

自分で育てたタマネギはおいしい!

平成17年7月に食育基本法が施行され、平成18年3月には国の食育推進基本計画が示されました。香川県でも食育を総合的に推進するため、現在、県の食育基本計画を作成中です。

栄養教諭を中心に、食育の推進に取り組んでいます!!

三豊市立詫間中学校に今年4月から栄養教諭が配置されました。

ピカピカの栄養教諭 大矢美智子先生を中心に、学校における食に関する年間指導計画のもと、学校給食の時間や各教科、総合的な学習の時間の中で、家庭や地域とも連携しながら、学校教育活動全体を通じた食の指導を推進しています。

● 授業・給食での指導 ●



朝食の大切さがわかりましたね。毎朝きちんと食べようね!

保健体育の授業。教科担任と連携して、栄養教諭の専門性を生かした指導をしています。



地域の生産者が大切に育てたいちじくを使ってジャムを作ってみました。

栄養教諭による給食の時間の指導。学校給食を「生きた教材」として活用しています。

● 体験活動を通じた指導 ●



昨年植え付けたタマネギをみんなで収穫



おいし〜い!

タマネギがおいしいミートソースになって給食に登場。



大きくなるのが楽しみ!

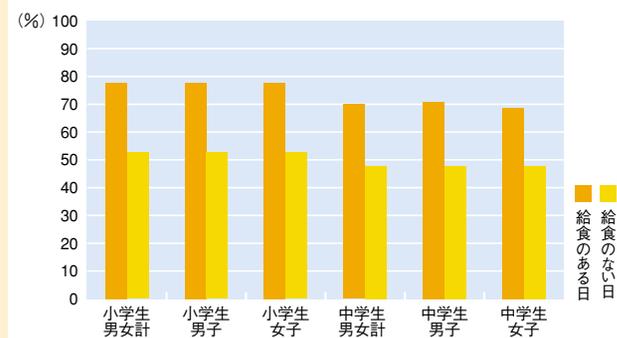


今年は6月に大豆の種まきをしました。7月には、大きく育つように間引き作業をし、11月に収穫しました。もうすぐ豆腐を作ります。

子どもの野菜摂取量が不足しています!

児童生徒の食生活等実態調査(平成16年6月実施)から

県内の児童生徒の野菜摂取充足率



※充足率は、日本人の栄養摂取量一食事摂取基準一に対応した食品群別摂取目標量(食品構成)を基に算出

子どもたちの野菜の摂取量が少なくなっています。特に給食のない日は、小学生、中学生とも約50%しか摂取できておらず、深刻な状況です。1日の目標量は小学生で290g、中学生で300g。もっと野菜を食べましょう!

学校では、食物の生産や調理などの体験活動を通じた食の指導を行っています。また、給食では郷土料理や地場産物の活用を進めています。家庭でも、子どもたちが積極的に「食」の体験ができる場面を作ってみましょう!

家庭でチャレンジ!

- 子どもと一緒に料理を作り、素材の味を生かした本物のおいしさを体験させよう!
- 毎日の食材はどうやって食卓に届くかなどを話し合い、命や環境の大切さに気づかせよう!