

Slow
Fooder's
Story
File *20Feature
article

学校給食2



取材を行った日の深谷市立上柴東小学校の給食献立は、カツ丼、アサリの味噌汁、キュウリのピリッと漬け、牛乳。ランチルームでは、校長先生も児童と一緒に給食を食べる。埼玉県では、県産の米のご飯、県産小麦のパン、野菜などが学校給食に使われている。

文●金丸弘美
Hiromi Kanamaru

写真●吉田彩子
Ayako Yosida

「手作りの」の食育

ランチルームの飾り付けから、豆腐作りの下調べまで、埼玉県の深谷市立上柴東小学校の教育現場では、マニュアルにとらわれない自由な空気が溢れている。それは、「オリジナリティ」を大事にする市の教育方針と、校長先生をはじめとするスタッフの方々の教育に対する姿勢の表れなのだろう。

埼玉県深谷市の深谷市立上柴東小学校のランチルームは、とてもにぎやか。手作りの温かい感じがあふれている。入口には本日のメニュー「カツ丼、アサリの味噌汁、キュウリのピリッと漬け、牛乳」が飾られている。中に入ると、向かい合わせのテーブルで、子供たちが給食の真ん中。黒板には、卒業生が作成した楽しいカエルたちの黒板やカーテンが飾られ、窓には5・6年生の給食担当が作成したアジサイの花が咲いている。壁には、赤、黄、緑のシャツが貼られている。それは「赤」＝血や肉や骨になるもの・鶏肉や牛乳など。「黄」＝働く力になるもの・芋、うどんなど。「緑」＝体の調子を整えるもの・ねぎ・ほうれん草、きゅうりなどと、食べ物の働きがわかりやすく紹介されている。

そして同じ成分をもつものにとんな食べものがあるのかクイズを出す。さらに、その栄養価のバランスがどうなっているのか、常備されたパソコンから取り出したグラフを使っても紹介するのである。パソコンには、あらゆる食材のカロリーやビタミンなどのデータがソフトに入っていて、食べ物のバランスを自由に見て理解できるようにしている。

ランチルームでの給食は、一学期は5月から7月にかけて、各学年で年2回行っている。今回は6年1組が、参加した。利用は7年目になります。教室より少し広く、コンピュータを使っている栄養指導や食事のマナー等、栄養士が指導をします。二学期はバイキング給食でも使います。それぞれが料理を取って、自己管理能力の育成を図り、自分の健康管理を考えた食生活が営める児童の育成を」と、斉藤さん。

バイキングは、1年生は、オニギリ、サラダなど、大中小の





全谷市の教育方針は、「特色ある学校づくり」だという。上柴東小学校では、全職員が総合的な学習生活科の中で農業体験からパソコンを利用した食教育まで、幅広く“食べる”ことを考える授業を行っている。



金丸弘美 (かなまる・ひろみ) ●1952年佐賀県生まれ。「ニッポン東京スローフード協会」設立発起人。農業や食材、環境問題などをテーマに、ライター、エディター、コーディネーターとして活躍。特に農業については、ここ5年の間に全国の農村200か所、東京の野菜売場50か所を自らの足で取材した。近著に「新農業ビジネスたぐいまる大奮闘」(NAP)、監修に「ニッポン東京スローフード宣言!」(木楽舎)などがある。

0006

とも行われている。字を覚えてもらったりというこ

また、ふだんの給食では、何が材料に使われているか分かるように、毎日、廊下にその日の給食と材料が展示されたり、5月のカツオの照り焼きのおかずの時には、カツオを1匹まるまる仕入れて、児童たちに全体の姿を見てもらい、「鰹」という字を覚えてもらったりというこ

の命をいただいで私たちが成り立っているということを、教育のなかで伝えられればと思っ

校長の須長久先生は「体験して造った育てたりというのは子供たちは大好きです。それが他の学習にもいい意味で波及しているなど感じています。多くの命をいただいで私たちが成り立っているということを、教育のなかで伝えられればと思っ



「多くの命をいただいで私たちが成り立っている」ということを、教育のなかで伝えられればと思っ



大きさを覚えて、自分で食べられるだけの量を選ぶ力をつける。6年生となると、肉、卵、魚、サラダ、オニギリ、フルーツなど選択肢が広がり、自分にとって必要な栄養価のバランスを見て食べるのである。

旬の食材を使ったものや、行事に合わせた「行事食」というのがある。これによって季節や暮らしを学んでいくのである。1月は「郷土食」。郷土の深谷ネギを利用したネギめた、にほうと(煮込みうどん)。7月は「七夕」で、そうめん(天の川)、ニンジン、大根(短冊)、オクラ(星)と、食材で七夕行事を形にしたもの。11月は「秋の味覚」。生徒が学校で栽培したサツマイモを入れたご飯、学校の校庭でとれた銀杏を使った銀杏ご飯、などである。また、5月には、「青空給食」というのがある。給食室では、おかずをアルミカップに入れ、教室で児童が家から持ってきた空の弁当箱に詰めて、学校の隣の公園でシートを敷いて野外で食事を楽しむのだ。

また、ふだんの給食では、何が材料に使われているか分かるように、毎日、廊下にその日の給食と材料が展示されたり、5月のカツオの照り焼きのおかずの時には、カツオを1匹まるまる仕入れて、児童たちに全体の姿を見てもらい、「鰹」という字を覚えてもらったりというこ

さらに6年生の歴史の授業では、栄養士の斉藤さんが参加し、室町、平安、江戸などの食事を紹介し、実際に食材を味わったり、栄養バランスをパソコンでグラフ化する、といった、ことも実施されているのである。なかでもユニークなのが、3年生以上が取り組む「食」を基本にした総合的な学習だ。3年生は、サツマイモを畑で栽培、その育て方はもちろん、由来、歴史の調査、さらに担任と栄養士とでイモを使った蒸しパンづくりを行っている。

4年生は、ゴミの勉強。給食から出るゴミの調査、昔と今のゴミの違い、牛乳パックを利用した石鹸づくりなどを学ぶ。給食のゴミは、学校で堆肥し畑に還元される。5年生は、校庭に隣接した田んぼを作り米を、畑では大豆を作る。大豆から豆腐や味噌、醤油も造る。醤油の講師を探すために生徒自ら醤油屋を探して、直接電話で交渉も行った。結局、先生たちも手伝って、県内の醤油屋さんが学校に来てくれて、授業で醤油を仕込んだのである。地域の人たちにもボランティアで先生になつてもらうことも試みた。「醤油の先生」は大変な好評であった。

校長の須長久先生は「体験して造った育てたりというのは子供たちは大好きです。それが他の学習にもいい意味で波及しているなど感じています。多くの命をいただいで私たちが成り立っているということを、教育のなかで伝えられればと思っ