

令和元年度 伊那市学校給食食農体験事業
「暮らしのなかの食」 取り組み実践報告会



令和2年1月

**令和元年度 伊那市学校給食食農体験事業「暮らしのなかの食」
実践発表会及び講演会実施要項**

- 1 趣 旨 市内小中学校等が取り組んでいる「伊那市学校給食食農体験事業『暮らしのなかの食』」について、実践発表を通じて取り組みの状況及び成果、課題を検証するとともに、講師の助言・指導により、事業のさらなる充実・展開を目指す。
- 2 参加者 市長、教育委員、小中学校長、保育園長、担当教諭、栄養職員他
- 3 期 日 令和2年1月21日(火)
- 4 会 場 伊那市防災コミュニティーセンター 多目的ホール
- 5 日 程

(1) 受 付 13:30～

(2) 開会行事 14:00～14:10

ア 開会(進行 教育次長)

イ あいさつ 白鳥市長

(3) 実践発表 14:15～15:45

【発表時間は質疑も含め15分程度】

14:15～ 西春近北保育園

14:35～ 長谷保育園

14:55～ 東春近小学校

15:15～ 西春近南小学校

15:35～ 長谷中学校(長谷学校給食共同調理場「学校給食甲子園の受賞報告」)

15:45～ 「暮らしの中の食」5年間の活動を振り返って 笠原教育長

—休憩(10分)—

(4) 講演会 16:00～16:40 質疑～16:45

講師紹介

講師：哲学者・元東京大学講師 内山 節先生

演題：「〈いのち〉の結びつきを再認識する」

(5) 閉会行事 16:50 ～ 17:00

ア 開会

イ お礼の言葉 笠原教育長

ウ 閉会

令和元年度 「暮らしのなかの食」 取り組みの実践報告について

学校名 東春近小学校

テーマ 感謝の気持ちを育む食農教育

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
<p>1 給食・学習の連携・統合計画</p>	<p>食育の目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ・郷土食、旬の食、行事食を大切にし、感謝の気持ちをもっといただく心を育てる。 ・農業体験を通して、作物への関心や知識を育てる。 ・栄養バランスのとれた食事のとり方を理解し、自己管理していく能力を身につける。 <p>1 各学年の農業体験や調理等の取り組み</p> <p>(1年) 生活科でポップコーン、さつまいも(玉豊・金時)を栽培した。ポップコーンは、クラスごとに調理して味わった。さつまいもは玉豊で、干し芋作り体験を行った。芋をふかして干し芋にする体験は初めての子どもが多く、大変喜んで活動していた。金時は焼き芋大会を行った。お世話になっている先生方や6年生にも届けた。芋のつるでリース作りもした。</p> <p>(2年) 生活科で大豆、さつまいもを栽培収穫した。大豆は、子どもたちと森で開墾し畑にするところから挑戦した。枝豆は、大豆栽培の一環として栽培。豆が緑色の内に収穫</p>	<p>【課題1】農作業の時間確保(草取りと収穫)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「生活科」「総合的な学習の時間」のなかに食育を位置づけてきた。週1回のヒガハルタイムや学級活動の時間を使って、畑の当番活動をしたり、学級全員で草取りや収穫に取り組んだりしてきた。 ・夏休み中の管理は、①プール利用の際、草取りや収穫をする②畑当番を決めて管理。必要に応じて学年安心メールで草取りと野菜収穫のお願いをした。 ・学校職員が放課後等利用して、草取りや畑づくりを行った。 <p>【課題2】地域や保護者との連携(野菜づくり等の専門的知識を得る)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域の方々の協力 (4年りんご)伊藤豊子さん、寿彦さん (5年米)JA東春近青年部の皆さん ・厚生部役員による給食試食会や学校保健委員会の開催。給食便りの発行。 	

	<p>すると、枝豆として食べられることを初めて認識できた。収穫した大豆からできる食品を調べ、きな粉に加工をし、みはらしへ豆腐づくりを教わりに行く予定。さつまいもは、話し合っってハニーレモン煮を調理しおいしく食べた。他には、きゅうり、なす、ピーマン、大根を育て、生や漬物として食べた。ミニトマトは、一人一鉢で育てた。</p> <p>(3年) 総合的な学習の時間の中で、キャベツ、さつまいも、大根を栽培収穫した。キャベツは、理科のモンシロチョウの観察用として一人一玉育てたが、収穫すると大事そうに家に持ち帰った。さつまいもは、これから6年生と焼き芋をする予定。大根は、収穫後おでん用と漬物用にするため、大きさを考えて切ることができた。学年で、漬物をつくり、おでんパーティーを開いた。給食にも提供した。</p> <p>(4年) 総合的な学習の時間の中で、さつまいも、大根、ポップコーン、じゃがいも、きゅうり、トマト、ミニトマトを栽培収穫した。さつまいもと大根は、焼き芋大会・味噌汁会を行って食べた。大根は漬物等自分たちで道具を用意し自主的な活動ができた。大根、じゃがいもは、給食にも提供した。ポップコーンは、油の量、鍋の材質、味を変えて変化を楽しんだ。夏野菜は、収穫した野菜を食したり、持ち帰ったりした。好き嫌いのある子ども、自分で育てた食材では好き嫌いを言わないことが多くあった。菌</p>	<p>【課題3】給食献立に、安全に配慮して、収穫した野菜を組み入れること</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収穫した野菜を優先して、決まっている献立の中に入れ込んだり、栄養士の工夫で献立に組み入れたりしてきた。 ・安心、安全に気をつけて虫や枯葉が混ざっていないかチェックしている。 ・学年や学級で野菜を収穫するときは、栄養士は学級担任から事前に情報を仕入れている。 <p>【課題4】子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができる等の食育のねらいにせまっているか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が給食の時間に学級に出向き、食器を持って食べる、肘をついて食べない、姿勢よく等のマナーについて話をしている。 ・毎日、給食時に栄養士が「今日の献立」と題して、収穫した野菜の紹介、料理の歴史や作り方、手洗いなど衛生面についての話をしている。 ・担任から給食中に食事のマナー等について適宜話をしている。 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野生の獣たちが出没して作物を食い荒らしてしまう。ネット等の対策が、今後必要となるかもしれない。 ・畑が広く、耕すだけでも大変。ボランティアで耕していただける方を確保する必要がある。 	
--	---	---	--

	<p>打ちしたしいたけを収穫し、給食に提供した。</p> <p>(5年) 総合的な学習の時間の中で、米（コシヒカリと白毛餅）作りを行った。お米を作るにあたり、田植えや稲刈り、脱穀など初めて体験する子どもたちが多く、新鮮な気持ちで意欲的に活動を進めた。手作業でやることも多いため、昔の人の苦勞を知り後継者不足をはじめ農業の課題について考えることもできた。草取りをしながら、田んぼに生える雑草や益虫、害虫について学んだ。お米学習の感想を文集にしてまとめた。</p> <p>(6年) 総合的な学習の時間の中で、そば、さつまいも、小麦の栽培、収穫をした。そば、小麦は、畑を耕したり、雑草を抜いたり、暑い日差しの中でも意欲的に活動していた。そばも小麦も手作業で脱穀作業をしたので、その苦勞を知ることができた。収穫したそば粉は校長先生にそば打ちを実演していただき、自分たちで作ったそばを味わった。小麦は、うどんにする予定。さつまいもは、スイートポテト作りをし、3年生と焼き芋会をやる予定。</p> <p>(特支) 生活単元学習等で、ジャガイモ、さつまいも、大根、ポップコーン、かぼちゃ、キュウリ、ミニトマを栽培収穫した。ジャガイモは給食に提供したり、参観日に販売したりした。ミニトマト、きゅうりは、授業の調理活動でサラダなどを作った。ポップ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の方やJ Aの方等に、地域にあった栽培方法等を教えてもらいながら進めたい。 ・そばを使った調理実習に関しては、食物アレルギーの児童への配慮を万全にし、全校への周知を徹底して行った。 	
--	--	--	--

	<p>コーンは、クラスごとポップコーン作りを楽しんだ。さつまいもは、焼き芋会をしておいしく食べた。大根、さつまいもは、南北組(特別支援学級)の収穫祭で、それぞれの学級が調理したおでんやスイートポテトを作り、交流を深めたり、お世話になった先生方に感謝の気持ちを伝えたりした。</p> <p>2 収穫した作物を、給食に優先的に使用する取組み(提供した日には「今日の献立」で全校に連絡する)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポトフ、豚汁(特支 ジャがいも) ・厚揚げとじゃがいものごまだれ(4年 ジャがいも) ・寒天わかめスープ(4年 しいたけ) ・みぞれ鍋(4年 大根) ・七草汁(3年 大根) 		
<p>2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関するガイドライン</p>	<p>1 食材生産者がわかる安全な地域食材調達の努力</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主に「伊那給食」「大黒屋」「JA」「いりせん」の4つの業者から食材の調達を行っている。地元の生産者(りんご:伊藤さん)から直接購入予定。「今日の献立」を通して地元食材について子どもたちに紹介。 <p>2 子どもたちの食に関する興味と関心を育む給食週間の取組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セレクト給食 ・給食初期のメニュー(給食記念日に併せて) ・学級ごとの希望献立 	<p>【課題】地元生産者とのつながりを深めること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の生産者から直接購入を増やしていきたい。今後も、関係を構築することや個々の生産者とやりとりする煩雑さや難しさがあるが、つながる努力をしていきたい。 	

<p>3 安全な調理プロセスに関するガイドライン</p>	<p>1 食物アレルギー事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「学校給食アレルギー対応食」希望調査実施 ・校内運営委員会、職員会において定期的に配慮の必要な児童の情報共有 ・学校医、養護教諭によるアナフィラキシーショック時の対応について職員研修 <p>2 食中毒事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理マニュアルに基づいた確認、点検の実施 ・調理終了後2時間以内の喫食、代表職員による試食、検食簿によるチェック <p>3 異物混入事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伊那市「異物混入事故対応マニュアル」に基づいた事故防止対策 	<p>【課題】アレルギー対応を確実に行うこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食が安全、確実に届くよう定期的に栄養職員、担任、教頭で確認していく ・職員会でアレルギー対応の子どもの様子について情報共有する。 	
<p>4 保育園・学校の給食・食育を支える地域の協働体制ののぞましいあり方</p>	<p>1 年長児対象の小学校給食試食会の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校でのスタートがスムーズになるように学校給食の体験。 	<p>【課題】小学校と地域のつながりを深めること</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「学校だより」や職員交流で、小学校の様子を保育園職員に理解していただく。 	

令和元年度 「暮らしのなかの食」 取り組みの実践報告について

学校名 西春近南小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
<p>1 給食・学習の連携・統合計画</p>	<p>1 田や畑に関わる活動</p> <p>1年</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト：グループで協力して、暑い中の草とり、収穫、小枝を省いたり、支柱を立てたりと、収穫のために働き、食べた時に喜びを知った。 ・とうもろこし：自分が蒔いた種の命に寄り添い育てた。土寄せや間引き、動物に荒らされる経験もした。ふかして食べた。 <p>2年</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト：生活科「ミニトマト」と国語「かんざつ名人になろう」の学習をして、種まきからの成長の様子を記録した。 ・大豆：大豆の種まきから収穫までの栽培活動に関わり、話し合いを重ねながら、豆腐づくりをすることに決まった。今後、豆腐づくりをしていく予定。 <p>3年</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃ：かぼちゃクッキー、かぼちゃスコーン、かぼちゃケーキ、給食室へ。iPadを使い、自分たちで調べ楽しみにしていた。 ・大根：おでんをつくって食べる中で、お世話になった人に食べてほしいという思いが生まれ、届ける活動へと広がっていった。 <p>4年</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモ：土の上にいもが出てしまった原因を考えることができた。みんなで「ポテトチップ」づくりに 	<p>○時間の確保：日常的に栽培活動に関わることができるように、朝の活動「ぐりーんタイム」の時間を月1～2回火曜日に設定しているが、時間が限られてしまう。 ⇒時間を延長したり、総合的な学習の時間の中での活動として位置づけたりしている。</p> <p>○畑の耕作：学校近くの畑をお借りしているが、学校には耕すための農機具がない。 ⇒地域の方にトラクターを借りていただき、耕作をお願いしている。</p> <p>○除草の時間と人数の確保：小規模学校のため、難しい場面がみられた。 ⇒防草シートを貼り付ける対策をしたり、夏休みにお家の方に協力してもらったりして（当番）対応したが厳しかった。南小応援隊（ボランティア）を要請していくことを検討したい。</p>	

	<p>向かい、レシピをそれぞれの班で考えた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ニンジン：間引きがうまくいったため、大きく育たなかった。メニューもレシピも班ごとに決めた。時間を計算したり、見通しをもったりして考えあった。 <p>5年</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米：田植え、水管理、稲刈り等、楽しみながら刈り取る姿があった。仕事の大変さを感じた。自分たちの米が収穫できたことに、喜んでいる姿がみられた。 ・小豆：収穫祭でお餅につけて食べる「あんこ」の材料として使った。 <p>6年</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小麦：あまり収穫できなかったが、肥料が足りなかったことや日照不足について理解することができた。クラスで話し合っ「どら焼き」をつくることに決めた。 ・落花生：どのように成長し、収穫できるのか誰も知らなかったのも、驚きと感動があった。「どら焼き」のあんとしても使うことができた。 <p>さつまいもづくり（全校で栽培・やきいも大会）</p> <p>大きさに驚きながら収穫できた。（1年）スイートポテトはiPadで作り方を調べ、役割分担してつくった。（2年）夢中になって掘り、「秋を感じた」と喜んでた。（3年）メニューもレシピも班ごとに決めて作った。（4年）「どら焼き」のあんにしたいという願いが生まれた。（6年）</p> <p>2 「お弁当の日」に関わる活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「自分のお弁当作りに関わり、食への関心をもつ」ことを目的として、学年の発達段階に応じて、作ってもらったものを詰める楽しさを味わったり、お家の方と一緒に作ったり、自分で作ったりしながら取り 	<p>○お弁当の日：家庭によって意識の持ち方から取り組み方に差がでてしまう面がある。 ⇒無理のない範囲で取り組んでいただいている。</p>	
--	--	---	--

	<p>組んだ。作った弁当は、一人ひとり写真を撮って学習カードに貼り付け、自分の感想やお家の方の感想などを記入した。</p> <p>3 給食に関わる活動</p> <p>給食食材の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学級で栽培した野菜を自校給食の食材として提供することができた。(1年：さつまいも⇒煮物，味噌汁 2年：じゃがいも⇒味噌汁，揚げ物) 昼の放送で紹介することで、つくった喜びを感じるとともに、野菜が苦手な児童も進んで口にする姿が見られた。 <p>健康委員会の活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養黒板に毎日給食献立の記入，昼の放送で地元食材やクラスで提供した食材の紹介などをする。 ・読書週間・読書月間において「本とのコラボ給食」を実施している。 <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食マナー向上や，ふれあうための目的で専科教員が各クラスへ入って給食を食べている。 ・給食週間中，栄養士が全クラスで特別活動の授業を行っている。 	<p>○給食食材としての利用：できる限り進めていきたい部分ではあるが，ある程度の大きさや形が必要となることや，土のついた野菜を給食室に持ち込むことは衛生上の観点から気を配る必要があること などから課題はある。</p> <p>⇒給食職員に手間をかけていただき，工夫して取り入れていただいている。また，米飯は本校で炊くことができるので「米」を取り入れたり，その他「大豆」や「ナス」，「キュウリ」等も使ったりすることも可能であるので，活動との関わりを考えて取り入れることも考えていきたい。</p>	
<p>2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関するガイドライン</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食献立計画は年間計画に沿って，教育活動との連携，運動会や読書週間などの行事との関連，希望献立，などと関わらせて取り組んでいただいている。 ・地産地消の観点から，地域食材を使った献立を考えていただき，納入業者に地元産を優先的に納入してもらっている。 	<p>○生産者との直接交渉のため，範囲が限られる。</p> <p>⇒地産地消の観点から，できる限り納入業者に地元産を優先的に納入してもらっている。</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ・地域での農産物を使用するにあたっては、納入業者に依頼している。また、学区内からの購入は、生産者との直接交渉で購入している。 		
3 安全な調理プロセスに関するガイドライン	<ul style="list-style-type: none"> ・伊那市衛生マニュアルに基づいた調理 ・食物アレルギー事故防止 ・食中毒事故防止 ・異物混入事故防止 ・農薬からの安全 	<p>○食物アレルギーへの対応について</p> <p>⇒・希望調査や面談を実施して対応している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「アレルギー食品の取り扱いについて」資料をもとに職員会にて職員に周知している。 ・学級単位での調理実習についても校内でガイドラインを設け、調理実習実施計画報告書を作成している。 	
4 保育園・学校の給食・食育を支える地域の協働体制ののぞましいあり方	<ul style="list-style-type: none"> ・クラブ活動（調理クラブ・燻製クラブ）や「南小体験教室」（調理講座）では、地域の方に講師をお願いして実施している。 ・給食試食会①：小学校での給食がスムーズに行えるように来入児を対象にして実施し、5年生と一緒に食べた。 ・給食試食会②：1年・6年の保護者と祖父母を対象として実施し、概要や食材、健康について栄養士が説明を行った。約半数のお家の方が参加し、それぞれの子どもたちの教室で試食を行った。 		

〈いのち〉の結びつきを再認識する

2020/1/21・伊那市

1. はじめに
 - 〈いのち〉は個人がつくりだすものか、結びつきがつくりだすものか
 - 〈いのち〉を個人のものにした社会では、生や死の意味がわからなくなった

2. 〈いのち〉をつくりだす結びつき
 - 自然との結びつき、食べ物との結びつき、農民や漁民、さまざまな加工業者との結びつき
 - 人間同士の結びつき、文化や歴史との結びつき

3. 現代社会と関係障害
 - 結び合いが理解できない、コミュニケーションがとれない

4. 結び合う世界の再認識と学校農園
 - 自然、作物の〈いのち〉、農民、加工する人々、農民などを支えている人たち
 - とともに生きる世界に支えられている自己の認識

5. 日本の伝統思想と関係本質論
 - 関係こそがすべてをつくりだしているという思想
 - あらゆるものが結び合っているという世界観
 - 個人の時代から関係の時代へ

6. 学校農園がひらくさまざまな可能性
 - 競争の時代から共創の時代へ

7. まとめに代えて
 - 始まりも終わりもない世界をつかみなおす