

自校給食の味を家庭で子供と再現する取り組み ～桶小PTAがすすめる食育とコミュニケーションの育成～

桶川市立桶川小学校PTA

1. 桶川小学校について ～伝統ある新設校～

本校は、平成19年3月、桶川市立桶川南小学校と桶川市立桶川北小学校が閉校となり、同4月に統合して桶川市立桶川小学校がスタートしました。

しかし、下記をご覧になってもおわりの通り、桶川小学校は50年ぶりに再統一を果たし、明治5年からの歴史は、途切れることなく続いております。本校が「伝統ある新設校」である由縁です。

西暦	年号	学校名
1872	明治5年	桶川（おけがわ）学校
1873	明治6年	興川（おきがわ）学校
1886	明治19年	桶川尋常小学校
1893	明治26年	桶川尋常高等小学校
1941	昭和16年	桶川国民学校
1947	昭和22年	桶川小学校
1957	昭和32年	桶川南小学校 桶川北小学校
2007	平成19年	桶川小学校



2. 今回の取り組みの経緯

今年度の始まりは、新型コロナウイルス感染症拡大のため「国の緊急事態宣言」から臨時休業という、私たちが今まで経験したことない状況からスタートしました。PTA活動も同様に集まっての活動が出来ない中でスタートしました。夏休みを迎える頃、PTA役員の会話の中で「臨時休業中、家庭での子供たちとの接し方に苦労した」という話を耳にしました。

そこで、夏休み家庭の中で子供たちと一緒に何かを行う、接する機会をPTAとして提案出来ないかと考えました。保護者参加型で運営されている桶川市の自校給食の良さを、より多くの保護者の方に知ってもらうこと、家庭で子供たちと給食についてコミュニケーションを図る機会として、自宅で給食を再現していただくことを発案し、実行致しました。

その取り組みから新しい発見がありましたので、ご紹介致します。

3. 保護者参加型桶川市の自校給食について

桶川市では年度毎に「学校給食運営委員会」を設置し、市内各校より保護者代表が委員として参加しています。

委員会では、食物アレルギーの対応について、自校給食の運営について、栄養教諭・調理主任・保護者代表の委員の方々と素材から選定しています。素材選びでは、味や食感などから子供向けのものを選定します。調味料も数社のものを試食しより良いものを選定しています。

このように学校給食の運営には、保護者も深く関わっています。

4. 自校給食の食育について

自校給食の要である栄養教諭にいくつか質問させていただきました。

【①自校給食の良さについて】

出来立てに近い温かい給食を食べることができる点、また調理の幅が広がるので様々な手の込んだ調理が可能な点です。

子供の時3、4時間目になると、学校中に給食を作っているいい香りがして、早く給食の時間にならないかとワクワクしたことを思い出しました。

【②桶川小学校独自の取り組みについて】

「桶っ子給食チャレンジ」という取り組みをしています。食缶に入っている給食をクラス全員に均等に盛り切り、自分に必要な栄養素を学ぶ取り組みです。盛り付けられたものを残してはいけないのではなく、適量を見て学び、できるだけ食べきるように頑張るとし、

食べきれなかった分は最後に残してもよいとしています。

必要な栄養摂取量を、視覚から身に付けることはとても大切なことですね。

【③残食調査結果のフォローアップについて】

次回同じメニューを提供する際に、献立の組み合わせを変更し、味付けや材料を見直して、よりおいしく食べられるように改善しています。

残食が少ない人気メニューについても、和食、洋食、行事食、郷土料理、旬のものなど伝えたい目的がある場合は、味付けや材料を工夫しながら作っています。

伝えたい目的に合わせた、味付けや材料の工夫など自校給食の良さが感じられます。



5. 保護者への提案

自校給食の良さを、より多くの保護者の方に知ってもらいたい、子供たちと給食について家庭内で話をして欲しいと考えました。そこで、夏休

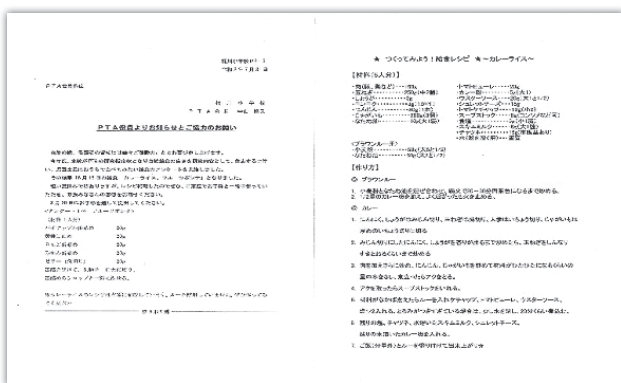
み期間を利用し家庭で給食の人気メニューを子供たちと一緒に再現することにチャレンジしていただくことにしました。

まず全校児童及び教職員へ「家でも作って食べたい給食アンケート」を実施しました。

アンケートの結果は次の通りです。

順位	献立名	得票数
1	フルーツポンチ	80
2	カレーライス	55
3	ターメリックライスのクリームソースかけ	48

アンケート結果を踏まえ、各家庭にPTAよりレシピを掲載したお便りを配付、子供たちと一緒に作っていただき、家族みなさんの感想をいただくよう協力依頼をしました。



多くの家庭にご協力いただき、様々な感想が寄せられましたので紹介します。

【子供たちの感想】

- ・自分で作って見たから難しかったが美味しかった
- ・調理員さんへ感謝の気持ちを伝えたい
- ・夏休みに給食が味わえた
- ・学校給食との味の比較が出来た
- ・達成感を感じた

【保護者の感想】

- ・夏休みに子供と一緒に作る体験が出来た
- ・記念になった
- ・調理員さんの大変さを痛感、感謝の気持ちを伝えたい
- ・見た目が違うが美味しかった
- ・子供との会話が弾み、一緒に作ったことによる達成感があった
- ・親子のコミュニケーションを深めるきっかけになりました

作ってみた報告写真集



調理員さんが作った給食のカレー



6. まとめ

本来給食の時間は、クラスの友達と共に食べながら、コミュニケーションを取れる楽しい時間のはずが、今年は新型コロナウイルス感染症拡大防止のために、学校生活において様々な制約が発生し、給食時間でも対面で食べることが出来ず、子供たちは黙々と給食を食べることを強いられています。

日本における給食の歴史は長く、子供たちの成長に欠かせない身近な食育であります。

日本人としては当たり前の風景「学校給食」、この様子がYouTube経由で世界に発信されると、「すばらしい」「こんな幸せな場所があるのか」など驚きと称賛の声があがっています。

学校給食は、単に栄養を摂るための時間だけでなく、給食を活かしてクラスのコミュニケーションを図る大切な時間だと考えます。だからこそ今後も安心安全な給食を提供し、楽しい給食時間を過ごせるように努めることが大人の責任ではないでしょうか。

家庭で子供たちと一緒に給食を再現する取り組みによって、子供たちと達成感を共有し「食育とコミュニケーションの育成」を図ることができました。コロナ禍でこのようなことを発見するよい機会となりました。

最後に今回の取り組みで多くの方々にご協力いただいたことに感謝申し上げます。

【番外編】

某会長イチ押し！

「いかのかりん揚げ」レシピ紹介

<レシピ 1人前>

いかの切り身（澱粉つき） 50g 2個

揚げ油 5g

濃口しょうゆ 2.5g

砂糖 3g

酒 1g

水 1.3g



かりん揚げ名前の由来・・・

- ・揚げた色が植物の「かりん」の色に似ている
 - ・お菓子の「かりんとう」に似ている
- など、諸説あります。