**阪南市立鳥取東中学校での食に関する取組みについて**

**令和５年９月２６日**

食に関する指導の取組みを取材するため阪南市立鳥取東中学校を訪問しました。阪南市の中学校では、デリバリー給食として全員に弁当箱方式での提供を行っています。各中学校の生徒が考えた献立が実際に出されるなど、子どもたちと給食をつなぐ取組みがなされています。

教科と関連した食に関する授業の取組み

　今回は、中学１年生の家庭科「給食の献立をつくろう！」の食育の授業です。導入では、家庭科の教員が阪南市の特産物

について尋ねると、「水ナス！」「玉ねぎ！」と生徒からすぐに答えが返ってきました。家庭科教員から「泉だこ（阪南近くでとれたたこを湯がいたもの）」「なにわ黒牛（阪南市で育てられている黒毛和牛）」「渡り蟹」「あなご」「しらす」「いかなご」など、生徒も知らなかった特産物がたくさん紹介されました。そして肉が好きな家庭科教員が特産物の肉ばかり食べているとどうなるのかという問いかけから、学校栄養職員にバトンタッチ。学校栄養職員から既習の６つの基礎食品群の説明を通して栄養バランスのよい食事が健康に必要なこと、学校給食には６つの基礎食品群がバランスよく含まれていることが示されました。生徒からは、「大根は３群か４群のどっちだろう？」と質問もあり、「大根の葉は３群、根の部分は４群」と学校栄養職員から教わる場面もありました。

　その後、阪南市の特産物や６つの基礎食品群も踏まえることやいくつかの条件が確認された後に「給食の献立をつくろう！」のめあてのもと、献立を考える学習へ。まずは個人で考え、次に班で相談しながら献立を考えていきました。最後にみんなが考えた献立から班の代表を決めて発表しました。「わかめごはんにあなごの天ぷら！」「工夫したところは美味しくて好きなものをたくさん入れました。これなら全部食べられる気がします！」など、残食が多い学校の課題解決に向けた献立も発表され、自分たちの献立についてしっかり考えている姿が印象的でした。次時は、考えた献立から食材を６つの基礎食品群に分類し、栄養バランスを考えていきます。家庭科の教員と学校栄養職員の和やかな雰囲気と好きな献立を考える楽しさとが相まって、笑顔の絶えない時間でした。