

◇京都女子学園における食育活動 — 附小スクールランチ —

平成18年度より8年間実施してきた京都女子大学と附属小学校の小大連携食育ランチ（附小ランチ）は、平成26年度より給食が導入されたことに伴い廃止されたが、毎日の給食時間にミニ食育（食育放送）や、学生が立てたお楽しみ献立を実施している。食事としての給食と区別するため、この食育活動を「附小スクールランチ」と称することにし、京都女子学園内における食育活動を継続・発展的に展開している。今回は、附小スクールランチ1年目の活動報告を行う。

〔京都女子大学附属小学校給食食育活動（附小スクールランチ）の目的と概要〕

附小では、これまでのお弁当、附小ランチを廃止し、平成26年4月より給食が導入された。4月10日に4～6年生、同月21日に2～3年生、5月7日に1年生の給食が開始された。毎月16日を「お弁当の日」と定め、行事以外の授業日に年間150回前後（1年生は125回）実施している。

附小スクールランチの目的は、附小ランチを継承して、第1に、附属小学校の児童および保護者への食育、第2に食物栄養学科をはじめとする学園内の学生の実践栄養教育である。

学生ボランティアリーダー（岡島由香、奥川理香、河島千鶴、山内 彩）を中心として、「給食」を生きた教材として活用するよう、献立名と食材を3色食品群に分けたメモ、および、その日の献立内容から文部科学省の食育の視点（食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化）を考慮した食育メモを作成し、食育放送を行っている。表1に一例として6月の食育のテーマ、食育の視点、献立等を示した。

表1 平成26年度食育のテーマとねらい（6月）

月	日	テーマ	食育の視点*	取り上げた献立、行事など	
6	11	夏野菜について	健、選	主食	夏野菜あんかけ丼
	12	きのこのはたらき	健、選	主菜	プリプリ中華炒め
	13	ほうれん草を毎日食べよう！	健、選	副副菜	ほうれん草のあえ物
	17	牛乳の力	健、選	牛乳	牛乳
	18	手洗いについて	選		手洗い
	19	夏の旬食材	健、選	旬食材	枝豆、万願寺とうがらし、オクラ
	20	本当の発祥地はどこ？肉じゃがバトル	文	主菜	肉じゃが
	23	金時豆ってなあに？	健、選	副副菜	金時豆の甘煮
	24	トマトの栄養	健、選	副副菜	ミニトマトマリネ
	25	はるさめのヒミツ	健、選	副菜	チャプチェ
	26	ひじきのパワー!!	健、選	副菜	ひじき炒め
	27	レンコンの穴	健、選	副菜	ちくわ・レンコン煮
	30	6月30日は水無月を食べよう!!	文	デザート	水無月

※食育の視点：〈重〉食事の重要性、〈健〉心身の健康、〈選〉食品を選択する能力、〈感〉感謝の心、〈社〉社会性、〈文〉食文化

児童がより理解を深めることができるよう、放送と同時に食育の要点をまとめた食育メモ、献立表と給食の三色分けの表（写真1）を担当の先生にモニターに映していただいている。

年間5期×12回の附小ランチに比べ、毎日5分とはいえ全クラス一斉放送をするため、ボランティアの総数も格段に増えている。1～3年生は基本クラスに1名のボランティアを配置し、盛り付けや食べる時のマナーなどの指導をしているため、毎日約10名（食育放送担当、クラス配属）のボランティアが必要であり、ボランティア総数1000名を超えることになる。リーダーの作業は多く、ボランティアの募集、食育放送資料の作成の指導・印刷・配布などかなりのものであるが、よく頑張っており、栄養教諭・栄養職員として採用される予定である。

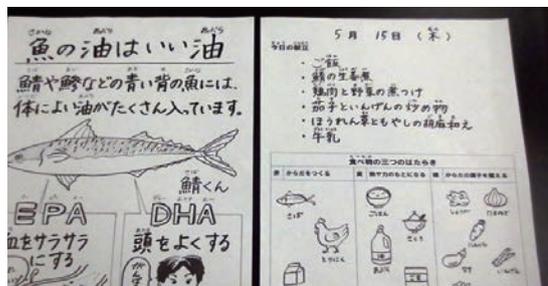


写真1 ミニ食育の教材（食育メモ・献立表）

[附小給食の概要]

附小給食は不二家商事に業務委託され、大学E校舎にできた給食調理センターで作られている。

公立小学校の給食とは異なり、主食のご飯は保温食器に、主菜、副菜、副副菜・デザートは、お弁当箱に詰めたものと牛乳が提供されている。

献立作成は不二家商事の管理栄養士が作成しているが、中山が食育の視点から助言をし、実施に至っている。19日（食育の日）は、旬の食材メニューとしている。食物アレルギーに対しては、現時点では特に考慮していないため、教諭、養護教諭と保護者の緊密な連携の下、アレルギーの対応を行っている。

附小給食検討会を月1回開催しており、メンバーは附小（教頭 長江先生、教諭 砂崎先生、古垣内先生、西井先生、養護教諭 岡坂先生）、不二家商事（小西マネージャー、永田店長、神田管理栄養士、野村管理栄養士）、大学から中山、法人事務室（川瀬室長、山本）である。また、後述のお楽しみ献立の試食検討会の際は、学生ボランティアリーダー4名も加わり、栄養管理、嗜好、衛生・安全、食育の観点、給食として大量調理が可能かなどの検討を行い、実施に至っている。

[お楽しみ献立の作成と実施]

給食が軌道に乗ってきたということもあり、附小ランチを継承して、管理栄養士・栄養教諭を目指す学生が考案した「お楽しみ献立」を、11月11日および平成27年1月27日（試食検討会は、平成26年10月28日および12月22日）に実施した。献立条件として、①日本型食事（和食）に、通常は汁が付かないので、だしを利かせた汁物を付ける、②栄養価、牛乳は付けないためカルシウムが摂取できるように工夫、③旬や地場の食材、京野菜などを使用し食文化や食材産地について指導、④牛乳の他、小麦粉、卵を使わず、少しでも多くの児童が食べられるように配慮、⑤だしや香りなど五感を使った味覚教育、などとし、献立を生きた教材として十分に活用できるよう、食育のねらいを明確にするようにしている。通常、放送で

行っている食育を、お楽しみ献立の日は、各クラスにボランティア学生（栄養教諭履修4回生）を配置し、掲示媒体を基に食育を行っている（写真2～4）。いわゆる教室版附小ランチともいえ、大変好評で児童が楽しみにしているようである。

写真2 お楽しみ献立（11月11日実施）



献立

- 主食：萩ごはん
- 主菜：秋鮭の紅葉揚げ
- 副菜：きのここれんこんのうま味たいたん
- 副副菜：じゃこと水菜の柚香るさっぱり和え
- 汁物：錦風彩りすまし
- デザート：黄金大学芋

写真3 食育媒体

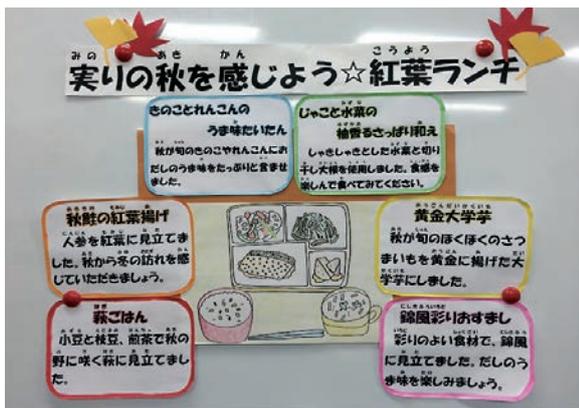


写真4 指導の様子



[附小給食委員会児童による食育放送]

附小ランチは、大学と附小の行事を考慮して実施していたが、給食は附小の都合で決められている。大学後期のテストが1月21日から開始され、また、4回生は卒業研究発表会、3回生は公衆栄養学臨地実習や他の校外実習などで、食育放送に行けない。そこで、附小と相談し、給食委員会の児童（4～6年生）に原稿を読んでもらうことにした。おりしも1月24日からの週は「学校給食週間」であり、児童にとってもよい教育効果が出ると思われる。2月以降も給食の食材の三色分けは児童が行い、大学生が食育メモや原稿を作成し、児童が読むという、まさにコラボの食育活動を行っている。

給食導入1年目として、どうにか歩きながら附小スクールランチを実施してきた。次年度は、給食の年間計画を立て、学校教育と関連付けながらより学校食育を体系的に進めていけたら…と思っている。
(中山玲子)