



# 食育だより

令和4年9月

藤枝市教育委員会学校給食課



藤枝市では、各小中学校で年間計画に沿い、児童生徒の実態に合わせた様々な食に関する指導が行われています。市内の各学校で行われた食に関する指導の一部を紹介します。

## 高洲南小学校

給食の調理の様子を映像でみたり、実際に使っている調理道具を確認したりして、給食ができるまでを学びました。自分の給食の様子を振り返りながら、給食を作る人たちの思いや、関わる多くの人々のありがたみ、食べ物の命の大切さなどを知り、食に対する感謝の気持ちを持つことができました。

### 2年：学級活動「きゅうしょくのひみつ」



#### 調理作業の様子



とてもたくさんの野菜の量に驚く様子や、「大変そう！」という声がありました。

#### 子どもたちの感想

たべものは、げんきのもとしてことがわかったよ。たくさんのひとたちが いっしょうけんめい つくってくれているんだね。

たべものからもらった いのちをたいせつにしたいな。ちょっとずつきれいなものも たべられるようになって、さいごにはぜんぶたべられるようになりたいな。

## 青島中学校

### 1年：家庭科「旬の食材」



今は、栽培技術（ハウス栽培など）の発達や輸送技術の発達、保存技術の発達により一年中食べられる野菜が多くあります。そこで旬の野菜を題材として夏野菜カレーを夏に食べる良さついて学びました。旬の時期とそれ以外の栄養価等を比べ、旬の野菜は栄養価が高いこと、価格が安いこと、味が良いことを確認しました。



#### ☆生徒の意見・感想☆

- 旬の野菜は鮮度がいいし、おいしいと思う。
- 夏野菜は食べると熱中症対策や夏バテ防止になると思うよ。
- 給食でも季節ごとに旬の野菜を取り入れたメニューがあるんだなあ。
- 旬の野菜を食べることはSDGsにもつながることなんだ。





「地産地消」とは、「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「自分たちが住んでいる地域でとれる産物を、その地域で食べましょう」ということです。生産者への理解を深め、地域の魅力を高めることができる取組です。また、どうしてこの地域で生産されるようになったかを考えることは、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。今回は、地域の産物の中から6月と9月の給食に登場する「枝豆」の紹介です。



えだまめ畑

岡部子持坂にある畑



種を植えたのはまだ寒い3月  
ビニールシートで保温効果を



芽がでたよ！



ここまで  
育てるの  
には、  
約80日



雑草を  
1本1本  
手作業  
でぬく。



ネットをかけて、  
鳥に食べられるのをふせぐ。



収かくも  
手作業！



トラックいっぱいの枝豆が  
収穫されました！



感謝の気持ちで食べましょう♪

## 稲葉小学校

### 4年：学級活動「地域の産物について知ろう」

藤枝市の産物や枝豆の成長について学んだ後、次の日の給食に使用する枝豆の収穫作業のお手伝いを行いました。



枝豆の成長や収穫の様子をみたあと、  
・ほぼ全部手作業でやっていてすごい。  
・枝豆と葉っぱをわける機械に驚いた。  
・とても大変だとわかったし、新鮮で安心して、全部いいことだから、残さないで食べたい。  
といった感想が聞こえてきました。



1つ1つ丁寧に、大切に作業をしてくれました。大きな枝豆に驚いている子もいました。



#### ☆子どもたちの感想☆

- ・朝早くから、みんなのために作ってくれたから残さず食べたいです。
- ・地元でとれた枝豆を味わって食べたい。
- ・枝豆をきるのは、楽しかった。明日の給食が楽しみです。
- ・重い作業がたくさんあっておどろきました。これから作ってくれた人を思って残さず食べたいです。



自分たちで収穫した枝豆をもってみんな笑顔♪