクイズを出し、ヒントから福岡県産の野菜を当てさせる。 ○次年度の社会科学習を見通し、福岡県の地図で産地を示す。 ○給食のどの料理に入っているかを確認させる。 ○その野菜の特徴を知らせ、興味をもたせる。 ○給食に福岡産を使う理由を考えさせ、地場産物のよさを知らせる。 □住んでいるところでとれる地元の野菜のよいところはどこでしょう？ ＜地場産物のよさ＞ ・新しい = おいしい。 栄養が多い。 ・安心、安全 ←作っている人が分かる。 ・値段が安い ←運ぶためのお金がかからない。	地場産野菜の実物 ・大根 ・水菜 ・ねぎ 福岡県の地図 地場産物についての説明パネル
まとめ	2	3 本時のまとめをする。	○身の回りや学校給食に使われている地元の産物について意識させる。	

6 評価

給食や自分が日常食べている野菜に関心をもち、地元産の野菜のよさを理解できたか。

7 献立名

麦ごはん
牛乳
八珍豆腐
じゃこ野菜の中華和え
きくらげの佃煮



1 題材名 食料自給率を上げるために、自分たちにできることはどんなことだろう？

2 児童または地域等の実態

社会科の時間に日本の食料生産について学習はしているが、13%の児童はこのままでよいと思っている。また、このままでいけないと思っている児童でも、日頃の生活の中で気をつけていることがある児童は、約4割である。このことから、食料自給率が40%という日本の食料事情にあまり危機感を感じていないことがうかがえる。

3 目標（めあて・ねらい）

輸入が停止した場合の食事例を見て、原因は食料自給率の低さにあることを知り、食料自給率を高めるために自分たちにできることは何かを考え、行動に移そうとする意欲をもたせたい。

4 食育の視点

社会性・食文化

5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習内容・活動	指導上の留意点	備考
導入	10	1 本時の学習課題を知る (1)食べ物の6割を輸入に頼っているが、輸入が止まった場合の食事例を見て、日本の食料生産はこのままでよいのかを考える。 (2)本時の学習課題を知る 食料自給率を上げるために自分たちにできることはどんなことだろう？	・環境問題や世界事情により、輸入がストップすることもあり得る。そうなった場合、食事内容が現在とかなり異なってくることを知り、その原因は食料自給率の低さにあることを知らせる。	食事例 輸入が停止する原因のカード
展開	35	2 食料自給率を上げるためにはどんなことを心がけたらよいかを考える。 (1)食材ごとの自給率を知る。 (2)どんな料理が自給率が高くなるのかを知る。 (3)自給率を上げるためにはどんなことに気をつけたらよいか考える。 3 給食には地元でとれた食材を使うように心がけていることを知る。 (1)本日の給食に使われている食材と産地を知る。	・円グラフを見せ、よく使われる食材ごとの自給率を知らせる。(米・小麦・牛肉・魚・野菜・大豆) ・メニューを7品用意し、食料自給率の高い順に並ばせる。(班活動) ①ごはん②ぶり照り焼き③かぼちゃの煮物 ④トースト⑤ラーメン⑥とんかつ⑦目玉焼き ・どんなメニューが食料自給率が高いかを知り、食料自給率を上げるために自分たちにできることはないか話し合う(班活動) ・話し合ったことを発表する。 ・「フード・アクション・ニッポン」の提案を知らせる。 ・本日の給食の写真と使われている材料を見せ、どの食材が地場産物なのかを知らせる。 ・郷土料理は地場産物が揃えやすいことを知らせる。 ・給食はなるべく地場産のものを使用するよう心がけていることを知らせる。	円グラフ プリント メニューカード プリント ワークシート 給食写真 産地カード
まとめ	5	4 分かったことやこれからの生活の中で気をつけたいこと、こころがけたいことをワークシートに記入する。	日本の食料生産の問題点を知り、改善するために自分たちにできることから始めようとする意欲をもたせる。	ワークシート

6 評価

- ・日本の食料生産の問題点を理解することができたか。
- ・食料自給率を上げるために、自分にもできることがあることを理解できたか。

7 献立名

とりめし
牛乳
団子汁
ぼんかん



1. 目的

- ・学校給食の歴史や意義を考え、理解を深める。
- ・学校給食に携わる多くの人々の仕事を知ること、感謝の心、食べ物を大切にしようとする気持ちを育てる。
- ・「食」に対する意識を深め、自分の健康を自分自身で考える力を育てる。

2. 内容

1) 給食総選挙2012

2カ月前に給食週間中に食べたい献立を生徒が投票し、給食委員会で集計を行った。集計結果を掲示物にまとめ、発表した。



2) テレビ放送

『給食歴史クイズ』

開校当時の貴重な献立表や写真をもとに、給食の歴史を3択クイズで紹介。特別ゲストに初代栄養職員も登場し、当時の様子を伝えた。



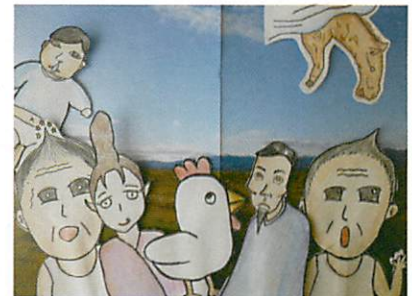
『給食室ダーツの旅』

全校生徒から調理員への質問についてアンケートをとり、生徒が調理員にインタビューした。

- ・給食はなぜこんなにおいしいのですか？
- ・給食室は暑いですか？
- ・一番作るのが難しい献立は何ですか？
- ・給食室のココがすばらしい

『とりめし誕生物語』

北海道美唄市の郷土料理「とりめし」の歴史を パープサートにして紹介。キャラクターの考案、イラスト、パープサートの操作やアフレコは給食委員会生徒が担当した。



3. 成果

～生徒の感想より～

- ・みんなからアンケートをとり、その1位を1週間出すことはこれからもどんどん続けてほしい。とりめしの作り方を覚えて帰ったら、夜ごはんに出たので他の作り方も教えてほしい。
- ・給食室は夏場36度にもなることがある中で、給食を作ってくれてありがとうございます。昔はごはんが1週間ほとんどなかったというのが、今では考えられませんでした。
- ・今、おいしい給食が食べられるのは、毎日給食を作ってくれる人、考えてくれる人、よりよくしていこうとする人の努力と頑張りのおかげだと思いました。これからも残さずに食べます！

＜給食委員会の取り組み＞

○全校集会での発表（給食の片付けについて）

給食の片付けがきれいにできるよう、どのように片付ければ良いか調理員さんにインタビューし、それを全校集会で発表した。発表はクイズ形式にし、良い片付け方と悪い片付け方の絵をみんなに見せ、どちらが良いかを考えさせた。後日、片付けチェックを実施した。



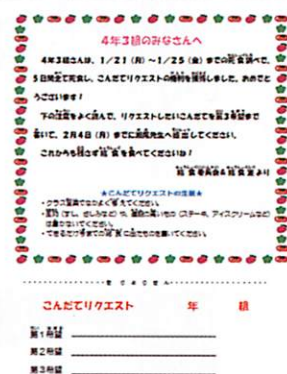
○紙芝居の読み聞かせ

低学年クラスで朝の読書の時間に、紙芝居「給食の歴史」の読み聞かせを行った。



○完食調べ

給食を残さず食べているかクラスごとにチェックし、全部食べたメニューは表にシールを貼っていった。5日間すべてシールが貼れたクラスには給食の献立をリクエストできる献立リクエスト権をプレゼントした。



＜全校での取り組み＞

○各クラスで調理員さんや給食の納品業者に感謝の手紙や寄せ書きを書き、渡した。



給食週間の実践報告

給食委員会が中心となって、豆つまみ大会・クイズラリー・給食献立コンクール・栄養の本の読み聞かせ・学年交流給食を行った。

〈豆つまみ大会〉

ロング昼休みに行く。30秒で乾燥大豆をカップからカップに箸を使って移した。塗り箸を使用したため、なかなかつまめない様子も見られたが、コツをつかんだ児童は10個～13個と移すことが出来た。学年別で優勝者を放送にて発表した。



〈クイズラリー〉

ロング昼休みに行く。8つのコーナーで委員が自分たちで考えたクイズを出した。クイズの内容は次の8つである。

- | | |
|-------------|--------------|
| ①野菜の名前あてクイズ | ②私はなんでしょうクイズ |
| ③食材の原料あてクイズ | ④においあてクイズ |
| ⑤シルエットクイズ | ⑥はてなボックスクイズ |
| ⑦給食献立あてクイズ | ⑧調理用具あてクイズ |

問題を解くだけではなく、においをかいだり手で触ったりして問題を解くので大人気だった。正解の数に応じて、給食委員会が作成した給食のオリジナルキャラクターのしおりを景品として出した。しおりの色は赤・黄・緑の栄養の3色にした。



〈給食献立コンクール〉

自分が食べたい給食を宿題として出した。高学年は、家庭科の授業の中で行った。選考し、全児童を対象に投票を行い、優勝作品を決定した。優勝作品は、後日実際に給食として提供する。



〈本の読み聞かせ〉

1年生を対象に朝読書の時間を利用して栄養の4色の絵本を読み聞かせた。1日1つの栄養の絵本を読み聞かせ、4日間で全ての栄養素のことが分かるように実施した。初日は緊張のため、声が小さかったり、本を持つ位置が下すぎたりしたがだんだんと上達し、最終日にはとても上手に読むことが出来た。



〈学年交流給食〉

学年内で交流して食べる給食を実施した。5年生では各学級を4グループに分けそれぞれ移動した。担任も学級を移動し、いつもとは違う雰囲気の中で給食時間を過ごした。

給食週間中に行った児童集会等の紹介

香川県

【ブロッコリー栽培についての学習及び生産者との交流給食】

11月中旬 学校給食にも使用しているブロッコリーの栽培農家の取材
(栄養教諭が取材、DVD撮影)

11月下旬 DVD編集作業 (小学校給食主任等)

12月5日 DVD視聴 (ランチ委員会が中心の放送朝会)

- ・ブロッコリーの収穫の様子や生産者へのインタビューを収録したDVDを、全校生で視聴した。
- ・生産者のインタビューでは、野菜作りの苦労や野菜への思い、食べる人への願い等を話していただいた。
- ・DVD映像の内容に添って、委員会の児童が説明をしたりクイズを出したりした。
- ・集会後の児童の感想文の中には、感謝の気持ちやしっかり食べようという思いがたくさん書かれていた。



【放送朝会でDVDを見る児童】

1月17日 ブロッコリー栽培農家の見学 (3年生、総合的な学習の時間)

- ・野菜を作る生産者の工夫や努力を知り、地域の産業と自分との繋がりを考えようとする態度を育てることをめざして、畑の様子や施設等を見学したり、そこで働く人にインタビューをしたりした。



【ブロッコリー栽培見学の様子】

《学校給食週間での取組》

1月29日 ブロッコリー生産者との交流給食

- ・ブロッコリー生産者 (3名) を迎え、ランチルームで全校生との交流給食を実施した。当日の給食は、ブロッコリーを使った献立を取り入れた。
- ・給食時間を通常より少し長めにとり、3年生は見学して分かったことや思ったことを見学時の写真を使って発表し、学習のまとめの場とした。
- ・生産者の方々から、野菜を大切に育てていることやしっかり食べてほしいという願いを直接聞くことができた。
- ・生産者の方々は、子どもたちがおいしそうに食べている姿を見て満足そうな様子だった。また、自分達が栽培したものを使った給食を食べるのは初めてで、茎まで使っていることを大変喜ばれていた。



【3年生の発表の様子】



【生産者から直接話を伺う】



【生産者との会食の様子】

1. 食レンジャー（給食委員会）による劇およびクイズ



2. 調理員さんとの招待給食

各学級で手作りの座席札、ランチマットを作成したり、黒板にメッセージを書いたり、出し物（歌や合奏など）をするなどして、調理員さんに感謝の気持ちを表しました。子どもたちは調理員さんといっしょに給食を食べながら、自分が好きな給食の話をしたり、質問をしたりして、いろいろな話ができそうです。

