

幸手市における「食育」の取組について

幸手市立長倉小学校 栄養教諭 石崎 眞由美

1 はじめに

(1) 幸手市の概要

幸手市は、埼玉県の北東部に位置しており、市の東を江戸川が南下し、これを挟んで千葉県野田市(旧関宿町)に、北部は中川及び権現堂川を境にして茨城県五霞町に接している。

江戸時代には利根川の付替え工事が行われ、江戸川・権現堂川・葛西用水等が整備されて多くの新田が開かれ、農業も盛んになった。そして、これらの河川を利用した水運により、江戸周辺上流域を結ぶ流通の要地として権現堂河岸が栄えた。さらに、五街道のひとつ「日光道中」と徳川将軍家が日光参詣に使った「御成道」が合流し「筑波道」が分岐する宿場町として繁栄し、現在の市街地の基盤が形成された。

10月1日現在、人口 54,365 人。県内で最も人口の少ない市となっている。

(2) 幸手市の学校給食

幸手市は、町村合併により誕生した市である。市内の学校は、それぞれの村にあった学校が(幾つかの統廃合はあるが)旧村名を残したまま現在に至っているものが多い。

現在は、小学校 10 校(約 2,500 人)・中学校 3 校(約 1,300 人)の合計 13 校がある。児童生徒数 550 人以上の学校は小・中各 1 校のみ。200 人以下の小規模校は、小学校 5 校・中学校 1 校と、ほぼ半数を占めている。全校とも単独調理場方式であるが、調理業務のみ民間委託校が 6 校ある。

栄養教諭 1 名、県費学校栄養職員 3 名、市費栄養士 5 名(委託校に配属)で献立を作成し、統一献立による給食を実施している。また、二学期制を導入しているため、年間給食回数は平均して 190 回程度になる。

それぞれの学校が、規模や地域性を考慮して、食育活動を進めている。



1 年生生活科「学校探検」

2 取組について

(1) 地産地消

ア 実施状況

幸手市の土壌は、渡良瀬川・中川・旧利根川の氾濫により堆積した沖積層によって形成されている。また、江戸時代に用水路の整備と新田開発が盛んに行われたことから、農業としては稲作が中心であり、現在でも市の農地はほとんどが水田である。そのため、学校給食における米は全校が100%幸手産米を使用している。その他の農産物については、専門農家が少ないことと1軒1軒が小さな農家であるため、市内全校をまかなうことが出来ないのが現状である。しかし、地元の新鮮な野菜を子どもたちに食べさせたいと考え、導入に踏み切った。導入当初は、東中学校1校のみであったが、現在では4校が実施している。

イ 内容

幸手市には、地産地消を推進する小規模農家のグループがある。学校は、このグループと契約を結んで地元野菜を給食に取り入れている。

扱っている野菜は、「玉ねぎ・大根・にんじん・じゃがいも・小松菜・キャベツ・茄子・きゅうり・長ねぎ」の9種類（このうち、小松菜・きゅうりは専門農家）。価格は収穫の状況によって若干の変動はあるが、青果店よりも安価になるよう努力している。注文に従い、グループ内の農家が朝取りして野菜を納入する方式であるため、実際に生産者の顔が見えるので安心である。

給食に取り入れている野菜の畑



ウ 課題

小規模農家であるため非常に小回りが利き、連絡するとすぐに対処できる。また、注文量が少なくても対応が可能である。但し、生産者によって品質に差があることと、生産者指定が出来ないというデメリットもある。

生産者自身をもっと学校給食を理解すれば、さらによい結果を生むと思われる。私たちから積極的な働きかけを行う必要があると考えるので、今後、方法について検討していきたい。

(2) 食農教育と体験学習

ア 実施内容

各学校は、地域の実態を踏まえて独自の食育を進めている。田んぼや畑での栽培活動をはじめ、地域の方を講師に招いた食に関する体験学習や交流給食、「給食献立コンクール」の実施など様々である。

生活科や総合的な学習の時間で取り入れている栽培活動は、自分で植えて育てるため収穫の喜びも大きく命の大切さを学ぶよい機会となっている。また、収穫した野菜や米を給食に取り入れている学校も多く、児童の食に対する関心が高まり、給食残量が減少するなどの効果が現れている。



5年生 田植え



6年生 たくあん作り



全校 ランチルーム給食

地域の方を招いての体験学習では、その地域に伝わる伝統食を知ることにより、地域を理解し愛する気持ちを持たせ、先人の知恵を学ばせる機会と捉えている。さらに、このことを通して家庭や地域との交流も深まり、ゲストティーチャーを招待しての給食も盛んに行われている。

交流給食で特徴のある学校としては、全校児童が縦割り班でランチルームに集まり、学年に応じて各自が役割分担して準備から片づけまでを行うというランチルーム給食を実施している点である。各班の上級生は下級生の面倒をよく見、下級生はその姿を見ているため、自分が上級生になった時には同様に面倒を見るという自然のサイクルが生まれ、好ましい人間関係を育成している。

給食献立コンクールを実施している学校では、最優秀賞に選ばれた献立(数品)を給食の献立として実施し、全校に紹介している。食に対する関心を高めるとともに、自己管理能力を育むために役立っている。

イ 課題

体験学習をより効果的なものとするためには、数年先を見据え、発達段階に応じて計画的に取り組む必要がある。ただ「楽しかった」に終わらせず、体験をとおしたねらいが確実に伝わるよう綿密な計画を立てなければならない。そのためにも、

家庭や地域の協力は不可欠なものと思う。単にゲストティーチャーとして依頼するだけでなく、地域ぐるみの食育を推進するための方策、連携の仕方を検討していきたい。

(3) 授業実践

子どもたちが生涯にわたって健康な生活を送れるようにするため、食育をとおして「生きる力」を育むことは必要不可欠である。従って、各教科・道徳・総合的な学習の時間・特別活動での食に関する指導の位置づけを明確にし、共通理解を図った上で実践することが必要である。幸手市では、各学校毎に作成されている食に関する指導の全体計画に基づき、指導を行っている。



学級活動の一コマ

授業は、食の体験を伴うものなど教材に様々な工夫がなされ、授業者により展開が異なる。

また、視覚や触覚・味覚に訴えるものが多く、子どもたちにとって体験を伴う楽しい授業となっている。さらに、前述の体験学習とタイアップさせた授業も多く、効果を上げている。

このような食育の授業は、通常、各学校とも所属、または担当の学校栄養職員や栄養士とのTTで行われている。

幸手市教育委員会は、市内に配属されている栄養教諭が1名であることから、全校に対し栄養教諭の積極的な活用を進めている。そのため、栄養教諭は要請があれば可能な限りどの学校へも赴き、食に関する指導を行うことになっている。実際には、学校栄養職員のいない学校からの要請が多いが、毎年、所属校以外の学校においてもTT授業を行っている。

3 おわりに

学校における食に関する指導の目的は、食育が広く家庭・地域にも浸透し、日常生活において実践されることと考える。そのためには、学校と家庭・地域が連携を取り、一体となった取組をすることが必要となるだろう。

多くの学校が、児童生徒の育てた野菜類を学校給食に取り入れ、給食委員会を活用した校内放送やポスター作成などをおして、食への意識を高める工夫をしている。このように、学校給食を生きた教材として提供するためには、体験学習や地産地消を効果的に活用しなくてはならないと思う。栄養教諭・学校栄養職員は、家庭に対する啓発活動や食育の情報提供を積極的に行うとともに、地域のコーディネーター役として重要な役割を担っている。幸手市において、栄養教諭という立場から、どのように食育を進めればよいか考えていきたい。