

## 学校給食における地域の産物の活用について

本県では、毎月19日の食育の日に、「ふるさとくま（熊）さん（産）デー」の取組を推進しています。

具体的な取組は…

- ①地域または県内で生産された農林水産物を活用し、熊本の伝統料理や郷土料理等の献立を学校給食で実施する。
- ②給食便り等で、郷土料理の由来や地場産物、生産者の声等を紹介する。

(生産者による講話、交流給食)

このような取組によって、  
次のような効果が期待されます。



天草地区のメニュー

ひじき豆ご飯  
たいほう巻  
アオサ汁  
きゅうりの酢の物  
牛乳  
みかん

- ①児童生徒が地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。
- ②児童生徒が、より身近な生産者や流通に関わる人の努力を理解し、食や食に携わる人々への感謝の気持ちをもつことができる。
- ③新鮮で安全な食材を確保することができる。
- ④生産者にとっては、生産意欲につながり、地域が活性化する。

地域の産物を使用した学校給食を生きた教材として活用し、各教科等との関連を図った系統的指導により、児童生徒に食に関する知識と実践的な態度等を身に付けましょう。

また、その際は、栄養教諭や学校栄養職員の専門性を生かすなど、教職員間の連携に努めることも大切です。

## 食育に関する校内研修等の実施について

児童生徒の望ましい食習慣の形成・定着を図るためには、一人一人の教職員が、食に関する指導について十分理解しておくことが大切です。校内研修や日常の情報交換などで、互いに理解を深めましょう。

### <実践例>

- 取組の方向の共通理解
  - ・全体計画、年間指導計画について
  - ・給食の時間の指導について
  - ・児童生徒の食に関する実態について
  - ・家庭・地域への啓発の方法について
- 各教科等における食に関する指導の研究
- 給食の時間の指導についての研究
- 地域の産物や郷土料理の学習
- 管理職等による食育についての講話
- 担当者等による食育に関する話題や資料（新聞記事等）の提供 等

### <研修等に活用できる主な資料>

- 食育実践マニュアル（平成20年3月）\*教育委員会ホームページ掲載
- ニコニコルン朝ごはん（朝食キャンペーンイメージソングCD・DVD）  
\*教育委員会ホームページ掲載
- ニコニコルン学校給食（学校給食指導資料DVD 平成21年3月）
- 学習指導要領（平成20年8月）
- 食に関する指導の手引き（平成22年3月）

