

令和4年度 新入小学校 食育に関わる取組紹介

取組名：教員研修「食育・給食指導」

実施対象：若年教員対象

「食育」とは…

- 健康的な生活を送るために食に関するあらゆる意識を育むこと

食べ方や栄養の教育だけでなく…



「食を通して人間として

生きる力を育む」

という意味も含んでいます



学校給食の役割

学校給食は、**学校給食法**に基づいて実施され、食に関する指導の**生きた教材**として、重要な役割を持っています。



学校給食の目標



学校給食は7つの目標を掲げ実施しています！

- ★健康の保持増進
- ★栄養バランス
- ★マナー ★みんなで協力
- ★感謝の心
- ★食文化の理解
- ★生産・消費・流通の理解

食を学ぶ場

主食がご飯の日・パンの日があります

★月・水・金曜日 ご飯の日

- ・委託炊飯方式で田川市のパン屋さんから届けられます。
- ・お米は福岡県産の「夢つくし」を使用しています。
- ・白ご飯、麦ご飯があります。



ごはん



麦ごはん

★火・木曜日 パンの日

・福岡県独自の配合規格で作られています。

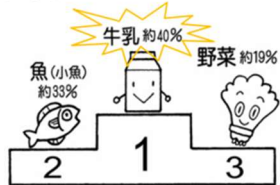


様々なパンが出ます



★牛乳

- ・毎日1本(200cc)がつきます
 - ・カルシウムやたんぱく質がたっぷり！
- 成長期の子どものに必要な栄養がたくさん含まれています



★おかず



和食

中華



洋食

★行事食



ひなまつり

- ちらしずし
- ひなあられ

- おせち (ぶり・紅白なます・黒豆)
- お雑煮

お正月



★郷土料理



佐賀県

- いかしゅうまい
- かけあえ

- 沖縄そば
- ゴーヤのサラダ
- パインゼリー

沖縄県



★福岡県各地の料理



だぶ (宗像市)

直方焼きスバ (直方市)



もつ鍋風スープ (博多)



みそだれおでん (行橋市)

★世界の料理

ビビンバ (韓国)



フィッシュ & チップス (イギリス)



ミネストローネ (イタリア)



学校給食で 配慮していること



安心・安全の給食作り

- ・食材は安全性が確認されているものを使用しています。
- ・旬の食材を取り入れています。

スナックえんどう (5月)



かつお (5月)



ゴーヤ (夏)

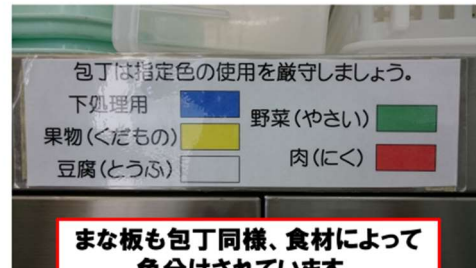


★衛生管理を徹底しています！

- 白衣・帽子・マスクなどの身だしなみ
- エプロンは作業ごとに付け替えています



★包丁は色が決まっています



まな板も包丁同様、食材によって色分けされています。

いろいろな食べ物に慣れてもらうよう出来る限り多くの種類の食品を取り入れるよう心がけています

子どもたちの苦手な魚・海藻・豆類なども積極的に取り入れています！



子どもたちが苦手な食べ物も食べやすい様に工夫して出しています！

魚

ピザソース+チーズ・マヨネーズ焼き

豆

・鶏肉と大豆の揚げからめ
・カレーやシチューなどにペーストを入れる



アレルギー対応について

- 市内11小学校で統一した対応。
- 年に1度、個々の児童の症状と対応について、保護者と学校で共通理解を図る話し合いを行う。

対応食材	詳細	備考
卵	鶏卵・うずら卵	マヨネーズは卵不使用
乳・乳製品	飲用牛乳・チーズ・ヨーグルト	
種実類	ピーナッツ・アーモンド・くるみ カシューナッツ・栗・ごま等	アレルギー対応である種実の名前の記入が必要

給食室から



★だし



★回転釜



給食指導について

- ・安全や衛生に気をつけて、楽しく会食する。
- ・当番の仕事を通じて、協力する態度や責任感を育てる。
- ・食事についての望ましい習慣を身につける。



★みんなで協力して準備しましょう

- ・大きなゴミをひろいましょう
- ・空気を入れかえましょう
- ・配膳台をきれいにふきましょう

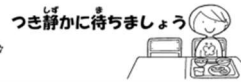


★手洗いをしっかりしましょう

- ・せっけんを使い
30秒を目安に
手洗いしましょう



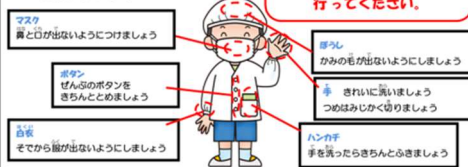
★給食当番以外の人は席につき静かに待ちましょう



体調や衛生的な服装をしているかのチェックはもちろん、**いつ・誰が当番をしたか**を明確にする役割もあります。

★きゅうしょくのふくそう

きちんと出来ているかお互いに確認しましょう！



給食当番健康観察表の
チェック・記入を確実に
行ってください。

給食室前の見本について



見本は中学年量です

・配膳の位置

- ・低学年量
＝中学年量×0.8
(中学年量より少し少な目)
- ・高学年量
＝中学年量×1.2
(中学年量より少し多め)

見本・上記の量で
配膳すると食缶等が
空になる量で各クラスに
配っています

正しい姿勢で
食べていますか？

食器の位置は
正しく置いて
いますか？

苦手な食べ物
も残さず食べて
いますか？



望ましい

食習慣

箸はきちんと
持っていますか？

「いただきます」
「ごちそうさま」を
言っていますか？

ごはんとおかず
を交互に食べて
いますか？

給食を作る調理員や献立を立てる栄養士の思いや工夫を給食時間に担任から児童に伝える様子が見られました。