



## 1 モデル校の概要

### (1) 草加市市立清門小学校

#### ①学校の概要

本校は、近隣小学校の児童増加に伴い、昭和51年4月1日に草加市清門町、長栄町、親善町、新栄町、原町を学区として草加市で15番目の小学校として開校した。草加市の北西部に位置し、開校当時は周囲を田んぼや沼地に囲まれていたが、新田西部地区区画整理事業が実施され、道路網の整備とともに、大規模開発の住宅地が増え、年々児童が増加し、現在では900人を超える大規模校である。

本校の学校教育目標「なかよく」「かしこく」「たくましく」の実現のために目指す学校像を『児童一人ひとりが笑顔あふれる学校』とし、チーム清門小を合言葉に教職員が一丸となって、学校教育の推進を図っている。

#### <児童数の表> 令和2年5月1日現在

		1学年	2学年	3学年	4学年	5学年	6学年	総数
児童数	男子	81(1)	82(2)	74(1)	82(4)	95(3)	92(2)	506
	女子	69	71	67	66(1)	86	87(2)	446
	計	150(1)	153(2)	141(1)	148(5)	181(3)	179(4)	952(16)
学級数		5	5	4	4	5	5	28
		( 3 )						( 3 )

※ ( ) を付した数は 特別支援学級に該当する各数を表示したものです。

#### <清門小学校の食育推進体制>

委員長：校長 副委員長：教頭

委員：栄養教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任、体育主任、学級担任

※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師

#### ②食育に関わる児童の実態

本校の児童は明るく、給食が大好きである。食べることに興味があり、食べるのが好きな児童が多いが、家庭での食事に偏りがある。特に朝食については、パンとお茶のみ、菓子パンだけ、ケーキのみなどといった内容の朝食を食べてくる児童が多くみられる。朝から炭酸飲料やジュースを飲んでいる。とりあえずお腹を満たすために炭水化物を食べてくるが、たんぱく質、野菜類が足りていないように思える。家庭では和食を食べる機会も少なく、給食の煮物や混ぜご飯などの献立では、初めて食べるものもあり、食べ慣れていないため、残食が多い傾向である。

また、給食に対する興味・関心は強く持っており、給食の時間のクイズへの参加率は高い。食に関する授業では、どの学年の児童も楽しく活動をしている。



## (2) 草加市立新栄中学校

### ①学校の概要

本校は、昭和49年4月1日に、草加市新栄町、長栄町、清門町、新善町、原町の5町を学区として開校した。草加市の北西部に位置し、住宅街である一方で、農地も多くみられる。また、近くに国道4号が通り、車の交通量も多い。

本校の学校教育目標実現のために、学校像を「学校は人を育てるところ～生徒のより良い変容を求め続け、生きる力を育む～」を旗印に、「学力の新栄中」「あいさつの新栄中」「活力の新栄中」の3つを柱に、教職員が一枚岩となって学校教育の推進を図っている。

また、本校学区内の幼稚園、保育園、2小学校と幼保小中一貫教育の実践を平成26年より継続しており、本事業に係る取組もその一環として推進した。

### <生徒数の表> 令和2年5月1日現在

		1 学年	2 学年	3 学年	総数
生徒数	男子	84(3)	126(1)	101(1)	311(5)
	女子	112(3)	115	92	319(3)
	計	196(6)	241(1)	193(1)	630(8)
学級数		6	7	5	18
		(2)			(2)

※ ( ) を付した数は、特別支援学級に該当する各数を表示したものです。

### <新栄中学校の食育推進体制>

委員長：校長

委員：主幹教諭、栄養教諭、保健主事、家庭科教諭、体育主任

※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師

### ②食育に関わる生徒の実態

本校の給食は、栄養教諭を主軸に、調理員による自校給食を実施している。生徒は、給食が大好きであり、毎日の給食の時間を楽しく過ごしている。本校は、生徒の興味・関心を高めるために様々な手立てを講じている。例えば、季節や日本の伝統文化につながるメニューの工夫、図書館教育との連携で『物語に出てくるメニューづくり』、栄養教諭による学級への手紙、食材を提供している農家の紹介や農業実習の実施、朝食メニュー・レシピのコンテスト、小学校と連携した献立、給食室の紹介、毎月の給食だより、YouTubeのレシピ動画の作成、教科指導と連携授業など、特色ある取組を行っている。朝食レシピコンテストでは、任意参加にもかかわらず、多数の応募があり、生徒の関心・意欲の向上が見られる。これらの活動をとおして、生徒は、朝食の大切さや毎日の給食が栄養のバランスを考えて作られていることをしっかり理解しており、感謝の気持ちを持っている生徒も多い。



## 2 実践

(1) 学校間連携（学校内の連携、小・中連携） 「学校がつながる」

### 草加市立清門小学校の取組

○給食にかかわる掲示物の工夫

#### 【各教室の掲示物】

どの学級も共通して指導が出来るように、給食時間に活用できる掲示物を作成した。「姿勢よく食べよう」「正しいお箸の使い方」「正しい配膳の仕方（食器の置き方）」「よくかんで食べよう」の4種類作成し、その日の献立によって掲示物を変えられるようにした。担任が具体的な声かけを行い、児童が意識して食べている姿が見られた。



#### 【給食室前の掲示物】

月に一度、「規則正しい生活を送ろう」「水分補給について」「朝ごはんを食べよう」「風邪の予防について」など、時期にあったものを作成、掲示した。給食室の前を通る時に読んでいる児童の姿が見られた。



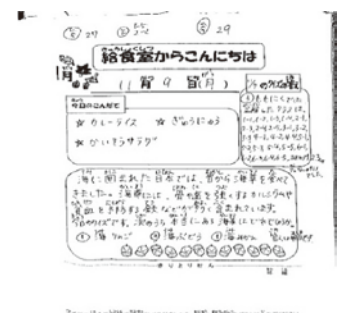
#### 【ペロリンカードの実施】

各階配膳室の入り口にペロリンカードを掲示した。学級単位で残食が0の日にごほうびシールが貼られ、1か月のうちに完食した日が10日以上あったら、大きいごほうびシールが貼られるようになっている。大きいごほうびシールも回数を重ねるとステップアップできるよう工夫したところ、給食を残さず食べるように頑張る姿が見られた。



○「給食室からこんにちは」の発行

毎日給食と一緒に配布している。その日の献立、給食メモ、クイズという内容で作成した。クイズの答えをポストに入れてもらえるようにした。正解数が一番多い学級を学期に一度発表しており、日々のクイズで食に関する知識や興味関心を高めている。また、今日の給食についての感想を記入してある学級もあり、調理員さんたちに直接伝えている。





#### ○栄養教諭と連携した授業

##### 【第2学年 学級活動「残さずおいしく食べよう」】

給食の献立を3つの働きに分け、給食は栄養バランスがよいことを理解させ、給食を残さず食べると健康な体が作られるという授業を実施した。給食を減らしたり、残したりしてしまうと勉強に集中できなくなる、骨が折れやすくなる、風邪などの病気になってしまうなどが分かり、給食の大切さを理解することができた。授業後の様子を見てみると少しずつではあるが、残さず食べようとしている姿が見られ、減らす量も少なくなってきた。学級全体の残食も減り、完食が続く学級も出てきた。



##### 【第4学年 学級活動「生活習慣病予防」】

4年生に実施される生活習慣病予防健康診断にあわせて、生活習慣病とはどのような病気か、どのように生活したら予防できるのかを、パワーポイントを活用し実施した。児童は、真剣に話を聞き、生活習慣病について理解できた。また、自分事ととらえ自分の生活習慣を見直すきっかけづくりになった。その後の生活習慣病予防健康診断では、採血を怖がって泣き出す児童もいたが、自分の体のため我慢して受けている姿が見られた。健康診断の結果が届いた後に、将来生活習慣病にならないように生活習慣を見直し、苦手な運動に取り組んでいる児童の姿が見られた。





### 【第5学年 家庭科「食べて元気に」】

『おいしいみそ汁をつくるにはどのようにすればよいのだろうか』という学習課題から、おいしいみそ汁の作り方を学習する授業を実施した。課題に対する予想を立てた後、同量の水とみそでみそ汁を作り、1つはそのまま、もう1つにはだしを入れ、2つのみそ汁を試飲し、違いを考えた。2つのみそ汁を飲み比べて、味や香りの違いを体験し、だしのうまみを感じることができていた。どうしてだしを入れるのか、だしの重要さを知り、ご飯とみそ汁が日本の伝統食であることを理解できた。



### 【第6学年 家庭科「工夫しようおいしい食事」】

栄養バランスの良い食事の献立を立てるにはどうしたらよいか、どのような手順で献立を考えたかを知り、給食の献立を立てるという授業を実施した。だれがいつ・主食・主菜・汁物・副菜の順に考えると栄養バランスがよい食事の献立が立てられることを理解し、積極的に献立を考えていた。実際に給食になるということで、今までにはない組み合わせや、野菜嫌いでも食べやすくなるよう野菜を細かく刻んで肉と混ぜた餃子にするなど、一人一人が工夫して献立を立てていた。また、中学生が立てた献立を給食で実施したことで、自分たちの考えた献立が給食になることを身近に感じ、真剣に取り組んでいた。栄養バランスだけでなく、食べやすさや旬の食材、色どりに気を付けて献立を立てることができた。



【第3学年 学級活動「牛乳を飲もう」】

※後述

【第3学年 社会科 「草加の名産『小松菜』について」】

※後述



### ○栽培活動

#### 【ひまわり学級（特別支援学級）が育てた野菜を給食で使用】

1学期に、特別支援学級「ひまわり」の児童が学校内の畑で育てたパセリを給食のガーリックフランスに使用した。当日の「給食室からこんにちは」で使用したことを全校児童に周知した。収穫しているところや給食で使用した写真を給食室前に掲示した。交流学級の児童からひまわり学級の児童へ感謝の気持ちを伝え、その日のガーリックフランスは残食が「0」だった。

3学期には、大根を小松菜ビビンバのナムルで使用し、当日の「給食室からこんにちは」で、全校児童に周知した。パセリと同様に収穫しているところや給食の写真を給食室前に掲示した。児童からは、「おいしかった。」という声が聞かれ、ひまわり学級の児童にお礼を伝えている姿が見られた。また、ひまわり学級の児童は、調理員に「給食に使ってくれてありがとう。」という感謝の言葉を伝えていた。



### ○給食委員会の取組

#### 【給食委員会の活動】

給食委員会の児童は、毎日配膳室や牛乳パック回収場所の整理整頓を実施している。毎日の活動に加え、学級での呼びかけや、生活目標の発表、給食展に向けた作品作りに取り組んでいる。中でも、給食をテーマにした作文では、給食委員会の児童全員が取り組み、各クラスで発表をした。給食の歴史や給食の意義を、自分たちの言葉でクラスの児童に伝えることができた。



#### 【全校朝会で生活目標についての発表】

1月の生活目標「感謝して給食を食べよう」について、給食委員の児童が、ビデオ放送による全校朝会で発表した。いただきます、ごちそうさまの意味、給食を作るのにかかる時間、お茶碗一杯分のお米の粒についての3択のクイズを出した。教室では、クイズに真剣に取り組んでいる姿が見られた。また、感謝して食べることの意味を理解し、残さず食べようとする姿が見られ、1月の給食の残食が減った。





草加市立新栄中学校の取組

○掲示物の工夫

【校内の食に関する掲示物】

食に関する知識や、興味・関心を高めるため、掲示物を作成している。ただ読むだけではなく、クイズ形式や生徒が参加できる掲示物を多く作成した。本校では、熱心に部活に取り組む生徒も多いことから、部活動黒板の下に競技別食事のアドバイスカードを置き、自由に持って帰れるようにしたところ、生徒だけではなく職員や来校した保護者にも大変好評だった。



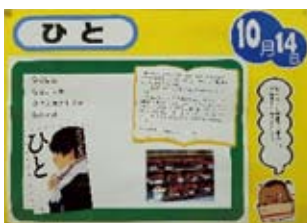
【給食室からのお手紙】

その日の給食に関する想いを書いた「給食室からのお手紙」を毎日クラスに1枚配布し、担任、給食委員が読むなど活用してもらっている。また、生徒達から「給食室への手紙」を書けるコーナーを設置し、給食室への率直な意見や感謝の気持ちなどが調理員へも伝わるようにした。



○給食と図書のコラボメニュー

本校では読書を通して考えを深める態度を養うため、図書館教育に力を入れている。その取り組みの1つとして、給食と図書のコラボメニューを毎月実施した。本の中に登場する料理は生徒達に身近なものであり、それをきっかけに図書室に来室する生徒が増え、本の貸し出し冊数が2倍以上に増えた。





#### ○栄養教諭と連携した授業

##### 【第1学年 家庭科「行事食の発表会をしよう」】

日本の伝統的な食文化に興味をもち、行事食に対する関心を高めることをねらいとし、行事食新聞の発表会を実施した。それぞれ興味がある行事を調べて作った新聞なので、生徒達は意欲的に取り組んでいた。さらに、給食で出している行事食を写真で紹介し、給食がより楽しい時間になるようにした。



##### 【第1学年 技術「かんなを使って自分の手に合った箸をつくろう」】

自分の手の大きさに合った箸を作り、正しく箸を使うことができる生徒を増やすことをねらいとし、木工の時間に自分だけの箸を作った。また、校内に正しい箸の持ち方の掲示物と、割り箸を使って練習することができるコーナーを作った。



##### 【第2学年 英語「What Can We Do for Others?」】

チャリティー活動への参加が題材となっている単元で、教科書には、集まった寄付金によって配られた給食を食べるケニアの子どもたちの写真が紹介されている。自分たちが当たり前で食べている給食との違い、他の国との食文化の違いなどをさらに詳しく知ってほしいとの思いから、「世界の学校で食べる昼ごはん」の掲示物を作成した。







【第2学年 道徳科「『和食』の良さって何だろう?」】

和食の良さを知り、食事マナーや食事を通じて人間関係形成能力を養うことをねらいとして給食を教材に実施した。一汁二菜の給食を、きれいに盛り付けた写真と、いい加減に盛り付けた写真を比べ、どのようなことに気づくかなど話し合いを行った。



【第3学年 技術「好きな野菜を発表しよう」】

食べ物に対する興味関心を高め、自分の食生活に生かせる知識を身に付けられるようにすることをねらいとして実施した。生徒が好きな野菜を1つ選び、それぞれがパワーポイントで作った資料を使い、発表会を行った。



【第1学年 家庭科「給食の献立を考えよう」】

※後述

【第2学年 社会科「日本の農林水産業」】

※後述

○校内研修

食育を推進する上で、校内の教職員との連携が必要不可欠であると考え、給食室で作業している映像や衛生管理の状況などを題材とし、栄養教諭が中心となって校内研修を実施した。研修後は、教職員の給食に対する理解が深まり、連携が取りやすくなった。





#### 小・中の連携を図った取組

##### ○家庭科の授業

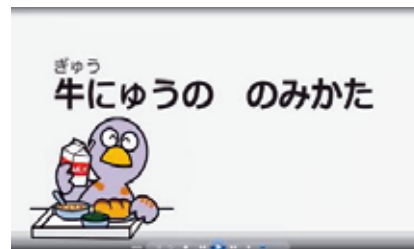
【新栄中学校 第1学年 家庭科「給食の献立を考えよう」】

食事の重要性や栄養バランスについての理解を図り、健康な食生活に関する知識を身に付けられるようにすることをねらいとし、献立作成を行った。家庭科教員と新栄中学校区の小中の栄養教諭で栄養バランスに優れた献立を選び、給食として提供した。献立を作成した生徒の出身小学校でも同じ日に給食として提供した。中学生に対して感謝の気持ちと尊敬の気持ちをもってその日の給食を食べ、また、家庭科で献立を作成する授業を受けた小学校6年生は、新栄中学校へ御礼の手紙を送った。



##### ○牛乳パックの開き方動画の作成および活用

学校で飲み終わった牛乳パックは、子供たちが自ら開き、水洗い・乾燥させ、市内の製紙工場で、トイレットペーパーにリサイクルしている。入学したての新1年生でも簡単にできるように、動画を作成し、給食時間に流した。



##### ○小学校・中学校 家庭科の授業と連携した動画の作成

草加市内の学校栄養士で協力し、小学校、中学校の家庭科などで使用できる、煮干しの下処理や米の炊き方、計量スプーンの使い方、野菜の切り方など、様々な動画を作成した。授業で使用するほか、休校期間中に学校のホームページで発信した。





## (2) 家庭・地域・関係機関との連携 「家庭とつながる」「地域とつながる」

### 草加市立清門小学校の取組

#### ○地場産物を学校給食に活用

本校では、年間を通して草加名産の「小松菜」を使用している。令和元年度は 1263kg、令和2年度（1月現在）は 1489kg 使用しており、児童たちも、「給食室からこんにちは」や給食室の栄養黒板を活用して、近所の畑でとれた小松菜を使用していることを周知している。地場産の小松菜は、とても味がよく、児童からも「おいしい」という声がよく聞こえてくる。素材の味が出るおひたしでも残食はほぼなく、お代わりする児童が多く見られる。

また、1年に1度、「彩の国ふるさと学校給食月間」に合わせ、草加名産のくわいを使用した「くわいごはん」を提供している。くわいについて「給食室からこんにちは」で周知し、くわいの実物を給食室の前に提示した。くわいは、学校の近くの田んぼで作られており、くわいに関心をもたせることができた。

その他にも、食育応援農家と連携を密にすることで、今現在、畑で収穫できる野菜を献立で使用し、とれたて野菜を使用することで、野菜独特の苦みが甘く感じられ、給食の残食も大幅に少なくなった。





### ○栄養教諭と連携した授業

【第3学年 学級活動「牛乳を飲もう」】 \* 保護者が参観できる学校公開日に実施

牛乳に多く含まれている「カルシウム」の働きについて理解し、積極的にカルシウムを摂取することをねらいとして実施した。小学生のうちにとりだだけカルシウムを摂取していたかで、将来の骨の強さが決まることに危機感を感じ、カルシウムの大切さを理解することができた。給食では必ず牛乳を飲んでいるが、休日になると牛乳を飲まない児童が多く、家庭の協力も必要だと思い、保護者も参観できる学校公開日に授業を実施した。保護者から「カルシウムの大切さがよくわかった」「家でもカルシウム不足にならないように気をつけていきたい」などの感想があり、児童だけでなく家庭も巻き込んで実施することができた。



【第3学年 社会科「草加の名産「小松菜」について知ろう」】

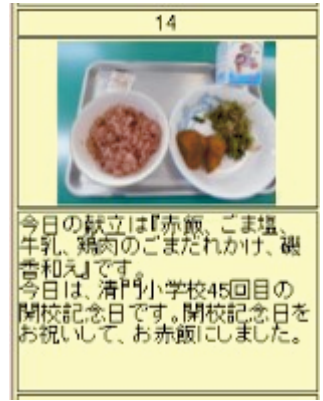
小松菜を作っている食育応援農家さんをゲストティーチャーとしてお呼びし、草加市の小松菜生産について学ぶ授業を実施した。小松菜農家さんの畑が本校から遠い為、児童が直接畑に行くことができなかったため Zoom を使用してのオンラインで授業を実施した。カメラを通して、畑の様子や収穫の様子、水やりの様子などを見ることができた。また、小松菜を育てる工夫や大変さについて、食育応援農家さんから直接話を聞くことができた。児童は、積極的に質問し、意欲的に学習していた。児童は小松菜の生産について詳しくなり、授業後、小松菜を使用した献立では、小松菜の残菜がなくなった。児童からは、小松菜がおいしいという声も聞かれた。





○ホームページを活用した学校給食の献立紹介

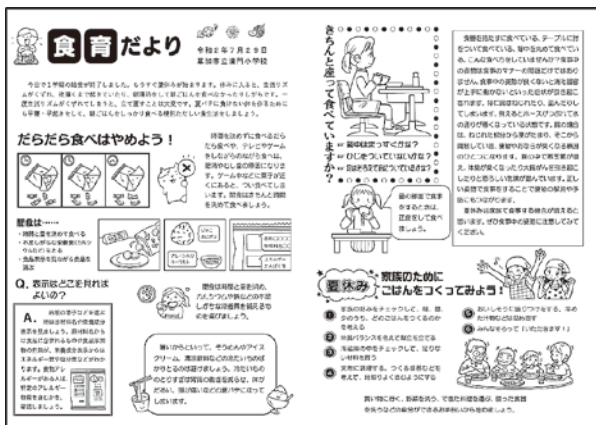
毎日の給食を清門小学校のホームページに掲載している。写真とともに、料理名や一口メモを載せており、保護者の方から「毎日の給食楽しみしています。」や「夜ごはんのメニューと重ならないように毎日見えています。」などという声をいただいている。保護者や地域の方たちにも児童がどのような給食を食べているのか伝えるよい機会となっている。



○食育だより

学期に一度、給食最終日に「食育だより」を発行し、全家庭に配布している。長期休業中に家庭で取り組んでほしいことを取り上げて、長期休業の前に配布することで、家庭への啓発を図っている。

1学期には、間食の取り方、姿勢よく食べること、家族のために食事を作ってみようについて、2学期には、風邪予防、おせち料理の由来、食事のマナー、お箸の使い方について取り上げた。3学期には、好き嫌いをなくそうや朝ごはん、1年間の振り返りについて掲載する予定である。食育だよりは、児童だけでなく、保護者にとっても興味や関心のある話題を取り上げるよう工夫している。

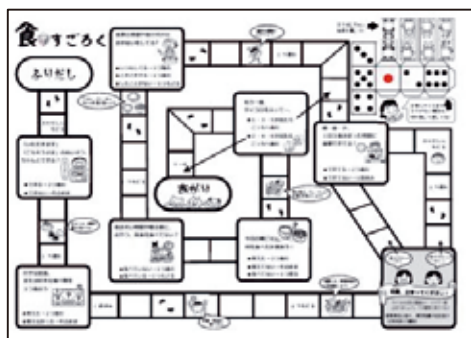




草加市立新栄中学校の取組

○休校期間中の取組

休校期間中、家で過ごす生徒が増え、生活習慣が乱れているかもしれないと考え、埼玉県で公開している「誰でも作れる朝ごはんメニュー」のQRコードや、食に関するクイズなどを載せた給食だよりを作成し、裏面には子ども達に身に付けてほしい食習慣などが手軽にわかる「食すごろく」を印刷して配布した。また、給食室の大掃除の様子や、新学期の給食開始に向けて準備している様子などを、ホームページで紹介した。



○食育応援農家との連携

本校では、給食に地場産物を積極的に取り入れている。その地場産物を生産している食育応援農家と連携し、掲示物を作成したり、地域にレシピを配布したりするなどの取組を行った。掲示物は、紙で作成するばかりではなく、食育応援農家から提供された地場産物を展示するなどの工夫を行った。大きな冬瓜は「重さ当てクイズ」にして、生徒達が興味関心をもつようにした。また、食育応援農家の直売所に、給食をデザインしたポスターやカレンダーを飾ってもらったり、買いに来た人が自由に持って帰れるレシピカードを置いてもらったりした。





## ○栄養教諭と連携した授業

## 【第2学年 社会科「日本の農林水産業」】

食文化や歴史、郷土の産物と自分の生活との関連を知り、食料の生産などについて理解できるようにすることをねらいとし実施した。農林水産業の中で、主に農業の話として、給食にも納品してくださっている食育応援農家の方の話を取り上げた。本来であれば学校にお招きして話を聞かせていただきたかったが、感染防止対策として事前に生徒達から食育応援農家の方に聞いてみたいことをアンケートで募集し、栄養教諭が電話などでインタビューをしたものをパワーポイントを使って紹介した。給食で食べている野菜を生産している農家なので、生徒達には身近に感じられたようで、農業に興味をもった生徒も多く見られた。



## 【特別支援学級「地元の野菜を収穫しよう」】

食料の生産などに係る人々に対して感謝の心を育むことをねらいとし実施した。日頃より給食に野菜を納品してくださっている食育応援農家さんの畑に行って、野菜を育てる喜びや苦勞などの話をしていただきながら、収穫体験を行った。生徒たちは、普段、校内の農園で野菜を育てていることから、関心をもって体験を行っていた。





○学校保健委員会

【免疫力UP朝食募集】

家庭における食生活への関心を高めることをねらいとし、保健主事と栄養教諭が中心となり、生徒も保護者も関心がある話題として、免疫力を高める生活についてのたよりを配布した。さらに、生徒、保護者、職員を対象に、免疫力を上げる食材（指定した10種類のどれか）を使用した「免疫力UP朝食」を募集し、レシピ集を作成した。

**免疫力UP朝食募集!**

免疫力を高める食材を使った朝食を募集します。応募方法は簡単! 学校保健委員会へ応募するだけです。応募先は、学校保健委員会です。応募先は、学校保健委員会です。応募先は、学校保健委員会です。

**免疫力を高めるポイント**

朝食は、1日の活動のエネルギー源となるだけでなく、免疫力を高める効果があります。朝食を食べると、腸が動き出し、腸内環境が整います。腸内環境が整うと、免疫力が高まります。

**募集する食材**

卵、魚、豆、野菜、果物、乳製品、海藻類、きのこ類、大豆製品、小麦製品、米、雑穀類、油、調味料、その他

**応募方法**

学校保健委員会へ応募するだけです。応募先は、学校保健委員会です。応募先は、学校保健委員会です。応募先は、学校保健委員会です。

**免疫力UP朝食**

**材料・調理の仕方**

卵、魚、豆、野菜、果物、乳製品、海藻類、きのこ類、大豆製品、小麦製品、米、雑穀類、油、調味料、その他

**調理の仕方**

卵を焼く。魚を焼く。豆を煮る。野菜を炒める。果物を切る。乳製品を温める。海藻類を煮る。きのこ類を炒める。大豆製品を煮る。小麦製品を焼く。米を炊く。雑穀類を炊く。油を熱する。調味料を加える。その他

**免疫力UP朝食**

**材料・調理の仕方**

卵、魚、豆、野菜、果物、乳製品、海藻類、きのこ類、大豆製品、小麦製品、米、雑穀類、油、調味料、その他

**調理の仕方**

卵を焼く。魚を焼く。豆を煮る。野菜を炒める。果物を切る。乳製品を温める。海藻類を煮る。きのこ類を炒める。大豆製品を煮る。小麦製品を焼く。米を炊く。雑穀類を炊く。油を熱する。調味料を加える。その他

○給食だより

給食について生徒や保護者の関心を高めることをねらいとし、本校オリジナルの給食だよりを作成した。内容は、給食室の様子や、使用している地場産物についてなど、写真をたくさん入れるようにした。また、給食に関連するクイズを作成し、生徒が楽しみながら取り組めるように工夫した。

**給食だより**

学校生活の中心である給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。

**給食室の様子**

給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。

**クイズ**

給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。

**給食だより**

学校生活の中心である給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。

**給食室の様子**

給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。

**クイズ**

給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。

**給食だより**

学校生活の中心である給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。

**給食室の様子**

給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。

**クイズ**

給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。

**給食だより**

学校生活の中心である給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。毎日食べている給食。

**給食室の様子**

給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。給食室の様子。

**クイズ**

給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。給食に関するクイズ。





○YouTube 動画を活用した取組

給食について家庭、地域の理解と協力を求め、食生活への関心を高めることをねらいとし実施した。簡単にできて人気がある給食のレシピを動画にし、家庭でも手軽に作れるように工夫した。また、各学校のホームページや草加市のホームページにも載せていただいたため、多くの人に視聴していただき、生徒からも大変好評だった。





栄養士間の連携を図った取組

○学校給食展での取組

毎年1月に学校給食週間に合わせ市内の学校栄養士を3班に分け、試食会、人形劇を用いた栄養指導、食について学べるスタンプラリーを実施している。普段子どもが食べている給食を親子で試食し、バランスの取れた食事を紹介するなど、食に対する関心・興味を持ってもらえるよう工夫している。また、今年度においては、各学校で児童・生徒の作品を展示し、食についての興味・関心をもってもらえるよう発信した。



○レシピ集、レシピカードの配布

給食で人気の料理や野菜を中心としたレシピを、家庭で作れるように見直し、給食日より市のホームページに掲載している。また、給食展や都市農業フェアなどの市のイベントや食育応援農家の庭先販売所、市教育委員会窓口などにも設置し、市民に配布している。



○YouTube 動画 ※再掲