

特集

「笑顔」をつくり、

「子どもたち」を育てる

# 学校給食

学校給食は、「食」に関するさまざまなことを学ぶ機会の一つです。

そのため、岡垣町では、日頃から町内や福岡県内の農産物を多く取り入れたり、味付けや調理に工夫を凝らしたりするなど、子どもたちが「食」に興味を持ってくれるような学校給食を提供できるよう取り組んでいます。

今回の特集では、「食」の大切さを学ぶための町の取り組みや先生へのインタビューなどを通じて、学校給食が子どもたちにとっていかに重要であるかを紹介します。

問い合わせ 中学校給食センター

## 岡垣町の学校給食の 歴史

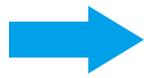
- 昭和 29 年** 吉木小学校で町内初めての給食が始まる。  
開始当初は、脱脂粉乳とおかず1品など簡素な給食が多かった。
- 昭和 52 年** 全ての小学校で給食が始まる。  
当初から現在まで、各小学校の給食室で調理が行われている。給食の内容も脱脂粉乳から牛乳に変わり、おかずの品数も増えるなど充実した献立になる。
- 平成 17 年** 中学校で給食が始まる。  
「栄養バランスが優れた食事を子どもたちに取ってもらいたい」という保護者からの声を受け開始。岡垣東中学校にある中学校給食センターで調理が行われ、岡垣中学校には専用容器を使ってトラックで配送。子どもたちにおいしい給食を提供するため、調理時間を工夫している。

## 岡垣町の給食の

# こ・だ・わ・り ♪

昆布・鰹節・いりこ・鶏がらなど

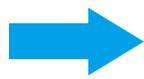
**天然だしを使用!**



天然だしを使用することで食材の味が引き立ち、塩分が抑えられます。

カレールー・ホワイトルーは

**手作り!**



こだわりのレシピで作られたルーは子どもたちに大人気! じっくり時間をかけた分だけ、おいしくなります。

岡垣町で収穫された季節の食材も

**積極的に活用!**



漢方巨峰・みかん・いちごなど町で収穫された季節のフルーツや野菜を積極的にメニューに取り入れています。  
(令和5年度福岡県産の食材の使用率: 35.2%)

時代の流れとともに

**献立も変化!**



時代の変化に合わせて献立も変わり、現在ではいろいろな味や食材に触れられるよう、世界の料理や日本各地の郷土料理も提供しています。

# 学校での取り組み ～食育活動～

## 1 実際に肌で感じる体験学習

農業体験は、食べ物を育てる大変さや収穫の喜びを味わうだけでなく、「食」が自然の恩恵の上に成り立ち、さまざまな人に支えられていることを理解することで、給食に対する感謝の気持ちを持つことにもつながります。

町内の小学校では、田植えや稲刈り、校庭での野菜づくり、びわの袋かけ体験など、それぞれの地域の特性に合わせた学習を行い、子どもたちが実際にどうやって食材ができるかを肌で感じられる取り組みを行っています。

### 稲刈り

小学校によっては、子どもたちが苗を育てるところから収穫までを体験しているところも。生産者から「苗を育てるまでが米作りで一番大切。苗がしっかりと育つと稲が育つ」などの話を聞くことで、地域の生産者とのつながりを深める機会にもなっています。



### 芋掘り

各小学校2年生が生活科で「野菜を作ろう」という学習を行います。野菜を育て収穫し、実際に食べることで食べ物を大切にする意識や「食」に対する興味を持ってもらえるよう取り組んでいます。学習を通して、子どもたちの食わず嫌いが改善されるなど、野菜を食べようとする意欲が高まることもあります。



## 2 新たな学校給食の定番「岡垣の日給食」

昨年度から始まった「岡垣の日給食」。これは、岡垣町産の食材の良さを給食を通して伝えたいという思いから企画したものです。みんなに関心を持ってもらえるよう、岡垣の日給食で提供される「地場産野菜のサラダ」の新しい名前を各学校の子どもたちから募集。太陽の英語で「サン」、地場「産」の「サン」、そして「三」里松原の「サン」にも通じ、岡垣町にぴったりの名前である「**岡垣サンサンサラダ**」に決まりました。

今年度からは、岡垣の日給食を各学期1回ずつに増やし、その時々々の岡垣町の「旬」を感じられる給食を提供する予定です。

子どもたちにも人気!!

### 岡垣サンサンサラダ



材料 (4人分)	
ハム	50g
ブロッコリー	70g
キャベツ	100g
パプリカ	1個
レモン	1/4 個

A	サラダ油	大さじ 1.5
	米酢	小さじ 1
	塩	小さじ 1/2
	こしょう	少々
	砂糖	ひとつまみ

#### 作り方

- ①ハムは半分に切り、1cm 幅の短冊切りにする。
- ②ブロッコリーは小房に分け、キャベツとパプリカは千切りにする。
- ③鍋にお湯を沸かし、①と②を茹でてざるにとる。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ④レモンを絞り、A と合わせてドレッシングを作る。
- ⑤③と④を合わせる。

#### 子どもたちの「声」

「いつものサラダよりおいしい!!」

「見た目がいい!!」



# 学校での取り組み ～研究発表～

「食」を大切にすることは、自分自身が健康であるために何よりも大切です。山田小学校では、「主体的に望ましい食習慣を身に付けようとする子どもの育成」を目指して、2年という時間をかけてさまざまな取り組みを行い、子どもたちの「食」に対する意識の変化などを研究しました。2年間の取り組みを通して子どもたちがどう変わったか。研究の目的や成果などについて研究主任の柳田寛明先生に聞いてみました。



山田小学校  
柳田寛明先生

## 目的 子どもたちに「食」の大切さを伝える

子どもたちに伝えたいことは、「健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせないもの」ということです。

現代社会では、生活水準の向上により、価値観やライフスタイルなどの多様化が進むことで、食を取り巻く環境が変化し、「食習慣の乱れ」や「食品ロス」などの課題が出てきています。

子どもたちには学習を通して、望ましい食生活や好き嫌いをなく何でも食べることが大切だと実感してもらえたらうれしいです。



## 取り組み 自分たちで考え、どう取り組むか

子どもたちや家庭にアンケートを行い、普段家庭で嫌いなものをどのように工夫して食べているかなどを授業で紹介しました。他にも、自分が抱える「食」に関する課題について、その原因などを考え、課題を解決する方法を友達と話し合い、自分が取り組むことを決めることで主体性も身に付けられるようにしています。

## 子どもたちにアンケート 好きな献立 BEST 3!

### 中学校

1位	揚げパン
2位	鶏肉と大豆の揚げからめ
3位	カレーライス

### 小学校

1位	揚げパン
2位	カレーライス
3位	鶏肉と大豆の揚げからめ

上位3位には小中学校ともに同じメニューがランクイン!

このほかにも、「わかめご飯」や「きつねうどん」、「チップスサラダ」も票を集めました。

また、アンケートには味つけや歯ごたえなど好きな理由が詳しく書かれていて、普段から給食を味わって食べてくれていることも分かりました。

## 成果 食生活の改善が見られました

2年間の取り組みを通して子どもたちの食に関する意識や行動が変わってきました。「自分から進んで、自分が健康であるための食生活を実践している」というアンケート項目に肯定的な回答をした子どもの割合は、令和5年度は80%でしたが、令和6年度には89%まで増えました。また、令和5年度に比べて令和6年度前半の残食率は、ごはん・パン・おかずのそれぞれで減っています。これらの結果から、子どもたちが自らの健康のために、より良い食事をしようとしていることが分かります。



### 保護者の皆さんに伝えたいこと

私も食育を通して、それぞれの食材が持つ役割などを学び、苦手な野菜を食べるようになりました。ご家庭でも、一緒にご飯を作ったり、他愛もない話をしながら食事をしたりすることで「食」の大切さや楽しさ、食事のマナーなどを伝えてほしいと思います。学校も家庭と連携し、子どもたちのより良い未来に向かって、さまざまな取り組みを行っていきます。

### 保護者の声

## 子どもの成長を感じられます

給食の感想を聞くと、「苦手な野菜が食べられたよ」と話してくれることもあり、学校給食を通して成長を感じられます。また、家ではどうしてもお肉中心のメニューになってしまうことがあるので、魚を使った給食がたくさん出てくれるとうれしいです。

## 学校給食を通して 子どもたちを支える



学校給食は、子どもたちの健康を支えるとともに、多くの学びを提供する場でもあります。

#### ●「体」を育てる

栄養バランスの取れた給食は、子どもたちの健康な体づくりの基盤となり、成長期に必要な栄養素を効率よく摂取することで、体力や集中力が向上し、元気に過ごすことができます。

#### ●「心」を育てる

稲刈りや芋掘りなどの体験学習を通して、文化や自然への理解が深まるほか、どのように食材ができていくかなども学ぶことができるため、「食」への感謝の気持ちが育まれます。さらに友達と一緒に給食を食べることで、食事のマナーや協調性、豊かな人間関係を築く基礎も学べます。

これからも、岡垣町の特色を生かした献立の提供や体験学習などを通して、子どもたちに自然のありがたさや健康の大切さを知ってもらい、学校給食を通じて「体」と「心」の成長を支えていきます。

