

# 全国学校給食週間での取組

穂積北中学校で行われた「全国給食週間」の取組を紹介します。



あゆのから揚げ

第1弾:ねらい…瑞穂市の食材のすばらしさ(地産地消)について知る。

瑞穂市の給食アンケートをもとに給食委員が作成したプレゼン(クイズ形式)を電子黒板で放送。  
毎年、5月と11月に鮎料理が給食に出されている理由を紹介。

第2弾:ねらい…市内で鮎の養殖をしている生産者に来ていただき、思いを詳しく知る。

- ①特別支援学級で、講話と交流。
- ②給食の時間、全クラスの電子黒板に、給食委員と生産者の交流を流す。



生産者との交流



鮎の稚魚を見る



給食委員のインタビューをオンラインで流す



## 【生産者の話】

- ・元気に鮎を育てるために、卵から育てている。卵から生まれた子鮎は、プランクトンを食べるが、「生きたクロレラをたくさん食べた栄養のあるワムシ」をたくさん食べないと死んでしまう。だから、そのエサも手作りして、元気に育つように願いをこめて育てている。
- ・卵を毎日観察していると、透き通った頭、体ができ、徐々に目や心臓ができてくる。不思議と19時に生まれることが多いので、生まれる瞬間まで見守っている。生まれてくると感動する。
- ・鮎は何も言わないが、毎日様子を見ていて、元気に育つように、工夫をしている。
- ・「命をいただいている」という食材への感謝をもっていただくようにしている。

## 【生徒の反応】

- ・鮎の赤ちゃんを初めて見た。元気に泳いでいてかわいかった。
- ・鮎が元気に大きくなるまでに、たくさんの苦労や工夫があり、生産者の方の思いが詰まっていることを知った。
- ・「命をいただいている」ということがよく分かった。また、その命を大切に育てている人、おいしく調理してくださった方々にも感謝していただきたい。
- ・毎日、当たり前のように食べている給食について、改めて考えることができた。

この日の給食「あゆのから揚げ」は、ほぼ完食でした。  
今後も、生徒の心に響く食育を続けていきます。