

〈第2分科会〉

地場産物を活用し、地元の魅力を発見できる児童
生徒の育成をめざして

～市全体で取り組む、地場産物を活用した食育～
交野市立交野みらい小学校
栄養教諭 笹山 歩暉

1. はじめに

交野市は、大阪府と奈良県の県境に位置し、人口約7.7万人である。東側と南側が山に囲まれる地形となっており、市域の中央部を天野川が流れている。市内には小学校9校、中学校4校の公立校がある。小中学校統一献立で、センター方式で調理・配送、提供をしている。

季節ごとに様々な地場産物が収穫でき、給食にもとり入れている。年間を通じてほしいだけ、春はじゃがいも、たまねぎ、夏はきゅうり、かぼちゃ、なす、秋はしろねぎ、冬は新米の交野産米等を、随時学校給食で活用している。市の農業生産連合会では、じゃがいものレッドムーンという品種のうち、農薬や化学肥料の使用を抑えた大阪エコ農産物に認定されたものを「かたのルビー」と名付けて、地元ブランド品として発信している。6月から7月にかけて収穫できる「かたのルビー」を、給食にも積極的に使用している。こうした地場産物は、市内の飲食店やスーパーマーケットでもみかけられ、地域の魅力向上に寄与している。

2. 交野市の食育推進体制と課題

本市の給食センターには、現在、小学校の所属となっている栄養教諭が2名配置されている。

自身が所属する交野みらい小学校の令和4年度の学校教育診断において、「あなたは給食の時間を楽しみにしている」の肯定的回答結果が、「よくあてはまる」と「ややあてはまる」の合計が88.8%にのぼった。交野みらい小学校は残食も少ない傾向にあり、給食を楽しみにしている児童が多く、学校全体としてもよく食べる学校だと言える。しかし市全体でみると、残食率の低い学校と、残食率が高い学校に分かれている現状が見受けられることが課題である。

また、豊富な地場産物があるにも関わらず、その周知が不十分なことも課題だと考える。他の教員と話しても、交野市で何が収穫されているのかについてよく知らない、「かたのルビー」とは何なのか、という話を聞く。

3. 研究仮説

国の第4次食育推進基本計画には、学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である、とある。そのため、地場産物を給食に使用し、児童生徒に周知することは、交野の魅力に気付くことや、感謝の心を育むことにつながると考えた。

そこで、地場産物を広く周知し、教科と関連した食育を進めることで食事の重要性や食への感謝の心を育むことを目標として取り組んだ。

4. 取組

(1) 地場産物の周知方法

① 献立表による周知

交野市の学校給食献立表で、本市で採れた野菜や米、みかん等を紹介している。



献立表で地場産物を紹介していることを、児童に改めて伝えると、「交野市で採れたものを使っていて、新鮮さを大切にしていることが分かった」や、「交野で採れた野菜やお米を食べられることが楽しみのになった」、「献立表の今月の地場野菜の部分に注目して見ようと思った」などの振り返りが見られた。

② 給食時間における食に関する指導による周知

献立表で地場産物を紹介しているものの、提供日までは記載していないため、地場産物を使用した日は、栄養教諭が学校へ赴き、その日の給食に地場産物が入っていることを教室で周知している。今日の給食に地場産物が入っていることを紹介すると、おかずの中に入っているか確認の様子や、入っていたことをクラスの児童同士で報告し合うといった様子が見られた。また、食缶の蓋に地

場産物について紹介する手紙を貼った際には、給食が終わった後も廊下に貼り、手紙を読む様子が見られた。

③掲示による周知

交野みらい小学校には、市域のどこでどのような地場産物が採れるか張り出す掲示板が給食配膳室の前にある。これを見ることで、教育活動のいかなる場合でも周知が可能であり、児童や教員が繰り返し見ることで定着を図ることができる。



このような掲示を行うことで、のちに述べる6年生の家庭科での献立作成の授業において、地場産物を取り入れた献立を考えるという課題を与えた際、掲示物の内容を思い出そうとする様子が見られた。

④食育だよりによる周知

毎月家庭に向けて配付している食育だよりに「地場産物を知ろう」というテーマで、地場産物の紹介を行った。交野市の地図に収穫される野菜の種類と場所を掲載し、どの地域で何がよく収穫されているのかという周知を行った。

この食育だよりを配付したことで、他の教員から、「学校の近くで収穫されていることが分かった」や、「こんなにたくさんの野菜が収穫されているなんて知らなかった」などの感想があった。

⑤イベントでの周知

交野市立学校給食センターでは、例年、「親子料理教室～English Cooking～」というイベントを夏休みに実施している。そこで使用する野菜や米は、市の農業生産連合会と連携し、地場産物を購入している。地場産物を実際に見て、触れ、調理することで参加した児童生徒と保護者に周知することができた。



「親子料理教室～English Cooking～」でのスライド

また、PTAの給食試食会においても、地場産物の説明をすることで、「交野市の地場産物を給食に使っていただいていることに感動した」というコメントもいただいた。

⑥集会での周知

給食物資納入業者、農業生産連合会と連携し、「かたのルビーコロケ」を開発し、学校給食で提供した。その際、「かたのルビー」を生産している農家の方へインタビューを行い、野菜を作る大変さや、子どもたちへの思いを伝える動画を作成した。そして、かたのルビーコロケが給食に出る日の朝学習の時間には、この動画を児童や教員で視聴した。

(2) 地場産物を活用した教科と関連した食に関する指導

①教科の中での周知

5年生の家庭科の「ご飯とみそ汁を作ろう」という単元で、交野産の米を使用した。5年生は地域の田んぼで田植えと稲刈りを行ったり、事後学習で近隣の米農家の方に講話していただく授業を実施したりと、稲を植えてから米になって食べるまでの一連の流れを体験した。

田植えと稲刈りを終えて、「農家の方の大変さが分かった」や、「地域の方の手伝いができ、学べたことがよかった」、「毎日食べているお米だが、作るのにこんなに手間がかかっているということを実感した」、「お米を作ったり、売ったりしてくれている色々な人に感謝の気持ちを伝えたい」、「お米を大切にしようと思った」、「他の作物も育ててみたい」などの振り返りが見られた。

地元の農家の方と関わり、実際に地場産物を育てる体験をすることで、食べ物や生産者への感謝の気持ちを育むことにつながったと考える。

6年生の家庭科の「1食分の献立を作ろう」という単元では、地場産物を取り入れた給食の献立を考えるという課題を設定した。

交野市でどんなものが採れるか説明をする前から、「交野で採れるぶどうを入れたい」という意見が出された。授業後の振り返りでは、「地場産物を取り入れて献立を考えるのが難しかった」という振り返りがあったが、教科と関連して地場産物の指導を行うことで、教科の学びが深まり、地場産物の周知も行うことができた。

5. 成果と課題

令和5年度の道徳の授業において、「交野市の良さを見つけよう」という単元が実施された。その際、例年ではなかった「交野市にはかたのルビーがある」という発言がみられ、地場産物の周知は地元の魅力の発見にも寄与できるのだと実感した。

このような結果が得られたのは、市の献立表や親子料理教室などのイベント、校内で周知できる掲示物、給食試食会での保護者への周知等、あらゆる方向から児童にアプローチしたことが効果的だったと考える。

今後は、地場産物の周知にとどまるのではなく、地場産物を教材として教科の中で使用を進めたり、地元の農家と児童をつなげることで、児童生徒に食や地元への興味や郷土愛を抱かせたり、食事の重要性や食への感謝の心を育ませることにつなげたい。また、ただ地場産物の周知を行うだけでなく、地場産物のメリット、デメリット、なぜ積極的に使用するのかなど、具体的な理由を比較して周知することで、より説得力のある指導につなげていきたい。

なお、これらの取組みは栄養教諭が配置されている学校で主に行われていることであり、今後はより多くの学校においても同様の取組みができるように工夫が必要だと考えている。毎月開催している献立作成委員会において、地場産物の周知を行ったり、栄養教諭が作成した教材を、タブレットを活用して市内のどの教員も使用できるようにしたりして、市全体で食育に取り組んでいきたい。また、小学校だけではなく、中学校においてもこれらの取組みができるように、各中学校の給食担当の教諭と連携を図りたい。

6. おわりに

今回の取組みを通して、食育は教科や立場などの垣根を越えてつながれる効果的な学習方法であると実感した。

交野市には多くの地場産物がある。これらと児童生徒を、学校給食を通してつなげることで、地元の魅力を知る児童生徒を育てていきたいと考える。また、地場産物の魅力を児童生徒が知り、感謝の心を持つことで地場産物の

生産の盛り上がりにも寄与したいと考えている。そのためにも、栄養教諭がコーディネーターとして様々な関係機関と連携を図り、学校給食や地場産物が生きた教材として学校教育活動に取り入れられるよう、指導に取り組んでいきたい。