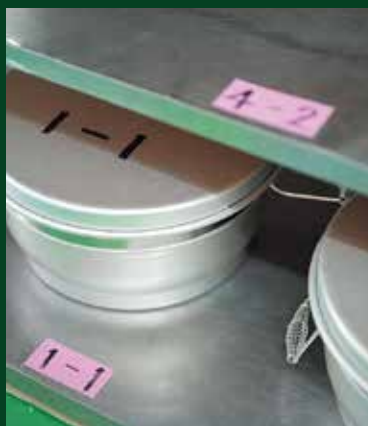




こもろの時間

図 小諸市教育委員会事務局

小 諸市の小中学校では各学校内の給食調理室で調理をする自校給食を行っています。各学校に1名ずつ

1時限目 自校給食

栄養士を配置し給食調理員48名が調理を行っており、各学校で栄養バランスの取れたおいしい給食を提供しています。

自 校給食には「できたてを食べることができる」「子どもたちの声が現場に届きやすい」「アレルギーや学校行事に柔軟に対応することができる」といった特徴があります。また、食材の調達も学校ごとに行っているため、子どもたちの考えたお楽しみ献立や地域の食材を使った献立などを作ることができます。そのため残食量が少なく、環境省による「食品ロス調査」では給食残食量は全国平均で、子ども一人当たり年間7.1kgだったのに対して、小諸市（2015年時点）では、子ども一人当たり年間0.93kg（全国平均の約1/7）。この数年間では、年間約0.5～0.6kgとなっています。

学校の食育は、学校給食を中心におこなわれます！

食育は、知育・徳育・体育の基礎となるもので、さまざまな経験を通して、食に関する知識と、自分自身で選択できる力を身に付け、生涯を通じて健康的な食生活を実践できる人を育てることです。



食育の中心となる給食のほか教科等と連携し、学校の教育活動全体を通じて取り組んでいます！

献立は、栄養バランスや衛生・安全だけでなく「**食育 6つの視点**」から考えられています。

食事の重要性

食事の喜び、楽しさ、大切さを理解する。

感謝の心

食べ物を大事にし、自然や食に関わる全ての人々へ感謝する心をもつ。

食文化

地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を知り、尊重する心を育む。

社会性

食事のマナーや食事を通じて、人と人とのつながりを大切にする。

心身の健康

望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自分の健康づくりに取り組む力を身に付ける。

食品を選択する能力

食べ物に関する正しい知識・情報をもとに、自ら判断し食べ物を選択できる能力を身に付ける。

子どもたちの健やかな成長のために、保護者の方だけでなく地域の皆さんにも一緒に、食事からできることを考え、食育活動を見守っていただければと思います。

学校教育課からのお知らせ

学校再編計画検討懇話会を、原則一般公開で開催します。詳細は、今号 26 ページをご覧ください。

10月1日(土) 日直 こもろん

小諸 オモロク 農家

今回は番外編。小諸市農ライファンバサダーの**武藤千春**が、地域の農産物をふんだんに使ったこだわりの食を味わえる小諸市の学校給食に注目。東小学校の子どもたちと一緒に給食を楽しみました。

#00

小諸市内全ての小中学校で70年ほど前から取り組んでいる自校給食。学校ごとに栄養士の先生が市内農産物や旬の食材をふんだんに取り入れ、メニューにこだわっています。栄養バランスはもちろん、苦手な野菜や魚を克服できるよう工夫された日々の献立。都会で育った私には、毎日学校に食材を運んでくる農家さんの姿はなかなか見慣れないものでしたが、子どもたちにとってはごく当たり前の日常。こんなにも《農》を身近に感じられる環境にいるのは素晴らしいし、私が子どもの頃もこうだったらよかったなと、とても羨ましい気持ちになりました。子どもたちは皆、給食の時間を心から楽しんでいて、食文化や農産物にも興味津々。校内放送では「お味噌汁で使われ

ている味噌は豆からできているんです。」とアナウンスしていたのが印象的でした。「食育」と聞くとどうしても「勉強」というイメージになりますが、暮らしのなかでごく自然に旬や大地の恵みを感じ、それらを当たり前前の景色にして楽しむことが子どもたちの大きな力になるのでは？と改めて感じました。小諸の美味しい給食を食べて育った子どもたちはパワフルで逞しく、元氣いっぱい。小諸の明るい未来を作っていく子どもたちやこだわりの学校給食を、地域の魅力としてさらに多くの方々に伝えていきたいです。

↓ 動画はこちら

