

- 1 報告地区 : 胆振地区
2 事例報告学校名 : 洞爺湖町立とうや小学校
3 報告者職・氏名 : 校長 田湯 義浩
4 キーワード : 食を通して学ぶ健康そしてふるさと

食育基本法前文には、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何より『食』が重要である」「様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進すること」「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となる」とある。子どもに限らず食生活の乱れや偏った栄養摂取、朝食の欠食、生活習慣病の増加が指摘されている社会において、次代を担う子どもの望ましい食習慣の形成が学校に求められている。

1 はじめに

本校は、洞爺湖北側の湖畔とそこから続く台地を校区とする全校児童55名の小さな学校である。平成18年に、旧洞爺村の4校が統合になり15年目を迎えた。地域には観光に携わる方はもちろん、豊かな水産資源や農産物に関わる方も多く、学校給食にも地元の食材が多く使われているなど、食への関心が高い地域である。

2 とうや小学校の給食

洞爺湖町の学校給食は、未来を担う児童生徒の心身の健全な発達のため栄養バランスのとれた給食を提供するとともに、正しい食事の在り方や望ましい食習慣の形成に努めている。学校においても、この基本方針を受け、栄養教諭による食の指導はもちろん、地域ふれあい交流会や、地元農産物の生産者を学校に招いた野菜栽培指導などを通して、地域の一員としての心構えを育て、地場産物や野菜等農産物の大切さ、豊かな自然が溢れるふるさとについて意識を高める学習活動を展開している。また、選んで食べる楽しさや健康な体を作る栄養バランスを考える力を養うために、セレクト給食やバイキング給食を実施している。

(1) 食を通して健康を考える

『今日の洞爺の春を食べよう』は、「グリーンアスパラガス」です。洞爺の春を代表する食べ物です。「アスパラガス」には、「グリーン」と「ホワイト」がありますが、洞爺で作られているのは、主に「グリーンアスパラガス」です。洞爺のおいしい「アスパラ」には、体の疲れをとってくれる栄養がたっぷり入っているので、洞爺の「アスパラ」をたくさん食べて、元気いっぱい過ごしましょう。

ある日の給食の献立紹介である。本校では、児童の食に関する基礎的・基本的な知識、望ましい食習慣、健康な体づくりを通して食に対する自己管理能力を身に付けるために、食の指導の充実・改善に努めている。献立紹介も、その一つである。栄養のバランスを考えるだけでなく、生産者が自分たちの身近な方であることを知り、食べることへの感謝、作ってくれる方への感謝の気持ちで味わっている。また、すべての学年において栄養教諭による食の指導を行い、児童は、偏食せずに食べることの大切さや、バランスの良い献立等について段階的に学ぶ。その成果として給食ではほぼ残食がない。これも、児童自身が自分の健康のことを考えて食べていることの表れと考える。



(2) 食を通してふるさとを感じる

洞爺湖町ではたくさんの種類の野菜が生産されている。本校では野菜栽培体験として、生産者を講師として招き、じゃがいも、玉ねぎ、大根、大豆、人参、ゴボウの6種類を育てている。11月には自分たちが育てた野菜を使ったカレーを生産者と一緒に食べ、野菜栽培から学んだことを発表する会を行っている。児童は自らの体験の中で、野菜が育つ過程と、農産物を育てる苦労、そして収穫の喜びを味わうのである。



併せて、地域の方との結び付きを通して、児童にはふるさと洞爺湖町の一員としての意識が育っている。農産物を育てる楽しみと苦労を感じることで、大地の恵みや生産者への感謝の気持ちが根付くからである。ちなみに全国学力・学習等状況調査児童質問の項目『地域の行事への参加』については、毎年ほぼ100%の児童が「当てはまる」「やや当てはまる」と回答している。

(3) 児童の声

今年度も全学年が種植えを終え、野菜は順調に生育しているところである。児童は、ここまでの作業だけでもたくさんのことを感じ学んでいる。そこで児童の代表的な声を紹介する。

◇たくさんの農家が私たちのために農作物の育て方などを教えてくれたり、届けてくれたりして、

温かい方々がたくさんいることがわかった。

◇給食には、洞爺で作られている野菜が多いので、洞爺の野菜のいいところをいっぱい見つけられる。(知ることできる。)

◇給食に野菜がメインのサラダが毎日出て、健康にいいと思うし、おかずもおいしいからとてもいいと思う。

◇地域の農産物のおいしさを知ってもらう機会があっていいと思う。もう一つは、「とうや小カレー」で、自分たちで育てた農産物のおいしさを知ることができていいと思う。

◇毎年野菜を育てていて、それぞれの野菜の特徴や植え方、育て方、その野菜を植えたり収穫したりする機械について知ることができた。



3 今後の課題

昨年度実施した保護者アンケートでは「食事やマナーの大切さに気付いて食事をしている児童」は77%、児童アンケートでも「好き嫌いをしない児童」は84%の回答であった。学校としての成果は確認できるものの、100%ではないことが、さらなる工夫改善が必要なことを表している。

第3次食育推進基本計画の5年目である今年度は、ふるさとの農産物と生産者の力をより効果的に活用し、カレーライスを味わうことを通して、児童のよりよい食生活の習慣化を図る予定である。

