

## 食育はチーム学校で

我孫子市立布佐南小学校栄養教諭 こばやし ちえこ 小林 千恵子



### 1 はじめに

新型コロナウイルスの感染拡大によって、給食時間の様子が一変してしまった。マスクをはずして食べる給食の時間は感染のリスクが高いとされ、食べるときには、全員が同じ方向を向き、一言も会話をせずに黙々と食べている。子供たちの表情も緊張気味だ。

感染防止に注意を払い、安全な給食時間を過ごすのは大前提だが、少しでも楽しい給食時間を過ごしてもらいたいと、今年度新たな取組を始めた。毎月1回、その月に誕生日を迎える児童（と教職員）に手作りのカードとケーキをプレゼントする誕生日給食の取組だ。



誕生日給食の日には、給食委員会や放送委員会の児童が放送を使いメッセージや音楽で盛り上げ、教室では放送に合わせ、拍手でお祝いの気持ちを伝えている。誕生月の児童のうれしそうな姿だけでなく、「今月は〇〇ちゃんだね」「△△ちゃんは□月なの？楽しみだね」と同級生の誕生日を気にかける児童の姿も印象的だ。

本校は児童数172人の小規模校である。小規模校のデメリットもあるが、小規模校の良さを生かし、本校の学校経営目標達成のための合言葉『笑顔と活気』『少数精鋭』～やってみよう～のもと、小規模校だからこそできることにチーム南小として取り組んでいる。

### 2 給食は生きた教材

給食は生きた教材とよく言われるが、どのように活用できるのだろうか。

家庭科や体育科（保健）、特別活動などでは、給食そのものを教材として、栄養や健康によい食事などを学習することができるが、給食の活用はそれだけにとどまらない。

コロナ禍で、高級食材が売れなくなり、生産者が困っているという報道をしばしば目にする。学校給食では、国産農林水産物等販売促進緊急対策事業などで、普段は使うことのできない高級食材の無償提供を受け、給食時間に味わうことがある。この時、「減多に食べられない高級品です。味わって食べましょう。」では教材として活用されたとはいえない。5・6年社会科（食料生産）（国や地方公共団体の政治）などで、給食で食べた高級食材を例にするだけでも、児童の関心が高まると考える。さらに、コロナを早く収束させるためにどうしたらよいかを考えさせることもできる。一つの事象でも、学年や発達段階に応じて様々な取組にできることが、給食が生きた教材とされる所以だろう。

給食では地場産物の活用にも力を入れている。本市では、米は全て市内で生産されたものを使用し、野菜についても月に2～3回は市内産のものを使用している。3・4年生の社会科では、地域や県の生産について学習するが、給食で使われている市内産、千葉県産の食材をもとに学習を進めることもできる。また、生活科や理科等で栽培したものを給食

## チーム学校の仲間たち

に使用することもあり、その日のメニューは、全校でとても楽しみにしている。コロナ禍で調理実習が行いにくい今の状況では、特に給食での使用に期待がかかる。

また、給食では、十五夜や節句などの行事食が出されることも多い。日本の伝統などを伝える教材として活用できるが、十五夜、十三夜などは、4年生



理科（月と星）や、5・6年生国語科（語句の由来）などでも活用できるだろう。（これは、2年生児童が「何で十五夜っていうの？」という質問から思いついたことだが）

給食や食べるのが好きな児童は多い。給食を一つのツールとして活用することで、学習へ取り組む意欲も違ってくるのではないだろうか。ただし、給食がメインとなってしまう、教科・単元のねらいを達することができなかったということにならないように注意したい。これらは栄養教諭だけ、担任だけで行えることではない。食に関する年間指導計画を共有し、日頃から情報交換を行うことで、給食を生きた教材として活用できるのだと思う。

### 3 食育はチーム学校で

学校での食育というと「栄養や食べ物について勉強すること」「給食を残さず食べさせること」が主で、栄養教諭が行うものだと思われるが、食育基本法の前文には、「(略)子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも

「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎ともなるべきものと位置づける(略)」と示され、同法第11条では、教育関係者等に「(略)食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。」としている。その中心的な役割は栄養教諭が担うこととなるが、子供たちに接する時間は、担任等と比べると格段に少ない。そこで、関係教職員と連携して、チーム学校として食育に取り組むことが求められる。食育はすぐに成果が出るものばかりではない。今、目の前にいる子供たちが、今を心身ともに健康で過ごせるようにするだけでなく、大人になったとき、豊かな人間性を持ち、生きる力を身に付けているようにするのが食育の目指すところではないだろうか。

### 4 おわりに

現在千葉県では、学校に勤務する栄養士は、県・政令市から給与が支給される栄養教諭・学校栄養職員と、市町村から給与が支給される学校栄養職員がおり、職名も様々である。栄養教諭の職務は「児童の栄養の指導及び管理」と示されているが、任意設置のため、全校には配置されていない。しかし、栄養教諭でも、学校栄養職員でも、栄養士という資格免許を有する専門職であり、安全でおいしい給食を提供するとともに、教育指導に当たる技量をもつ存在である。食育のスペシャリストとして食育の推進に積極的に取り組んでいることは共通である。

## おすすめレシピ

### 豆腐とひじきのハンバーグ



#### 材料 4人分

木綿豆腐	1丁	塩	小さじ1/2
ひじき	10g (戻して60g)	こしょう	少々
玉ねぎ	小1/2個	ナツメグ	少々
油	少々	油	適宜
鶏ひき肉	100g	砂糖	大さじ1.5
ツナ缶	40g (1/2缶)	しょうゆ	大さじ1
卵	1個	みりん	小さじ1
パン粉	20g (1/2カップ)	水	大さじ1
		片栗粉	小さじ1/2

#### 作り方

- ① 豆腐は重しをしてしばらくおき、水気をしぼる。
- ② ひじきは水で戻す。ざるにあげて水気をきる。
- ③ 玉ねぎはみじん切りにし、油でいため、冷ましておく。
- ④ ボールに①～③、鶏ひき肉からナツメグまでを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ 4または8つに分け、小判型に成形する。
- ⑥ 油を引いたフライパンで、焼く。  
(片面に焼き色がついたら裏返し、火を弱め、蓋をして焼く)
- ⑦ 砂糖～片栗粉をよく混ぜてとろみがつくまで加熱する。
- ⑧ ⑥を皿に盛り、⑦のタレをかける。

### たこ飯



#### 材料 4人分

米	2合	砂糖	小さじ1
水		みりん	小さじ1.5
ゆでたこ	80g	しょうゆ	大さじ1
しょうが	1片 (指先大)	塩	少々
油揚げ	1枚		
炭酸水 (無糖)	100ml		

#### 作り方

- ① 米は洗ってひたひたの水につけておく。
- ② たこは薄切り、しょうがはみじん切り、油揚げはせん切りにする。
- ③ 鍋に、たこ、しょうが、炭酸水を入れて火にかけ、一煮立ちしたら砂糖、みりんを加える。
- ④ しょうゆ、塩、油揚げを加え、沸騰したら火を止める。
- ⑤ 具と汁を分け、汁は①に加え、炊飯器の目盛りまで、水を足す。
- ⑥ 炊飯する。
- ⑦ 炊き上がったら、⑤の具を混ぜる。
- ⑧ 好みで、青ねぎや三つ葉を散らす。