

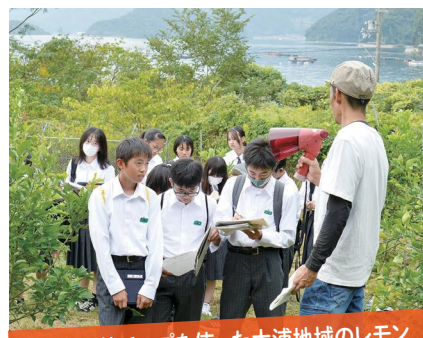
〔生徒が生産地を訪問〕



京都府最大の競り市場



何度も日本一に輝く舞鶴茶



カキ殻や竹チップを使った大浦地域のレモン



舞鶴の気候に合わせたシイタケ栽培



江戸時代からの歴史がある佐波賀だいこん



最新の技術を活用した米の生産



中学生 × 給食 × 舞鶴の魅力 ふるさとを「見て」「学び」「味わう」

小・中学校で実施している「総合的な学習の時間」では、生徒が探究的な活動を通して、興味関心に応じた課題を見つけ、自らが考え、解決する能力を育成するほか、地域や社会と関わりながら多様な視点を養うため、主体的・協働的な学びを進めています。

今回、白糸中学校1年生140人はこの授業で、昨年9月から舞鶴の佐波賀だいこんや茶、米などの農産物やイワシやブリなどの海産物を生かした給食の新たな献立の開発に挑戦してきました。この取り組みを通して、生徒たちは地元の食材の素晴らしさを再認識するとともに、生産者の思いや地産地消の意義、栄養バランスの大切さ、食品ロス削減の重要性などを学びました。

生徒たちの創造力と、給食に携わる人への感謝が詰まった献立が出来上がるまでを紹介します。

《学校教育課、農林課、水産課》

フィールドワーク

舞鶴市の特産物について学習するため、「佐波賀だいこん、レモン、シイタケ」の生産者のもとを訪れるグループ「京都府漁業協同組合の競り市場と水産加工場を見学するグループ」「米、茶の生産者のもとを訪れるグループ」に分かれ、10月に生産地を訪問しました。

生産者からおいしい食材を作るために心掛けていることやお勧めの調理方法を聞き、熱い思いやこだわりに触れました。また、直接生産工程を見たことで、普段口に入っているものには、食に携わる人々の品質管理や安全安心への取り組み、産地を守っていく思いが込められていることを学び、食材への理解を深めることができました。

グループワーク

栄養士の授業や生産地訪問を終えた生徒は、班ごと

栄養士による食育授業

昨年9月に市の栄養士が同校を訪れ、給食ができるまでの工程などを、一つ一つ丁寧に説明しました。

また、給食には炭水化物やたんぱく質、ビタミン、カルシウムなど、成長に必要な栄養素がバランスよく含まれていることを説明し、献立を作るときには、偏りがないように注意していることを伝えました。さらにひと口でも多く、しっかりと食べることで自身の健康につながることも、また食べ物への命や給食に関わる全ての人への感謝の気持ちを持つことも伝えました。



栄養士による食育授業の様子

にアイデアを出し合い、献立を考案しました。献立を考える上で、食材の栄養について調べたり、調理方法を検討したりと、熱心に学習に取り組みました。

12月には、クラス内で「給食プレゼン」を開催。班ごとに「みんなが食べやすい給食」「生産者の願いを表現した給食」「食品ロスのない環境にやさしい給食」「体も心も温まる給食」「昼から眠くならない給食」など、活動を頑張る元気になる給食」など、工夫を凝らした献立を発表しました。



グループごとに考えた献立を発表