

令和5年度 伊那市学校給食食農体験事業
「暮らしのなかの食」 取組実践報告会



令和6年1月

令和5年度 伊那市学校給食食農体験事業
「暮らしのなかの食」取組実践報告会

目次

1	取組実践報告会実施要項	1
2	出席者名簿	2
3	座席表	4
4	取組実践報告書	
	基調実践報告 長谷小学校	5
	伊那中学校	6
	伊那小学校	7
	伊那西小学校	8
	東部中学校	9
	伊那東小学校	10
	美簗小学校	11
	伊那北小学校	12
	手良小学校	13
	新山小学校	14
	春富中学校	15
	東春近小学校	16
	富県小学校	17
	西春近南小学校	18
	西春近北小学校	19
	西箕輪小学校	20
	西箕輪中学校	21
	高遠北小学校	22
	高遠小学校	23
	高遠中学校	24
	長谷中学校	25

**令和5年度 伊那市学校給食食農体験事業
「暮らしのなかの食」取組実践報告会実施要項**

- 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 小中学校・保育園関係者
- 3 期 日 令和6年1月29日(月)
- 4 会 場 伊那市役所501、502会議室
- 5 日 程

- | | |
|-------------------------------|-------------|
| (1) 受 付 | 14:45～ |
| (2) 開会
(進行 教育次長) | 15:30 |
| (3) 基調実践報告
(長谷小学校 大脇 創也教諭) | 15:35～15:50 |
| (4) 各校及び園の実践を踏まえてのグループ協議 | 15:55～16:45 |
| (5) まとめ
(笠原教育長) | 16:45～16:50 |
| (6) 閉 会 | 16:55 |
| (7) 解 散 | 17:00 |

令和5年度 伊那市学校給食食農体験事業

「暮らしのなかの食」出席者名簿

(敬称略)

番号	グループ	進行	学校名・保育園名	役職	氏名
1	A	○	伊那中学校	教頭	漆戸 隆司
2	A		伊那小学校	栄養士	菅 由美子
3	A		伊那西小学校	5年担任	矢澤 純子
4	A		竜北保育園	給食技師	兼子 香代子
5	A		竜西保育園	給食技師	伊藤 真由美
6	A		小鳩園	児童指導員	延藤 志保子
7	B	○	東部中学校	教頭	橋倉美奈子
8	B		東部中学校	栄養教諭	松島 真紀
9	B		伊那東小学校	栄養教諭	北原 沙智
10	B		竜東保育園	副園長	唐木 恭子
11	B		上の原保育園	副園長	伊藤 千恵
12	C		伊那北小学校	学校栄養職員	芳澤 秋絵
13	C	○	美篤小学校	講師	竹松 真弓
14	C		伊那北保育園	副園長	芝山 真希
15	C		美篤保育園	給食技師	池上 理恵
16	C		美篤西部保育園	給食技師	佐藤 ゆかり
17	D		新山小学校	栄養士	佐々木 美恵
18	D	○	手良小学校	校長	佐々木 英明
19	D		手良小学校	教諭	関 瑛子
20	D		新山保育園	園長	向山 瑞穂
21	D		手良保育園	園長	大久保 聡子
22	E	○	春富中学校	学校長	沼野 俊彦
23	E		春富中学校	栄養職員	中沢 芽衣
24	E		東春近小学校	校長	小池 創
25	E		東春近小学校	栄養職員	唐澤 眸美

令和5年度 伊那市学校給食食農体験事業

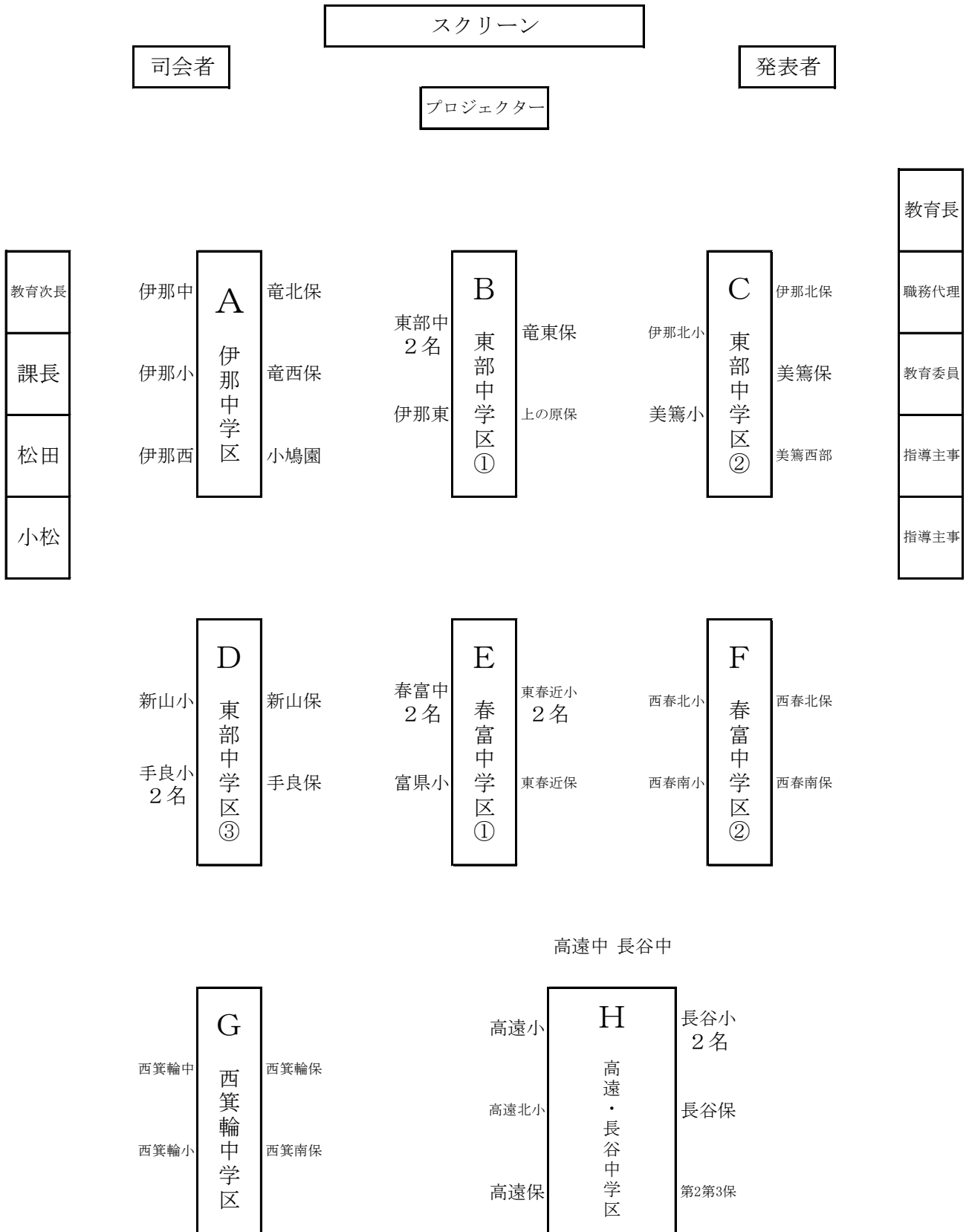
「暮らしのなかの食」出席者名簿

(敬称略)

番号	グループ	進行	学校名・保育園名	役職	氏名
26	E		富県小学校	栄養士	宮下 康恵
27	E		東春近保育園	園長	田畑 千津子
28	F		西春近北小学校	栄養士	橋爪 明日香
29	F	○	西春近南小学校	教諭	土屋 涼太
30	F		西春近北保育園	園長	山岸 恭子
31	F		西春近南保育園	給食技師	吉田 まゆみ
32	G		西箕輪中学校	給食指導主任	松澤 南
33	G	○	西箕輪小学校	栄養教諭	松井 葉月
34	G		西箕輪保育園	園長	西川 良美
35	G		西箕輪南部保育園	副園長	高木 綾
36	H		高遠中学校	栄養職員	中澤 友里香
37	H		長谷中学校	学校栄養職員	北原 美沙希
38	H		高遠小学校	教頭	辰野 有紀
39	H	○	高遠北小学校	校長	中山 貴史
40	H		高遠保育園	園長	平澤 泰子
41	H		高遠第2・第3保育園	園長	下島 直美
42	H		長谷小学校	校長	福永 佐枝子
43	H		長谷小学校	教諭	大脇 創也
44	H		長谷保育園	園長	下平 美保

座席表

令和5年度「暮らしのなかの食」取組実践報告会（市役所501・502）



様式 1

基調実践報告

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 長谷小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ トマトの苗を購入するにあたり、購入本数を決め、1本あたりの単価を調べ、総額でいくらかかるのかといった算数の学習につなげた。 ・ お米づくりのまとめを、写真を取り込みながらタブレットでまとめた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3桁のかけ算への理解を深めることに苦慮したが、友だちと考え学び合うことにより解決した。 ・ まとめを通してタブレットの使い方を学ぶ機会となった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 4年 ・ 5年
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・ 子どもたちで栽培したトマトを使ってどのような献立が立てられるのか班ごと相談し、結果を栄養教諭に伝えた。 ・ 図書委員が本とのコラボメニューを考える中で紫芋を作ることを提案し、畑で作ることになった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ トマトを使ったピザが食べたいという意見が出たが、ピザ釜が無く始めは実施は困難だと考えていたが、簡易な釜なら子どもたちでも製作することができることが分かりピザ釜の製作に取り掛かった。 ・ 給食に出すためにはどのくらいの量が必要かを考え、苗を多めに購入して量を確保することができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 4年 ・ 5年
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・ ピザを作るにあたり、釜への火入れを行い、火のありがたさや怖さを知る機会を設けた。 ・ 作った野菜で料理をするときに包丁やピーラーの安全な使い方を学んで使った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小さな火から燗火を作ったことの無い子どもが多く当初は苦勞したが、経験のある子どもの助言で大きな火を熾せるようになった。 ・ 細かいところをどう切ったり削ったりすればよいか、包丁の使い方をさらに学ぶことができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 4年 ・ 全校
4 保育所・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"> ・ 毎日、地域の方や中学校で作った野菜やお米が給食に出る。地域の方に感謝の気持ちを持ちながら給食をいただいている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の方に直接感謝を伝える機会がないので、手紙を書いたり集会を開いたりするなど考えていきたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全校

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立伊那中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	給食では、残飯が日々少なからず出ていることを知った生徒が、食品ロス問題を題材に、課題探究学習（マイチャレンジ）で取り上げて調査し、食べ残した料理の再調理をする実践をした。	関心をもった給食の残飯について、SDGsに食品ロスが関わっていることを探究学習で確認し、実際に家庭で食べ残された料理を、別の料理の材料に作り変えることができることを、他の生徒たちに発表した。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関する事	特別支援学級の生徒たちが栽培したサツマイモを使ってどのような調理ができるかを、考えたり調べたりした結果をまとめ、自分たちにもできそうな調理を実践した。	大学イモやスイートポテトパイを作ることはサツマイモ以外にも使用する材料や調味料が必要だということ学習しながら理解し、担当教諭と相談しながら準備し、調理実習を実施した。	
3 安全な調理プロセスに関する事	スイートポテトづくりでは、サツマイモの皮むきの方法や衛生面について学習する機会を設けた。	包丁での皮むきの経験が少ないために、作業に時間がかかったが、支援員の指導のもとで生徒個々のペースで包丁の使い方や剥き方のコツなどを学んだ。また調理実習前の基本として、食中毒防止のための知識の確認などを行った。	
4 保育所・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	地域の食文化の理解と継承を目的とした講座（マインクエスト）を開設し、地域の方を講師に招き、飾り寿司の創り方を学んだ。	郷土料理にかかわる地域の有識者が講師となり、学校の教育活動に協力していただけることは大変ありがたい。引き続き、必要な協力とさらなる講師の確保のための人材バンク等の充実を図ることが求められる。	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	・ 6 年忠組では総合活動として麺づくりを行っているが、栄養に配慮したラーメンを提供するために、栄養士に献立表の作り方を学んだ。	・ 栄養士から栄養素を色で分けてバランスを取ることや、調理方法を変えることで飽きない食感を楽しめることなどを知り、生かすことができた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	・ 5 年智組では自分たちで作った野菜やお米を使って美味しい料理を作ろうと考え、どのようなレシピがいいか栄養士に相談した。	・ 野沢菜漬けや、野菜スープ、お餅作り、ピザづくりなど活動の幅を広げることができた。	
3 安全な調理プロセスに関すること	・ 5 年仁組では小沢川を中心に総合活動を行っており、川魚の飼育だけでなく、川魚を食べることに興味を示し川魚の調理方法を栄養士に聞いた。	・ 栄養士から調理方法（特に衛生面で気をつけること）や美味しい味付けの仕方を教えてもらい、地域の食に関する関心が広がった。	
4 保育所・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	・ 6 年忠組では総合活動の麺づくりの中で、自分たちの作った麺を多くの方に食べてもらいたいと願い活動した。 ・ 3 年直組のうずらと 3 年敬組のミニブタの食料として給食室の調理で出た残菜を提供していただいた。	・ 地域のラーメン店に出向いて厨房を見学したり、地域にお店を出すために保健所の方に衛生管理を学んだりして自分たちの願いを実現していった。 ・ 特に冬場の食料確保に大変役立ち、給食室の先生方と子どもたちとの温かな関係が築かれている。	

・ 本校では、総合学習・総合活動を中核として学級毎にテーマを決めだし、年間を通して活動している。テーマによっては、直接食や農とつながらないものもあるが、小規模ながらも畑でできるだけ作物を育てる活動に取り組むようにしている。また、ひとつのことに徹底して取り組むことで、対象となっているものに対する見方や考え方が広がったり、物事の奥行きが見えてきたりする。自分たちが向き合っている対象への見方考え方が他のものへと転移し、自分の周りにあるものやことにもそれぞれの奥行きがあることに気づいていく。それぞれの学級で取り組んでいる総合活動を大事にしながら、食や農への見方考え方の変容につながる芽を見極めていきたい。

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那西小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	5年生が希望献立を立てる順番になったとき、児童が好む献立を考える上で、主菜、副菜、汁物、ご飯パンなど栄養バランスがとれるようメニューを組み立て栄養士に依頼した。	二学期になり家庭科の授業で三大栄養の学習をした際に、なぜバランスが取れた献立になったのか児童が知ることができた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	全校で毎年植菌、栽培している原木椎茸を4月に収穫し、5年生は椎茸の料理や栽培後の保存方法を調べた。6年生は、学校林で収穫できるキイチゴや桑の実、タラの芽、コシアブラなどを収穫した。	5年生は収穫した椎茸を千切りにして干し、干し椎茸として保存し、水田学習で育てた餅米の中に中華おこわとして調理し、味わった。 6年生は、ジャムをクラッカーに乗せたりタラの芽やコシアブラをスパゲッティのあんにしたりして全校生徒や職員にも配布し味わった。	
3 安全な調理プロセスに関すること	調理の時に安全に行うために、やけどをしないことを優先に考えるようにさせた。	蒸し器を使用した時には、蒸し器を知らない子もいたので、湯がどこで沸いて、蒸し布をどこにかけて調理するからなど体験しながらやけどに気をつけることができた。	
4 保育所・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	お弁当の日を継続し、地域としてではないが家庭がお弁当の日の献立作りに協力してくれている。	家庭の方法に合わせて、子どもが作ってみたい献立を考え、保護者と相談し年に1回お弁当の日に彩り考えたお弁当を作って学校で食べている。	

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 東部中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	総合的な学習の時間において、1学年で「食育」に追究の視点を絞りながら進めた。また、3学年においては、給食で出される残飯の有効活用について考える活動を行った。	1年生で食に関する疑問や興味をいかに次の追及意欲につなげていくかが大きな課題。残飯を使わせていただけるか、事前に栄養職員と相談し、大まかな活動の方向を決めた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関する事	学校で出された残飯を肥料に変える方法を調べ、それを使って野菜を育てた。とれた野菜（ほうれん草）を給食に使えるか栄養教諭に相談した。	肥料に変えていく方法については、各自でインターネットを使って調べることや地域の方や業者、担任に相談することで解決に至った。給食のメニューについては栄養教諭との打ち合わせの機会を持つことにより解決した。	
3 安全な調理プロセスに関する事	取れた野菜をおいしく食べるためにどのような料理が提供できるか、事前に自分たちで調理を行った。	家庭科教諭や栄養教諭からの助言をもらいながら調理室で調理を行った。	
4 保育所・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	野菜を育てるために必要な畑が校地内になかったため、1年次にお世話になった地域指導者に畑を貸していただけるか、実際に肥料を使っているか相談した。	2年次の職場体験学習で学んだ電話による協力依頼のスキルを活かしながら、生徒自らが連絡を取った。	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那東小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	3年生社会科、地域を知る学習にて、地元の食や食材について学習をした。そこで、実際に学校の近くで、長ねぎ栽培をしている農家さんに学校に来ていただき、農業について話を聞く機会を設けた。	机上で学習をしている時は、地元食材にピンと来ていない児童もいたが、実際に農家さんの話を聞くことで、様々な質問をすることができた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	学習の過程で、農家さんの元で長ねぎの皮むき体験をさせて頂き、皮を剥いた長ねぎは給食の献立に取り入れた。献立計画を立案する際に、長ねぎをおいしく食べられる料理は何かを考えた。	児童の中には長ねぎが苦手な子もいたが、「自分が皮むきをした長ねぎ」が給食に出ることや、校内放送で全校に伝えたことで、食べる意欲が高まった。	
3 安全な調理プロセスに関すること	※今回は、児童は調理を行っていない。		
4 保育所・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	実際に農家さんの畑に出向き、教えてもらいながら皮むき体験を行った。また、長ねぎが出荷されるまでの流れについても、実物を見学した。	皮むきをする際には、最初は怖がる児童もいたが、丁寧に教えてもらい、2本目は楽しんで行う姿が見られた。	長ねぎ以外に育てている作物も、給食に使用できないかとの話もあり、来年度実施予定。食育につなげたい。

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 美篤小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいものつるを使ってリースを作り、季節の行事を楽しみ生活科の学習につなげた。【1年】 ・さつまいもの大きさ(長さ)を比べるとき、はしをそろえて比べればよいことを学んだ。(算数の学習) 【1年】 	<ul style="list-style-type: none"> ・つるの収穫、リース作りの際、仲間と協力して葉を落としたり、丸く巻いたりした。 ・算数で学習したことを思い出し解決した。 	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関する事	<ul style="list-style-type: none"> ・4年生がやきいも交流会を開いてくれたお礼に、畑で栽培したニンジン、大根、ジャガイモと、2年生時に仕込んだ味噌を使って「とん汁」を作って食べてもらう計画をしていたところ、4年生の手作りのこんにゃくを分けてもらえることになり、日程や調理の仕方等の計画を立てて実施した。【3年】 ・伊那地方の特産であるこんにゃく芋の栽培に取り組んだ。【4年】 ・落花生を栽培したが、苗のうちに殆どを鳩に食べられてしまった。僅かに採れた落花生を塩茹でにいただいた。また、生落花生を乾燥させてあるので、作った味噌とでピーナッツ味噌を作る計画をしている。【3年】 	<ul style="list-style-type: none"> ・時間の都合上3,4年生の分を一度に作ることにしたため、お椀の数が足りなかった。一つの学年の分ずつ作るなど、計画の段階から見通しをもって進めることができればよかった。 ・育て方をよく知っている先生の説明を聞き収穫に至り、こんにゃく作りを体験することができた。 ・初めに植えた苗が全て食べられてしまったため、次は防鳥ネットを張った。 	
3 安全な調理プロセスに関する事	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも料理をする際、包丁の扱い方や硬い芋の安全な切り方、ガスコンロの使い方を知った。【4年】 ・さつまいもは、レンジで加熱してから切ることで安全な切り方を学んだ。【2年】 	<ul style="list-style-type: none"> ・担任のやり方を見てから、安全に使うよう、友だち同士教え合ったり、声を掛け合ったりしていた。 ・包丁だけでなく他の調理器具の良さを知ることができた。 	
4 保育所・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"> ・畑を提供してくださっている地主さんに、今年度は調理したもの等をお礼に届けることができなかったが、来年はお届けしたい。【3年】 ・感謝の思いをこめて畑の片づけをした。【特支】 	<ul style="list-style-type: none"> ・畑の土地を提供してくださる方や、春のはじめや秋の終わりに耕してくださる方がいることに気づかせ、感謝の気持ちを持たせていく。 	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那北小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備考
1 給食・学習の連携・統合計画	<p>①お米を育てる学習で社会の学習と連携させ、JAの方に話を聞きながらお米の検査のことやお米を売っているお店のことなどを調べた。</p> <p>②作ったお米を給食に出せるように、1日に何キロのお米が給食で使われているかを調べた。</p>	<p>①作ったお米を食べてみると美味しく感じるが、検査してみると2等級のお米であることが分かった。お米を販売するには検査を行わなければいけないことやお店には契約農家さんがいたりして、簡単にお米が販売できない事が分かった。</p> <p>②本校は委託炊飯のため、作ったお米を給食で全校に食べてもらうには委託先へお願いする必要がある。</p>	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<p>①子どもたちが育てた「大根」「さつまいも」「じゃがいも」などを給食で使用した。使用するときには給食の時間に紹介をしてもらい全校で味わった。</p> <p>②収穫祭では育てたお米を使って保護者の方々におにぎりを振舞うことを計画し、おにぎりの上手な作り方などを調べて練習を重ねた。</p>	<p>①野菜の収穫時期が重なるとたくさんの野菜が給食室に届く。栄養士と相談しながら栽培した野菜を計画的に使用できるように調整を行った。</p> <p>②おにぎりを作るのが初めての児童も多く苦労したが栄養士と相談をしたり iPad で調べながら上達をしていった。</p>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<p>①育てたさつまいもを使って、焼きいもを行った。火を起こしたのは担任だが、その火が消えてしまわないためにはどのようにしたらよいのか子どもたちが考える機会を設けた。</p> <p>②育てた野菜を使い、調理実習を行った。計量、切り方、油の取り扱いなどを学ぶ機会を設けた。</p>	<p>①大きな焚火に戸惑う児童もいたが、担任や子どもたち同士で話し合いながら焼きいもに火が通るよう、火が消えてしまわない方法を考え行動することができた。</p> <p>②栄養士と一緒に調理を行う時もあり、包丁の使い方など安全に調理できるよう助言をした。</p>	
4 保育所・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>①しいたけの駒うちを体験するため、地域の方をお願いをして用意してもらった。駒うちも地域の方に教えてもらいながら子どもたちが気に穴を開けたり駒うちを行った。</p>	<p>①ドリルを使う場面もあったが、里山活動の方が地域のボランティアの方を募ってくれて教えてくれた。おうちの方もボランティアで来てくださり安全に学ぶことが出来た。</p>	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立手良小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備考
1 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> ○ 3 年（社会）地元生産者訪問 「長ねぎの出荷体験」 ○ 5・6 年（家庭科）「お弁当の日」の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生産者の方が快く受け入れてくださり、毎年体験させていただいている。 ○ 例年の取組みということもあり、ご家庭の協力のもと実施出来ている。 	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ○ 各学級では、さつまいも、大豆、かぶ、米、ズッキーニ、バターナッツかぼちゃ、ポップコーン等を栽培。様々に調理して味わった他、地域行事で野菜販売を行った学級もある。 ○ 地元生産者のご協力により旬の新鮮な地元野菜を給食に使用。給食献立年間計画にも旬の地元野菜を記載。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 給食にも学級栽培の野菜を使用。全校児童に栽培した学級や献立をお知らせした。学級担任と連携をとりながら取り入れる必要がある。 ○ 天候により収穫状況に変更があるため、生産者の方と連携をとりながら給食食材の調整を行う必要がある。 	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食物アレルギー事故防止策 教科や学級活動による調理について「校内での喫食実習計画・記録」を整備した。 ○ 家庭科では、包丁の取扱い（持ち運ぶ際の声かけ）、加熱中の鍋の持ち手の位置等、安全に調理が出来るよう指導を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 今年度、給食室内での対応が必要な児童は不在。来年度の対応について、食物アレルギー対応委員会を開催し十分な検討が必要。 	
4 保育所・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"> ○ 5 年 米の栽培、収穫祭 ○ 1 年・保育園 焼きいも交流 ○ 職員研修にて地元生産者を訪問。学校との連携について想いをお聞きした。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ JA、保護者や地域の方に協力いただいて活動を行うことが出来ている。 ○ 「子ども達に旬の新鮮な地元野菜を味わってほしい」想いを児童に伝えていきたい。 	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立新山小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 6年生家庭科の授業で、一食分の献立を立てた。立てた献立を給食に出し、全校でいただいた。 ・ 全校でカレーを作る事前に、給食技師の先生の切っているところを動画で流すなど、6年生に野菜の切り方を伝えることができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 来年以降も給食と学習の連携を継続していきたい。 ・ 6年生のみの指導だったが、実際に切る担当の学年に対しても、一緒に指導ができるとよい。 	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の方から野菜をいただくこともあり、給食に計画的に使用することができた。 ・ 6年生や保育園と一緒に栽培した野菜など、たくさん給食に使用することができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 年度初めに地域の方と打ち合わせをし、この時期に何がとれるかなどがわかると、計画しやすいと思った。 ・ クラスで作った野菜や、保育園と一緒に栽培する野菜なども年度初めに打ち合わせをするとよい。 	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・ カレーパーティーなど、安心して調理作業ができるよう声かけをすることができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事前に安全な調理の仕方を指導することができるといいと思った。 	
4 保育所・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"> ・ 毎年、地域の方の山で「たけのこ採り」、畑で「トマト狩り」、「秋の自然に親しむ日」できのこ狩りやきのこ学習など地域の方の協力のおかげで学習することができた。 ・ 6年生の「魚の解剖」、5年生の「田んぼ」、2年生の「大豆作り」など、地域の方の協力のもと、実施することができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ これからも、地域の方にご協力をお願いして、実施していきたいと思う。 	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立春富中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	食育を推進するにあたり、生徒の食に対する意識を高めるため、中学生の成長にとって必要な栄養素や食事の量などについて、給食と比較しながら学び合う授業を行っている。	これまで感覚的な理解にとどまっていた知識が、給食の栄養素や量と比較することで、生徒自身の生活スタイルに合った食事の内容を具体的にイメージできるようになった。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	「お弁当の日」を年 1 回設け、生徒が家族と相談しながら献立を考え、買い物や調理を生徒が自らする中で、単に値段や量のみでなく、食材の産地や食品表示などに注目させたい。	事前オリエンテーションにおいて、産地や食品表示などに目が向くよう、重要ポイントとして押さえる。	
3 安全な調理プロセスに関すること	家庭科の調理実習において、刃物の取り扱い、火の取り扱い、衛生的な食品管理や調理方法、食物アレルギーなどについて十分な事前指導を行っている。	子どもの体質や価値観、生活スタイルなどが多様化する中、生徒が数ある選択肢の中から自分に合った方法を選んで実践できるようになる学習が求められる。	
4 保育所・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	生徒が個別探求学習を行う中で、地域を代表する食材や食文化と直接ふれあう機会を設けた。そして、調査や交流活動が単発で終わるのではなく継続的に行われたり、学習の成果を発信する機会を設けたりしたい。	企業対学校または個人対学校が個別に連絡を取り合っていると、継続性や横のつながりができづらいため、コーディネーターの役割を担って下さる機関が間に入ってもらえるとありがたい。	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立東春近小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備考
1 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> 5年生が田んぼで育てたお米を給食に提供するにあたり、給食で使用されているお米の量や一人当たりの消費量、収穫したお米の量等を計算するなどした。 3年生は地元菓子店の和菓子販売で、注文のとりまとめや金額、全体の売り上げなど、算数の学習にもつながった。 	<ul style="list-style-type: none"> うるち米ともち米で収穫量の違いがあり、給食に提供できるお米の量に誤差が出てしまった。 和菓子の注文にオクレンジャーを使用し、集金袋の作成を児童が行ったが、事前の注文数と当日の受け渡し集計が合わず不足してしまった。不足分については後日、児童を通して渡すことで解決した。 	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<ul style="list-style-type: none"> 昨年度2年生が仕込んであった味噌が出来上がり、給食に使ってもらうために自分たちで運んで届けた。味噌汁や味噌ラーメンに使ってほしいと要望し、全校に食べてもらえる喜びを味わった。 特別支援学級ではバターナッツかぼちゃやポップコーンなどを栽培し、収穫した野菜を参観日等に保護者に向けて販売した。 	<ul style="list-style-type: none"> 年度をまたいでしまったが、自分たちが育てた大豆から作った味噌が完成したことで、子ども達は達成感を味わうことができた。 昨年度は2年生が収穫した大豆を給食の食材として取り入れることができたが、今年度は生育不順のため収穫できなかった。 	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> 1年生は育てたさつまいもを使って干し芋を作った。全員がピーラーで皮を剥き、包丁は使用せず、スライサーで芋を切る体験をした。 特別支援学級ではカレー作りを実施。安全なガスコンロの使い方、包丁やピーラーの使用法などを学んだ。 	<ul style="list-style-type: none"> ピーラー使用の経験がない児童が多く、支援員が補助に入り、手を添えて使い方を学んだ。 国少にて野外炊飯の予定だったが悪天候のため屋内で実施。支援を受けながらも自分で剥いたり切ったりする体験ができ、達成感を味わった。 	
4 保育所・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"> 5年生の収穫祭に際し、地域の公民館や保育園、農家さんから臼と杵を貸していただき、無事実施できた。自分たちで収穫したもち米を、地元の菓子店で蒸していただき、餅つきができた。 3年生が地元菓子店について調べ、150周年記念のコラボ和菓子を制作していただき、式典当日に地域の方に販売する活動をした。 	<ul style="list-style-type: none"> 1年間米作りの体験を通して、稲作に携わる方々の苦労や多くの費用がかかることなどを学習できた。 実際に自分たちで和菓子を作りたいという願いがあり、今後、菓子店に協力を依頼して和菓子作りに挑戦する機会を持つ予定。 	

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 富県小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> ・人参の葉についてキアゲハの卵を育て成虫になるまで観察した。 ・苗植え（種まき）・世話・収穫・片付けと野菜の成長から食べるまで教室前の畑で体験した。 ・ミニピザづくりで、ミニピザ4枚に必要な分量を伝え、班で作りたい枚数に合わせて分量を計算した。 ・お弁当の日を設け、保護者に協力いただいた。 ・サツマイモづくりでなかよし学級での交流を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生き物に興味をもち、畑から植物の葉をとってきて世話をする姿が見られた。 ・苗の植え方、支柱の立て方、わき目の取り方など難しい作業もあったが、昨年と同じ作業をすることで、自分から動く姿があった。 ・4の倍数から求めたり、1枚あたりの量を計算してから必要な枚数の分量を求めたりしていた。 	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科の学習で、班で栄養バランスの良い給食のメニューを考え、実際の給食メニューとして提供した。 ・地域の方よりもち麦を提供していただき、給食の食材として使用したり、地域の方と大豆の栽培を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランスだけでなく、食材の彩を考えながら献立を立てるのが難しかった。 ・栽培した大豆が病気にかかってしまい、収穫はできなかった。 	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・低学年で、包丁で切る過程を体験した。 ・なべで野菜を煮たり、フライパンで人参ケーキを焼いたりした。 	<ul style="list-style-type: none"> ・支援員の先生と共に、一人ひとりに時間をかけ、包丁の使い方だけでなく、包丁の洗い方・片付け方を学ぶことができた。 ・調理の経験の少ない児童もいたので、なべやフライパンで触ってよいところ触ってはいけないところなどを指導してから始めた。 	
4 保育所・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"> ・地域の方に協力していただきながら、前年度の秋に小麦の種をまき、今年度の1学期に収穫した。種まき、麦ふみ、収穫、脱穀と地域の方々と一緒に活動した。 ・給食に野菜を届けてくださる業者が、1学期末で仕事を終了すると聞き、クラス全員で手紙を書いた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・稲刈り鎌を使って麦を収穫したが、多くの方に道具の使い方を教えていただいたので、けがなく鎌を扱うことができた。 ・手紙の返事をいただき、どんな気持ちで学校給食の野菜の配達をしてくださっていたかがわかり、ありがたうの気持ちをもつことができた。 	

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

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
1 お米作りの準備 計画に関すること	学校の田んぼを利用した場合にどのくらいの苗が必要で、どれだけの収穫が見込めて食べられるのかを実際に田んぼに行き行って考えた。	面積と収穫量の関係がつかない子もいるようだったので、実際にメジャーで測り、面積当たり(1反)の量をネットで調べ、そこからもち米とうるち米の作付の比率を決めていった。	
2 米作り学習を通じた主体的な活動グループの編成	米作りを通して、どのようなことが必要になるのか、学ぶことができるかなどをそれぞれ考えたうえで、全体で話し合いグルーピングした。	それぞれの興味を大切に5つの部会を作成した。①田んぼ管理②お米生長観察③田んぼの生き物④販売⑤料理。それぞれのリーダーを中心に計画企画進行を年間通して行った。	
3 興味関心や問題意識を大切に活動のあり方	稲刈り・脱穀後に「自分たちで作ったお米なので自分達で精米したい」というところから、精米の方法をすべて考えた。他にも販売を工夫したり、料理の準備から手立てを自分たちで段取りくんだりした。	300kgのお米を時間内で精米しきれんかが不安であったが、保護者、校務技師の先生にも声をかけて協力をいただき、リレー方式で一輪車で運び、全員が精米を体験することができた。	
4 学校外の機関・地域とのつながり	作ったお米を地域の人に食べてもらいたいということで、AC00Pでお米を販売しようと考えた。 地域の方に年間通してお米作りへのアドバイスをいただきながら行った。	販売できるのか疑問であったため、自分たちの取り組みをアピールする文章を作ったり、連絡の仕方を勉強したりして、自分たちでアポイントをとった。店頭販売をさせてもらえることになり、チラシを張らせてもらった。	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立西春近北小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	家庭科の味噌汁を作る学習を行った。その際、出汁の取り方について専科教員と連携して学習を計画・実施した。深める中で、鰹節は本来どのような形でどうやって作られているのかという疑問が生まれた。また、お湯 1 L に対して、鰹節が何%だと何 g になるかといった算数の学習にもつながった。	割合の学習は苦手とする児童が多いが、食生活に関する内容と結びつけたことで、興味を持って学習することができた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	栄養職員の助言を受けながら、調理実習の際の味噌汁の出汁の取り方を班ごと相談し計画した。	スーパーなどで購入するものは削り節をパック詰めにしてあるが、児童が本物の鰹節（かたまり）に興味を持ったことから、株)にんべんの講師を招き、実際の鰹節を見たり触ったり、削り体験・出汁取り体験を行う体験講座を組んで学習を深めた。	
3 安全な調理プロセスに関すること	鰹節削りの際に、軍手を着用して削るなど安全に気をつけて行った。	鰹節を削ったことのない児童がほとんどだったため、最初はぎこちなかったが、こつを教えてもらいとても上手に削れるようになった。	
4 保育所・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	家族への聞き取りも行い昔から伝わる日本食の大切さ良さを学ぶ機会として、また、海なし県の保存食の智恵として外部講師もお願いして学ぶ機会を設けた。	業者を通じて講師をお願いした。授業時間や日にちなどの日程調整が難しかったが、担任・専科と連絡を取り合いタイムリーに授業を計画する事ができた。 今後、希望に合わせて他の学級にも伝統の食材に触れる機会を設けていきたい。	

令和5年度 「暮らしのなかの食」取組実践報告書

学校名 西箕輪小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	収穫したジャガイモを一袋当たりいくらかで販売するのかを話し合い、重さを量る、値段を考える、買い手の事情や気持ちを考える学習につなげた。	児童によってさまざまな意見が出たが、話し合いを繰り返して決めることができた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	育てた野菜が給食の食材として使用される喜びを感じたり、野菜を育てる苦労を振り返ったりするために、3, 6年生が、自分たちで育てた野菜を給食の食材として給食室に提供した。	献立に必要な食材の量と、児童の収穫した野菜の量の差があるが、その調整については栄養士が行った。	
3 安全な調理プロセスに関すること	収穫した米や野菜(大根・イモ等)を調理するにあたって、けがややけど等をしないことに留意して包丁や火気等を扱うことを学んだ。	3年生の中には、調理経験の少ない児童もいたが、支援員が補助に入り、職員の目が行き届くように配慮した。	
4 保育所・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	地域の農家、スーパーマーケット、味噌製造工場の見学等を通して、私たちの給食や家庭での食事は地域をはじめとする多くの人たちに支えられていることを学んだ。	農家、店、工場の様子を知るとともに、そこで働く人々の「食」に対する思いについても考えられるように事前学習や事後学習に取り組んだ。	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立西箕輪中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	手作り弁当の日を実施 生徒自ら、栄養バランスや彩りのバランスのよい弁当の計画を立て、食に関わる人への感謝の気持ちの育成を行った。	料理をしたことがない生徒が多数いる中、西箕輪共同調理場の松井栄養教諭より、調理のポイントや弁当の詰め方などをご指導いただき、栄養バランスや彩りを考えた弁当づくりができた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関する事	中組で、野菜の栽培、販売、調理を実施。自分たちで畑を耕すところから行い、草取り、水やりなど、野菜作りに必要なことを学習し、実践した。収穫した野菜を、佃煮や天ぷら、おでんなどに調理し、販売した。	動物に食べられないよう、網をかけ対策をした。また、収穫では、販売のためできるだけ傷をつけないよう収穫することを意識し、はさみなどの道具を、気をつけて使用し収穫した。	
3 安全な調理プロセスに関する事	調理前に清潔に手洗いをすること、マスクをすることなどを指導。 火の使い方、包丁の使い方などを指導。	包丁を使うことに慣れていない生徒がいたので、教員がそばについて指導した。 また、火が点いたまま放置してしまう生徒がいたので、火のそばを離れないことを指導した。	
4 保育所・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	文化祭にて、中組で栽培した野菜や、野菜で作った調味料、梅干しなどを販売し、来校された地域の方に購入いただいた。 また、小学校にも出張販売を行った。	多くの商品を準備することが大変だったが、野菜の収穫や調理を当日までに何度も行い、十分に商品を揃えることができ、当日多くの方に購入いただくことができた。	

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」取組実践報告書

学校名 高遠北小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<p>収穫した大豆の数を数えたり、調理の時の水の量や材料の重さなどを考えたりする場面を、算数の学習につなげて行った。</p> <p>弁当の日に合わせて、5・6年生は、栄養について学んだり、盛り付けについて学んだりしている。当日、6年生は、自分たちで調理しお弁当箱に詰めるところまで行った。</p> <p>1・2年生は、生活科で給食センターの見学に行き、どのように給食が作られているかを実際に見て学んだ。</p>	<p>初めは、10ずつまとめて数えることにつながらなかったが、回数を重ねることで、10ずつまとめると正確に数えられるという実感をもつようになった。</p> <p>今年度は栄養教諭による授業が行えなかったため、家庭科専科による指導を行った。</p> <p>移動を伴うため隔年の実施だが、それぞれの学年なりに学ぶことができている。</p>	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<p>今年度はそばの栽培は行わなかったが、5・6年生で地域の方に講師に来ていただき、そば打ちを行った。2・3年生が育てた味噌で高遠そばとして食べる事ができた。</p>	<p>動物の被害に遭うため、農作物の栽培が難しい。今年度は畑の大豆は鹿に新芽を全て食べられたため、中庭で育てた少量のみとなった。そば栽培は隔年にし、できる範囲で栽培する。</p>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<p>自然で学ぶ日では、縦割り班に分かれて飯ごう炊きを行うことで、高学年が低学年の児童に寄り添い、手をとって教える姿が見られ、安全に調理活動を行う事ができた。</p>	<p>かまど班と炊事班に分かれているため、火起こしや火力の調整か、調理活動のどちらか一方の体験となる。毎年同じ係にならないように声をかけていく。</p>	
4 保育所・学校の給食・食育を支える地域の協働体制のぞましいあり方	<p>昨年度は、学校の畑でサツマイモを育てたが、猿の被害にあい収穫できなかったため、今年度は地域の方に育てていただいたサツマイモを2・3年生が収穫の手伝いに行き、分けていただいた。そのサツマイモで全校焼き芋大会を行った。</p>	<p>ただ分けていただく予定だったが、収穫の手伝いを提案していただき、子どもたちも喜んで活動ができた。</p>	

様式 1

令和 5 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 高遠小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> ・サツマイモを焼き芋にするに当たって、必要な道具や資材集めについて考え合った（特活）。他学年の分も一緒に焼くにはどのくらいの量が必要か話し合った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・資材を山にし、火をつけ始めたがなかなか火が大きくならなかった。木の積み方や空気の送り方など理科の学習を思い出し、たき火を燃やすことができた。 	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関する事	<ul style="list-style-type: none"> ・小豆を栽培し、高遠名物のお饅頭を作った。 ・畑で栽培したジャガイモや大根を使って味噌汁や副菜をつくる計画を立て班で相談しながら調理を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地元で饅頭店を営む方に相談しながら、材料の調達や調理の計画を立てた。 ・家庭の料理や料理の資料を参考にして好みに合った味噌汁や副菜の献立を決めることができた。大根葉や間引いたものも使って、食材を無駄にしないように使い切ろうとする姿も見られた。 	
3 安全な調理プロセスに関する事	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸し器を使うときの注意点を確認した。 ・焼き芋の焼き加減を確かめる機会を設けた。 ・野外で火を燃やすときに必要なことを考える機会を設けた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・燠火の中から芋を出すのに棒を使うこと、直接接触せず、軍手等を用いて触るように経験者が声をかけ、安全に焼き具合を確かめた。 ・「風の無いときに行く」「水等でいつでも消せるようにする」「近くに燃えやすい物がないようにする」など、家庭での経験が出され、それに基づき実践した。 	
4 保育所・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"> ・饅頭の作り方を地域の方に教えていただいた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今回は、保護者が饅頭の店を経営していたため、スムーズに協力をお願いできた。地域の方をお願いするときには、コミュニティスクールコーディネーターに紹介をお願いすることもできている。 	

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立高遠中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	2、3年生が総合的な学習の時間で地域とつながりながら芝平なんばんを栽培し、収穫したなんばんを給食で提供した。	初めての取り組みだったため、気候の影響もあり、収穫時期が読めず献立に取り入れるタイミングに苦慮した。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関する事	栽培した芝平なんばんを使ってどのような献立が立てられるか考えた。	辛みが強いので小学校低学年の児童や辛い物が苦手な児童・生徒が食べられるか心配だったため、食べやすいように細かく刻んで、つくねのたれに混ぜ食べやすくした。	
3 安全な調理プロセスに関する事	給食で使用するため新鮮な唐辛子を収穫してもらった。 辛みが強くなりすぎないように調整した。	なんばんによって辛みが異なるため、入れる量や辛みのバランスを取るのが難しいと感じた。給食では味見をしながら少しずつ加えて辛みの調整をした。	
4 保育所・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	芝平なんばんの保存会の方を講師に招き、歴史や背景をお話していただき、作り方も指導していただいた。	継続的な活動になりにくいことが予想されるため、芝平なんばんを使用した商品を開発するなど継続的な活動につながる方法を検討していく。	

様式 1

令和5年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 伊那市立長谷中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	技術分野で学習した環境調節を視点到食材の栽培計画を行った。	大根の発芽期間において、天候不順で思うように発芽しなかったが、大根の環境調節を視点到検索させ、灌水の頻度を多くし、発芽を促した。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・月1回、『麦わら帽子の会』とミーティングを行った。 ・給食用の食材として栽培する野菜（たまねぎ、じゃがいも、大根、さつまいも、長ねぎ）を決めた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年々、高齢化が進み、食材を提供してくださる生産者さんが減少しているが、新たに提供してくださる生産者さんを募ることとした。 ・生徒たちが作りたい野菜と実際に育てられる野菜に差が生じたが、給食用としての視点からも考え、生徒たちが育てられる野菜を栽培することとした。 	
3 安全な調理プロセスに関すること	地域の方と行う『焼きいも大会』にあたり、生徒自身が火を起こし、火力を管理する機会を設けた。	焚火をしたことのない生徒が多く、火力の管理に苦労したが、経験のある生徒の助言で、目的の火力を維持したり、調節できたりした。	
4 保育所・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	児童・生徒のために学校給食に食材を提供してくださる生産者の方に、中学校のランチルームに来ていただき、生徒と給食を食べる機会を設けた。	生徒は、生産者さんとコミュニケーションを取ることができ、生産者さんは納品した食材がどのように使われて、児童・生徒に届いているのか確認することができた。	