

令和8年度 学校給食衛生管理・食育研修会

北川村の食育実践

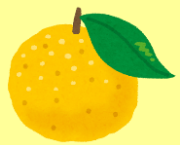
～「食を楽しむ」体験活動とカリキュラム・マネジメント～

北川村立北川小学校
栄養教諭 伊藤 志音里



本日の内容

- * 北川村、北川小学校について
- * 教科等と関連した食育活動
- * 地場産物活用に向けた取組



北川村、北川小学校について



北川村立北川小学校

児童数：25名

北川中学校、みどり保育所との保小中連携

学校教育目標

自立・協働・貢献
～ すすんで みんなで みんなのために ～

北川小中学校給食共同調理場について



開設 … 昭和47年

食数 … 約80食／日

調理員 … 4名（1日3名が出勤）



＊ゆのすを使ったメニュー＊

ゆず和え、ゆず南蛮、
ゆずゼリー、ゆずケーキ
など…



「北川村子育て教育ビジョン」と食育

I 北川学

探求的な学びを通して、故郷への愛着と地域への貢献意欲を育む。

生活、総合的な学習の時間 / 食育

II 社会の時間

知識・技能を身に付けるとともに、社会に貢献する態度を育む。

授業 / キャリア教育 / 人権教育

III ことばの時間

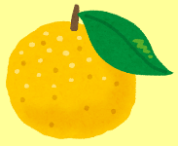
思考力・判断力・表現力を育む。

授業 / 外部機関との連携 / 放課後学習の充実

IV 異文化理解の時間

コミュニケーション能力向上を目指すとともに、グローバルな視野を育む。

外国語活動 / 英語キャンプ



食育と教育活動をつなげるために

カリキュラム・マネジメント表

9年間の教科等における年間指導計画を
1枚にまとめ、学年間・教科間のつながり
を可視化した一覧表

生きた教材
としての学校給食

地場産物

調理体験活動

外部講師による
出前授業

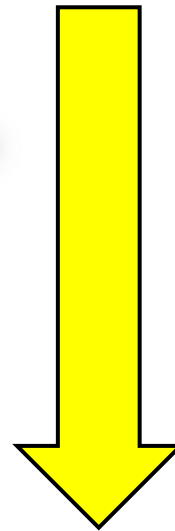
地域コーディネーター

地域

学級担任

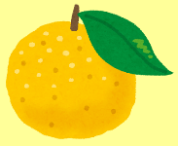
給食室

家庭



食に関する指導の全体計画

教科等と関連した食育活動



小学3, 4年生「北川村のゆずのひみつを見つけよう」

北川村のゆず について知ろう



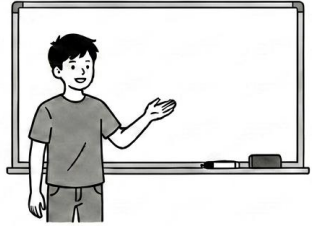
- ・インタビューをする
（農家さん、観光協会、
村内の飲食店）
- ・整理・分析する

ゆずの加工者 について知ろう

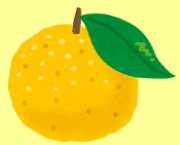


- ・インタビューをする
（加工業者、企業、
他地域のゆず関係者）
- ・収穫・搾汁体験をする
- ・ゆず以外の柑橘について学ぶ

ゆずの魅力を 伝えよう



- ・学んだことをまとめる
- ・ヘルスメイトさんと一
緒にゆず料理を作る



ゆずについて学ぶ

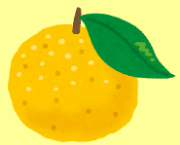


場所：村内のゆず農家さんの畑

内容：ゆずの収穫・搾汁体験



ゆずの良さや香りを肌で感じると
ともに、ゆず栽培の苦労を知る



ゆず以外の柑橘について学ぶ



講師：

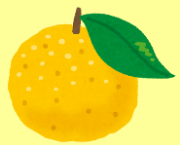
- ・ 京都大学 名誉教授
北島 宣 氏
- ・ 和食文化国民会議 副会長
後藤 加寿子 氏
- ・ TOSA DINING おきやく
山下 裕司 料理長

内容：

- ・ 村に自生する柑橘を知る
- ・ ゆずと橘の果汁で作った
五目寿司を食べ比べる



北川村と柑橘の深い関わりを知る



ヘルスメイトさんと一緒にゆず料理を作る



場所：北川村保健センター 調理室

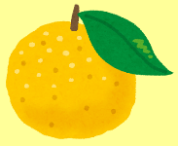
講師：ヘルスメイトさん

内容：調理、試食

献立：五目寿司 / ゆずからあげ /
大根と文旦の和え物 /
みそ汁 / ゆずゼリー



ゆずの魅力やおいしさやを実感する



小学5, 6年生「北川村の伝統的な料理を発信しよう」

田舎寿司について知ろう



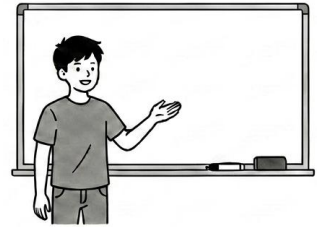
- ・インタビューをする
- ・他地域の田舎寿司と食べ比べる
- ・みょうがについて学ぶ

田舎寿司を作ろう

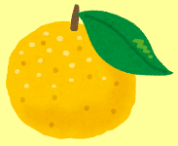


- ・こんにゃくについて学び、手作りこんにゃくを作る
- ・さばについて学び、調理する
- ・田舎寿司の作り方を学び、調理する

田舎寿司を発信しよう



- ・学んだことをまとめる
- ・田舎寿司パーティーを開催する
- ・地域の人に向けて発信する



田舎寿司の材料：みょうがについて学ぶ



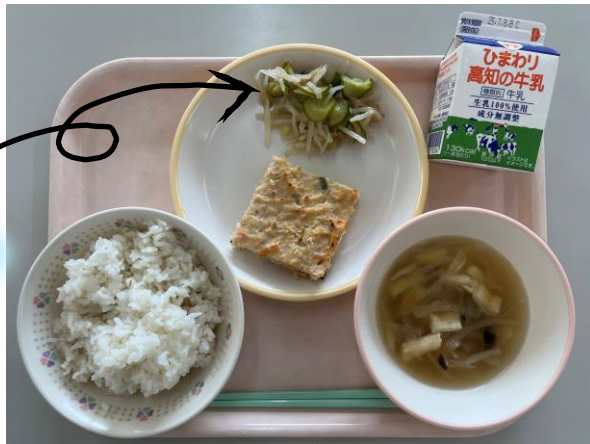
場所：JA安芸

講師：みょうがの農家さん

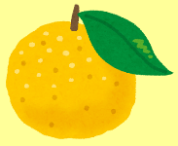
講義内容：

- ・ 高知県のみょうがは全国シェア90%以上
- ・ 北川村も産地の1つ
- ・ エコシステム栽培

当日の給食は
みょうがの甘酢和え



田舎寿司にみょうがが使われている
背景や、SGDsとの関連に気づく



田舎寿司の材料：こんにゃくについて学ぶ



手作りのゆず酢
みそで試食！

場所：調理室

講師：地域の農業委員さん

内容：{ ・こんにゃく芋や花の観察
・こんにゃく作り、試食



こんにゃくが芋からできていることや、
生芋100%のこんにゃくのおいしさに
気付く

田舎寿司の材料：さばについて学ぶ



場所：北川村保健センター 調理室

講師：地域の鮮魚店

内容：

- ・ さばの特徴や漁業についてのお話
- ・ さばの3枚おろし体験
- ・ 調理、試食

献立：さばの炊き込みごはん / 竜田揚げ /
ゆずみそ煮 / みそ汁

↑
5年生が搾汁したゆのす

↑
6年生が作ったみそ

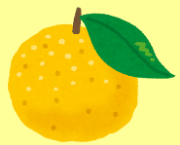
田舎寿司の材料：さばについて学ぶ



* 児童のふり返し *

- ・最初は難しかったけど、上手にできてうれしかった。
- ・今までの調理実習で一番楽しかった。
- ・さばが苦手だったけど、好きになった。
- ・命をいただいているということが分かった。
- ・毎日料理をしてくれているお母さんの大変さが分かった。





田舎寿司を作ってみよう！



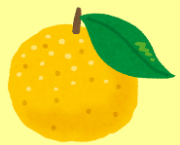
場所：調理室

講師：田舎寿司に詳しい地域の方

内容：田舎寿司の調理、試食

全部で9種類！

巻き寿司 (のり、卵) / いなり寿司 /
押し寿司 / みょうが / こんにゃく /
たけのこ / りゅうきゅう / しいたけ



田舎寿司を作ってみよう！



* 児童のふり返し *

- ・こんにゃくを薄く切るのが難しかった。
- ・油揚げや薄焼き卵がやぶれそうで大変だった。
- ・みょうがが苦手だったけど、食べられるようになった。
- ・おいしかったのでまた作りたい。





田舎寿司パーティーを開催！



手作りの
パンフレット！

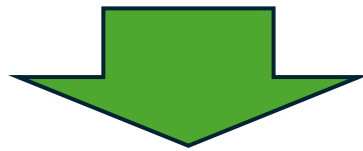


場所：ランチルーム

対象：全校児童、教職員

内容：

- ・ 田舎寿司についての発表
- ・ 五目寿司の試食
- ・ アンケート記入



学びを他学年に発信
&
自分たちだけでやりきった達成感

小学2年生 「ぐんぐんそだて わたしの野さい」



場所：アグリード土佐あき など

講師：JA安芸販売課、なすマダム

内容：なすの収穫体験、調理、試食

献立：みょうがの炊き込みご飯 /
なすのたたき / なすのピザ /
なすのみそ汁



なすのおいしい食べ方を知り、
自分たちで野菜パーティーを企画中

みそづくり

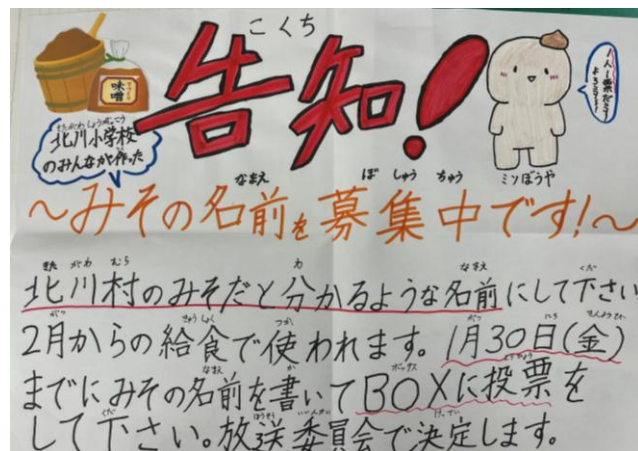
小学1, 2年生 生活科



小学5年生 家庭科



ランチルームの掲示、
みその愛称コンテスト



毎月19日の給食は、
「北川みそたろうの
みそ汁」



朝食摂取に向けた取組

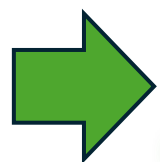
*外部講師による特別授業

講師：古川 理沙 氏（鹿児島県 ひより保育園代表）

小学1, 2年生：「良い朝ごはん」について考える授業

小学3～中学3年生：朝食作りについての講話

中学2年生：朝食作り（親子丼、さつま汁）

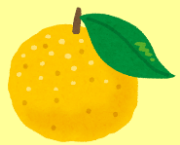


摂取率、自分で準備した割合が上昇（中学生）



*給食放送委員会の活動

朝ごはんの大切さについて呼びかける動画を作成予定



食育 ↔ 地域

*小学5年生 朝食づくり



*中学2年生 郷土料理づくり





食育 ↔ 給食室

*児童が関わった食材を給食に

- ・給食委員会が育てたさつまいもを使った豚汁
- ・5年生が家庭科の授業で考案したみそ汁

*給食室の様子を動画に

1年生の給食初日や、保護者向け給食試食会で視聴

*盛り付け表を手描きで作成

→児童への視覚支援、保護者への食事量の目安に



6 キャベツの しろみそ煮 えだめめごはん とりとやさいの 味噌汁 おでん	7 ほしがら チーズサラダ 鶏肉と野菜の 味噌汁 おでん	8 けんちん汁 しいらの みそマヨネーズやき おでん けんちん汁
13 ピーマンの卵炒め きんぴら おでん ぐだくさんの みそ汁	14 ほうしやサラダ おでん おでん すまの みそ汁	15 おいしい おでん おでん おでん



ランチルーム給食の実施

週2回（火・木）は縦割り班で協力して配膳し、各班のテーブルで食べる。

共食の楽しさを実感

異学年交流

臨機応変に動く力



たてわりはんで、協力しよう！		のこり10分、おかわりタイム	
台ふきは、 最初に来た人	配ぜんは、 4. 5. 6年生	食器や牛乳は、 1. 2. 3年生	のこり10分に なったら…
			10:00 →
しゃべるのは、自分の席に いるときだけ		いすとつくえの下を きれいに！	

たてわりはんで、協力しよう！

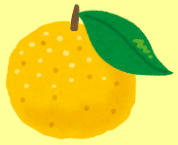
のこり10分、おかわりタイム

しゃべるのは、自分の席に
いるときだけ

いすとつくえの下を
きれいに！

←ランチルームの約束
(給食指導)

地場産物活用に向けた取組



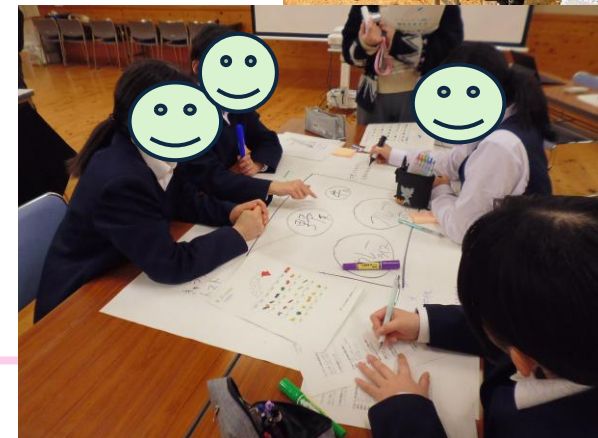
地場産物活用に向けた取組

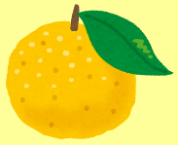
課題：村内の生産者グループの維持が難しい、小規模施設かつ遠隔地のためコストがかかる、村産米の不足 など



取組① 地産地消コーディネーター派遣事業の活用

- ・ 地場産物供給体制の構築に向けた助言
- ・ 地産地消やSDGsと給食の関わりについての講演





地場産物活用に向けた取組

取組② JA安芸、JA高知県、取引業者との協議

- ▲ロットや配送ルートの関係上、課題が多い
→近隣の直販所と連携する方向で調整していく



取組③ 地場産物に関する出前授業の実施

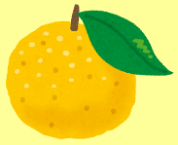
JA安芸のなすを給食に使用



なす農家さんのお話を聞く

なすのたたき風





地場産物活用に向けた取組

取組④ 保小中合同の稲作活動

5月：台湾米のもみまき

6月：稲作に向けた事前指導（給食時間）、
ヒノヒカリと台湾米の田植え

・・・・・・・・ 予 定 ・・・・・・・・

9月：稲刈り

10月：おにぎりパーティー、
給食米として使用開始



ご清聴ありがとうございました。