

令和6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7年1月



令和6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	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	2
3	出席者名簿	6
4	座席表	8
5	取組実践報告書	
	<b>基調実践報告</b> 西春近北小学校	9
	伊那中学校	10
	伊那小学校	11
	東部中学校	12
	伊那東小学校	13
	美簗小学校	14
	伊那北小学校	15
	新山小学校	16
	東春近小学校	17
	富県小学校	18
	西春近南小学校	19
	西箕輪小学校	21
	西箕輪中学校	22
	高遠北小学校	23
	高遠小学校	24
	高遠中学校	25
	長谷小学校	26
	長谷中学校	27

**令和6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7年1月27日(月)
- 4 会 場 伊那市役所 多目的ホール
- 5 日 程

- |  |             |
|--|-------------|
| (1) 受 付  | 14:45～      |
| (2) 開 会<br>(進行 教育次長)   | 15:30       |
| (3) 基調実践報告<br>(西春近北小学校 倉根 真紘 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   | 15:55～16:40 |
| (5) 講 評<br>(西春近南小学校長 松崎校長 (伊那市校長会 伊那市食農体験事業担当))<br>(伊那市教育委員会 宮坂教育委員) | 16:40～16:50 |
| (6) まとめ<br>(伊那市教育委員会 福與教育長)  | 16:50～16:55 |
| (7) 閉 会  | 16:55       |
| (8) 解 散  | 17:00       |

## 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

### 1 事業経緯

伊那市は保育園・小中学校で授業での栽培・収穫体験や給食での行事・伝統食の提供、地産食材の活用など取り組んできたが、多くは行事的なものであり、日常的なものではなく、学校、学年、クラスによっても取組は様々だった。

平成25年8月に「伊那市学校給食あり方懇談会」を設置し、将来の保育園・学校給食のビジョンを提示しながら、その具体化に向け、議論すべき課題を設定すると共に、各課題の検討・立案・実施のための指針が示された。これを受け、「伊那市学校給食あり方作業部会」により懇談会の提言を具体化するための協議・検討が行われ、モデル校による取組を経て、平成27年度より、全小中学校において、学校給食食農体験事業「暮らしのなかの食」を導入した。

平成27年度から5回に亘り哲学者の内山節氏に講師を依頼し助言を受けた。

このように「暮らしのなかの食」を展開しており、令和2年度から5年単位の二回り目に入った。

令和2年2月から令和5年5月まで大きな影響を受けたコロナ禍を乗り越え、改めてそれぞれの学校で引き続きの活動を展開していただいております。本年度は事業開始から10年という節目の年に当たり、取り組みの更なる発展が期待される場所である。

### 2 令和5年度の実践発表会の内容

- (1) 基調実践報告 長谷小学校での活動
- (2) 各校及び園の実践を踏まえてのグループ協議

### 3 これまでの取り組みについて

実施年度	取組概要	現地視察	実践発表
26年度	<p>○伊那小学校・伊那東小学校・西春近南小学校・長谷小学校・長谷中学校をモデル校に選定し本格的な農業体験を教育課程に盛り込み事業を開始した。</p> <p>○事業費：1,261千円</p>	なし	<p>○実施日：11月13日</p> <p>○場 所：501・502 会議室</p> <p>○発表校：伊那小 伊那東小 西春近南小 長谷小 東部中 長谷中 (4小学校・2中学校)</p>

実施年度	取組概要	現地視察	実践発表
27年度	○哲学者内山節氏に助言者・講師を依頼し、伊那市学校給食農体験事業「暮らしのなかの食」として市内全小中学校で取組みを開始した。 ○事業費：2,967千円	○実施日：7月9日 ○視察先：伊那東小 高遠小 高遠北小 長谷中 (3小学校・1中学校)	○実施日：11月4日 ○場 所：市役所多目的ホール ○実施校：伊那東小 伊那北小 東春近小 高遠北小 春富中 (4小学校・1中学校)
28年度	○哲学者内山節氏を助言者・講師に招き、前年に引き続き市内全小中学校で「暮らしのなかの食」事業を実施した。また、視察先・実践発表に保育園を加えた。 ○事業費：2,610千円	○実施日：7月14日 ○視察先：新山小・西春近北小・伊那中・長谷保育園 (2小学校・1中学校・1保育園)	○実施日：11月8日 ○場 所：501・502会議室 ○実施校等：新山小 手良小 西春近北小 高遠小 伊那中 長谷保育園 (4小学校・1中学校・1保育園)
29年度	○哲学者内山節氏を助言者・講師に招き、引き続き市内全小中学校で「暮らしのなかの食」事業を実施し、視察先・実践発表に保育園を加えた。また実践発表会をより多くに方々に周知した。 ○事業費：2,013千円	○実施日：7月11日 ○視察先：伊那西小・富県小・西箕輪小・高遠中・富県保育園 (3小学校・1中学校・1保育園)	○実施日：11月16日 ○場 所：生涯学習センター いなっせホール ○実施校等：伊那西小 富県小 西箕輪小 高遠中 富県保育園 (3小学校・1中学校・1保育園)
30年度	○哲学者内山節氏を助言者・講師に招き、引き続き市内全小中学校で「暮らしのなかの食」事業を実施し、視察先・実践発表に保育園を加えた。 ○事業費：3,142千円	○実施日：9月20日 ○視察先：美篤小・西春近北小・長谷小・長谷中・西春近北保育園 (3小学校・1中学校・1保育園)	○実施日：1月25日 ○場 所：市役所多目的ホール ○実施校等：美篤小 西春近北小 長谷小 長谷中 西春近北保育園 (3小学校・1中学校・1保育園)

実施年度	取組概要	現地視察	実践発表
31年度	<p>○哲学者内山節氏を助言者・講師に招き、引続き市内全小中学校で「暮らしのなかの食」事業を実施した。</p> <p>○活動の更なる発展への期待を込め笠原教育長が5年間の活動を振り返った。</p> <p>○事業費：2,965千円</p>	なし	<p>○実施日：1月21日</p> <p>○場所：防災コミュニティーセンター</p> <p>○実施校等：東春近小 西春近南小 長谷中 西春近北保育園 長谷保育園 (2小学校・1中学校・2保育園)</p>
令和2年度	<p>○各校で継続的に事業を推進した。</p> <p>○事業費1,998千円</p>	新型コロナウイルス感染症まん延により中止	新型コロナウイルス感染症まん延により中止
令和3年度	<p>○各校で継続的に事業を推進した。</p> <p>○事業費1,572千円</p>	新型コロナウイルス感染症まん延により中止	新型コロナウイルス感染症まん延により中止
令和4年度	<p>○元伊那市教育委員長 松田泰俊先生による講演会を開催。</p> <p>・平成27年に事業化してから8年目に入る本年度の取り組みに向け、当初に掲げた活動の価値や考え方に立ち戻り確認するため、事業化にあたり中心的役割を担っていただいた松田先生にご講演いただいた。</p> <p>○各校で継続的に事業を実施。</p> <p>○事業費1,386千円</p>		<p>講演会</p> <p>○実施日：令和4年6月2日</p> <p>○場所：美篤公民館</p> <p>○参加者：市内小中学校長</p>

実施年度	取組概要	現地視察	実践発表
令和 5年度	<p>○約4年ぶりとなる関係者が一堂に会しての実践発表会を開催。 学校、保育園関係者44名参加。</p>	なし	<p>○実施日：1月29日 ○場所：伊那市役所501、502 ○基調実践報告：長谷小学校 テーマ「つながる心をはぐくむ～食をとおしてつながる人の輪・学びの輪～」 ○各校及び園の実践を踏まえてのグループ協議</p> <p><b>【協議での発言】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保育園での活動が小学校へと繋がっていることが実感できた意見交換会だった。</li> <li>・小・中の中に保育園が混じることで議論が活発になった。</li> <li>・「暮らしのなかの食」を通し、自ら考え自ら学ぶ姿勢が身についた。</li> <li>・年齢ごとに食育の段階があるとの指摘により、保育園での活動をどのように学校で活かすか考えたい、など繋がりを重視したいとの意見が出された。</li> <li>・地域の協力者、教育現場と支援者をつなぐコーディネーターのような存在を必要としていることが分かった。</li> <li>・先生方の会話が途切れなところから、各校、各園での実践が日常的に行われていることを実感できた。</li> </ul>

令和6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	栄養教諭	清水 萌
3	A		竜北保育園	園長	上島 佳美
4	A		竜西保育園	給食技師	伊藤 真由美
5	A		竜南保育園	給食技師	松尾 まゆみ
6	B		東部中学校	栄養教諭	松島 真紀
7	B	○	伊那東小学校	教頭	中嶋 亮太
8	B		竜東保育園	園長	矢野 淳子
9	B		上の原保育園	園長	西川 良美
10	C		伊那北小学校	学校栄養職員	芳澤 秋絵
11	C	○	美篤小学校	教諭	降旗 奈穂
12	C		伊那北保育園	副園長	柴山 真希
13	C		美篤保育園	副園長	有賀 敏
14	C		美篤西部保育園	副園長	唐澤 芳代
15	D	○	新山小学校	栄養士	佐々木 美恵
16	D		新山保育園	園長	向山 瑞穂
17	D		手良保育園	園長	平澤 泰子
18	E		春富中学校	栄養士	伊藤 菜摘
19	E	○	東春近小学校	1年担任	三澤 俊彦
20	E		富県小学校	栄養職員	宮下 康恵
21	E		富県保育園	副園長	荒井 陽子
22	E		東春近保育園	園長	田畑 千津子
23	F		西春近北小学校	教諭	倉根 真紘
24	F		西春近北小学校	栄養職員	橋爪 明日香
25	F		西春近南小学校	学校長	松崎 和美

令和6年度 伊那市学校給食食農体験事業

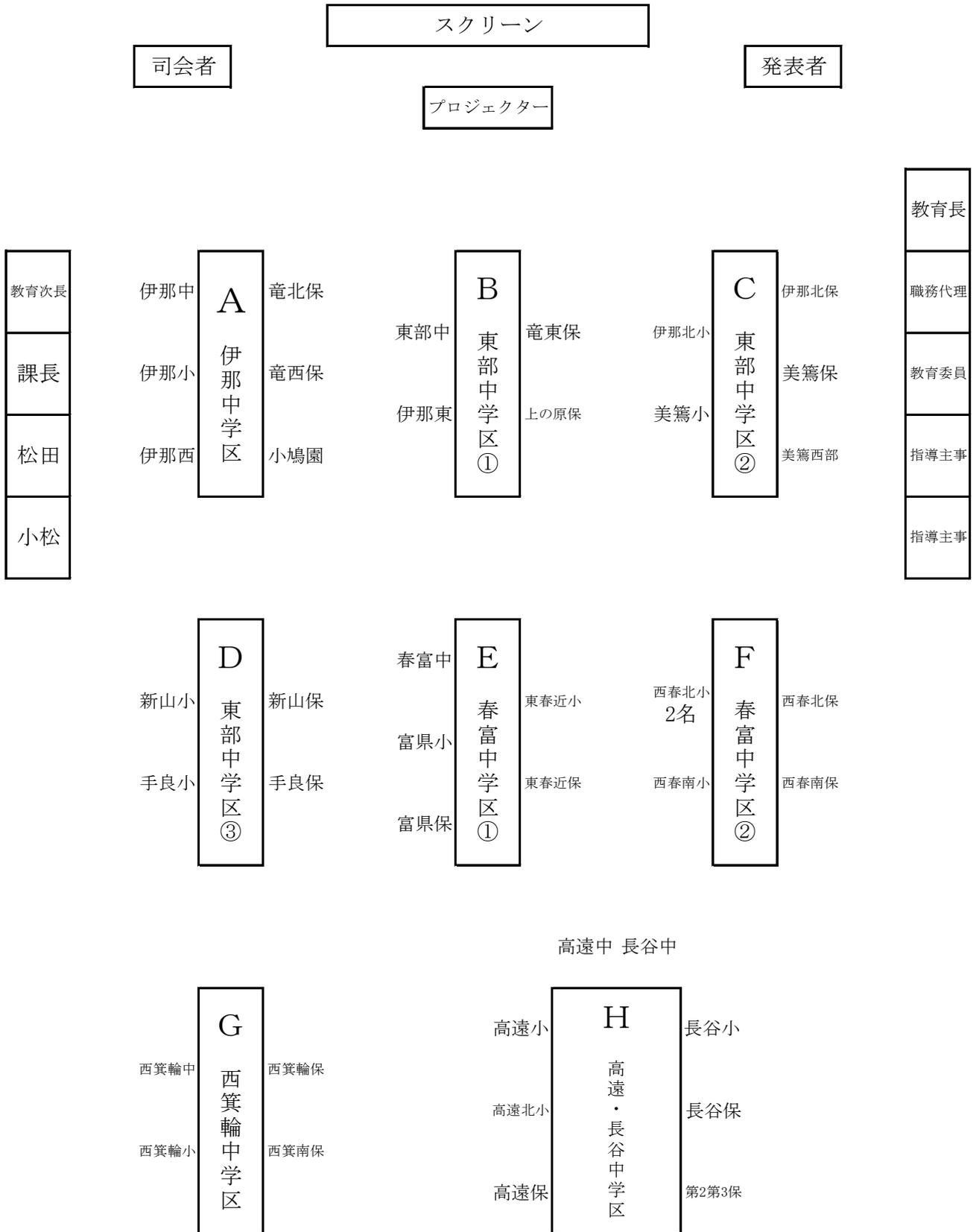
「暮らしのなかの食」出席者名簿

(敬称略)

番号	グループ	進行	学校名・保育園名	役職	氏名
26	F	○	西春近南小学校	栄養士	木下 莉佳子
27	F		西春近南保育園	園長	織井めぐみ
28	G		西箕輪中学校	給食指導主任	池田 伸也
29	G	○	西箕輪小学校	栄養教諭	松井 葉月
30	G		西箕輪保育園	園長	篠平 明美
31	G		西箕輪南部保育園	副園長	原 淑子
32	H		高遠中学校	学校栄養職員	中澤 友里香
33	H		長谷中学校	教諭	幸村 怜
34	H		高遠小学校	教頭	平澤 篤典
35	H		高遠保育園	園長	宮原 ひろみ
36	H		高遠第2・第3保育園	園長	下島 直美
37	H	○	長谷小学校	教頭	前原 修
38	H		長谷保育園	園長	下平 美保

座席表

令和6年度「暮らしのなかの食」取組実践報告会（市役所多目的ホール）



**基調実践報告****様式 1****令和 6 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書**学校名 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	特別支援学級の自立活動の学習と絡めて、野菜の成長、収穫したトマトの計量などを理科や算数の学習につなげた。	計量器を使い、針のメモリとトマトの大きさ（重さ）を確認しながら、丁寧に計量した。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	トマトを使った調理方法がどんなものがあるかを調べたり、栄養士からアドバイスをもらったりして、計画した。	トマトのそのものの味を大切にしながら、且つあまりその以外の調味料でコストがかからず、時間もできるだけ短く作れるものだと考えたときに、トマトソース作りに取り組んだ。	
3 安全な調理プロセスに関すること	お客さんに買ってもらうということは、食品の安全性が重要であることを伝え、調理に入る前の手洗いと殺菌、消毒の大切さを伝えた。	普段は手を洗うことの目的が自分のためであるが、今回はお客様に提供するものに直接手に触れることから、手洗い・消毒の重要性を学び、調理活動に取り組んだ。	
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	トマトを使って調理活動をするということを知った地域の方が、更にトマトの苗を譲ってください、たくさんのトマトを収穫することができた。	提供していただいた近隣の方を含め、作ったトマトソースを保護者の方に買っていただくことで、今回の活動を知っていただくとともに、感謝を伝えた。	

様式 1

令和 6 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	・「お弁当の日」の実施。栄養バランス、弁当箱の容量、いろどり等について学ぶ機会とした。	・栄養バランス、いろどり等を考え、生徒本人が弁当作りに関わることができた。 持ってこない、家庭科とのつながり、朝食食事作り	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	・本校では毎週火曜日の給食はソフト面を取り入れている。そこで地域産の小麦「ゆめちから」をつかった麺を何回か使用し、麺の違いを感じてながら食べている。 また、牛乳についても年 2 回「おもてなし牛乳」を使って上伊那の酪農家の取組を合わせて紹介している。	・ソフト麺は毎週具や汁を工夫していろいろな種類の麺料理を紹介しながら食べている。おもてなし牛乳は、毎日の瓶よりも安価で提供できるが、紙の処分や上伊那だけの生産数にも関わり、安価でも提供できない。また年 3 回しかないパンについては食の多様化を考慮すれば週に 1 回は取り入れることはできないか。	
3 安全な調理プロセスに関すること	・「お弁当の日」の指導の中で、衛生的な調理について学ぶ機会を設けた。お弁当を通して課題をもったり、将来の食事についても考えたりするせいとがいた。	・準備、調理、片付けのプロセスを行う中で衛生面の大切さに気づけた生徒もいた。 弁当の性質上、外部へ持っていきいものであることから、保存や管理の必要性を高めていきたい。また作るだけでなく、衛生面や片付け、段取りなども生徒が考えられるようになりたい。	
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	・地域の食文化の紹介として、ローメンや五平餅を提供している。食の変化の中で地域の食の歴史を理解し、関心を高める生徒の姿もある。	・郷土料理を給食の献立として提供するには調理する行程に時間がかかることや食材の費用もある程度必要となってくるため、給食で扱いやすくするための工夫は必要。	

様式 1

令和 6 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・図書館で借りた本の中にあるレシピを見ながら、強力粉や水、ドライイーストなどの各材料を計量する活動のなかで、計量ミスでパン生地の状態が変わるといった問題に直面し電子スケールを正しく使って的確に計量する大切さを感じていた。レシピにある人数分ではない量のパンを作る場面では、割合の計算をして各材料の分量を算出する姿があった。(4年敬組)</li> <li>・ご飯やお味噌汁を4人でつくることにあたり、食材の量は、レシピの1人分の4倍であるといった算数の学習につなげた。(4年直組)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・割合は5年生の算数で学ぶ範囲だったが、4年の既習事項も思い出させながら支援した。小数のわり算も解く必要が出て、やはりパン作りは算数の学習の必要感が生まれやすいなと思った。(4年敬組)</li> <li>・4年生で学習する、かけ算の筆算を使い計算することができた。また、計算間違いをして料理に失敗してしまったことをもとに、正確に計算することの大切さを学んだ。(4年直組)</li> </ul>	
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"> <li>・子どもたちが考えたお弁当のメニューについて、栄養バランスがどうか、栄養教諭に相談した。(4年直組)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯：野菜：おかずのバランスは、3:2:1が理想であることを教えてもらい、それをもとに自分たちのお弁当のメニューを考え直すことができた。(4年直組)</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パン生地を焼く場面では電気オーブンを使用しているが、オーブンの操作方法やしくみがわからず、火傷をしそうになったり、うまく焼けなかったりしたことがあった。(4年敬組)</li> <li>・野外でキャンプ飯づくりをした際に、火の起こし方や飯盒でご飯を炊く方法などを調べて行った。(6年勇組)</li> <li>・ピザやパンを作って販売をするにあたり、保健所の方や専門店の方と相談をしながら、食中毒に関する講習を受けたり、安全に提供するための保管の仕方や調理方法等について学んだりした。(6年智組)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼成時の温度 200℃が、どういう温度なのか、電気オーブンのどこが熱くなるのか、予熱とは何かなど『焼く』ということの意味を考える時間をとった。(4年敬組)</li> <li>・初めは火の起こし方が良くわからず苦戦していたが、物が燃えるためには空気が必要であることが分かり、かまどの作り方などを工夫してうまくつけられるようになっていった。(6年勇組)</li> <li>・食中毒について自分たちで調べたり、保健所の方の講習を受けたりしながら学んできた。食中毒を起こさないための食品の温度管理に気をつけたり、室内の衛生環境について学んだり、調理方法を工夫したり、実際に作ってみて中までしっかり火が通っているかを火の強さと時間について確認したりしながら安全に美味しく提供できる方法について調べ考えることができた。(6年智組)</li> </ul>	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おにぎり屋さん炊飯時の米の浸水時間を教えてもらい、毎日食べている給食のご飯はどのくらい浸漬しているのか疑問を持ち、栄養教諭を通して地域の炊飯業者へ質問した。(4年直組)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おにぎり屋さんは3時間浸漬しているのに対し、給食のご飯は30分の浸漬ということがわかった。給食のご飯も毎日おいしいが、商品として店で販売する場合は調理する人のこだわりが特に込められており、それにより調理法も変わってくることもあるのだと学んだ。(4年直組)</li> </ul>	

様式 1

令和 6 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、生徒会活動において給食メニュー立案に関わる活動を取り入れた。	1 年生で食に関する疑問や興味をいかに次の追究意欲につなげていくかが大きな課題。	
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"> <li>・生徒会図書委員会の企画として、本に登場するメニューを給食献立に出すことを計画・実施した。全校生徒に読書本で気になるメニューをアンケート調査し、その中から実現可能なメニューを生徒共に決定していった。</li> <li>・1 年生で「ご当地バーガーづくり」に取り組んでいる。今後、給食メニューとして採用されるように追究している姿がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒の関心は予想以上に高く、食事への関心を高める点において、有効であった。どうすれば本のイメージを崩さずに実現できるかという点でさらに工夫・改善が必要である。</li> <li>・生徒の学習過程において給食メニューとの連携は目標に取り上げられやすい。それにどうこたえていくかは今後の課題と感じる。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	1 学年で総合的な学習の時間において調理実習を実施する場合に、栄養教諭や家庭科教諭が安全な調理方法を指導する機会を取った。	家庭科の授業進度との兼ね合いで、調理実習の時期が限定されることがあった。中学で初の調理となる場合は今後も安全指導を丁寧に行っていく必要がある。	
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	給食に使用する地元食材を確保するために、JA にお勤めの方や地元農家の方をお願いしている。最近では、卒業生の保護者が玉ねぎを提供してくださるなど、地域の方から提供したいという声が出てきていることがありがたい。	本校は食材の必要量が多く、地域からの食材を集めることが難しいこともある。そんな中で今後も地域の農家さんや卒業生の家庭とのつながりは大切にしていきたいと感じている。	

様式 1

令和 6 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行う。そこで例年、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ている。	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。	昨年度に引き続きの活動
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。  (栄養教諭)  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。昨年度実施した際に長ねぎ以外の食材も使えないかとのお話があり、今年度は春にブロッコリー、冬に白菜を使用し、都度、児童に紹介した。	機械に長ねぎを入れて、空気力で皮を剥くため、最初は機械の音に驚いて恐る恐るな児童もいたが、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。  児童の中には長ねぎが苦手な子もいるが、「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	皮むきの様子は、写真で掲示し、全校に紹介した。
3 安全な調理プロセスに関すること			
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	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。		

様式 1

令和 6 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"> <li>・団子を作って季節の行事を楽しみ生活科の学習に繋げた。計量カップで分量を測定した。(2年)</li> <li>・支援学級の畑で作った野菜の苗や種を購入した。調理活動を行ったり、全校の保護者への販売を行ったりした。(特別支援)</li> <li>・なかよし学年で一緒にやきいも大会をするために準備を重ね、交流を深めていった。(3・4年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仲間と話し合いながら協力して調理し、算数の学習内容を思い出しながら活動した。(2年)</li> <li>・野菜に対して苦手意識を持っていた子ども達が、収穫まで関わることで、野菜に対する意識が変わり、苦手意識を少しずつ解消できたり、食材として大事に扱おうとしたりするようになった。(特別支援)</li> <li>・いままで大切に育ててきたサツマイモと一緒においしく食べたいという願いをもち、意欲的に参加していくことができた。(3・4年)</li> </ul>	
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"> <li>・自分たちの畑で作った大豆からきなこを作る。(2年)</li> <li>・自分達で作ったもち米を使って収穫祭を計画し、栽培した。(5年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・季節の行事を楽しみたいという子どもたちの願いから、素材を生かした料理ができないかと考え、解決していった。(2年)</li> <li>・自分達で収穫した大根やこんにゃくいもを生かせるような献立を考えたことで、食べ物への感謝の気持ちを高めることができた。(5年)</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やきいもをするにあたり、火が通りやすい大きさにいもを切ることや、こげないように全体をしっかり包むことを知った。(1年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・たき火から燗にして調理する体験をもつ子は少なく、火のよさ、怖さを知らないなので、火を使った調理の機会を増やしたい。(1年)</li> </ul>	
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"> <li>・お団子を家に持ち帰り、お家の方に見せて一緒に話す機会を設けた。(2年)</li> <li>・耕起や草取りをして下さる畑の地主さんや米作りの指導をして下さる法人みすずの方々に感謝し、収穫物や加工したお餅を届けた。(5年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お家の方に見せた時の反応の様子や作った料理について話す機会を作ったことで、家庭での食に対する意識を高めることを目標に、収穫した野菜を持ち帰らせたり、親子で調理を行う機会を家庭に提案したりした。(2年)</li> <li>・お世話になった方々に向けて、お礼の気持ちを伝えることができた。(5年)</li> </ul>	

様式 1

令和 6 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>【5 学年：総合的な学習の時間 お米作り】</p> <p>&lt;社会&gt;米作りに適している庄内平野と自分たちが住んでいる場所の違いは何か学習をした。</p> <p>&lt;国語&gt;米作りについての作文。</p> <p>&lt;図工&gt;稲刈りに取り組む自画像の制作。</p> <p>&lt;家庭科&gt;お米の研ぎ方、炊き方の学習。</p>	<p>これまでは田植えや稲刈りが単なる季節の行事として終わってしまうことが多かったが、米作りについて教科横断的に学習していくことにより、子どもたちは米について多角的に学び、米作りに対する想いや学びを深めていった。また、地域の方の力をかりながら、田植え前の稲の苗を観察したことから、自分たちの手でお米を美味しく炊き上げたことまでの一連の活動を模造紙にまとめ、全校や保護者に伝えることが出来た。</p>	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	<p>収穫祭では保護者へおにぎりとして振る舞うため、給食の時間などにおにぎりを握る練習を行った。</p> <p>また別日には、5 年生が育てたお米を給食として提供し、全校に味わってもらった。</p>	<p>収穫祭で自分たちが育てた美味しいお米を味わった子どもたち。自分たちで作ったお米を自分たちで炊き、おにぎりにして全校に食べてもらいたい想いがあった。本校は委託炊飯のため、また衛生的・時間的にも難しいことから、炊飯業者に頼んで炊いてもらい、自分たちのお米が一層美味しく感じられるように 1 食分の献立を学年で考えて給食で提供した。</p>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<p>収穫祭ではおにぎりの他にみそ汁の調理も行った。包丁や火の取り扱い、衛生について再確認した。</p>	<p>調理実習を行う際、安全面についてその都度確認していけるとよい。</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>お米の苗を育てて出荷している地元の方のところへ見学に行った。また、苗の出荷作業の手伝いもさせていただいた。その方から苗を購入しお米作りを行った。(学校応援団の方)</p>	<p>育った苗を買って米作りを行ったが、お米作りの学習を早めにスタートさせて苗を育てるところから自分たちで挑戦してみたい。</p>	

様式 1

令和 6 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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 来年以降も給食と学習の連携を継続していきたい。</li> <li>・ 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うい。</li> </ul>	
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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 1 年生の畑でできた野菜や 5 年生の田んぼでとれたもち米、保育園児と一緒に栽培したさつまいもなど、たくさん給食に使用することができた。</li> <li>・ 保育園の畑でとれただいこんも給食に使用することができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 年度初めに野菜を提供してくださる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。</li> <li>・ クラスで作った野菜や、保育園児と一緒に栽培する野菜なども年度初めに収穫時期・野菜の種類などについて、声をかけられるとうい。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ カレーパーティーの時の「カレー作り」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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 当日、一緒に作業しながら、声かけを行ったが、事前に高学年の児童に、安全な調理の仕方を指導することができるとういと思った。</li> </ul>	
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"> <li>・ 毎年、地域の方の竹林での「たけのこ採り」、「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。</li> <li>・ 野菜作りや米作りでは、保護者や地域の方の協力のもと実施することができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>	

様式 1

令和 6 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"> <li>・5年生が田んぼで育てたお米を使って、収穫祭で餅つきを計画。参加人数をもとに、どのくらいのお餅が必要か考え、もち米の重さを決めて計った。</li> <li>・3年生は畑で育てたキャベツを参観日に売るために、実際にスーパーに行って値段を調べたり、おうちの人にインタビューしたりした。大きさの違いや重さの違いで値段を変えるために、重さを計ったり計算をしたりした。また種子や肥料などかかった費用を売り上げから差し引くなど計算をした。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者の参加人数がなかなか確定せず困った。ひと臼でどのくらいのお餅をつくことができるかを優先して考えた。</li> <li>・収穫時期と販売の時期を合わせるのが難しく、天候やタイミングを見ながらの収穫となった。野菜の栽培について、ネットや聞き取りで調べたが、実際には調べた通りにいかなかった。野菜作りの大変さを実感できた。</li> </ul>	
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"> <li>・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。また、かぼちゃを使った料理について調べ、その中からかぼちゃマドレーヌを作り、先生たちに食べてもらった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バターナッツかぼちゃの料理法はあまり知られておらず、参観日に保護者から質問を多く受けた。参観日前に調理例などを調べて提示できればよかった。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関する事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年生や特別支援学級では畑で育てたポップコーンを調理したり、ジャガイモでフライドポテトを作ったりした。</li> <li>・1年生は畑で育てたさつまいもで干し芋づくりをした。ピーラーや干し芋スライサーを使って安全に活動できた。</li> <li>・特別支援学級では高遠少年自然の家に出かけてカレー作りを実施。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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・熱くなったフライパンの持ち手を触ってしまい、2年生の児童がやけどをしてしまった。今後は支援員の協力を得て安全面の配慮を優先させる。</li> <li>・3日間干して甘くなった干し芋はとても甘く保護者にも好評だった。</li> <li>・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。</li> </ul>	
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"> <li>・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いた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	

様式 1

令和6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"> <li>・上伊那農業の高校生との交流の中に、サツマイモの栽培、収穫、調理も計画した。</li> <li>・ジャガイモの重さをはかりで測ってから植え、算数の学習につなげた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苗の植え方などわからないことがあったが、高校生に専門的なことを教えてもらいながら活動をした。</li> </ul>	
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"> <li>・季節の食材として、学校周辺に出かけヨモギを摘んで団子にして食べた。</li> <li>・子どもたちが育てたサツマイモや小麦などどのように調理するのか考えた。また、給食の食材として使ってもらうように栄養士にお願いし、実際に給食で使用した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・どこでヨモギが採れるのか事前に、地域の方に協力していただき情報を得ておく。</li> <li>・小麦の製粉では、そば粉の混入を防がなければならず、製粉業者の選定に苦慮した。</li> <li>・様々な調理方法が提案されたが、調理する時間を確保することが難しい。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵アレルギーの子がいるため、使用する食材や調味料など家庭に確認をとってきた。</li> <li>・ガスコンロの火加減の調節方法といつ火を止めるのか説明した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガスコンロの扱い方、包丁の使い方など安全は道具の使い方だけでなく、食材選びでも安全に気をつけることを学んだ。</li> </ul>	
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"> <li>・地域の方に松茸山の管理についてお聞きし、実際に松茸山で収穫をした。また、松茸ご飯・お吸物を一緒に作って食べた。</li> <li>・小麦づくりでお世話になった地域の方に、お礼として焼きたてのパンを届けた。</li> <li>・入学祝いとして給食に五平餅をいただき、どのようにお礼の気持ちを表そうと考えた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・松茸は、収穫時期が不安定であり、雨天時には斜面に行くことが難しく、日程調整が難しい。</li> <li>・発酵に時間がかかるため、生地を冷凍することで時間調整できた。</li> <li>・お礼の手紙を書いて会社に届けた。製造している（関わっている）人の顔を見ることができればもっと食が大きくなる。</li> </ul>	

令和6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 給食・学習の連携・統合計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作る作物を決める際に、子どもたちから「給食で使ってもらって、全校のみんなに食べてほしい。」「自分たちで料理を調べて作って、おいしく食べたい。」との意見が出て、実った後にどうするのかの見通しをもつことで、意欲的に栽培活動に取り組むことができた。</li> <li>・生活科の時間に大根の料理を調べ、分量・作り方などを自分たちでまとめ、自分たちの力で調理活動を実践した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・iPadを使い、大根を使ったレシピを調べた。2人分の材料を班ごとの5人分の分量に変換したり、説明文の漢字を読んだりするために、どうすれば解決できるのかを協力して考えて取り組んだ。</li> </ul>	
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"> <li>・給食に自分たちが作った食材を複数回使用してもらい、その都度お昼の放送で「今日の〇〇に入っている△△（大根・サツマイモ・カボチャ）は、2年生の畑でとれた△△です」と伝えてもらったことにより、上手に栽培できた喜びを感じていた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当初は、大根を給食で使ってもらうことを考えていたが、サツマイモもたくさん採れたことで、自分たちが作りたかった様々なサツマイモ料理を給食で提供してもらい調理法を知ることができた。</li> </ul>	※提供した食材を使用してもらった献立は、次ページの青い囲みの通り。
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の安全な使い方、ガスの使い方など、家庭では今までに経験したことのない子が多かったが、教師が見守ることで安全に気をつけて実践することができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カボチャや大きなサツマイモは、自分たちで切ることは危ないため、給食で使ってもらうことで、安全に美味しく食べるすることができた。</li> </ul>	
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"> <li>・本校は自校給食であり、子どもたちが畑で育てた旬のものを使用してくれる。その際に、放送でも知らせてくれることで栽培への意欲が高まっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お昼の放送のお知らせでは、児童会の健康委員会に食材提供を伝えてもらうことで、全校に伝えることができた、給食室・児童会などに協力してもらうことで実践できた。</li> </ul>	

# 令和6年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告：資料学校名 西春近南小学校

令和6年

## 11月予定献立表

日	献立	主菜	副菜	汁	その他	11月の目標						
						たんぱく質	ビタミン	カルシウム	鉄	食物繊維	塩分	
1	金	ごはん	鶏の唐揚げ	カラフルサラダ	野菜スープ	ウインナー	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	584kcal 25.7g 21.5g 2.1g
5	火	ごはん	マカロニグラタン	ごま和え	かぶのみそ汁	あじろあげ	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	584kcal 21.3g 20.6g 2.9g
6	水	中華麺	じゃがまるくん	れんこんサラダ	五目タン麺	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	632kcal 26g 24.1g 2.2g
7	木	ごはん	チーズインハンバーグ	味噌サラダ	豆腐とねぎのスープ	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	666kcal 28.1g 27.2g 2.2g
8	金	キムタクごはん	五目煮	さっぱりサラダ	和風スープ	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	559kcal 24.9g 16.8g 2.7g
11	月	ごはん	豚汁	わかめサラダ	秋野菜のみそ汁	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	598kcal 27.1g 19.8g 2.4g
12	火	ごはん	羊羹	煮豆	けんちん汁	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	600kcal
13	水	うどん	鶏手巻き	ちやん汁	おにまんじゅう	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	600kcal
14	木	ごはん	ごまだれ焼肉	納豆和え	ほっこりみそ汁	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	600kcal
15	金	ごはん	鶏の唐揚げ	ほうれん草のおひたし	かぼちゃのシチュー	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	600kcal
18	月	ごはん	鶏肉のアプリコット焼き	じゃこサラダ	春雨スープ	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	570kcal 29.3g 16.2g 2g
19	火	ごはん	鶏と芋のレモン和え	おかか和え	お蔥のみそ汁	あじろあげ	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	624kcal 25.4g 22.1g 2.1g
20	水	中華麺	龍帯和え	肉みそラーメン	オレンジカップケーキ	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	622kcal 23.3g 18.9g 2.4g
21	木	ごはん	松風焼き	鶏マヨサラダ	チンゲンサイのスープ	ひき肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	619kcal 27.7g 23.4g 1.9g
22	金	ごはん	鶏肉とれんこんの炒め物	芋サラダ	ニラのみそ汁	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	677kcal 23.2g 16.6g 2.4g
25	月	ごはん	納豆味噌	コーンサラダ	豆腐	ひき肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	614kcal 26.6g 21.4g 2.1g
26	火	ごはん	鶏のさきこあんかけ	かぼちゃの和え物	添い豆腐のみそ汁	ベーコン	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	603kcal 28g 19.1g 2.4g
27	水	うどん	鶏手巻き	カレー	ハニーカステラ	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	667kcal 22.8g 20.7g 2.3g

令和6年

## 12月予定献立表

日	献立	主菜	副菜	汁	その他	12月の目標						
						たんぱく質	ビタミン	カルシウム	鉄	食物繊維	塩分	
2	月	ごはん	そば	かぼちゃのきん粉和え	ミネストローネ	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	608kcal 27g 20.5g 1.9g
3	火	ごはん	エビの唐揚げ	くりぐら	豆腐入りみそ汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	669kcal 24.5g 21.9g 2.3g
4	水	ラーメン	ピザまん	福寿布和え	味噌ラーメン	豚肉	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	675kcal 26.9g 20.1g 2.6g
5	木	ごはん	さかなの西京焼き	切り干し大根の漬物	かきたま汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	622kcal 28.4g 19.9g 2.3g
6	金	ごはん	ふくじゅあん	シーフードカレー	フルーツ	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	648kcal 19.4g 15.9g 2.2g
9	月	ごはん	あんかけ和風	高野豆腐のみそ汁	ポトフサラダ	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	655kcal 27.7g 22.9g 2.3g
10	火	ごはん	焼きじゃが	鶏肉の味噌サラダ	クラムチャgger	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	667kcal 26.1g 19.4g 2.2g
11	水	うどん	さつまいものかきあげ	のりマヨ和え	おだしつゆ	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	669kcal 20.9g 20.9g 2.4g
12	木	ごはん	鶏肉のみそ煮	もち麦サラダ	鶏ごぼう汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	607kcal 25.1g 22.7g 1.9g
13	金	ごはん	和風ラザニア	野菜のごま和え	けんちん汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	617kcal 23.2g 20.9g 2.1g
14	土	ごはん	サバの味噌煮	香煎サラダ	お蔥のみそ汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	620kcal 27.7g 25g 2.1g
15	日	ごはん	鶏肉のチリソース	さっぱりサラダ	なめこ汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	604kcal 27.7g 18.3g 1.9g
18	水	ソフト麺	じゃこサラダ	鶏肉の味噌煮	鶏肉のみそ汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	644kcal 25.9g 22.1g 1.9g
19	木	ごはん	肉と野菜の味噌炒め	和風サラダ	味噌汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	582kcal 24.4g 18g 2.2g
20	金	ごはん	鶏の唐揚げ	かぼちゃのいご煮	白菜スープ	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	603kcal 23.5g 15.9g 2.2g
23	月	ごはん	鶏肉の唐揚げ	チーズサラダ	ピーマン炒め	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	646kcal 24.4g 21.1g 1.9g
24	火	ごはん	キャベツシュマイ	ゆかりあん	鶏だんご汁	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	596kcal 25g 17.7g 1.9g
25	水	うどん	鶏手巻き	なます	野菜の和え物	とりにくい	牛乳	こんにゃく	玉ねぎ	小麦胚芽	米	601kcal 25.2g 25.8g 2.7g

※献立は都合により変更になることがあります(栄養価の基準はエネルギー650kcal、たんぱく質21.1～32.5g、脂質14.4～21.7g、食塩相当量2.0g未満です)

**ほうれん草のビタミンC**  
**夏と冬どりでこんなに違う?**

ほうれん草は、β-カロテンやビタミンCなどが豊富に含まれています。1月収穫しているほうれん草ですが、夏に収穫したものと、冬に収穫したものとでは、ビタミンCの量が違います。夏に収穫したものは約20mg、冬に収穫したものは約200mg、冬のほうれん草は約10倍のビタミンCが含まれているのです。

・12月2日～12月6日はお昼ごはんを減らしていただきます。ぜひ、この期間にたんぱく質を食べてください。

・2学期は、2年生が収穫してくれた「つたマイ」を大根とたくあんを使ってもらっています。野菜がおいしいのは、ぜひ食べてください。野菜がおいしいのは、ぜひ食べてください。

・「おいしい」給食時に使っているナフキンは、汚れたらちうちうち清潔なものを扱うようにしましょう。

令和6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	5学年が上伊那地方に伝承されている白毛稲の栽培をし、稲作の歴史や藁の使われ方等を学習したり、収穫祭を行って白毛餅づくりをしたりした。	白毛餅を伝承している農家が少ないため、一般的な教材はないが、伝承している農家の方（保護者）から話をうかがってその歴史や現在の様子を知ることができた。	
2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関すること	家庭科の時間に三色食品群や5大栄養素について学んだ6年生の学級で、栄養教諭が食育に関する授業を行い、栄養バランスや食べる楽しさを考慮した給食の献立を児童が考え、実際に給食として提供された。	児童は、まず栄養についての重要性を考えたが、そこからさらに「食べる喜び」について踏み込んで考えるようにし、毎日、食事を作ってくれている家族への感謝につながった。	
3 安全な調理プロセスに関すること	収穫した野菜(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。	調理経験の少ない児童については、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	2学年が生活科の学習で地域の方に教わりながら大豆の栽培をし、地域の「交流体験の家『やってみらっし』」に出かけて豆腐づくり体験をした。	豆腐が大豆から作られることをイメージしにくい児童が多かったが、体験を通して学ぶことができた。	

様式 1

令和 6 年度 「暮らしのなかの食」 取組実践報告書

学校名 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。収穫した野菜を調理し、販売もした。	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事、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 6 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1 年生は、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。</li> <li>・ 弁当の日に合わせて、5・6 年生は、栄養や盛り付けについて学んだ。6 年生は、全て自分たちで調理してお弁当箱に詰めるところまで行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 栄養教諭による授業、家庭科専科による調理指導を行った。次年度以降も継続したい。</li> </ul>	
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"> <li>・ 5・6 年生でソバの栽培、1～3 年生でみそ作りを行い、地域の方に高遠そばづくりを学ぶ計画であったが、大豆の収量が少なく、みそ作りは実現できなかった。そば打ちを今後行う予定。</li> <li>・ 図書館蔵書をもとに「本から出たごちそう」献立を実施。委員が本・メニューの紹介を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域の伝統料理継承を計画したが、動物の食害や天候によって収量が変化するため、計画通りの実施が難しい。野生動物の対策について地域の方の協力、支援を求めていく。</li> <li>・ 献立づくりに児童も参加できるように栄養教諭と連携を図る。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 自然で学ぶ日では、縦割り班に分かれて飯ごう炊さんを行った。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ことができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ アレルギー対策、事故防止。そば等アレルギーを起こす可能性がある食材に注意を払い、児童の事前チェックを必ず実施していく。また、アレルギー児童への代替活動を検討する。</li> </ul>	
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"> <li>・ 地域の方が育てたサツマイモを低学年が収穫し分けていただいた。そのサツマイモで全校焼き芋会や、調理を行った。</li> <li>・ 例年、そばづくり、そば打ち、みそ作りを地域の方から学ぶ計画をすすめている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域の方から学ぶ計画であるが、野生動物による食害、天候によって収量が変化し、実施できないのは残念である（本年度のみそ作り等）。収量に応じて臨機応変な対応を行うことや、野生動物対策を検討していくことが必要と考える。</li> </ul>	

様式 1

令和 6 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"> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・木の積み方や空気の送り方など野外炊飯での学習を思い出し、たき火を燃やすことができた。</li> </ul>	
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"> <li>・米を栽培し、おにぎりや五平餅を作った。</li> <li>・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ったり、ニンジンを使ったキャロットケーキ作りの計画を立てたり、班で相談しながら調理を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五平餅を作るにあたって祖母や地元の方と相談しながら、材料の調達や調理の計画を立てた。</li> <li>・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。形の悪いニンジンを食す工夫を考え、食材を無駄にしないように使い切ろうとケーキにする案が出た。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蒸し器を使うときの注意点を確認した。</li> <li>・焼き芋の焼き加減を確かめる機会を設けた。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・燠火の中から芋を出すのに棒を使うこと、直接触らず、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。</li> <li>・「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、野外炊飯での経験が出され、それに基づき実践した。</li> </ul>	
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"> <li>・五平餅の味噌の作り方を地域の方に教えていただいた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	

様式 1

令和 6 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・総合の時間に全校でさつまいもを栽培し、収穫したさつまいもを給食で使用したり、焼きいもにしたりした。</li> <li>・3年生はポップコーン用のトウモロコシも栽培した。</li> </ul>	<p>1、2年生のさつまいもは猿の被害にあい収穫することができなかったが、3年生のさつまいもは収穫することができた。</p> <p>ポップコーン用のトウモロコシは間引きに失敗し全滅してしまい収穫することができなかった。夏の暑さや日照りが強すぎた影響で葉が黄色くなってしまった。</p>	
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"> <li>・生徒が育てたさつまいもを給食に使用した。大きく育ち、焼きいもにするには大きすぎるものを提供してもらい、大学芋にして給食で提供した。</li> <li>・地元野菜を提供していただき、給食に使用した。地元食材を使う日は放送で紹介した。</li> </ul>	<p>さつまいもの状態を切ってみないと確認できなかったため、全使用量のうちの半分を生徒が収穫したものを使い、残りの半分は業者に発注した。生徒が収穫したさつまいもの状態もよく、提供してもらったさつまいもを使用することができた。</p>	
3 安全な調理プロセ スに関すること	<p>収穫したさつまいもの泥を落とし、天日干しをし、一本ずつ新聞紙で包んで保管した。</p> <p>焼きいもにする際も一本一本きれいに洗ってからアルミ箔に包んで調理した。</p>	<p>朝、夕の冷え込みが予想されたため、さつまいもが黒くならないように保管場所や温度管理に注意した。</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>引き続き生産者の方と連携を取りながら地域食材を給食に使用していけるようにする。</p>	<p>天候により収穫状況が変わってくる可能性があるため、生産者の方に状況を確認しながら調整をしていく必要がある。</p>	

様式 1

令和 6 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"> <li>・お米学習を行うにあたり、肥料播き、代掻き、田植え、草取り、稲刈り、脱穀、収穫祭等の大きな流れの中で、稲の生長を理科の植物学習を関連させ、できるだけお米に直接関わった。稲刈りまで通年を通して週一回は田んぼに行き観察した。</li> <li>・夏野菜やさつまいも等、各クラス子どもたちが栽培方法等を自分たちで調べて取り組んだ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生長の様子は、茎や葉の長さや株の数等の生長を数値化して観察することにしたが、その度に田んぼに入ることが大変だったので、観察する稲を児童がそれぞれ決めて、棒にメモリを付けて長さを測って生長の様子を観察した。</li> <li>・大豆作り(2年)では、温度等の条件が整わなかったために発芽しなかった。すいか作り(6年)では、収穫寸前で、カラスに突かれてしまった。</li> </ul>	5年  全校 2年 6年
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"> <li>・収穫したもち米を給食に使ってもらおうと栄養士の先生に相談した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・もち米を主食とするほどの量は無理があるが、主菜等に加えることは可能であるとのことだったので、2回ほど給食に出していただけた。昼の放送でも紹介をしてもらい、小中の児童生徒、職員に周知してもらうことができた。</li> </ul>	5年
3 安全な調理プロセスに関する事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫祭において、ついた餅を小分けにして、あんこ・きな粉・ゴマ等にまぶす作業を保護者と一緒に行った。</li> <li>・野菜を調理する時に、包丁やピーラーの安全な使い方を学んだ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つきたてのお餅はとても熱く、経験のない児童は火傷をしてしまうおそれがあるため、保護者と一緒に行った。火傷などの事故もなく安全に行うことができた。</li> <li>・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。</li> </ul>	5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"> <li>・収穫祭を行うにあたって、何のお餅を作るかを検討する際に、あんこ・きな粉・ゴマとおろし等まぶすものが挙がった。購入しなければならないものの中でできるだけ地域で作ったものを使いたいと考え、PTA 役員にお願いした。</li> <li>・地域の方や中学校で作った野菜が毎日給食に出る。地域の方に感謝しながら給食をいただいている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穫祭当日は、地元の大根でおろし餅を作った。</li> <li>保護者・兄弟姉妹・親戚等広く参加を呼びかけ、餅つきでは5年の当該学年の子どもだけでなく、兄弟姉妹や大人も参加して、みんなで収穫祭を盛り上げることができた。</li> <li>・今年度より、安心安全見守り隊の方との交流に、食の安全に関わる方にも参加して感謝の気持ちを伝えている。</li> </ul>	5年  全校

様式 1

令和 6 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	全校で総合的な学習の時間に畑活動を位置づけた。希望する野菜の担当班を、学年混合の縦割り班で編制して、栽培計画、育て方の調査・地域の方への聞き取り、全校への指示などを行った。室を使った保存について知り、校務技師さんや PTA の方の力をお借りして製作し活用している。教育事務所の指導主事を要請して、研究授業を行った。収穫した野菜は、学校給食の食材として提供されている。	作物によっては、栽培管理が難しく思うような成果につながりにくいものがある。失敗も含めて学習であるが、できれば達成感に繋がるよう地域のサポートを要請していく。	
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"> <li>・月 1 回、『麦わら帽子の会』とミーティングを行った。</li> <li>・給食用の食材として栽培した野菜を使った献立レシピを生徒が考え、実際に給食のメニューに組み込んだ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢化等の要因により、食材を提供してくださる生産者さんが減少している。</li> <li>・育てた野菜を使った料理を考え、実際に給食として提供される機会をもつことで、有用感が高まったと思われる。栄養士の負担にならない範囲で継続したい。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関すること	育てた唐辛子やネギ、にんにくを原材料としたラー油「長谷の太陽」の製造を社協の方とともに全学級が体験し、衛生的な製造について学んだ。ラー油は、給食の調味料としても使われている。	コロナ禍でしばらくラー油の製造に関わることができなかったが、何年かぶりに再開できた。どのように学びに位置づけ関わっていくかが課題。	
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	米など給食に食材を提供してくださる生産者の方に来校いただき、生徒と共に給食をとる機会を設けた。	生徒は生産者さんの姿を知ることができ、生産者さんは食材がどのように児童・生徒に届いているのか確認することができた。	