

学校の様々な活動と学校給食とのコラボレーション

横山 英吏子(東京学芸大学附属小金井小学校:栄養教諭)

平成19年3月に富山県の公立小学校を退職し、東京学芸大学附属小金井小学校に勤務することになり1年9ヶ月が過ぎようとしている。

富山県で勤務している頃、旬や日本の食文化だけではなく、学校行事に合わせて献立をたてることを先輩から学んだ(所属していた高岡市教育委員会では市全体で取り組んでいた)。学校給食週間(1月24日～31日)には、その年のテーマを決めて、「お話の中の献立」「音楽の中の献立」「世界の料理」「オリンピック献立」「地産地消献立」などを行い、子どもたちに好評だった。

本校でも、学校の様々な活動と学校給食とをコラボレーションして献立を作成している。

例えであげると以下のようなものがある。

- ・読書月間には、図書館の本、国語の教科書のお話の中から献立を実施。(次ページ参照)
- ・音楽会の日には、演奏する曲目に合わせて、作曲者の故郷の料理を実施。また、食事中には、その作曲者の別の曲をBGMとして放送。

音楽会の日の献立(平成19年度)

演奏曲目	作曲者	作曲者の故郷	献立名
威風堂々	エルガー	イギリス	胚芽パン カリフラワーのスープ フィッシュ&チップス カスタードプディング 牛乳
ラデツキー行進	ヨハンシュトラウス	オーストリア	ご飯 豆のスープ ヴィナーシュニッツェル キャベツのサラダ 牛乳

・5年生が社会科でお米「あきたこまち」について学習しているときには、「あきたこまち」を給食のご飯とした。

- ・6年生の家庭科と連携して、子どもが考えた学校給食の献立を実施(予定)。
- ・児童会活動と連携して、異学年交流お弁当給食を実施(年4回)。
- ・PTAの健康部と連携して、子どもたちの苦手な食材を使った「お家のおすすめレシピ」を募集し、1ヶ月に1度実施。

特に、図書館にはどっぷりとお世話になっており、食に関する新しい本が入ると、その本を紹介していただいている。知識が乏しい私には、司書の中山先生が大変力強い味方で、月に一度実施している「日本一周郷土料理の旅」と題した郷土料理を味わう日の献立を作成したり、その地域について調べたりするために、毎月本を借りている。

「千葉県」の郷土料理(平成20年度)



ご飯 落花生みそ じゃが芋とわかめのみそ汁
あじのさんが揚げ れんこんサラダ 牛乳



1学期に「〇年〇組が、野菜の残食が多いんだよね。豆の残食が多くて悩んでいるんだ。」と中山先生に話したところ、その学年に野菜や豆の読み聞かせをして下さり、その日は残食が少なくなる！という嬉しい出来事もあった。

11月には、図書館で2年生を対象にゲストティーチャーの『ぜったいたべないからね』の読み聞かせで絵を描く授業があった日には、子どもたちから「今日は、苦手な野菜も頑張って食べたよ。」「苦手だと思っていたけど、おいしかった。」「全部食べられて嬉しかった。」と給食時間にたくさんの声をかけられた。私が、栄養についてや旬についての話をするだけでなく、いろんな方向から、子どもたちに刺激を与えることで、より苦手な食べ物にもチャレンジする力がわいて、好き嫌いを克服するきっかけになるのだなと思った。



苦手な食べ物について読み聞かせをした本の名前とその日の献立(平成20年)

	食べ物	本の名前	献立名
6/12(木)	大豆	『だいず、えだまめ、まめもやし』 『しょうたとなつとう』	うどん 白えびのかき揚げ 大豆の磯煮 ジュシーフルーツ 牛乳
11/13(木)	野菜	『ぜったいたべないからね』	胚芽パン 野菜スープ シェパードパイ さくさくサラダ プチマドレーヌ 牛乳


また、給食時には、食堂で児童給食委員会の活動として、その日の献立のワンポイントメッセージを話すことになっている。子どもたち自身で、その内容を探すのにも、よく図書館を利用している。

学校給食だけで独立して献立を作成するよりも、様々な分野とコラボレーションすることで、子どもたちにとって、魅力的で、より学べる生きた教材として、給食が活用できると感じている。

お話の中の献立(平成19年)

	本の名前	献立名	
11/19(月)	『ごんぎつね』	松茸入りきのこご飯 栗と根菜の煮物 さんまの蒲焼き 三色浸し 牛乳	
11/20(火)	『ドラえもん』	暗記パン 原っぱスープ 鶏肉のトマトソース煮込み 温野菜 牛乳	
11/21(水)	『プー横丁の お料理読本』	卵のカレーライス りんごのコールスローサラダ はちみつの手作りクッキー 牛乳	
11/22(木)	『ぐりとぐら』	カステラパン ぐりとぐらの栗入りシチュー 揚げ出し豆腐のチリソースかけ 森のきのこサラダ りんご 牛乳	
11/26(月)	『さるかに合戦』	おにぎり かに汁 焼き栗コロケ ほうれん草とキャベツの浸し 柿 牛乳	
11/27(火)	『大草原の 小さな家』	チーズフランスパン 豆のスープ 塩漬け豚の炒め焼きとグレービーソース かぼちゃの蒸し焼き 牛乳	

お話の中の献立(平成20年)

	本の名前	献立名	
11/10(月)	『おにたのぼうし』	赤飯 栗と根菜の煮物 うぐいす色の煮豆 三色浸し みかん 牛乳	
11/11(火)	『ジャックと豆の木』	チーズフランスパン 巨人のビーフシチュー 魔法の豆サラダ 青のりポテト りんご 牛乳	
11/12(水)	『おおきなかぶ』	ご飯 かにと大きなかぶのあんかけ 揚げ出し豆腐のごまだれかけ ポパイサラダ オレンジジュース	
11/13(木)	『ハリーポッターと 秘密の部屋』	胚芽パン(本の形) 野菜スープ シェパードパイ さくさくサラダ プチマドレーヌ 牛乳	
11/14(月)	『キャベツくん』	ご飯 キャベツたっぷりみそ汁 とんかつ ほうれん草 と切り干し大根の浸し 手作りひじきふりかけ 牛乳	

