

【児童生徒が食力を身につける学校給食「だいすきふくしまの日」について】

県北支部 早田陽子

福島市では『福島型給食推進事業』の一環として、次の2点を目的とした「だいすきふくしまの日」を毎月実施しています。

- ①子どもたちが地産地消の意識を育むことを目的に本市産米、果物、野菜、特産品等の使用拡大を図る給食を提供すること。
- ②単独世帯が増える等世帯構造や働き方が多様化する中、継承が難しくなっている郷土料理を学校給食へ取り入れることで、自分の住む地域を知る貴重な機会を創出し、子どもたちの思い出に残る給食となるよう「福島市の伝統や文化を伝える献立」を実施すること。

実践例としては、郷土料理である「いか人参」や「ひき菜炒り」、立子山地区特産品である凍み豆腐を使った「凍み豆腐のごまあえ」等の提供です。また、献立表や給食だよりへ献立にまつわる伝統や文化を記載し、給食実施日には校内放送でそれらをお知らせしています。子どもたちからは「初めて食べたけれどおいしい。」「郷土料理をなぜ食べるのかわかった。」等の声が聞かれました。

今後も事業を継続し子どもたちが食を通じた体験や実践を積み重ねて食力を身につけることを願っています。(食力(しょくりょく):福島市造語。「食」に関する様々な体験をとおして、「食」の知識と「食」を選択し実践する“力”のことをさしています。)



凍み豆腐のごまあえ



凍み大根の煮物

【2024年度 給食指導パネルシアター研修会】

学校健康教育協議会 上原子昌代

子どもが見て、触れて、楽しく学べる給食指導手法を学びたいという思いから7月27日郡山市中央公民館堤下分室において福島県パネルシアター第一人者の大関三千子先生をお迎えし研修会を行いました。パネルシアターとは布のボードに絵や人形を貼ったり剥がしたりして物語を演じる人形劇です。大関先生のパネルシアターでは、場面展開できる仕掛けや手足が動く人形を使い、声のトーンで複数の登場人物を演じる技を見せていただきました。カレーライスのパネルシアターではガスコンロに火がつく仕掛けや、鍋の蓋を開けるとアツアツの湯気が出る仕掛けなど想像力が掻き立てられ、まるで実際に料理しているような体験をして、いつの間にかお話に引き込まれ夢中になっていました。受講者からは是非、自分たちもパネルシアターを演じてみたい、人形を作って子どもたちに指導を行ってみたい強い希望で、今度は9月29日郡山市富田西地域公民館において同講師による人形作りと演じる操作の方法を学ぶための研修会を行いました。大関先生のように滑らかにはいきませんが受講者それぞれが何度も練習し、自分の人形を使った給食指導を行うことができました。私は子どもが目を輝かせながら聞いてくれたのが印象的でした。

今後も児童生徒への指導に活かせる研修会を企画運営していきたいと考えております。



(編集後記)

本会の各支部・協議会の事業等が活発になり「栄養ふくしま」で伝えられなかった活動と、2025年度大阪・関西万博における大阪ヘルスケアバビリオンでの郷土食の展示についてご紹介しています。お忙しい中、原稿をお寄せくださいました皆様に感謝申し上げます。

発行日	2025年7月1日
発行者	公益社団法人 福島県栄養士会
編集責任者	大塚綾子
編集員	田口美智子 田村有香 小林明子 五十嵐好恵 上原子昌代
印刷所	有限会社 円谷印刷