

給食協会だより

令和8年 3月
公益財団法人
四日市市学校給食協会
TEL325 - 7724 Fax325 - 7734

学校給食研究・研修会等助成事業（食育の支援）

学校給食協会の主な事業は『安全・安心で良質な学校給食用物資の計画的発注と安定的供給』『食育の支援』『地産地消の推進』です。『食育の支援』の一つに「学校給食研究・研修会等助成事業」があり、昨年度に引き続き本年度も小・中学校 34 校から申し込みをいただきました。その研究(研修)等の実践を一部紹介させていただきます。

【これからの日本の農業のあり方を考える】（橋北中学校3年生社会科関連）

本校の3年生の社会科では、昨年度からニュースでも話題となった米価格の高騰についてとり上げ、生徒たちに身近な給食のごはんに関連させた学習を行った。ごはん（外国米、R6年産給食米、R7年産給食米、R7年産結びの神）を食べ比べ、好みのものを選び、価格順を予想する活動や、三重県農林水産部農産園芸課の方にゲストティーチャーとして、米の状況（価格高騰の要因、需要と供給）や生徒が事前に考えたこれからの農業のあり方の4つの構想（農業従事者、AI、耕作放棄地、魅力）について、アメリカとの比較や、日本で現在行われている将来に向けた取り組みについて話を聞く授業を行った。生徒の振り返りでは、ごはんの食べ比べでは「いつもはあまり品種を気にしていなかったけど、どのお米も少しずつ味や食感が違うことが分かっておもしろかった。」や「もし自分が育てるとしたら、どのような米をそだてるかを想像してみた。」など、新しい発見や学びがあり、ゲストティーチャーの話では、「三重県にもこのような誇れる農業があって、自分が将来米を作るとしたら、最新の技術を利用するだけでなく、土地や周辺のを最大限に活用できるようにしたいと思った。米の値段の高騰が起きている中で、どのようにすれば品種改良で、気候変動に強い米を作れるのかをもっと深く知りたいと思った。」や「ドローンの話が一番印象に残りました。お米を作るときにドローンを使うのは初めて知りました。社会科でスライドを作った時のことをさらに詳しく知れたので良かったです。少し農業について興味をもてました。」など、農業について新しい知識を得て、社会科で学習したことをさらに深く考える機会となった。



になりたと思った。米の値段の高騰が起きている中で、どのようにすれば品種改良で、気候変動に強い米を作れるのかをもっと深く知りたいと思った。」や「ドローンの話が一番印象に残りました。お米を作るときにドローンを使うのは初めて知りました。社会科でスライドを作った時のことをさらに詳しく知れたので良かったです。少し農業について興味をもてました。」など、農業について新しい知識を得て、社会科で学習したことをさらに深く考える機会となった。

【大豆のひみつ】（大矢知興譲小学校3年生）

給食は、大豆製品を多く使用する。特に、11月は、献立テーマが「豆まめメニュー」であり、いつもより多く大豆製品が登場する。そこで、この機会に大豆のよさについて知らせ、進んで大豆や大豆製品を食べようとする意欲を持たせるために授業を行った。

まず、興味関心を持たせるために、炒り大豆をミキサーにかけて、きなこに変身する様子を見せ

た。その後、ワークシートを使用して、炒って粉にすると「きなこ」になることを確認し、他にも大豆を育てると「もやし」と「枝豆」になること、水につけてすりつぶしてしぼると「おから」と「豆乳」になることなど、大豆の変身について考えさせ、大豆はいろいろなものに姿を変えて食べられていること（大豆のひみつ その1）を確認した。次に、給食では、どのくらい大豆や大豆製品が使われているか、11月の献立表から探し、ほぼ毎日、大豆や大豆製品が出ることに気づかせた。最後に、給食に大豆や大豆製品がたくさん出るのはどうしてか問いかけ、大豆は栄養いっぱい食べものなので、給食にたくさん出ることを伝え、大豆の栄養について説明した。（大豆のひみつ その2）

児童からは、「大豆には、いろいろなひみつがあることを知って、びっくりしました。その1つが、大豆だけでもいろんな物を作れると知ってびっくりしました。あと、大豆にはたくさんのえいようや、食べるとういことがあるということを知って、もっと大豆を食べようと思いました。」「大豆は、ふつうの豆って思っていたけど体のヒーローだと思いました。今日から、きゅうしょくで大豆が出たら、たくさん食べていこうと思いました。今月の給食で大豆がこんなにも使われてうれしいです。」などの感想があり、大豆はいろいろな食べ物に変身することや栄養満点の食べ物であることが分かり、これからも大豆を食べて元気になりたいという意欲につながったと感じた。

また、給食時には、「今日は〇〇が入っていたよ。」「〇〇おいしい。」など、大豆や大豆製品に興味を持って給食を食べている姿が見られた。

【和食のよさを知ろう】（山手中学校1年生）

1年生を対象に、和食の特徴である「だし」や「うまみ」を実際に味わいながら理解することをねらいとして授業を行った。和食のよさは教科書だけではなかなか実感しにくいいため、今回は試飲体験を取り入れ、香りや味の違いを自分の舌で感じ取る学習を行った。

はじめに、昆布だしのみを準備し、生徒が加熱し、少量ずつ試飲した。初めて昆布だしだけを飲む生徒も多く、「思ったより香りが強い」「海のおいぐさる」など香りを中心とした気づきが多く聞かれた。味は「おいしくない」「お湯に近い」と口にする生徒ばかりであった。次に、昆布と鰹



節で合わせただしを作り、再度試飲した。昆布だしとの違いを比べたことで、多くの生徒が「昆布だけより味が濃くなった」「うまみが増えた」と感じており、うまみ同士が相乗効果で強くなることを体感できた様子であった。さらに、合わせだしに塩やしょうゆを少量加えたものを作り試飲すると、ほとんど全員が「おいしい」と答え、塩味が加わり、味の重なりが増えることで、味がより整うことにも気づくことができた。小学校で煮干しだしをとった経験はあるものの、自宅でだしをとったことがある生徒はごくわずかで、日常では味わえない香りや風味を体験する貴重な学習となったようであった。授業の振り返りとして「このだしを使ってどんな料理を作りたいか」と尋ねると、茶碗蒸しやだし巻き卵、うどん、みそ汁など幅広い意見が挙がった。「簡単でとてもおいしかったので、家でも作りたい」と話す生徒もおり、学んだことを家庭生活へ生かそうとする前向きな姿が見られた。

来年度も学校給食研究・研修会等助成事業（**来年度は募集校数を35校に枠拡大**）をはじめ、食育の支援に取り組んでいきます。給食協会でも所有している図書、教材、検査機器などを給食協会のHP（<https://www.yk-kyusyoku-kyoukai.com/>）で紹介してありますので、是非ともご活用ください。