

# 学校における具体的

自己を見つめ、地域にはたらきかける

– 「食」を通して  
豊かな心と身体をはぐくむ –

## 特徴的な体験活動

- 1年生<大豆 だいすき>



- 2年生<やさい だいすき>

- 3年生<長生きの秘密をさぐろう>

- 4年生<私たちの食べ物大切大作戦>

食べ物から出るゴミの多さに気づき、生ゴミリサイクル・無駄なしメニューなどの「ゴミ減らし作戦」を考え、他学年や家庭にも広めていく。

- 5年生<人にやさしい食材みつけ>

有機農法による米作りについてふる里先生に教えていただき、米作りを体験する。そして、ご飯食の大切さを知る。

- 6年生<食事の向こうに見える世界>

自分の朝食を見直し、理想の朝食を考えたり作ったりする活動を通して、朝食の大切さを家族や地域に知らせる。



### 保護者・地域の連携

以下のような手立てを通して家庭や地域との連携を図った。

- ① 食のアンケートや朝食調理の実施
- ② 食事の実態調査と事後の個別栄養相談の実施
- ③ 家庭や地域を巻き込んだ食の集会と学校保健委員会の実施
- ④ 寺津の地域を見直すカルチャーウォークでの食のポイントの設置
- ⑤ 保護者を対象にした料理教室の開催
- ⑥ 広報誌「食のまめ知識」・給食だよりの家庭や地域への配布



# 活動実践事例

愛知県西尾市立寺津小学校  
児童数 412名  
教職員数 23名

## 学校の紹介

愛知県西尾市の南西部に位置し、矢作川の河口近くにある、市内で唯一海に面した学校である。校区は三世代同居の家庭が多く、市内でも長寿の方が多い地区である。校区は、2保育園・1小学校・1中学校となっており、保・小・中の連携が密で、寺津っ子の育成に効果をあげている。

ふる里先生とともに、寺津の子に不足しがちである大豆を育て、収穫した大豆を使って豆腐などを作る活動を通して、大豆や大豆製品を進んで食べようとする気持ちを育てる。

夏野菜と冬野菜を育てる活動を通して、作った人に感謝し、好き嫌いなく食べようとする気持ちを育てる。

また、「野菜パクパク集会」で野菜の大切さを発信する。

交流を深めてきた地域のお年寄りを招待して、西尾の特産物である抹茶を使った「いきいき茶会」を行う。また、寺津の特産物である海苔についてふる里先生に教えていただき海苔作りを体験する。さらに、「いきいきメニュー」(長生きする食)の食材の1つとして、お茶と海苔を広める活動をする。



## 成果と今後の進め方

子どもや保護者が食に高い関心をもつようになった。食の集会への参加を通して、他学年の発信を見聞きして、食に関する意識と実践力が高まった。学習を進める中で、家庭や地域に貢献しようとする姿も見られた。先日のアンケートで90%の子供が「給食は楽しい」と答えた。引き続き家庭の理解や協力を得て、地域にはたらきかける子どもの育成を考えたい。

## 招待給食等、学校給食の取組

給食指導を充実させるため次のように実施した。

- ① 学校栄養職員によるタイムリーな栄養指導教科内容と関連させた献立作り
- ② 浜っ子統合学習と関連させた大豆メニュー作り、給食委員による「今日の献立」の放送
- ③ 食に関する知識を身につけ、食への関心をより高めるために、下記の給食を実施した。

\*さわやかランチ・ここにこランチ（交流給食）

学級作りやペア学級の交流をねらいとして野外給食を楽しむ。

\*いきいきランチ（招待給食）

お年寄りを招待し「長寿のひみつ」で学習したメニューを取り入れて会食をする。

\*サンクスランチ（招待給食）

お世話になった方を招待して地域の人との交流を深める。

\*バースデーランチ（行事給食）

誕生月の子に校長をはじめ学校職員が祝う。