

児童生徒の生涯にわたっての健康と豊かな心を育む食育を目指して

～SDGsを考慮した衛生管理と食育の取組～

鹿屋市立鹿屋小学校
栄養教諭 松原 るみ

1 はじめに

鹿屋市は、南部学校給食センター、北部学校給食センター、吾平学校給食センターの3センターを有しており、本センターは、鹿屋市街地の南部地区にある自然豊かな台地に平成22年に開設された。現在では、小学校20校、中学校7校の約5,900食を提供している。

2 主題設定にあたって

鹿屋市は、平成22年から給食センター方式となったが、それまでの自校方式の給食提供時に見られていた、作る側と食べる側のお互いの顔が見えることによる「食べる側のことを思いやる気持ち」や「作る側への感謝の気持ち」という、当たり前にあった双方の思いを持つことが難しくなっていると感じる。

また本市では、地場産物の活用の取組や、SDGsの観点からの食品ロスについての市民の関心は高いものがあり、給食センターや学校における取組により、食材の廃棄や児童生徒の残食量を削減することが求められている。

かのや「食」と「農」交流推進計画の施策に、食育をとおして、児童生徒が生涯にわたって健康であるための「食べ物を選択する力を身に付ける」、「食べ物や作る人への感謝の心を育てる」、もったいないの精神を大切に、「食品ロスを削減する」とある。

これらを踏まえ、SDGsを考慮した給食センターにおける衛生管理の取組や、学校における感謝の気持ちを育む食育の取組について、栄養教諭の立場で一端を担うことができればと思い、本主題を設定した。

3 実践内容

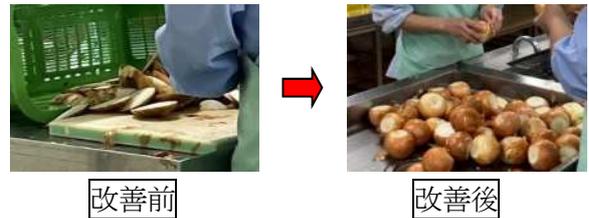
(1) 給食センターにおけるSDGsの取組

ア 下処理時の廃棄量の削減

可食部を最大限に利用するために、下

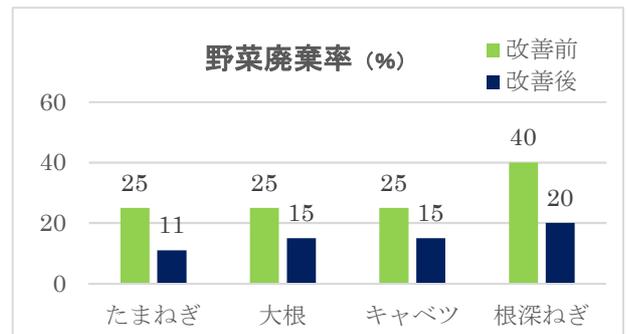
処理作業の改善を図り、廃棄率の削減に継続的に取り組んでいる。

【例：たまねぎの下処理】



改善前

改善後



イ 食材細菌検査による洗浄作業の見直し

毎月、食品細菌検査を実施し、納品される食品の安全性の確認や、SDGsの観点も踏まえ、効果的な洗浄作業の見直しを図っている。洗浄作業についても、水を循環させることで、節水にもつなげている。

【例：もやしの洗浄】



改善前

改善後

【洗浄効果の比較】

一般生菌数 CFU/g	もやし 洗浄前	もやし 3回洗浄後
ザル未使用	1.1×10^7	5.4×10^6
ザル使用	7.8×10^6	300 以下

ウ 残食量の把握と提供量の見直し

毎日の残食量を学校ごとに計量し、データ化している。子供の嗜好傾向の把握や過年度との比較をし、今後の献立作成の参考にしたり、各学校における食育に生かしたりしている。



【残食の計量】

エ 地場産物の活用

(7) 毎月19日の「かのや食育の日」

地場産物を活用した献立を作成し、食材の紹介を中心とした食育便りを発行し、広く周知している。

(i) 鹿屋産の食材を用いた商品開発

鹿屋市の特産品の紅はるかや農産物を用いた商品の開発依頼をしている。

オ 給食訪問の実施

市職員と栄養教諭による学校訪問を行い、1年間かけて全ての学級を巡回し、子供の様子や各学校の実態把握に努めている。



【受け取りの様子】

(2) 学校における食育の取組

ア 学校、保護者や地域との連携

学校保健委員会や家庭教育学級、試食会などの機会に参加し、保護者や地域の方々と連携を図り、啓発を行っている。

イ 献立の掲示

毎日の給食について、黒板を掲示し、食材の紹介等を行い、興味関心を持たせることで、残食減につながるようにしている。



【献立黒板の掲示】

ウ 食に関する指導

各学校の教育課程に基づき、各教科や特別活動等において食に関する指導を実施し、いのちの大切さや世界の食事情についても問題意識を持てるようにしている。



【小学校家庭科】



【食育講話】

エ 給食センター見学

一日遠足や社会科見学等の学習による、給食センターの見学を受け入れている。実際に作る様子を見せ、大きな器具に触れさ

せ、作る側の思いを伝えることで、感謝の気持ちが芽生えるようにつなげている。



【給食センターの説明】



【調理室の見学】

4 成果と課題

(1) 成果

ア 給食センターの取組及び学校における食育をとおして、食品ロスについてもわずかではあるが、確実に減ってきている。また、衛生管理についても見直す良い機会となり、改善を図ることができた。

イ 職員研修等の機会を捉え、各学校の教職員と連携を図ることにより、学校側の意識にも高まりが見られ、食育が全校体制で行われるようになってきた。また、機会あるごとに児童生徒や職員から感謝の気持ちが届き、調理員もやりがいを感じている。

(2) 課題

学校差は見られるものの、残食による食品ロスについては、まだまだ削減の余地がある。受配校が20校と多く、子供に直接指導できる機会が少ないため、各学校との連携を密にし、理解と協力を得ることで日々の給食指導を充実させていくことが必要不可欠である。また栄養教諭としても、それぞれ学校の実情や実態等に応じた指導を実施するために、各学校と十分連携しながら指導に当たりたい。

5 おわりに

児童生徒の生涯にわたっての健康を左右するこの大切な時期に、栄養教諭としてどのように関わっていくかとても重要なことである。今後とも、家庭・地域・学校・給食センターとの連携・協力体制を構築し、次代を担う児童生徒の食環境の改善に努め、望ましい食習慣の形成へとつながるように継続的に指導に取り組んでいきたい。