

食べる事が楽しみになる給食

残さず食べて 残菜減少！ エコにも役立っています

生徒の健やかな成長と健康の保持・増進のためには毎日の食事(給食)が大切です。給食を食べることを楽しみ、興味を持って食べることで、給食を中心とした食育がさらに広がっていくと考えています。本校では教職員が一丸となって給食活動に取り組み、食育を進めています。

～「食」は楽しい 環境作り～

給食室前



給食の時間が近くなるといい匂いがします。小窓をのぞきながら今日の給食を確認できるように献立が掲示されています。毎朝、この掲示物を確認して教室へ向かう生徒も多いようです。

給食室前には季節の掲示物や食に関する情報があふれています。食に関わることや季節感を大切に、掲示物を工夫しています。



給食時間



給食のワゴンに乗せて毎日配られているリーフレットには、その日の給食に関する情報や栄養士からのメッセージが書かれています。また、写真を載せることで使用する食器や、量の目安が一目瞭然。サンプルケースを見に来ることができなくても、当番が準備をするのに困らないようにしています。リーフレットの内容はクラスの中で給食委員が読み上げたり、先生が会話の中で出したりと活用方法は様々です。

食べることは楽しいこと！

心をこめて手作りしています



給食が楽しみになる工夫を色々と考えています。見た時においしそうと思えるような給食を心がけています。

教室の掲示物は学習に合わせて登場します。産地の色塗りでは放送委員と協力してお昼の放送で2か月間流しました。



～すっから缶の取り組み～

苦手な料理を食べられない生徒もいますが、クラス全体の雰囲気が「残さず食べよう」となっているので、少しずつではありますが「完食」に挑戦する姿が見られます。いつも食べられなかった魚料理が食べられたときなど、生徒から「先生！ 今日のお魚はおいしかった！」と嬉しい報告があります。このような会話を多くの先生方と交わすことで、学校全体の食に対する気持ちが高まっているように感じます。

本校の給食の反省材料の一つとして、残菜調査を毎日行っています。具体的には、クラスごと、料理ごとに配食した量と残った量を計量し記録します。今年度の給食がスタートし10日目のことでした。あるクラスが10回連続で全ての料理を残さず食べていることがわかりました。そのことに驚き、嬉しい気持ちを伝えたくて始めたのが「すっから缶賞」です。その結果、10回「すっから缶」となると賞状がもらえる「すっから缶制度」がスタートしました。当初は該当クラスに限られた表彰制度でしたが、いつの間にか他のクラス、他の学年へと波及し、今では多くのクラスで「すっから缶」を受賞するようになりました。

9月と10月には全校で「すっから缶」となりました。どのクラスでも何も残らなかったのです。とっても嬉しく、このときは全クラスに感謝状を贈りました。給食の味付けや量はもちろんですが、クラスの状況や生徒の体調など、すべてがそろわないとなかなか全校一斉すっから缶とはならないと思います。

給食はおなかを満たすことが目的ではありません。そのため、生徒にとっては食べにくい料理も登場します。しかし、先生方の働きかけやリーフレットや放送での情報提供で、自分の健康を考え必要な量や栄養をしっかりとろうということを目指させるために働きかけているので、料理によって、献立によって極端に食べっぷりが違うことはありません。また、生徒の様子や体調などに常にアンテナを高くするよう心がけています。ちょっとした心配りですが、一步一步確実に食育が浸透しているように感じています。



今日もからっぽ
うれしいね



あらびっくり!
この日は全クラスで「すっから缶」
あまりの嬉しさに感謝状を作ってしまった
「これからも一生懸命作ろうね」と
調理スタッフと話し合いました

このような食育活動の推進に伴い、生徒の食への意識の高まりはもちろんですが、学校全体での意識が高まりました。体の成長や健康保持という目標以外でも、残菜が減ったことで生ゴミの量が減りました。作ってくださることへの感謝の気持ちから、残さず食べる習慣が身につくことはもちろんですが、成長や健康の保持・増進のために食事が重要であるという認識が、残菜の減少という結果に結び付いたと考えています。