



板橋区食育キャラクター

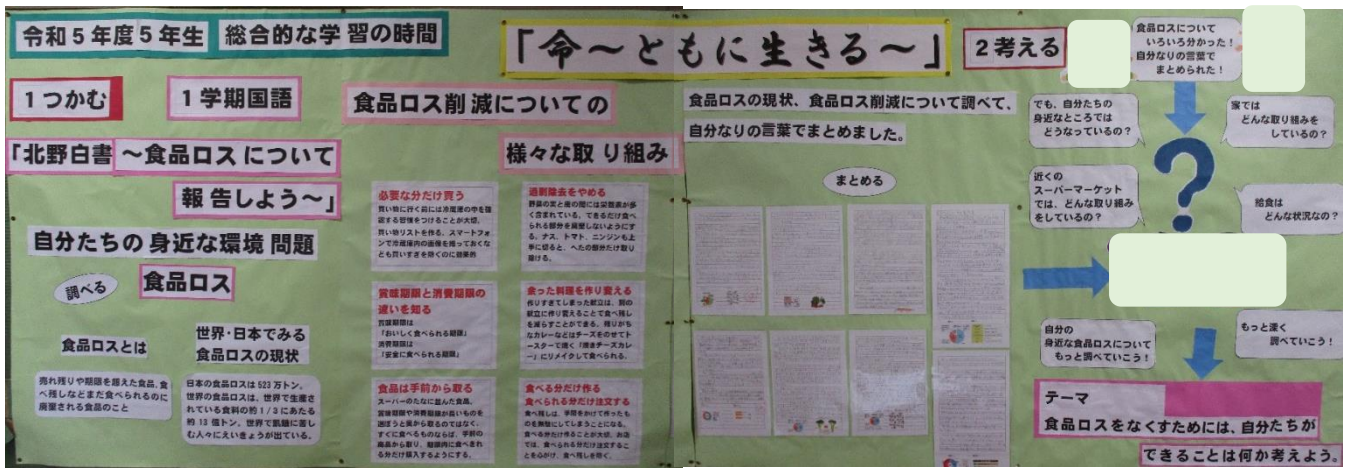
いたばし学校給食を通じた食育の取組紹介

板橋区立北野小学校



5年生の総合的な学習の時間「命～とともに生きる～」

学校給食の残菜を通して食品ロス削減のための様々な取り組み学ぶために、給食で使用している肉屋さんや農家さん、スーパー、栄養士さん、調理員さん等から話を聞きました。給食や家庭など自分自身の行動で食品ロス削減につながることは何かを調べ、命をいただくことについて考えました。



肉屋さんからのお話

- ・ 出荷された牛や豚が肉として処理される過程をDVDから学びました。
- ・ 契約している学校や飲食店から事前に発注があったもののみ取り扱うので売れ残りがなく、切り分けた切れ端の肉は挽肉にし、骨はだし用とするので無駄がないことを学びました。

栄養士さんからのお話

北野小学校の残菜の量は、板橋区内の小学校の平均と比べると少ないことがわかりました。

残菜は献立によって量が違って、人気献立のカレーライスでは残菜が少ないのですが、五目ちらし寿司だとカレーライスの4倍の残菜がありました。

ししゃもの残菜量の多さに驚いていて、授業後はししゃもが出ると1本だけでも頑張って食べよう、食べられる子は進んでおかわりしようという気持ちが高まりました。

農家さんからのお話

畑で育てている野菜のお話を聞きました。

北野小学校の校庭の約半分の面積の畑に年間約20種類の野菜を育てていることや、児童の質問にもたくさん答えてくれました。野菜を育てることに対しての思いや大切にしていること等を伺い、食べ物を残さないようにしたいという気持ちが芽生えました。

調理員さんからのお話

児童からの質問をもとに栄養士が動画撮影し、回転釜でシチューを作っている様子（釜の大きさやシチューのできあがり量なども含む）や食器だし等のセッティングの様子、炊飯釜の様子等を撮影して紹介しました。調理室の中を見ることはできないので、動画を見て驚いている児童が多かったです。朝早くから調理していること、夏の室温が高いことも印象に残ったようでした。

これらのことから、食べ物を無駄にしないために、命の大切さや感謝すること等、できることを各班で考え、発表しました。