

令和7年度学校給食衛生管理・食育研修会

実践発表：

「 南っこ食育プロジェクト 」
～四万十の食を通して～

四万十市立中村南小学校
栄養教諭 谷山 なつこ



<実践報告の内容>

- 1. 四万十市の学校給食について**
- 2. 中村南小学校の食に関する指導の実践**

四万十市の 学校給食について



四万十市の給食実施の目標 『安全・安心で、おいしい給食』

- ①栄養バランス…………… 栄養バランスの取れた美味しい豊かな給食を実施する。
- ②地場産物の活用……… 地場産品の積極的活用を図り、市内産品使用率の拡大を図る。
- ③安全な食材…………… 食材の安全性に配慮し、できる限り無減農薬野菜等、安全で美味しいと考えられる食材を優先的に購入し使用する。
- ④衛生管理…………… 食中毒の防止対策を含め、衛生管理を徹底する。
- ⑤家庭・地域との連携… 関係学校や家庭・地域との連携を深めながら、学校給食を通じた食教育の推進に務める。
- ⑥就労・設備…………… 就労の安全対策、機器の点検設備に務める。

*参考：学校給食法代2条（学校給食の目標）『食に関する指導の手引』（H22.3 文部科学省）

四万十市立学校給食センターについて

現在、市内にある4つの給食センターから各学校に配送しています。

<中村地域>

[R7年度]

○スクールミールなかむらみなみ	小学校	7校・中学校	2校	合計	1340食
○スクールミールぐどう	小学校	1校・中学校	1校	合計	660食
○スクールミールひがしやま	小学校	4校		合計	470食

<西土佐地域>

○スクールミールにしとさ	小学校	1校・中学校	1校	合計	135食
--------------	-----	--------	----	----	------

市内合計 2605食

四万十市の給食献立について

四万十市の**中村地域**と**西土佐地域**では献立内容が異なります。

中村地域は3センターが統一献立で実施していますが、西土佐地域は単独で献立作成を行っています。

これは、食材の流通状況の違い等により統一献立を実施するのが難しいためです。

地域の状況に応じて、各地域で地域産物を活用した給食を実施しています。

*四万十市のホームページに、日々の学校給食の献立の様子が掲載されています。

四万十市の給食の特徴

**「安心・安全」を最優先に、
農薬や化学肥料などを使わ
ない特別栽培の米や野菜を
地域の生産者団体から優先
的に購入して使用していま
す。**



「オール四万十給食」 (R5. 9. 28実施)

〈献立名〉

- 農研さんの新米
- 牛乳
- あゆの天ぷらと青玉ぶしゅかん
- 野菜の土佐ぶしゅかんマーマレード和え
- あおさのすまし汁
- しまんとう



「はたのう食材給食」

令和4年11月より「はたのう食材給食」と題して、毎月1回幡多農業高校で生産された食材を活用した献立を実施しています。

＜今までの使用食材＞

米・豚肉・白菜・キャベツ

ほうれん草・小松菜・トマト

とうもろこし・じゃがいも

椎茸・ぶしゅかんマーマレード

スイカ・メロン・焼き菓子など



「四万十の食材給食」

＜献立名＞

- 四万十牛丼
- 牛乳
- 野菜のぶしゅかん和え
- 手作りぶしゅかんケーキ

【地場産物】

市内産食材：米・四万十牛・きゅうり・ぶしゅかん酢

幡多農食材：白菜・キャベツ・ぶしゅかんマーマレード・牛乳



国産食肉利用推進講習会

趣旨：栄養教諭等を対象に、国産食肉を利用した給食献立に関する調理講習会を実施する事により、栄養バランスの取れた食肉献立の普及を図る。

**主催：幡多地区学校給食・食育研究会
公益財団法人 日本食肉消費総合センター**

後援：公益財団法人 高知県学校給食会



令和4年度実施（四万十牛）

講師：横山精肉店 式地 勲さん

内容：ハッシュドビーフ
夏野菜とローストビーフのサラダ
野菜の千切りスープ
など



四万十牛の牛舎見学

「四万十牛本舗」では、この牧場で育った黒毛和種の未経産の牛を『四万十牛』として商標登録している。

子牛を購入し、牧場で
20ヵ月肥育したのち
出荷している。



「四万十牛のハッシュドビーフ」



R6年度実施（土佐ジロー卵&親鳥）

**講師：裏庭たまごとハーフ
川村 祥子 さん**

**内容：スパイスカレー
親鳥おからハンバーグ
たまごサラダ
鶏ガラスープ
など**



「スパイスカレー」



中村南小学校の 食に関する指導の実践

中村南小学校の食に関する指導の実践

- 1. 幡多農業高校と連携した取り組み**
- 2. 地域と連携した取り組み**
- 3. 家庭と連携した取り組み**

1. 幡多農業高校と連携した取り組み

(1) 幡多農食育体験学習(小学3年生)

幡多農食材を給食に活用していることから、地域の良さを再発見するため、幡多農業高校を訪問し食育体験学習を実施しました。【R5.3 実施】

①野菜に関する学習



②トマトの収穫体験



③トマトの調整作



1. 幡多農業高校と連携した取り組み

④イチゴの収穫体験



⑤トマトの試食



⑥畜産の説明



1. 幡多農業高校と連携した取り組み

⑦乳牛の見学



⑧豚の見学



⑨堆肥の見学



1. 幡多農業高校と連携した取り組み

<事後指導の内容>

食育体験学習の後、学校に帰り「給食で幡多農業高校の食材を活用している理由」や

「どのような気持ちで育てているのか」

「これからどのような気持ちで給食を食べたいのか」

について、振り返る学習を行ないました。

幡多農業高校の食育体験学習で学んだ経験から、

地域の良さに気付き「生産者に感謝したい」

「残さず食べるようにしたい」という声が多く聞かれました。



1. 幡多農業高校と連携した取り組み

(2) 高校生の出前食育授業

園芸システム科の3年生が、小学1・2年生を対象に「サラダでげんき」の劇や野菜クイズを実施し、授業後は児童と一緒に交流給食を行ないました。【R5.12 実施】

① 「サラダでげんき」の劇の様子



② 交流給食の様子



1. 幡多農業高校と連携した取り組み

(2) 高校生の出前食育授業

当日の献立は「**まるごとはたのう献立**」と題して、全てのメニューに「**はたのう食材**」を使い、**幡多農業高校の良さをまるごと味わえる内容**にしました。

授業を実施した園芸システム科の3年生は、幡多農業高校で実施した食育体験学習でも交流があり、また「**はたのう食材**」を栽培する立場であることから、**実際に自分たちが育てた食材を食べている児童の様子を知りたい**という声を受けて、この出前授業と交流給食の実施となりました。



1. 幡多農業高校と連携した取り組み

(3) 幡多農食育体験学習（小学5年生）

幡多農業高校で生産している「ぶしゅかんマーマレード」について学ぶため、幡多農業高校の生活コーディネーター科に訪問し、食育体験学習を行ないました。【R6.10 実施】

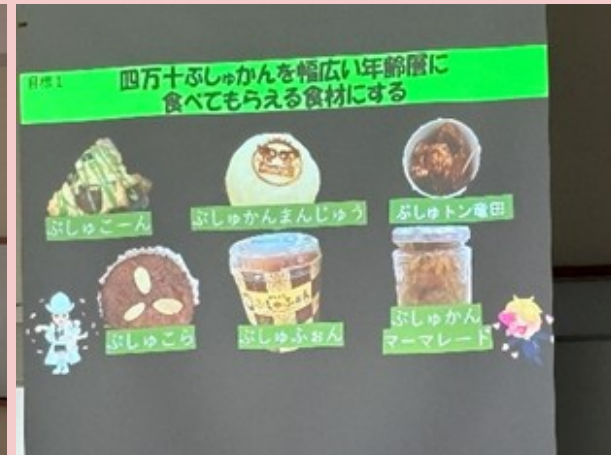
①ぶしゅかんに関する学習



②マーマレードについて

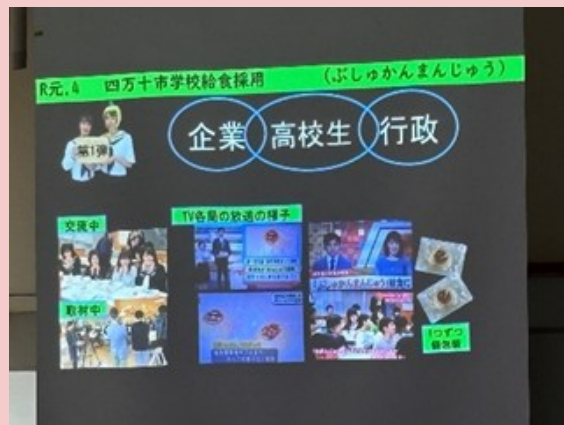


③加工品について



1. 幡多農業高校と連携した取り組み

④地域との連携



⑤ぶしゅこーん作り（調理体験）



<児童の感想（印象に残っていること）>

- 商品作りに責任感を持つと言っていて、すごく私と同じ考えでした。
- ぶしゅかんの皮とかも無駄にしないように、マーマレードにするというところ。
- ぶしゅかんの魅力を発信するために、さまざまな活動をして広めているということ。

2. 地域と連携した食育の取り組み

(1) 総合的な学習の時間（4年生）

< 事前学習 ① >

令和5年11月21日（火） 13:40～15:15

『四万十川とあゆについての学習（四万十川での体験学習）』

< 内容 >

- ・産卵の様子
- ・産卵区の説明
- ・卵の様子の説明 等



2. 地域と連携した食育の取り組み

(1) 総合的な学習の時間 (4年生)

< 事前学習 ② >

令和5年12月 1日 (金) 8:50~12:20

『落ちあゆ漁の見学』

< 内容 >

- ・ 漁の道具や漁の仕方の説明
- ・ 鮎のはずし体験
- ・ 漁師の方へのインタビュー取材 等



2. 地域と連携した食育の取り組み

(1) 総合的な学習の時間（4年生）

1 実施日時・場所

日時：令和5年12月6日 9時40分～12時40分

場所：四万十市立中村南小学校

2 実施内容

① 四万十川の「あゆ」の習性や漁の方法・産卵について等

② 四万十の郷土料理について

（ 鮎ごはん・鮎の塩焼き・落ち鮎の塩焼き

落ち鮎の塩煮・手長エビの唐揚げ・つがに汁についての説明 ）



2. 地域と連携した食育の取り組み

(1) 総合的な学習の時間 (4年生)

3 調理実習の内容

○調理に使用した魚の種類：「あゆ」

<調理の内容>

●鮎ごはん

●夏の鮎の塩焼き

●落ち鮎の塩焼き

●落ち鮎の塩煮

●手長エビの唐揚げ

●つかに汁

【 講師：四万十中央漁協 生川さん 】



2. 地域と連携した食育の取り組み

(2) 生活科 (2年生)

< 事前学習 >

- ・ お魚屋さんのお店を訪問
- ・ 店内の見学
- ・ お魚屋さんの仕事に関する質問 等

[講師：大西興業グループ 中田水産

代表 大西 勇志さん]



2. 地域と連携した食育の取り組み

(2) 生活科 (2年生)

1 実施日時・場所

日時：令和6年10月30日(水) 10時30分～12時40分

場所：四万十市立中村南小学校 家庭科室

2 実施内容

(1) 調理実習・体験学習の内容 ○調理に使用した魚の種類：「タイ・マグロ」

<体験学習の内容>

- ・お魚屋さんの仕事について・タイとマグロの魚について
- ・魚をさばく様子の見学(タイ・マグロ)・マグロのさばき体験
- ・にぎり寿司作り体験(タイ・マグロ)・試食

[講師：大西興業グループ 中田水産 代表 大西 勇志さん]



2. 地域と連携した食育の取り組み

(2) 生活科 (2年生)

< 体験学習の内容 >

〇お魚屋さんの仕事について



〇タイとマグロについて



2. 地域と連携した食育の取り組み

(2) 生活科 (2年生)

< 体験学習の内容 >

〇魚をさばく様子の見学



〇マグロのさばき体験



2. 地域と連携した食育の取り組み

(2) 生活科 (2年生)

< 体験学習の内容 >

〇にぎり寿司作り体験



〇試食



3. 家庭と連携した食育の取り組み



(1)『みんなでチャレンジ！みなみっこ マイおにぎり大会』

目 的: R6年度1学期の生活調べの結果より、中村南小学校では「早起き(6時30分まで)」
と「朝ごはん摂取」に課題があることが分かりました。

そのため、早起きをして朝ごはん食べることの重要性を認識し、習慣化させるこ
とを目的に「朝6時30分までに起きて、おにぎりを作り朝食を食べて登校する」
『みんなでチャレンジ！みなみっこマイおにぎり大会』を実施することになりました。

3. 家庭と連携した食育の取り組み

(1)『みんなでチャレンジ！みなみっこ マイおにぎり大会』

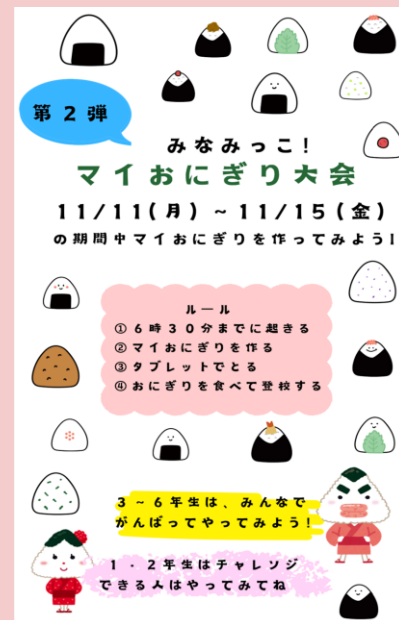
対 象：第1回 5・6年生

第2回 全学年 * ただし、1・2年生は希望者

実施時期：「いきいきカード」週間

第1回 9月30日(月)～10月 4日(金)のいずれか1日

第2回 11月 11日(月)～11月15日(金)のいずれか1日



3. 家庭と連携した食育の取り組み



(1)『みんなでチャレンジ！みなみっこ マイおにぎり大会』

内 容:朝6時30分までに起きて「マイおにぎり」を作り、タブレットで写真を撮る。

作ったおにぎりを食べて登校する。

提出方法:学校で、撮った写真に名前等を記入して提出します。

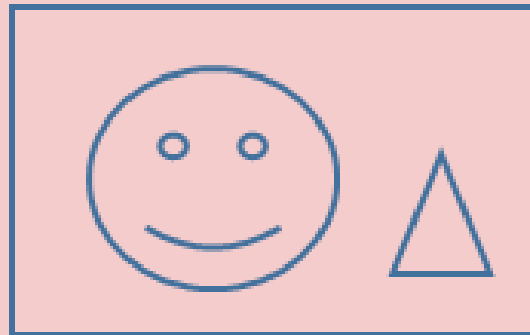
【注】作ったおにぎりが分かるように、
撮影して下さい。

* タブレットで撮った写真は。

後日学校の玄関に掲示します。

* 顔は入っても、入らなくてもいいです。

＜ 撮影する写真(例) ＞



3. 家庭と連携した食育の取り組み

(1)『みんなでチャレンジ！みなみっこ マイおにぎり大会』

事前学習:対象の学年には、事前に給食時間等を通して
おにぎり作りに関する学習をしています。





*** 作ったおにぎりの写真は、当日学校の玄関でみんなに見てもらいます。**

3. 家庭と連携した食育の取り組み



(1)『みんなでチャレンジ！みなみっこ マイおにぎり大会』

＜9月のいきいき週間の結果＞

R5年度 R6年度

(6月) (9月)

(11月)

R6年度目標値

早起き	70% ⇒ 83% ⇒ 90% 【↑7%】 ⇒ 86%	75% ☆達成☆
朝ごはん	98% ⇒ 98% ⇒ 99% 【↑1%】 ⇒ 99%	100%

成果と課題

<成果>

- ・ 地場産物を活用することで、給食に対して興味・関心を持って、地域の食について学ぶことができる。
- ・ 幡多農業高校と連携することで、給食を通じた食育を小学生と高校生が相互で実施できている。
- ・ 地域の方と連携することで、地域の方の思いにふれると共に、地域の良さを認識することができる。
- ・ 児童の生活習慣の改善に向けて、家庭に無理のない形で家庭を巻き込んだ形の取組みが実施できている。

成果と課題

<課題>

- ・ 体験型の食に関する指導を実施するためには、予算の確保が必要であり、継続して実施できるよう、県の事業等を積極的に活用する必要がある。
- ・ 児童の食習慣の改善には、家庭との連携が必須であり、個別の実態に合わせたアプローチの方法を検討する必要がある。
- ・ 食に関する指導を効果的に実施するためには、学校給食を通じて、家庭や地域と連携しながら、実態に応じた指導を継続して実施していく必要がある。



ご清聴ありがとうございました。