

昨年六月に食育基本法が成立しましたが、「食育」という言葉になじみがなく、なかなか深く理解されているとはいえない現状です。そこで、今回は学校給食における食育の取り組みについて、小中学校の給食を担当している教育委員会総務課学校給食係、共同調理場の皆さんに話をお聞きしました（担当は市民編集委員・諸岡、大沢）。
問い合わせは教育委員会総務課 ☎890-58099。

正しい食生活が大切 試みが進められています

食の知識と選べる力養う

「食育基本法」の背景は

最近、「食育」という言葉をよく目や耳にする人が多いのではないのでしょうか。新聞やテレビ、雑誌などでも、盛んに取り上げられ、言葉だけは広まっているようです。

健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむことを趣旨とした「食育基本法」が昨年六月に成立。これは、さまざまな経験を通じて、食に関する知識と食を選択できる力を習得することによって、健全な食生活を実践できる人を育てることが目的です。

この背景には、不規則で偏った食生活などが原因で起る生活習慣病が広がっていること、消費者から食の生産現場が見えにくく、情報が伝わ

が硬くて、なかなかなじみづらいのも事実。その必要性などについて、あまり深く理解されていないのでは無いのでしょうか。



地場産の食材で作った粕川共同調理場の給食

らないことからくる食の安全性に対する不安感があるようです。しかし「食育」という言葉

郷土食や行事食の導入も 地産地消の給食メニュー

本市では、未来を担う子どもたちの食生活について、どのような取り組みが学校の中で進められているのでしょうか。

これまで、各小中学校や市内に七カ所ある共同調理場の努力によって、学校給食にさまざまな試みが行ってきまし

た。郷土食や行事食の導入、栄養バランスを考えた特色ある

献立作りに各調理場の栄養士が取り組んでいます。また、生徒たちの家庭へ配られる献立表に郷土食や行事食のレシピを書き加えるなど、子どもだけでなく、その親たちへも食の重要性を啓発する努力を重ね、試行錯誤を続けています。

特に、今年の夏休み前、粕川共同調理場で地産地消の献立を試験的に導入。担当する

粕川小・月田小・粕川中の三校へ本市産、県内産の食材ですべて作った給食が配送されました。メニューは粕川地区で取れたミズナ、タマネギ、ジャガイモ、城南地区の豚肉で作ったサラダと肉じゃがなどです。ご飯は本市産の米を使用しました。

アトピーやぜんそくの増加 栄養バランスが心配です

最近では、アトピーやぜんそくに悩む子どもたちが増え、かつては大人の病気だった、生活習慣病や高脂血症にかかる例も少なくありません。また、授業に集中できず座って

られないなど、精神的な持統力・集中力に欠ける点も問題になってきています。この原因には、偏った食事による栄養バランスの欠如が影響しているともいわれています。飽食の時代の中で、子どもたちは好きな物を好きな

小中学生に食事アンケート 家庭の味を求める傾向に

ように食べてしまいがちです。心身の成長に必要な栄養素が十分に摂取されているでしょうか。親が子どもの食事にも

現在、調理場の栄養士が各学校の給食の時間に出向き、給食の食材や栄養について指導を行っています。その中で、子どもに行ったアンケートから、家庭の食生活を浮き彫りにする次のような回答が寄せられました。手作りの味を求

つと気を配るべきで、しっかりとした食事を取る習慣を各家庭で教えずにはなりません。●朝食について 男子生徒に朝食抜きが多く、また、食べるが菓子パンやコーンフレークだけなど、単品の食事で済ませてしまう子どもが多いという結果です。●野菜の名前を知らない アスパラガスとインゲンの区別がつかない、カリフラワーを白いブロッコリーと呼ぶなど、食べたことがないからか食べ物の名前の分からない子どもが増えています。

食べさせたい物を食卓に できることから始めよう

学校給食では残食の減少などを進め、学校・家庭・地域の連携を深めながら、今後とも食育に力を注いでいくことが課題。また、親の食育も不可欠になっており、関係課と一緒に前橋市食育基本計画策定の取り組みを進めていくそ

うです。家庭ではまず「早寝早起き、朝ごはん」を実践し、子どもが食べたい物ではなく、食べさせたい物を食卓に並べたいものです。次代を担う子どもたちのため、まずはできることから始めてみませんか。

子どもの健全な成長のため 学校給食でもさまざまな「食育」の



給食の時間に指導する北部共同調理場の栄養士（南橋中で）