

弥富小の給食の取り組みについて

子どもたちは、毎日給食を楽しみにしてくれており、朝、献立表を見てから登校してくる児童もいます。給食への関心が高く、全体的に好き嫌いなく、肉、魚、野菜、なんでもよく食べています。また、その日に出した給食の喫食率が100%になることも多々あります。

毎日の給食に興味関心を持ってもらえるよう、これからも季節に合わせた行事食や、イベント給食などを実施していきたいと考えています。下記にその事例を紹介します。

(1) 行事食

★5月こどもの日献立



5月実施

- ・たけのこご飯
- ・鯖の竜田揚げ
- ・すまし汁
- ・手作り抹茶プリン
- ・牛乳

★7月七夕献立



7月実施

- ・七夕ちらし寿司
- ・なすのはさみ揚げ
- ・そうめん汁
- ・七夕ゼリー
- ・牛乳

★9月お月見献立



9月実施

- ・きのこご飯
- ・鯖の竜田揚げ葱ソース
- ・小松菜の味噌汁
- ・お月見団子
- ・牛乳

(2) 本からとびだすごちそう給食



「アッチとドッチのフルーツポンチ」より、ピンチ・パンチ・フルーツポンチ



「ルルとララのスイートポテト」より、スイートポテト



「ルルとララのティラミス」より、手作りティラミス

(3) 各地の郷土料理

学級掲示用給食だよりのテーマに合わせ、各地方に伝わる郷土料理を1か月に1回程度実施しています。

★神奈川県



- ・麦ご飯
- ・いかの更紗揚げ
- ・人参サラダ
- ・けんちゃん汁
- ・ミニ牛乳プリン
- ・牛乳

★広島県



- ・麦ご飯
- ・味噌肉じゃが
- ・小松菜とひじきの和え物
- ・すいか
- ・牛乳

(4) 佐倉市にゆかりのある献立 ～佐倉市内全小中学校で実施～

★津田仙献立



津田仙は、佐倉藩土の家に生まれ、日本で初めて西洋野菜を栽培した人物です。4月の命日前後に、仙が広めた野菜(キャベツ・ブロッコリー・アスパラガス・いちごなど)を使用した献立を行っています。

4月実施

- ・ドライカレー
- ・牛乳
- ・ブロッコリーサラダ
- ・手作りいちごゼリー

★城下町佐倉・江戸ぐるめ



佐倉市とゆかりのある江戸の食文化を知ることを目的とした給食です。江戸っ子の好物である江戸三白(米・豆腐・大根)を使用しました。

11月実施

- ・有機米ご飯
- ・牛乳
- ・生揚げと大根の味噌煮←味噌は、本校の児童が作ったものを使用
- ・こぎつね和え
- ・佐倉城最中(さつま芋あん)←1, 2年生が掘ったさつま芋を使用

★クララ・ホイットニー献立



クララは、津田仙の依頼により、西洋料理のレシピ本を執筆した人物です。津田仙が広めた野菜を使用し、クララの書いた本に出てくる料理を使用した献立です。

12月実施

- ・チキンライス
- ・牛乳
- ・キャベツとベーコンのスープ
- ・アップルパイ

★佐倉市統一献立～育て元気なさくらっ子～



1月24日～30日の全国学校給食週間に、佐倉市内全校で毎年実施しています。この日の給食は、「地産地消」をテーマに、佐倉市産の旬の食材をふんだんに使ったメニューとなっています。本校では、当日使用した野菜は、すべて弥富直売所から納品しました。

1月実施

- ・麦ご飯
- ・牛乳
- ・鶏の米粉唐揚げ
- ・塩麴納豆和え
- ・佐倉の味噌汁

(5) 6年生が考えた献立

11月中旬に、家庭科の授業で、給食1食分の献立作りを行いました。栄養バランスや色合い、味の組み合わせなどに気をつけながら、それぞれが思い思いの献立を立案しました。子どもたちが作成した献立をもとに、栄養価や調理工程などの面から、栄養士が少し手直しを加え、1食分の献立を完成させました。1～3月の献立に、6年生が考えた献立を全員分取り入れています。

★大好きなものいっぱい献立



- ・スパゲッティ
- ・カルボナーラ
- ・フレンチサラダ
- ・手作りコーヒーゼリー
- ・牛乳

★好きなもの献立



- ・から揚げご飯
- ・きのこ青菜の炒め物
- ・大根の味噌汁
- ・ふかし芋
- ・牛乳

(6) ラッキーにんじんデー

令和6年度から、「ラッキーにんじんデー」というイベント給食を始めてみました。これは、星形の人参をコロッケやハンバーグなど、どこに入っているか見た目ではわからないもの1個に入れ、それが当たった児童に、優先的に来月の給食リクエストができるものです。毎月1回10日頃までに行っていますが、児童はこの日を大変楽しみにしてくれています。



(7) 朝ベジレシピを食べよう

朝食で手軽に野菜を食べてもらおうと、「朝ベジ（朝ごはんにベジタブル）」レシピも取り入れています。その月に実施したメニューのレシピは、給食だよりや献立表で紹介しています。



- ・ツナマヨコーン
トースト
- ・ABC スープ
- ・バナナ
- ・チーズ
- ・牛乳



- ・メキシカンピラフ
- ・れんこんグリンサラダ
- ・ウィンナーと野菜の
スープ
- ・牛乳

(8) セレクト給食

年1～2回、学期ごとに実施しています。子どもたちと先生方にどちらがよいか事前を選んでもらいます。



- 6月実施
メロンゼリー
or
マスカットゼリー



- 12月実施
ジョア
ストロベリー
or
ブルーベリー
or
マスカット

クラスによって差はありますが、全体的に完食率も高く、給食の残食率が5%を超える日はほとんどありません。本校では、地元弥富の新鮮な農産物を使用することができ、1年間で約30種類の地場産物を給食に使用しています。栄養を満たしつつ、児童にとって楽しい給食の時間となるよう、これからも給食を「生きた教材」として、子どもたちに食に関する様々なことを伝えていきたいと思っています。

弥富小の食育指導の取り組みについて

(1) 給食時間の指導

コロナが落ち着いてきたこと、また、各クラス少人数で給食を喫食しているため、毎日、給食配膳時や喫食時に、全てのクラスを訪問しました。その際、今日の献立のポイントや地場産物の紹介をしました。時には、子どもたちから食材に関する質問をされるともありました。また、個々の食べ具合も確認しました。

4月の1年生の様子です→



(2) 1・2年生 空豆のさやだし

5月中旬の1校時、1・2年生で、地元産の空豆6kgのさやだしを行いました。空豆は、直売所で事前に注文しました。さやだしをする前に、栄養士から空豆のでき方や美味しい見分け方のポイントを話しました。また、図書館司書に協力していただき、事前に絵本の読み聞かせを行ったり、図書室に空豆の絵本コーナーを作ってくれたりしました。全校児童と先生方が食べることを話したら、皆、丁寧に扱っていました。さやだしをした空豆は、その日の給食に提供しました。



(3) 2年生 とうもろこしの皮むき

7月上旬の1校時、2年生で、地元弥富産のとうもろこし（ゴールドラッシュ）35本の皮むきを行いました。とうもろこしは、弥富直売所で事前に注文しました。皮むきをする前に、栄養士からとうもろこしのでき方や美味しい見分け方のポイントを話しました。皮むきをしたとうもろこしは、その日の給食に「ゆでとうもろこし」として提供しました。



(4) 5・6年生 家庭科「こんだてを工夫して」

本校の家庭科は5・6年合同で授業を行っています。本授業は、家庭科担当教員とT・Tで行いました。5年生も献立作成を行いました。例年通り、給食の献立として採用されるのは6年生のみとなっています。人数が少ないことを活かし、毎年、6年生全員の献立を給食に取り入れ、全校児童に提供しています。11月中旬に授業を行い、1～3月の給食に全員の献立を実施します。実施するにあたり、学校行事等の兼ね合いに気をつけながら、できるだけ本人がいる時に、作成した献立を実施するようにし、昼の校内放送で献立を立てた本人が紹介しています。また、献立を作成する際に、栄養価の過不足がある場合は、栄養価を満たすような代替案を栄養士として提示しながら、本人との話し合いのもとで決定し、実施につなげています。

給食試食会について

令和6年度、約4年ぶりに給食試食会が復活しました。7月中旬に実施し、当日は16名の参加がありました。

まず、栄養士から、学校給食について、食材が納品されてから給食が出来上がるまでの流れ、佐倉市の特色ある給食の紹介や食育活動について、パワーポイントを用いて説明しました。次に、参加者も実際に配膳をして、給食の試食を行いました。当日の献立は、弥富小の特色を生かした献立にしました。その後、各教室に出向き、子どもたちが給食を食べている様子を見てもらいました。参加者からは、「栄養バランスが考えられていて、とても美味しかった。」「大変な環境の中、衛生面に気をつけて給食を作っていることを知ることができた。」「授業参観の時とは違う子どもたちの様子を見ることができて、とても良かった。」と、好意的な意見を多くいただきました。今後も、保護者や地域の方々の意見に耳を傾けるとともに、地場産物を活用した給食づくりに取り組んでいきたいです。



7月実施

- ・麦ご飯（米は佐倉産コシヒカリ）
- ・松風焼き（調味料に弥富味噌使用）
- ・胡麻じゃこサラダ（きゅうりは弥富産）
- ・なすの味噌汁（なすは弥富産、味噌は弥富味噌）
- ・手作りぶどうゼリー
- ・牛乳

※弥富味噌とは…毎年12月初旬に4年生の児童が味噌づくりを行い、約1年熟成させたものを給食に使用しています。