

2 学校給食センターにおける食に関する指導の実践について

(1) 新1年生対象給食説明会(4~5月)

○「中学校給食を知ろう」をテーマにし、パワーポイントを活用して50分ほどの指導を実施した。

(2) 秋の学校訪問(9~11月)

○各給食センターの職員が受配校を訪問し、成長期にある児童生徒の栄養や給食に使用する食品等への理解を深め、望ましい食生活につなげるようにすることを目的として、一学級を対象に食に関する指導を行う。

○令和元年度のテーマを、こてはしセンターは「地場産物を食べよう」【資料1】、新港・大宮センターは「魚を食べよう」【資料2】として、給食時間に10分程度の指導を実施した。

(3) 中学生職場体験学習

- 下処理室の見学と野菜の洗浄作業を体験した。
- 調理室の見学と調理作業の一部を体験した。
- 洗浄室の見学と食器具等の洗浄を体験した。
- 献立の立案と、その献立についての「一口メモ」を作成した。
(※後日、「職場体験メニュー」として献立に取り入れ、実施している。)

(4) 保護者対象給食試食会

- 給食の概要を説明し、給食の試食を行う。
(* 給食センターを会場とした場合は、施設見学を追加する。)

(5) 令和元年度の実施状況

給食センター	給食説明会	学校訪問	職場体験学習	給食試食会
新港	19校	20校	8校(16名)	9校(277名)
こてはし	14校	14校	4校(8名)	5校(166名)
大宮	23校	23校	6校(13名)	3校(91名)
計	56校	57校	18校(37名)	15校(534名)

【資料1】指導内容「地場産物を食べよう」

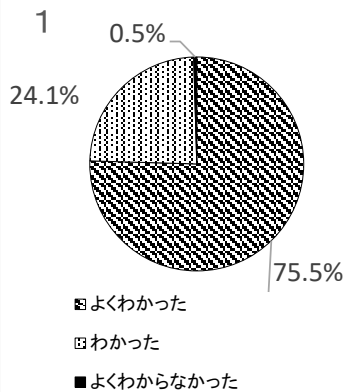
ねらい：地産地消のよさについて理解し、進んで食べようとする意欲をもつ。

導入	<ul style="list-style-type: none"> ○給食の食材の中に、いくつ地場産物の食材が使われているか予想させ、興味をもたせる。 ○地産地消の意味について考えさせる。
展開	<ul style="list-style-type: none"> ○本時の目標を知らせる。 地場産物を食べよう ○地産地消のよさについて知らせる。 <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮→栄養が高い。 ・旬の地場産物は栄養価が高い。 ・環境によい→距離が短い。 ・CO2排出量が少ない。 ・輸送コストが低い。 ・安心→生産者がわかる。生産者の顔が見える。 ○地場産物を食べることで、地域の発展にもつながることを知らせる。 ○千葉市の地場産物マップを見せ、地域で取れる地場産物がたくさんあることに気付かせる。
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ○給食でも市内産農産物を使った特別メニューを実施していることを知らせ、進んで食べようとする意欲をもてるように助言する。

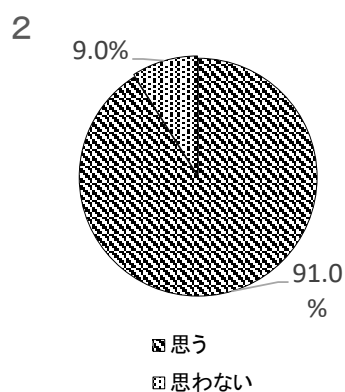


【指導後アンケート結果】 対象： 受配校14校 435名

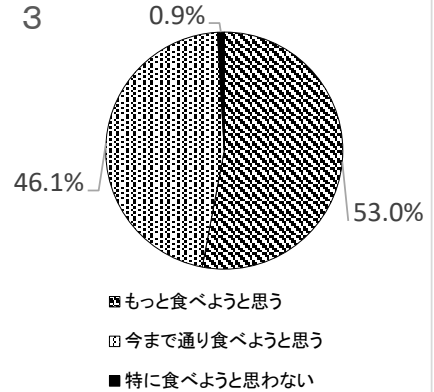
1 地場産物のよさがわかりましたか。



2 これから産地を意識して食べようと思いますか。



3 これから給食で地場産物が出たら食べようと思いますか。



【資料2】 指導内容「魚を食べよう」

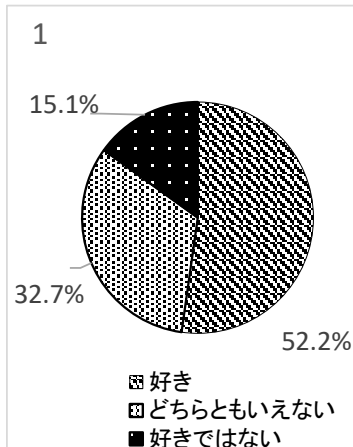
ねらい：魚油の働きを知り、進んで魚を食べようとする意欲をもつ。

導入	○自分の食生活を振り返る。
展開	<ul style="list-style-type: none"> ○本時の目標を知らせる。 魚を食べよう ○肉の脂と魚の油を見せ、肉は常温で固体だが、魚は液体であることを知らせる。 ○DHA、EPAのはたらきについて知らせる。 ○動脈硬化や脳出血などの血液の病気になりにくいことを知らせる。 ○千葉県は漁業が盛んである。千葉県で水揚げされている魚について知らせる。
まとめ	○給食でも積極的に魚料理を提供していることを伝え、魚を積極的に食べようとする意欲をもたせる。

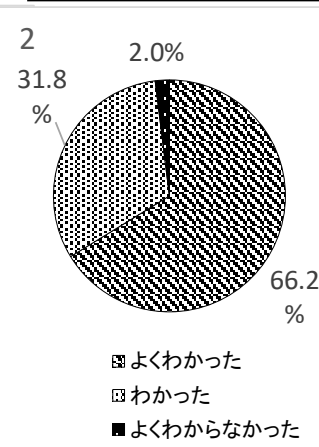


【指導後アンケート結果】 対象 受配校40校 1,181名

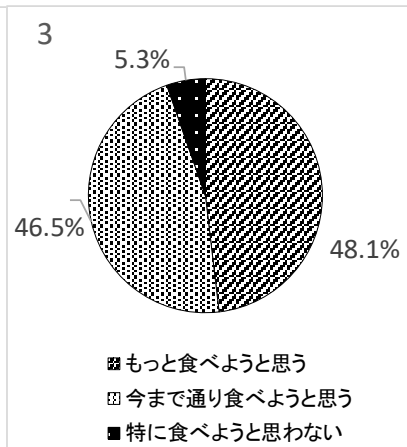
1 魚は好きですか。



2 魚油のはたらきがわかりましたか。



3 これから魚を食べようと思いますか。



【学校訪問のまとめ】

令和元年度は給食で使用されている食品について、その特徴とはたらきを知らせる指導を行った。その結果、生徒が自らの健康を考え、それぞれの食材を食べようとする意欲をもたせることができた。