

令和6年度 心を育む学校給食週間の取組み

◆実施校数:338 校

学校給食を実施している小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、特別支援学校

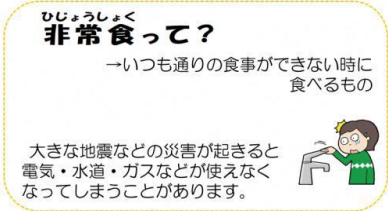
◆実施内容

「おこない」づくり	しっかりした味覚を育て、おいしいものを見分ける力をもつ。
	望ましい食習慣と規則正しい生活習慣を身につける。
【取組みの特徴】 地元の食材に触れて学ぶ活動や地場産物をふんだんに使った魅力ある給食、我が家や地域に伝わる伝統料理の調理実習等を通して、改めて山形の食のおいしさを実感するなどの取組みが多かった。 また、日常の生活習慣(特に朝ごはん)や食事のマナー(姿勢・食べ方・箸の持ち方・食器の返し方等)、衛生管理(手洗い等)について楽しみながら自己評価して日々の食生活を振り返る取組みや、災害時の食事、給食とSDGsの視点から、マナーについて考え行動する取組みもみられた。	

～食材当てクイズ(寒河江市立柴橋小学校)～



「おこない」づくり(自己管理能力の育成)取組事例

学校名	山形市立桜田小学校
実施期間	令和6年12月16日(月)～12月20日(金)
【教科と連携】 ○災害時に備え、非常食について知ろう(4年生) 山形市防災課から災害用備蓄品を提供していただき、4年生の災害関係の学習と連動して災害時に必要な食料などについて学習した。本校は災害時に避難場所になっており、アルファ化米やレトルトおかゆなどを備蓄していることなどの説明を受けた。 ◎成果 昨今の自然災害や学習内容と関連付けたことで、今の自分や家庭で出来る事を考えるきっかけとなった。 <パワーポイント資料抜粋>	
  	

校名	山形市立西山形小学校
実施期間	令和6年11月11日(月)～11月29日(金)
【委員会活動】 ○「手洗いコンテスト」の実施 パワフル委員会の取組みとして、11日と12日に「手洗いコンテスト」を実施し、感染症などの予防策を講じながら、衛生面に気をくばり、給食活動ができるように学校全体で取り組んだ。 ◎成果 手洗いコンテストの実施は、安全な給食活動をする子どもたちの意識を高めるために効果的だった。	
 	

学校名	寒河江市立南部小学校
実施期間	令和6年10月7日(月)～10月11日(金)
【委員会活動】 ○「はてなボックス」の設置 児童健康委員会が「はてなボックス」を設置し、ボックスの中に何が入っているか、児童はワクワクドキドキしながら手を入れて探っていた。正解発表は給食時間の放送にて発表した。 ◎成果 これまでも何度か実施してきたが、楽しく旬の食材を知ることができ、児童にも好評だった。	
	

学校名	山形市立第八中学校
実施期間	令和6年10月30日（水）～11月11日（月）
【家庭と連携】 ○「家族のために料理を作ろう」 夏休みの課題「家族のために料理を作ろう」で生徒が提出した料理の写真やレシピ、家族の感想などを掲示したりおたよりで紹介したりした。家族で食卓を囲み、料理の材料や作り方、おいしさなどを話し合う機会となった。 ◎成果 夏休みの課題である料理作りでは、「作るのが難しかった」「家族がおいしいといって食べてくれてうれしかった」「家族がこれを毎日してくれていることに感謝した」などの感想が多く、料理を囲んで家族で楽しいひとときを過ごすことができたとともに、普段料理を作ってくれる家族に対して感謝の気持ちを強めた。	

学校名	大石田町立大石田北小学校
実施期間	令和6年11月25日（月）～11月29日（金）
【委員会活動】 ○たてわり班対抗！豆つかみ競争の実施 正しいはしの持ち方を身に付けるために、元気委員会を中心に「たてわり班対抗！豆つかみ競争」を行った。中間休みや昼休みに各自練習できるように、練習スペースを設けた。休み時間になると多くの児童が集まり、なかよく、和気あいあいと練習した。本番では、たてわり班で競うことによって夢中になって取り組む姿や、班ごとに盛り上げる姿がみられた。	
	
◎成果 全校生で楽しく取り組むことで、正しいはしの持ち方を練習したり、身に付けたりすることができた。たてわり班での活動を多くすることにより、食事のマナーなど、上級生が手本となることができた。また、給食の時に自分から話題を振ったり、自主的に豆つかみの練習をしたりと、主体的な姿が多くみられた。	

学校名	上山市立宮川中学校
実施期間	令和6年5月13日（月）～5月17日（金）

【家庭と連携】

○地元の食材「牧野うるい」の魅力発見

本校では、以前地元から株分けしていただいた「小笹うるい」を校地内に植え、「牧野うるい」として育ててきた。収穫したうるいを自分たちで調理し食べることで、調理の技術を身に付けるだけでなく、地元の食材の魅力を感じてほしいという思いから、家庭科の調理実習で実施した。うるいを使った調理方法を家族に聞いたり、班ごとに考案し実践したレシピを学校だよりで紹介したりすることにより、生徒たちは「我が家の味」を再認識するとともに、他学年の生徒たちや教職員も、紹介されたレシピについて話題にし、地元の食材に目を向ける機会となった。

◎成果

地元の食材を生かした調理に興味を持ち、「我が家の味」を受け継ぎたいという思いを高めることができた。

豚ひき肉とうるいのつくね焼



① うるいをみじん切りまたは1～2cmに切る。

② パン粉を混ぜたひき肉と混ぜ、塩コショウで味付けする。

③ 油をひいたフライパンにスプーンで一口大にすくったひき肉を入れて焼く。

④ 両面に焼き色がつくくらい焼いたら一度フライパンから取り出す。

⑤ フライパンに醤油と砂糖、お酢を入れてグツグツ言うまで火にかける。

⑥ ソースがでたら、つくねを入れ、片面1分ずつ焼く。

⑦ 蓋をして3分熱してできあがり。

うるいの肉巻き



① うるいを半分に切る。

② 豚バラ肉を半分の長さに切る。

③ うるいをバラ肉で巻く。

④ フライパンで焼く。

⑤ みりん・しょうゆ・砂糖を混ぜ合わせる。

⑥ 焼いたうるいと⑤のたれを混ぜ合わせてできあがり。

うるいと生揚げの煮物



① うるいをよく洗い、5cmくらいに切る。生揚げは一口大に切る。

② なべに、生揚げ、材料がかぶるくらいの水、砂糖を入れ、5分ぐらい弱火で煮る。

③ 生揚げがふくらしてきたら、うるい、だしの素、しょうゆを入れて煮る。

④ うるいが煮えてきたらできあがり。

うるいの酢味噌和え



① うるいの茎を5cm程に切る。

② たっぷりのお湯でちょうど良い固さになるまでゆでる。

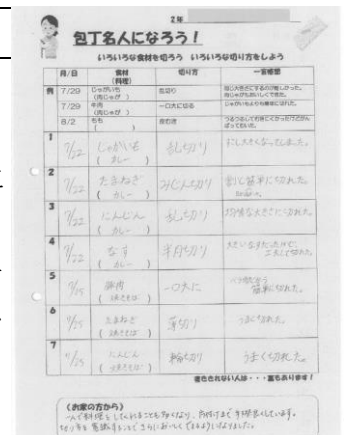
③ 水気をしぼる。

④ 酢・味噌・砂糖を混ぜ合わせ、うるいにかけてできあがり。

※酢多めの方がおいしく感じます。

学校名	新庄市立日新中学校
実施期間	令和7年1月20日（月）～1月31日（金）
【食育の充実】 ○朝食アンケートの結果を踏まえた食育 全校で「朝食アンケート」を実施し、朝食の摂取について生徒の実態を把握した。アンケートの結果を踏まえて日新小学校の栄養教諭による食育授業を実施し、朝食や中学生に必要な栄養について理解を深めた。栄養教諭から提供していただいたおすすめ朝食レシピと中学生も作りやすい季節の食材を使った簡単レシピは廊下に掲示し、生徒たちの関心を高めた。 ◎成果 日新小学校の栄養教諭と連携し、食育授業や多くの資料を掲示したことで、生徒たちは自分の食生活に関心を持ち、考える機会を作ることができた。	

学校名	米沢市立第一中学校
実施期間	令和6年10月15日（火）～10月18日（金）
【教科と連携】 ○家庭科「包丁名人になろう」 家庭科の授業の一環として長期休業を利用して、家庭で「包丁名人になろう」というレポート課題に取り組んだ。家庭で包丁を使って食材を切るという課題で、様々な食材を様々な切り方で切ってそれを記録させるようにした。最後にお家の人からコメントをもらうようにし、家庭での話題作りにもなった。 ○成果 お家の人からのコメントを見ると、多くの生徒が意欲的に家庭での料理に取り組んでいる様子がわかった。親子で楽しく料理する姿も見られ、家庭での食生活・食習慣を見直すうえでもこのような課題設定は有効だと考えている。	



学校名	長井市立長井小学校
実施期間	令和6年12月9日（月）～12月13日（金）
【食育の充実】 ○栄養講話「お米・ごはん」 全校生を対象に「お米・ごはん」をテーマにした栄養教諭による栄養講話を行い、必要な摂取量と栄養、地産地消、生産者の思いや、食品ロスの状況等を学んだ。 ○合言葉「あと一口、もう一口」 ごはんがすすむおかずを考えたり、家族と考えたおいしいごはんの食べ方を紹介しあったりしながら、「あと一口、もう一口」を合言葉に、しっかり食べる姿勢を育んだ。 ○クラスのごはん食缶完食写真の掲示 各クラスでごはん食缶完食の写真を撮り掲示することで、楽しみながら残食量を減らすことにつながった。 ○成果 昨年度の「食品ロス」に引き続き、さらに「お米・ごはん」に焦点化したテーマ設定により、食品ロスについて関心を高めるとともにしっかりと食べる姿につなげることができた。 一律の完食の取組みは負担となる児童もいるため、個やクラスに応じて臨機応変に工夫、調整することとし、負担感なく楽しみながら取組めて達成感をもつことができた。 クラスのごはん食缶完食写真や、児童から寄せられたおいしいごはんの食べ方紹介を掲示し、全校生が立ち止まって楽しく見合う場を作った。	

学校名	長井市立平野小学校
実施期間	令和6年11月25日（月）～12月6日（金）

【食育の充実】

○「給食がんばりカード」の取組み

栄養教諭から教えていただいたポイントをもとに、「給食がんばりカード」の取組みを8日間行った。＜例：食器を正しく持って食べることができたか。正しいはしの持ち方で食べることができたか。器に盛られた給食を食べることができたか。（低学年）＞児童は取組み最終日に振り返りをして、家庭にカードを持ち帰り、保護者に確認してもらうようにした。昨年度のがんばりカードを返却し、今年度の頑張りカードと比較して見られるようにした。



◎成果

「給食がんばりカード」の取組みを通して、自分のめあてを達成しようという意欲付けをすることができた。がんばりカードに「三角食べ」について触れて感想を書いている児童が多数いた。「三角食べ」という言葉が少しずつ浸透してきたように感じる。

学校名	鶴岡市立あつみ小学校
実施期間	令和6年12月3日（火）～12月6日（金）・通年

【食育の充実】

○給食のりパッケージの募集

「しっかり食べよう朝ごはん」をテーマにイラストを募集し、選んだ1作品をのりパッケージとして採用し、地区の小中学校の給食で提供、朝ごはん摂取の啓発を行った。



学校名	鶴岡市立朝陽第二小学校		
実施期間	令和6年11月27日（水）～12月4日（水）、11日（水）		
【委員会活動】			
○給食委員会の集会発表「校内の給食のがんばり」			
食品ロスをなくそうと取り組んでいる4年1組の空っぽの食缶を紹介した。			
＜集会発表の一コマ＞ ※給食委員のアナウンスと映像で			
4年1組の食缶 空っぽで	みんなで食品ロスを減らそう	毎日 おかわりをする人がたくさん！	
	「半分は食べよう」 「何か減らしたら 他のものをふやそう」 「まず食べてみよう 残す場合も食べてみてから」 		
苦手な物にもチャレンジして 食べられるように			
○給食委員会による昼の放送特別番組（クイズを出題し、解説する）			
・「食品ロス」…食品ロスの量と原因、賞味期限、世界の実態、日本の食料自給率、私たちにできること等			
・「災害時の食事」…非常食とローリングストック法、水の確保と節水の工夫、おいしく食べるレシピ等			
○全校での給食強調週間の取り組み（給食委員会で呼びかけ）			
・「後片付け点検」…おかず・ごはんのバット、ごはん茶碗、汁椀、お皿、配膳台、台ふき（6月の4日間）			
・「パクチャレ大作戦」…各自の量を調整したら、時間まで残さないで食べよう（10月、1月各4日間）			
◎成果			
食についての知識や関心が高まった。食缶が空っぽの学級に刺激を受け、校内で「苦手なものも食べてみよう」という意欲が高まった。			

学校名	鶴岡市立鼠ヶ関小学校
実施期間	令和6年12月9日（月）～12月13日（金）外
【食育の充実】 ○マグロ解体食育教室 創立150周年記念事業で「マグロ解体食育教室」を行った。全校児童が、地元の漁師さんからマグロ漁について講話を聞き、その後、目の前で地元の寿司屋さんによるマグロの解体を見学し、そのマグロを使って自分で寿司を握り、おいしく味わった。 ◎成果 地元の漁業やマグロ（食材）の魅力やおいしさを実感することができた。	
 	

学校名	県立致道館中学校
実施期間	令和6年6月18日（火）～6月27日（木）
【探究部の活動】 ○実践して学ぶ食品ロス削減～学校給食を通して食品ロスを考えよう～ 探究部社会科チームがSDG sの視点から学校給食における食品ロスを削減するため、生徒へ「食品ロス」についての意識調査を行い、給食時間に給食残菜量削減に向けて「はじめの一步大作戦」を実施した。さらに、保護者や生徒に向けた食品ロス削減のためのレシピ等情報発信を行った。 （探究活動） ・「食品ロス」についての調査内容：食品ロス削減に向けた個人の取組み（買う時、食べる時、調理する時） ・「はじめの一步大作戦」→給食を食べる時に呼びかけ ① 取り組む前 ② 「無言で食べよう」 ③ 「自分に合った量にしよう」 の3つの状況で残った量を比較し結果を発表したことで、探究活動後の給食残菜量が減少した。	



学校名	県立米沢養護学校長井校
実施期間	令和7年1月20日（月）～1月24日（金）
【学級活動】 ○「きゅうしょくがんばりカード」の実施 いろいろな食材を食べられるように、学級ごとに「きゅうしょくがんばりカード」に「完食する」「苦手な食材にチャレンジする」などの目標を記入し、シールを貼って振り返ることで食べる意欲を高めた。 ◎成果 「きゅうしょくがんばりカード」を使って目標を立てて給食を食べたところ「苦手なものを食べる」「よく噛んで食べる」など個に応じた目標を立て、目標を達成することができた。また、食べることに意欲的になり、残菜も少なくなった。	

