

5 献立表のビジュアル化

クラス掲示用献立表をカラー印刷し、家庭用には地場産物をわかりやすく地場産物の覧を設けた食品分類表を配布している。

平成21年
4月
こんだて

はやおき
あいさつ
あさごはん



ここからだにやさしい「にしごうマクロビ給食」で今年度も元気にスタート!

にしごうマクロビ給食の特色

- 週4回のご飯給食
雑穀ごはん(七穀、麦、黒米)
はい芽米・にこ(こパン(米粉パン))
- 和食中心メニュー
魚料理・たっぷり野菜・お豆と豆製品
- 地産地消
学校給食協会の
学校農園
こだわりの食材

はやおき
あいさつ
あさごはん

西郷村学校給食センター

月	火	水	木	金
7日 入学お祝い献立	8日	9日	10日	
13日	14日	15日	16日	17日
20日	21日	22日	23日	24日
27日	28日	29日	30日	

平成21年
5月
こんだて

はやおき
あいさつ
あさごはん



西郷村学校給食センター

月	火	水	木	金
4日 みどりの日	5日 こどもの日	6日 振替休日	7日	8日
11日	12日	13日	14日	15日
18日	19日	20日	21日	22日
25日	26日	27日	28日	29日

テーマ1～3に共通する具体的な実践

1 食育講演会

6月23日 演題「食育は命の授業」

講師 新白河中央病院 副院長 北原朋広先生

2 残菜ゼロ運動週間

第1回 10月26日～30日

第2回 2月 8日～12日

3 食育アンケート

対象 村内小学5年生 中学2年生 その保護者全員

実施日 第1回 7月18日

第2回 12月20日

内容及び結果

「にしごうマクロビ給食」という特色ある学校給食を中心にして、食育を推進しているが、この「にしごうマクロビ給食」については、児童生徒の62%、保護者の63%の人が、「わからない」「あまりよくわからない」と答えており、まだまだ理解されていないことがわかった。

「地産地消」については、児童の78%、保護者の82%の人が「知っている」「だいたい知っている」と答えており、理解されてきた。

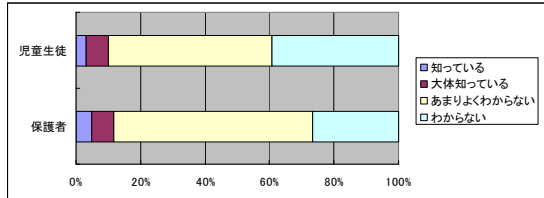
「学校給食は好きか」では、「嫌い」「大嫌い」と答えた児童生徒が6%いた。「給食を全部食べるか」では、「時々残す」が35%、「いつも残す」が3%いた。この結果をふまえて、残菜ゼロ運動週間を設けたところ、その週間中は残菜が1%に減り、「残さず食べることは体にも環境にもいい」との意識が高まった。しかし、その反面、全体の残菜は減ったが、食べる量には大きな個人差があり一人一人が適量を

食べていないという新たな課題も見られた。

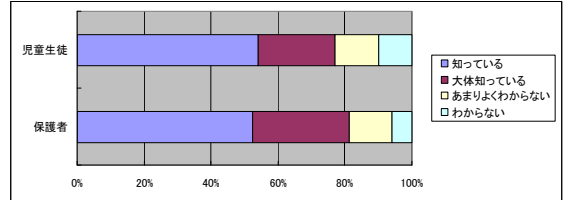
また、食事の前に手を洗わない児童生徒が約2割、家で食事の前後にあいさつをしない者が約3割いたことから、残さないで食べることの大切さや食生活におけるマナー等の指導についても継続して指導していく必要がある。

この結果を課題として、児童生徒には授業や給食指導資料を通して、保護者には試食会や講演会などあらゆる機会をとらえて、学校家庭と連携して指導している。

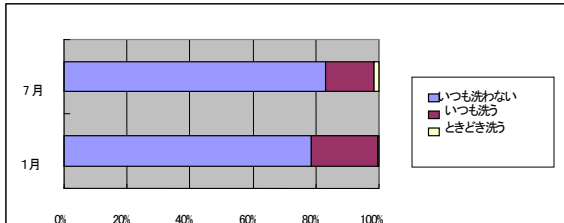
Q、あなたは、西郷村の郷土料理を知っていますか
(全員)



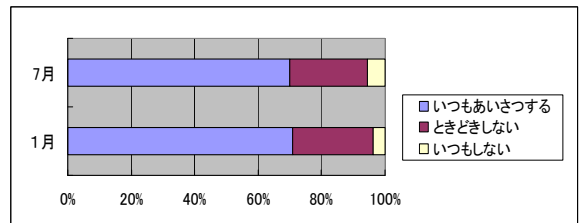
Q、あなたは「地産地消」ということばを知っていますか
(全員)



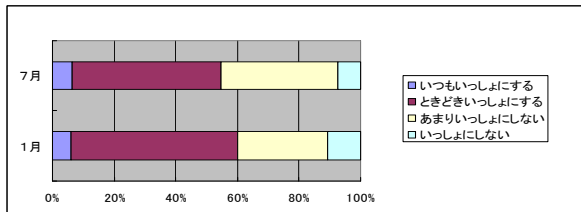
Q、あなたは、食事の前に手を洗いますか
(児童生徒)



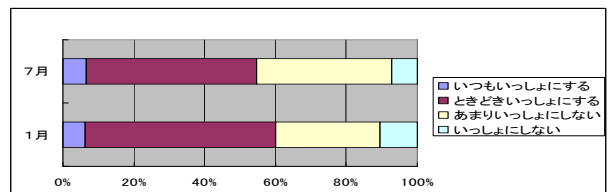
Q、あなたは、家で食事をするときに「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしますか(児童生徒)



Q、あなたは、お子さんと一緒に料理することはありますか
(保護者)

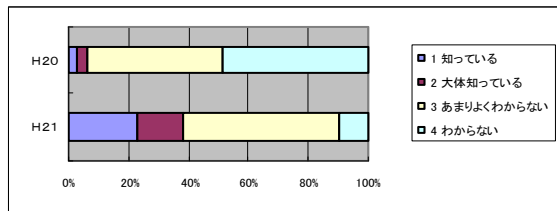


Q、あなたは、普段の食事で「地場産物」を利用していますか(保護者)

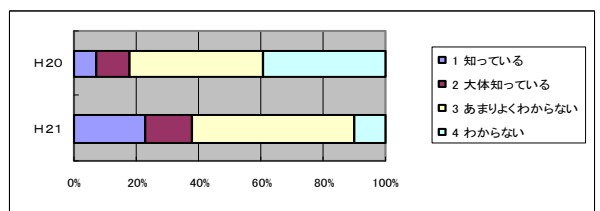


<昨年度との比較>

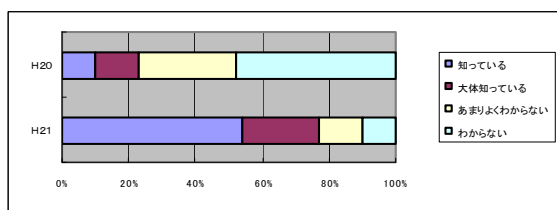
Q、あなたは「にしごうマクロビ給食」について知っていますか。
(児童生徒)



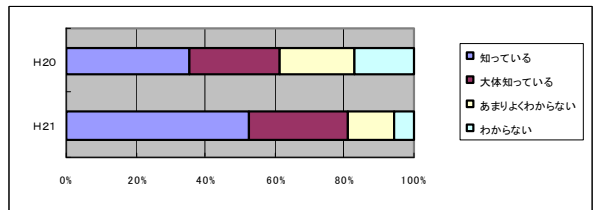
(保護者)



Q、あなたは「地産地消」ということばを知っていますか
(児童生徒)



(保護者)



数字で変化のあった事項について

地場産物の活用率	H20年度平均 30%	→	H21年度2月 50%
朝食摂取率の変化	H19年度7月 92%	→	H21年度11月 99%
米粉パンの回数増	H20年度 1回/月	→	H21年度 2回/月
給食の残菜量の変化	H20年度平均 5%	→	H21年度平均 2%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ①朝食摂取率が92%(平成19年度)から99%に向上した。
- ②残菜が5%(平成20年度)から2%に減少した。
- ③地場産物活用率が(平成20年度)30%から50%に向上した。
- ④献立表や給食だよりを見る保護者が増えて、地産地消についても理解するようになった。
- ⑤地場産物を取り上げ、地域の食材や食文化を学ぶことにより、生産者の気持ちを理解するようになり「感謝の心」や「郷土愛」が育まれた。
- ⑥お弁当の日を設定したことにより、児童生徒も保護者も食に関する意識の高まりがみられた。さらに、親子のふれあいの機会にもなった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ①特色ある「にしごうマクロビ給食」や地産地消についての理解度をさらにアップさせるために、あらゆる機会を通して啓発する。
- ②給食や調理実習等を通して、児童や保護者に郷土料理や伝承料理を知らせる。
- ③野菜の栽培や調理実習等の体験学習を増やし、児童生徒に「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を一層高める。
- ④「箸の持ち方」や「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ等食事のマナーについて、家庭と連携して身につけさせる。
- ⑤品質向上や害虫駆除方法等の研修を深め、計画的で安価な地場産物の納入や経費節減をはかる。
- ⑥村民全体に関わる村保健センターや保育所等と連携した食育をすすめる。