

おいしい！たのしい！よりよい学校給食を目指して

愛知県立一宮聾学校
栄養教諭 山崎 絵里奈

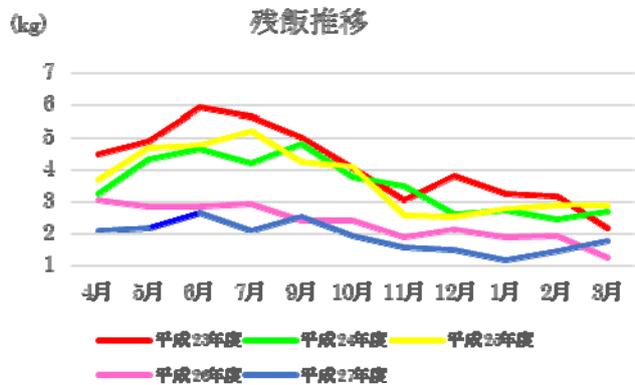
本校の給食は、単独調理場方式です。幼稚部、小学部、中学部、高等部が在籍し、給食を食べています。3時間目、4時間目になると、給食のにおいがしてきて、「今日はカレーかな」「今日はフライかな」と幼児児童生徒がおなかをすかせて給食を楽しみにしています。

給食の時間になると、幼児たちが食堂に元気よく食べにきます。小学部、中学部、高等部の児童生徒は、給食エプロンに着替えて、食堂に給食を取りに来て、教室で食べます。

本校の給食の様子を紹介していきます。

5年間で残食が減ってきました！！

平成23年度から平成27年度までの残食の推移を見ると、年々減ってきているのが分かります。先生方の指導によって、給食を楽しみにしてくれている幼児児童生徒が増えたことや、毎日の残食量を見ながら調理員と献立の相談をすることが、残食の減少につながっていると思います。今後も、よりよい給食を提供していきます！



食堂の様子

幼稚部の幼児たちは、全員食堂で食べます。食堂には、食材の写真を使って、旬の食材、食べ物しりとり、似たもの食材、切った食材等を、掲示しています。幼児は、先生と一緒に食材の名前と写真を確認したり、言葉遊びをしたりしながら、食材や献立の名前を覚えていきます。

食堂には、小学部、中学部、高等部の児童生徒が給食を取りに来るので、幼稚部向けの掲示の他に、月目標に関する掲示物、今日の食材の3色分け、展示献立とその上に献立名や一口メモを書いたもの、その日の指導に使うスケッチブックの展示等もあります。給食ニュースのポスターも掲示しており、特にクイズや漫画のときに、児童生徒はよく見えています。



教室での様子

小学部、中学部、高等部は各クラスで会食します。各クラスに、月目標と毎日の献立のねらいを記載した資料を配付しています。栄養教諭は、各クラスを巡回し、児童生徒の会食状況の確認、食材の紹介、献立のねらいに沿ったクイズ等を行います。食べながら、文字や写真として視覚的にとらえ、ことばを習得していくことを目的としています。各クラス5分程度の指導時間ですが、児童生徒はこちらに注目し、積極的にクイズに参加しています。毎日巡回指導を行っているうちに、「今日はなんのクイズかな」と楽しみにしている児童生徒の様子がみられるようになりました。クイズの他にも、正しい姿勢やはし、茶碗の持ち方等の写真を示したりもします。言葉だけでは伝わりにくいことは、写真やイラストで、見て分かるようにしています。



小学部保健委員会、中学部高等部保健委員会の取組

小学部保健委員会は、毎月の給食目標を集会のときに発表しています。給食時には、栄養教諭が各クラスを巡回しながら月目標が達成できたか確認します。中学部高等部保健委員会では、食のアンケートや、部活動と食事に関するポスター作りをしています。

毎年1月に行われる給食週間では、両委員会が中心となって活動します。

幼児児童生徒の声

食べ終わると、幼児児童生徒は直接調理員に食器類の返却をします。「ごちそうさま」「おいしかった」「もっと食べたかった」等、調理員や栄養教諭とコミュニケーションをとっています。

毎年全国学校給食週間には、感謝の手紙を書いて、調理員に渡しています。



ごはんのみそしるが
おいしいよ。



毎日何が出るか
楽しみです。

いつもおかわり
しています。



給食は毎日の楽し
みの一つです。

家では食べないような
料理が食べられるので
うれしいです。

食べた後は体が温まり、
勉強や部活に集中でき
ます。

学校ホームページ「給食レシピ」

平成27年度より、学校ホームページにて給食レシピの掲載を始めました。月に2回程度、家庭でも作ってほしいメニューを掲載しています。試食会や保護者会等で、ホームページの紹介をしています。保護者から、「見てみました」「作ってみました」という声を聞く機会がだんだん増えてきました。今後も、定期的に載せていきたいと思えます。

おわりに

幼児児童生徒に、給食時間を通して、普段の会話の中から身につく食の知識を、意識的に教えていきたいという思いで指導を行っています。

献立表を毎日確認し、給食を楽しみにしてくれている幼児児童生徒が多くいます。今後も、「残食ゼロが当たり前」となるような給食を目指して、よりよい給食にしていきたいと思えます。

給食レシピ「ドライカレー」

<献立名>

- ・牛乳
- ☆ドライカレー
- ・コンソメスープ
- ・蒲郡みかんゼリー



(材料)	1人分 (g)	4人分
合びき肉	40	160g
たまねぎ	50	2/3個
にんじん	20	1/2本
むき枝豆	10	40g
水煮大豆	10	40g
カレー粉	10	2袋
カレー粉	3	小さじ2~3
パン粉	1	1

<作り方>

- ①たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- ②フライパンにバターを熱し、にんにくとしょうがを入れ、香りが出てきたらたまねぎ、にんじん、ひき肉を入れて炒める。
- ③塩、こしょう、カレー粉、ケチャップを入れて少し炒めたら、材料が煮られる最小限の水を入れ、豆を入れて煮る。
- ④カレー粉を加え、よい固さになるまで煮る。