

沼田市学校給食センター

第2弾

問合せ 学校給食センター ☎ 25-3762

沼田市学校給食センターでは『安全・安心で温かいおいしい学校給食を提供すること』や、学校給食を通して子どもたちの『学びの機会』を創設し、地域の食を知り郷土愛を育むなど、学校や家庭・地域と連携しながら食育の推進を図ることを最重要事項および目的として、調理・配送業務の委託先(株)東洋食品と共に取り組んでいます。

今回は、「オンラインによる食育学習」についてご紹介します。



学校給食を食べながら栄養教諭の話聞く児童

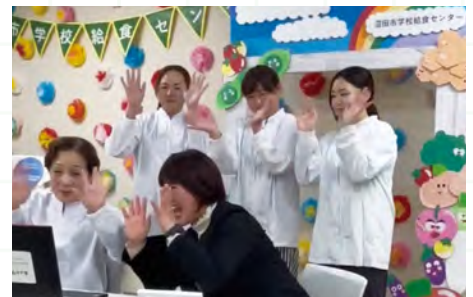
オンラインによる食育学習の充実を図っています

学校給食センターには、学校置籍の栄養教諭と学校栄養士が1人ずつ勤務し、こんだて作成や衛生管理、食育などを担当していますが、市内の小・中学校および県立特別支援学校の全クラスに出向き、児童・生徒に食に関する指導を行うことが難しい状況です。

そこで学校給食センターでは、オンラインを活用した食育学習に取り組んでいます。

教室と学校給食センターをリアルタイムでつなぎ、調理員と児童・生徒が直接やりとりできる環境を整えています。全校・単独校いずれの実施にも対応し、授業や学校給食の時間に食育学習を行っています。

生配信や、YouTubeによる限定公開版も充実させていきます



学校給食センターから配信をしている職員

どんな目的があるの？

- 1 心身の健康増進と豊かな人間形成
- 2 児童・生徒が食への興味を持ち、学校給食の大切さや食に関する正しい知識を深め、その理解と判断力を養い、自ら進んで学校給食を食べようとする意欲を高める
- 3 学校給食に関わる多くの人への感謝の心を育み、残さず食べようとする意識を高める
- 4 食事のマナーやルールなどの知識や経験を養う
- 5 食材の旬や各地域の産物、食文化などの理解を深める



具体的に何をやるの？

- ✓ 栄養士や調理員などが、当日使われている食材や郷土料理、行事食などのこんだての特徴を捉え、学校給食を生きた教材として活用した指導を行う
- ✓ 配膳の仕方や衛生的な取り扱い、食器などの返し方、食事のマナーなどの指導を行う
- ✓ 児童・生徒が楽しく、安全・安心な食事ができるよう、姿勢や食べ方の指導を行う
- ✓ 栄養士や調理員、生産者など学校給食に関わる多くの人の思いを伝える
- ✓ 施設見学や学校給食の作り方などを通して、児童・生徒との対話や質問などに対応する



このような機会をさらに増やし、さまざまな食育学習を行っていきます

例えば「給食食材を提供していただく地場産物生産者の生の声を各校に届けたい」と考えています。生産している現場から給食食材にまつわる話を直接していただくことで、連帯感や安全・安心な食材提供に対する感謝の心、学校給食を食べようとする心を育てていきます。ご期待ください。