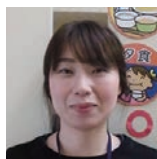


特集

2-2

学校給食を通じて 食品ロス削減に取り組む —未来につながる給食と食育—



岡田 真紀子 Okada Makiko 管理栄養士

2001年度神奈川県相模原市入庁。清新学校給食センター、青葉小学校、教育委員会学校保健課を経て、現在相模原市立相模台小学校に勤務。

学校では、給食という教材を通して、食べ物という存在と人間である自分の命との切っても切れない関係を知り、生涯にわたる『食べること』の意味を、さまざまな視点から学ぶ食育を行っています。そうした食育の中で、未来を担う子どもたちが、食べ物に対してより丁寧に謙虚な気持ちを持つことも大きな目標の1つで、結果としてその学びが食品ロス削減にもつながるといってらえ方をしています。

ここでは、私の勤めている相模台小学校で行われている食育の中で、食品ロス削減につながる取り組みについてご紹介します。

食育月間における学級での取り組み

6月は食育基本法に基づく食育推進基本計画により、食育月間として位置づけられています。4年生のある学級では、この食育月間中、毎日の給食で注目する食材やおかずを取り上げ、より意識的に学びながら食べる機会を持ちました。まず、事前学習として、学校に給食があるのはなぜか、考え学ぶ時間を持ち、各自給食に関する目標を設定します。給食時間には、注目食材等について担任教員や栄養士からの説明を受けることで、その見た目や味、香り、栄養に

写真1 給食時間の食育指導



ついて、子どもたちが意識的に学び食べるようになっていきます（写真1）。給食時間後に記入した振り返りのワークシートによると、「苦手だと思っていたけど、話を聞いて食べたらおいしかった」といった感想が多く、食材に興味を持つこと、そして自分なりの目標を持つことで、自発的に残さず食べる意欲につながっていると感じました。

こうした取り組みは定期的を実施することで習慣化していくものなので、今後も広げていきたい取り組みの1つです。

給食委員会での取り組み

小学校では、高学年の児童が主体的に学校内のさまざまな運営を担う委員会活動というものがあり、その中に給食委員会があります。2018年度、給食委員会として掲げるテーマは、『もらった命を残さず食べよう!』というものです。このテーマ、まさにフードロス削減の取り組み!! 子どもたちから自然に出されたこのテーマに、心の成長を感じます。

テーマに基づいたさまざまな活動の中で、とても効果的だったものがあります。それは、歌を歌うこと。相模原市には、本市に在籍する音楽教諭と栄養教諭によって作成された『パクパクもぐもぐワンスプーン』という歌があり、2017年度、給食委員全員で歌ったものを校内放送で流したところ、意外なほど大好評。この歌を流した後で教室に行くと、「もう一口、食べてみるね」と言って、スプーンを口に運ぶ子が増えるのです。

2018年度は運営委員会には歌の振り付けを、

ミュージック委員会には伴奏をお願いし、より多くの児童が参加する一大プロジェクトになりました。横に手をつなぐことで得られる効果は、単なるプラスではなく、まさに相乗効果なのです。



毎月 19 日の食育給食

残さず食べてもらうために栄養士が考えるべきことは、いかにおいしく食べてもらうか、ということになります。私が考える『おいしさ』は、素材の良さと丁寧で手間をかけた調理、そしてテーマ性のある献立設定です。ここでは、『テーマ性』についての取り組みをお伝えします。

学校給食では、日本の季節や文化に基づき工夫されたさまざまな行事食が取り入れられています。相模原市独自のものとしては、6月に『はやぶさ給食』、11月に『さがみはら大好き給食』、2月に『節分豆まめ給食』という3つの統一テーマ給食があり、市全体で児童生徒が関心を持てるような給食作りを心がけています。

本校には外国籍の児童が多く在籍し、国際理解教育も進んでいることから、給食にもその特色を反映させようと、2016年から毎月19日の食育の日に合わせて、『世界のお料理食べてみよう♪』というテーマで、世界各国の料理をアレンジした給食を提供しています（写真2）。継続していくうちに、「今度の国はどこ？」といった声が聞かれるようになり、定着してきたことを実感します。テーマのある給食は、子どもたちにとってはわくわくするような体験。楽しい気分も、給食をおいしく食べる大切なエッセンスになっています。

ただし、テーマ性のある給食には、調理作業

写真2 フィンランド料理の給食



左手前がチキンと根菜のキャセロール、
右手前がサーモンクリームスープ。

が非常に難しくなるという難点もあります。大切なのは日頃のコミュニケーションによって、栄養士の献立に対する思いを調理員に伝えること。給食の作り手が同じ意識を共有することなしに、充実した『おいしい』給食を実現することはできません。



地産地消の取り組み

学校給食では地産地消を推進しており、このメリットは、新鮮でおいしいこと、作った人の顔が見える安心感です。そして、その利点を子どもたちに伝えることで、残さず食べようとする気持ちを育むことにつながります。

本校は立地上、農地が近隣に少なく、地場産の農作物が入手しづらい状況にあります。そこで、市の農政課と連携して新規就農者の方を紹介してもらい、栽培されている農作物を直接給食に納入してもらうシステムを作り、現在は定期的に地場産の食材を給食に取り入れることが可能となりました。

相模原市では新規就農者を積極的に受け入れていますが、新たに就農する方にとって、安定的な収入源を確保することは必須条件であり、学校給食とのマッチングによって Win-Win の関係にすることは、農業振興の観点からも推進されるべきと考えます。



未来につながる給食と食育

食品ロスの問題は、私たち日本人の食に対する意識の低さも大きな要因のひとつですが、一朝一夕で変えられるものではありません。だからこそ、これからの社会をかたち作る子どもたちへの継続的な食育によって、10年後20年後の未来が変わるよう、今努力する必要があります。現在、小学校に通う子どもたちが社会で活躍する頃、日本が世界に誇る和食文化と同じくらい、日本人の食べ物への意識も世界に誇れる水準にするためにも、学校給食を活用した食育は、より重要な教育活動の一環として各自治体で取り組むべきものと考えます。