

公益財団法人大分県学校給食会 平成26年度事業計画

物資安定供給事業

◆基本物資

- ①市町村教育委員会等への訪問及び協議
- ②パン加工・炊飯委託工場への衛生指導 (食品検査室との連携)の実施
- ③学校給食用パンの品質向上 (品質批判会、製パン技術指導の実施)

◆一般物資

- ①市町村教育委員会、学校等への訪問及び販売促進活動
- ②大分県学校給食会物資選定委員会
- ③地場産物活用推進委員会
- ④学校給食用物資展示会の開催
- ⑤中国・九州地区共同購入物資の供給量拡大への取組

普及充実と食育推進事業

◆各種講習会等

- ①学校給食料理教室(対象:保護者・親子)
- ②調理講習会(栄養教諭・学校栄養職員・学校給食調理従事者)
 - ・学校給食調理従事者講習会
 - ・学校給食に関する夏期講習会
 - ・米飯調理講習会
 - ・おおいた伝承料理講習会
- ③学校給食フェア(対象:一般県民)

◆情報提供

- ①ホームページの充実
- ②広報誌の発行
 - ・給食会だより(年11回発行)
 - ・広報紙「おおいた給食ふぁいと」(年3回発行)
- ③献立・レシピ等
 - ・季節商材及び新規取扱物資を使用した献立等の情報提供

◆食育支援

- ①食育指導教材の貸出、利用促進及び各種食育関係大会における展示
- ②学校給食の指導に関する調査・研究等に対する各種助成
 - ・大分県学校給食会助成事業(大分県学校栄養士研究会)
 - ・大分県学校給食会指定研究協力校への助成
- ③会議室、調理室等の貸出(大分県学校栄養士研究会・大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会)

安全確保及び衛生管理事業

- ①自主検査
- ②衛生管理指導・委託工場責任者研修会の実施
- ③各種研修・学校栄養職員研修
- ④検査器具貸出
 - ・小型ふらん器、自記温湿度計セット、ATP拭取検査器他
- ⑤給食会内部の衛生管理

公益財団法人大分県学校給食会 平成26年度年間行事

月	期日	行事名	会場	
4	3日	学校給食用パン加工・炊飯委託工場指定証交付式及び衛生管理講習会	大分県学校給食会	
	4日	学校給食料理教室講師委嘱式及び第1回事務打合せ	大分県学校給食会	
	18日	平成26年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会	大分県学校給食会	
5	13日	学校給食料理教室第2回事務打合せ	大分県学校給食会	
	14日	大分県市町村健康教育主管課長及び学校給食共同調理場長会議	大分県庁舎	
	初旬	学校給食用牛乳供給事業に係る第1回推進協議会	大分市	
	16日	大分県学校給食会 会計監査	大分県学校給食会	
	19日	平成26年度おおいた教育の日推進会議総会	県正庁ホール	
	21日	大分県学校給食会 監事監査	大分県学校給食会	
	22日	平成26年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会	
	28日	大分県学校給食会 第1回理事会	大分県学校給食会	
6	3日	大分県米消費拡大推進協議会通常総会	大分市	
	6日	平成26年度学校給食九州ブロック別研究協議会	熊本県	
	初旬	大分市栄養教諭・学校栄養職員連絡会	大分市	
	10日	大分県学校給食会物資選定委員会	大分県学校給食会	
	12日	大分県学校給食衛生管理研修会	県正庁ホール	
	13日	大分県学校給食会 役員等候補選出委員会	大分県学校給食会	
	13日	大分県学校給食会 定時評議員会	大分県学校給食会	
	中旬	大分県学校給食会 第2回理事会	大分県学校給食会	
	20日	第1回全給連監事会、定例理事会、定例総会	ホテルフロラシオン青山	
	7	17・18	全給連初任者研修会	東京都学校給食会
21日		食育推進全国大会(22日まで)	長野県長野市	
28日		中国・九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会	
31日		全国学校栄養教諭・学校栄養職員研究大会(8月1日まで)	福岡県福岡市	
下旬		第45回全国学校給食振興期成会 定期総会	都道府県会館	
下旬		大分県学校給食会事業概要説明会	大分県学校給食会	
8		4日	九州地区健康教育研究大会(5日まで)	宮崎県宮崎市
		7日	学校給食に関する夏期講習会	大分県学校給食会
		初旬	大分県学校給食調理員衛生管理研修会	県正庁ホール
		中旬	九州各県学校給食会役員研修会	福岡県学校給食会
	中旬	学校給食調理従事者衛生管理研修会	大分県学校給食会	
	下旬	平成26年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会	宮崎県学校給食会	
	下旬	夏期衛生管理講習会	大分県学校給食会	

9	中旬	全給連営業力アップ研修	東京都学校給食会	
	中旬	九州米粉食品普及推進協議会大分支部総会	大分市	
	18日	第35回日本微生物学会学術総会(19日まで)	大阪府立大学中百舌鳥キャンパス	
10	下旬	フードシステムソリューション2014	東京ビッグサイト東ホール	
	下旬	平成26年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会	
	初旬	大分県食育指導者研修会	正庁ホール	
11	初旬	全給連事務局長・課長クラスセミナー	東京都学校給食会	
	中旬	大分県学校給食会物資選定委員会	大分県学校給食会	
	下旬	中国・九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会	
	下旬	学校給食用パン講習会	(社)日本パン技術研究所	
	下旬	第45回全国学校給食振興期成会 振興大会	都道府県会館	
	下旬	食の安全に関する実技講習会	東京都	
	下旬	第65回全国学校給食研究協議大会		
	1日	おおいた教育の日推進大会		
	8日	学校給食フェア	大分県学校給食会	
	初旬	平成27年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会	鹿児島県学校給食会	
12	中旬	全給連経営者セミナー	ホテルフロラシオン青山	
	中旬	九州各県学校給食会食品検査連絡会議	佐賀県学校給食会	
	中旬	安全運転管理者講習会	大分県教育会館	
	中旬	日本ペストロジー学会		
	中旬	大分県学校栄養士研究発表大会	正庁ホール	
	初旬	中国・九州地区物資共同購入会議	大分県学校給食会	
	初旬	学校給食米飯調理講習会	大分県学校給食会	
	中旬	平成27年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会	
	中旬	大分県学校給食優良学校等表彰選考委員会	大分市	
	1	中旬	大分県学校給食会物資選定委員会	大分県学校給食会
2	下旬	大分県食育実践研修会(大分県学校給食振興大会)	正庁ホール	
	初旬	おおいた伝承料理講習会	大分県学校給食会	
	中旬	第2回全給連定例理事会・総会	ホテルフロラシオン青山	
	未定	九州各県学校給食会ブロック会議		
	未定	中国・九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会	
	未定	九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会	
	未定	大分県学校給食会 第3回理事会	大分県学校給食会	
	未定	中国・九州地区学校給食運営会議	長崎県	
	3	未定	大分県学校給食会 臨時評議員会	大分県学校給食会
	未定	学校給食用パン加工・炊飯委託工場選定委員会	大分県学校給食会	



給食ふぁいと

ホームページ <http://www.oita-kenkyu.jp>

広報紙「おおいた 給食ふぁいと」スローガン

ふりそぞぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく

【編集】 広報紙「おおいた 給食ふぁいと」編集委員会

【発行】 公益財団法人大分県学校給食会 〒870-0844 大分県大分市古国府字内山1334の3 TEL 097-543-5121(代表) FAX 097-545-2264(代表)

中津地区は、全調理場で毎月1回「ふるさと給食」の日を実施しています。ふるさと給食は地元で生産される食材や郷土に伝わる料理を子どもたちに伝えるための取り組みです。今年度は、NHKの大河ドラマ「軍師官兵衛」にちなんだ献立も給食に登場しました。



- * 五目ごはん * 牛乳 * ギョロック
- * 煮くい * 一食ソース

中津ギョロックは地元でとれたエソやグチのすり身と野菜を使って、20年ほど前から市内の老舗かまぼこ店で作られています。



- * 白ごはん * 牛乳 * 県産牛肉と野菜の煮物
- * はもだし団子汁 * 豊前海産のりの味付海苔

大分県の郷土料理「団子汁」と中津市特産の「ハモ」を組み合わせた学校給食のオリジナル献立です。子どもたちにハモの味を知ってもらおうと開発しました。ハモはミンチを用い、甘辛く炊いて出汁として使います。



- * 白ごはん
- * 牛乳
- * はもフライ
- * 煮くい
- * 高菜漬け
- * みかん

「ハモ」は豊前海でよくとれる魚です。今は高級な魚になり、家庭の食卓に上ることは少なくなりましたが、昔は「ちり」や「照り焼き」にしてよく食べられていました。また、「煮食い」も家で飼っていた鶏と畑でとれる野菜とこんにゃく、豆腐などを入れ、煮物と汁物を兼ねた料理として祭りや人が集まる時などには必ず登場していました。



- * 黒かんサンド * 牛乳
- * ミートボールのクリームシチュー

黒ごま・大分県で有名なかんきつ類のかぼす果汁・玉葱・ピーマンで南蛮風のタレを作りました。大分県産のとり天にポイルキャベツ・南蛮風のタレ・タルタルソースをかけて三角パンにはさんで食べます。黒かんサンド(チキン南蛮風サンド)の出来上がりです。



- * 白ごはん * 牛乳 * 黒かん丼 * すまし汁
- * オレンジゼリー

黒かん丼は、中津市ゆかりの「黒田官兵衛」から名前を考え、耶馬溪町の黒豚、杵築のみかん果汁、中津の味一ねぎを活用した地産地消の献立です。

- 中津地区の地場産物を活用したふるさと給食 P1
- 校長給食リレー 大分市立明野西小学校 校長 古屋 泰子 P2
- 大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！ こんにちは！中津地区です。 P3
- わくわく学校訪問 津久見市立第一中学校 P4・5
- ランチタイム 大分県立新生支援学校 P6
- 給食現場から★つばやき 大分市立長浜小学校 調理員 長峰 百合子 P6
- 大分県学校栄養士研究会 平成26年度 団体助成事業計画 P7
- 公益財団法人大分県学校給食会 平成26年度 事業計画 P8



校長 給食リレー

大分市立明野西小学校
校長 古屋 泰子

『給食時間は楽しい 93%』これは、本校の子どもたちの25年度のアンケートの結果です。給食の時間を多くの子どもたちが楽しみにしています。私もとても楽しみにしています。出張に出る時も、「校長先生、給食どうしますか」と学校主事さんから声をかけられ、「食べるよ。」と返事をします。1日の出張でない時は、必ず学校に戻って給食を食べるようにしています。だって、「給食がとてもおいしいから」です。

教職生活38年目を迎え、いよいよ今年度が給食を食べる最後の年となりました。給食との出会いは、私が小学校に入学した年からです。昭和36年、私が入学した小学校にも給食がありました。脱脂粉乳が大きな注ぎ口の付いたミルク缶に入っていたのを今でもありありと思い出します。牛乳を飲む機会のなかった私にとって、ミルク（脱脂粉乳）はとてもおいしくて栄養源でもありました。農家で、野菜や穀物類は家で育てていましたので、米、麦、野菜は豊富に食べられました。肉や新鮮な魚は食べる機会があまりなく、洋風のメニューも給食で初めて口にすることがよくありました。珍しいメニューの出る給食が楽しみでした。好き嫌いもなく、何でもおいしく食べられました。私の健康な体をつくってくれた源かもしれません。食は、人間の生活を支える基本であると思います。

『学校は健康を考えた食育をしている 99%』これは明野西小学校の25年度の保護者アンケートの結果です。

保護者の皆様も、明野西小学校の特色のひとつに「食育」をあげ、毎年アンケートでも、一番高い数値となっています。

本校は、平成18年度から5年間、食に関する指導そして歯と口の健康づくりの研究指定を受け、校内研究に取り組んできました。食に関する指導が、とても充実しています。各学年学期に1回以上、給食や各教科と関連した食の指導を行っています。給食の食材の準備も兼ねて野菜の栄養やそのはたらきの話も行っています。だから本校では、野菜もとてもよく食べるし、残す量もとても少ないです。保護者が学校の特色の一つとしてあげるほど、食に関する指導を長年積み重ねてきた結果だと思えます。

食育を推進することで、「健康指標・基礎体力・集中力・基礎学力・食事マナー等の向上」を図ることができると言われています。大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会でも、食育推進と学校給食の充実をめざして、積極的に研鑽を重ねてきています。3年間6つの班で取り組んできた研究成果の発表が25年3月に行われました。内容はどれも今日的な課題で素晴らしいものでした。学校給食を中心とした食育の充実が子どもたちの食生活を豊かにし、体力のみでなく、学力の向上にもつながっていくと思います。これからも学校給食を中心とした、食の指導の充実に関心を持って取り組んでいきたいと思えます。

平成26年度大分県学校栄養士研究会年間活動計画 (公益財団法人大分県学校給食会団体助成)

(公財)大分県学校給食会の理事長が認める、学校給食の振興を目的とした団体(任意団体)に対して行われる助成事業です。

対象団体 大分県学校栄養士研究会

一、学校給食指導に関する調査または研究等の事業

部・地区	事業名	目的	概要
研究部	児童生徒の学校給食及び食生活に関する実態調査	平成11年度・16年度・21年度と5年ごとに実施する児童生徒の生活実態及び食に関する意識行動の変化を調査することにより、今後の学校給食並びに食に関する指導の充実に役立て、望ましい食生活や生活習慣向上のための指導・啓発に資する事を目的とする	1.実施期間:平成26年6月2日(月)~20日(金) 2.回収期間:平成26年6月30日(月)~7月4日(金) 3.回収方法:調査用紙と集計済みファイルは給食会配送便に依頼 4.集計方法:外部委託 5.報告書出来上がり:1月
研修部	栄養教諭・学校栄養職員の資質向上研修	食に関する指導の向上と専門性を生かした個別指導の充実を図る	1学期:7月5日(土) ①食に関する指導の演習と講師による指導 ②給食会2学期分選定品紹介 2学期:10月予定 ①演習と大学講師による指導 ②文部科学省研修報告 ③給食会3学期分選定品紹介 3学期:2月予定 ①個別指導の演習と講師による指導 ②給食会27年度1学期分選定品紹介 ※場所:大分市立横瀬小学校北校舎4階
由布市	保護者や子どもに食に関する啓発の講演会や指導教材の作成	1.保護者への講演会 保護者や子どもの食に関する関心が低いと考えられる為に、食に関する講演会を行うことで、意欲を高め食育の啓発をする 2.指導教材の作成 学校給食週間に作成した教材を活用して授業や講話を実施し食に関する子ども達の理解を深める	1.期日、講師、場所等は検討中 2.8月:指導内容の検討をし、作成教材を決定 10月~1月:指導内容、教材の作成 1月:給食期間中に由布市全校を回る
竹田市	給食週間に配布する掲示用ポスター及び地産マップの作成	子ども達の食に関する関心を高めるために常に目に触れるポスターや地産物マップを通して、食に関する知識や郷土への関心と理解を深める	1.学校給食週間のポスター 8月~12月:内容検討及び作成 配布施設:幼稚園2園、小学校8校、中学校3校、支援学校1校 2.地産マップ 8月~12月:内容検討及び作成 市内3調理場で学校訪問時に活用する
日田市	カルシウム、鉄、食物繊維の指導教材の作成	昨年に引き続き、カルシウム、鉄、食物繊維が体に大切なことを給食時間や授業時間に指導教材を活用し関心と理解を深める	7月:指導教材の検討 8月~10月 ・カルシウムの指導教材作成 ・鉄の指導教材作成 ・食物繊維の指導教材作成
津久井市	教材開発と教職員及び保護者への食育推進啓発用配布物の作成	学級活動や各教科で教材を活用しての指導と教職員、保護者には配布物により食育への関心や啓発活動を理解を深める	5月:年間計画の作成・検討 6~7月 ・学級活動や各教科で活用できる教材の研究 ・地域教職員や保護者用配布物の作成 8~9月:教材及び配布物の作成 10~12月:杵築市・日出町での授業 参観日に使用 1~2月:研究のまとめ

二、衛生管理の推進に関する調査または研究等の事業

大分市	研究授業方式による衛生研修会	研究授業方式による衛生研修会を実施し、調理従事員の意識向上と研鑽を目的とする	実施内容 1.栄養教諭・学校栄養職員配置校の調理場施設でのATP検査、細菌検査、調理従事者の手洗いスタンプの細菌検査実施と事後研修と指導 2.野菜の洗浄後の細菌検査の実施 3.実施校及び予定月 6月:西の台小学校・判田小学校 7月:明野西小学校 9月:賀来小中学校・戸次小学校
竹田市	衛生管理研修会の実施	研究授業方式による衛生研修会を実施し、学校給食関係者の衛生管理の意識向上を図る	市内調理場一か所ですたンプ検査、参加者:3調理場の場長・管理部長・栄養教諭・栄養職員・主任調理員・委託会社栄養士・豊肥保健所職員衛生監視員 ふき取り検査、ATP検査を実施し、その後の参加者による検討と指導
津久井市	衛生管理を中心とした研修会の実施	調理場での細菌検査結果を踏まえて具体的な改善策の模索をし調理場の衛生管理の意識向上を図る	7月:単独調理場での細菌検査及び調理従事者の手洗いスタンプによる検査の実施 8月:7月の結果を踏まえての調理作業の見直しと具体的な改善策の検討 9月:研究授業方式による衛生管理の実施
中津市	ATP検査を活用した調理場の衛生管理の実施	調理場で実施した細菌検査結果を持ち寄り、問題点の協議及び改善を図る	4月~9月:年間研究推進計画の作成をし、各調理場の作業動線図等からATP検査箇所の検討、実施をしながら問題点の協議改善をはかる 10月:改善点をまとめて報告書の作成をする

三、学校給食用物資に関する調査または研究等の事業

大分市	親子朝食料理教室	親子で簡単な調理実習を行い朝食の大切さや食への関心を深める	1.給食週間の土曜日にコンパルホール調理室でかんたんな実習と朝食の大切さを媒体を使って指導する 2.参加者は市内小学校保護者室で児童を対象に募集する
竹田市	夏休み親子料理教室	地域で収穫される旬の食材を使用した料理を実施することで、地域の食材や食育、学校給食に親子で関心を深めてもらう	日時:夏期休業中 場所:久住公民館 対象:竹田市内の小学生とその保護者

ランチタイム

大分県立新生支援学校

小学部から高等部まで在籍しています。給食数300食再調理25食ペースト食・アレルギー食に対応しています。ペースト食は柔らかく圧力ナベで煮て別調理します。児童生徒の状態に応じ、段階を変え、カッター・ミルサーでさらにペーストに再調理しています。



普通食

- *ごはん
- *えびチリ
- *ナムル
- *春雨スープ
- *クレープ



なめらかペースト

柔らかく煮てカッターにかけミルサーにかけさらにアミで裏ごししたものです

それぞれの料理の味が生きていてペースト食はおいしいのですよ

まるごと大分県の料理



ランチルームです
マナーを守って
おいしく食べています
苦手な野菜も学校では
きちんと食べています



団子汁の麺は手作りです
みんなで延ばしました



- *ごはん
- *とりてん
- *団子汁
- *みかん
- *ふりかけ



給食現場から★つばやき

本校は、現在264食を2名の調理員で作っています。市街地なのにとってもほのぼのとした学校です。子どもたちの笑顔のため、安心、安全、おいしい給食作り日々奮闘しています。みなさんのところでもそうでしょうか本校も食材は、主に地場産物を積極的に取り入れることを心がけてます。



大分県立長浜小学校
調理員
長峰 百合子

地場産物を使った郷土料理など、大分の食文化や、自然の恵みがいっぱいの食材を使った給食を作ることに頑張っています。先日は、子どもたちが学校菜園で育てた大根やスナップエンドウを使った給食を提供しました。「私たちが作った〇〇を使ってください」とお願いされると、「任せといて!」と言ってしまいます。市販の物と違い処理

がとても大変なのですが、子どもたちの笑顔を見れるとおもうと頑張れました。

やはり自然の恵みと、子どもたちの思いで作られた野菜はみんなにはいつもと違うおいしさだったようです。「完食したよ」と空っぽの食缶を自慢げに見せる子どもの姿を見ると、やってよかったなと思います。今日も、「おいしい!!」の声をたくさん聴けるように給食を作っています。



大きいなあ~



こんな立派な
スナップエンドウが
とれたよ。

大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します! こんにちは!中津地区です。

中津地区の研究体制

中津市では「中津市教育振興協議会」という組織があり、栄養教諭・学校栄養職員7名はその中の「食文化部会」に所属しています。部会では、部会長(校長)、副部会長(教頭2名)に指導助言をいただきながら研究を進めています。

研究内容 平成25年の内容

食に関する指導

「栄養バランス」をテーマとした、発達段階に応じた学級活動での食に関する指導の研究授業。部員で共有できる教材作成。

地場産物活用の拡大

中津市特産の「はも」をはじめとする、地元水産加工品を使用した献立の開発。

衛生管理

今年度、県教育委員会から市に1器配布されたATP検査測定器を活用した各調理場の現状把握と改善策について。

以上の3本柱で進めています。その取組を紹介します。

食に関する指導

中津市は、25年度から栄養教諭が2名配置となり、中津市全域の小中学校で、栄養教諭・学校栄養職員共に連携を取りながら各教科等において食に関する指導を行っています。

私たち栄養教諭・学校栄養職員は、食文化部会の活動の中で、栄養教諭による授業研究を行いました。担当の校長先生、教頭先生から指導助言を頂きながら、提案授業を通して各自の資質の向上を図っています。

みんなが食べたものは、体の中でどんな動きをするのかな?



4年生「不思議とんかち」

- 学級担任と栄養教諭の出番はよかったか?
- 児童にわかりやすい説明となっていたか?
- 教材が有効に活用されていたか?

など活発な事後研ができました。



2年生「栄養列車を走らせよう」

子どもとともに栄養バランスを考える授業であり、発達段階に応じた指導のあり方についても提案することができました。

地場産物活用の拡大



調理風景



はもだしうどん



中津いかのねぎ塩炒め



黒かん丼



小エビの唐揚げ

中津市は、海の幸山の幸が豊富な地域です。子どもたちへ、地元の食材を使った給食を届けたいという思いで、今年度は、海産物を中心に献立開発に取り組みました。また、黒田官兵衛ゆかりの地「中津」のオリジナルメニュー「黒かん丼」も、各調理場で作りやすいように研究しました。

衛生管理

ATP検査を活用した調理場における衛生管理



中津市内のすべての調理場において2回のATP検査を実施しました。1回目は共通箇所10箇所と各調理場での希望箇所10箇所の計20箇所、2回目は第1回の検査結果をもとに改善した成果を検証することも考慮して各調理場で20箇所決めて検査しました。汚れの度合いが具体的に数値で示されることで注意すべき点・改善しなければならない点がよくわかり、今後の洗浄・消毒方法についての話し合いもスムーズにできました。



わくわく学校訪問

このコーナーは、食育に取り組んでいる各学校の様子を紹介します。

第15回 津久見市立第一中学校

校長: 仲村 善彦
栄養教諭: 甲斐 さや香

本校は、生徒数276名、教職員数25名の中規模校です(平成25年度)。津久見市が平成21年度に、文部科学省委託事業「栄養教諭を中核とした学校・家庭で取り組む食育の推進」を実践主題に掲げ、食育の実践・推進に取り組んでいます。その中で取り組んだ食育の授業や「お弁当の日」の取り組みは、本校の食育の中心的な実践内容として継続した取り組みになっています。平成25年度は再び「栄養教諭を活用した食育推進事業」に取り組むことになり、これまでの食育の全体計画を見直し、推進体制を整え、実践主題を「食育の日常的な指導と食の自立に向けた『お弁当の日』の取り組み」とし、食育に関する校内研修の充実、食育の授業実践、「おにぎりの日」「お弁当の日」の取り組み、家庭・地域との連携等々に努めてきました。「お弁当の日」の取り組みにおいては、家庭の理解、協力もあり、「お弁当の日」の当日は、早起きをして作ったお互いの手作り弁当を見せ合いながら楽しく昼食時間を過ごす生徒の姿が見られ、食の自立に向けた生徒の成長を見てとることができます。

自分で作る「お弁当の日」

全校で年2回取り組んでいます。テーマを決めて実践しました。

図書室でレシピ本などの参考資料を使ってお弁当の計画作りをしています。



「お弁当の日」の実践



	1回目	2回目
1年	おにぎり弁当	チャレンジ弁当
2年	我が家の味自慢弁当	バランス弁当
3年	つくみん弁当	感謝弁当

本校の食に関する指導目標

- ・生涯にわたって健康に生活するための知識と実践力を身に付けることができる生徒の育成。
- ・食料を大切にしたり、感謝の気持ちで食事ができる生徒の育成。



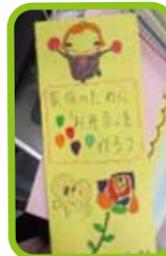
◎担任教諭(T1)、栄養教諭(T2)での授業実践例。



◎第3学年:総合的な学習の時間

「家族のためにお弁当を作ろう」(総時間数9時間)

3年間の食育のまとめとして中学校生活最後の「お弁当の日」は大切な家族に向けての「感謝弁当」を実践しました。家族の中の誰に向けて作るのか、その人の健康状態や日頃の様子を見て食材やメニューなどどんな工夫ができるのか、今までの知識や調べ学習を通して計画を立てました。また「お弁当」と一緒にメッセージをつけました。



メッセージカード

お家の人の感想

【後輩へ向けた「お弁当の日」パンフレット】

当日は、朝早く起きて、自分の分と相手の分のお弁当を作りました。そして、「お弁当の日」パンフレット作りを行いました。

◎給食の時間における指導

(給食専門委員会を通して)

全教職員で給食準備や個別に声かけ等をして給食指導を行っています。また、給食専門委員が校内放送を使い、片付けの様子や牛乳の残り本数、本日の給食メニューの紹介、給食を作る調理員さんの様子、食の豆知識などを全校に毎日放送しています。



今日の献立は手作りドックパン、コーンサラダ、チリコンカン、牛乳です。

◎健康掲示板～「HAPPY BOARD」～

養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員が連携して食生活や健康についての内容を廊下掲示板「HAPPY BOARD」としてコーナーを設け定期的に掲示しています。



調理場の紹介クイズ



早寝早起き朝ごはん

