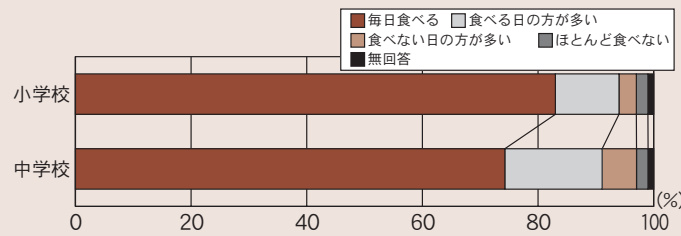


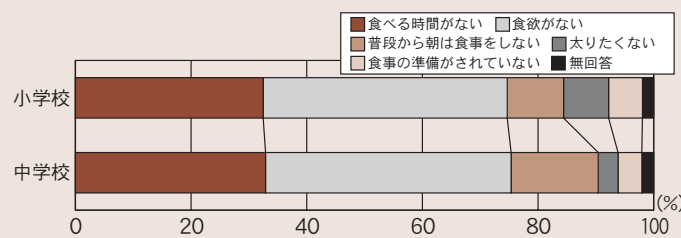
【図3】 登米市の児童生徒食生活に関するアンケート調査結果（抜粋）
 【対象：市内小中学校児童生徒1,543人】

【問】あなたは朝ご飯を毎日食べていますか？



※小中ともに「毎日食べる」「食べる日の方が多い」がほとんどを占めた。
 ※中学生では小学生より「毎日食べる」が少し減った。

【問】「食べない日の方が多い」「ほとんど食べない」と答えた人で、朝ご飯を食べない理由は何ですか？（2つまで回答可）



※「食欲がない」がもっとも多く、次いで「食べる時間がない」が多かった。
 ※理由の3番目に「普段から朝は食事をしない」が多かったため、朝食欠食の習慣化がうかがえる。これは中学生の方が小学生に比べてその傾向が強かった。
 ※「太りたくない」「食事前の準備がされていない」が数人いた。

類など）・主菜（肉、魚、卵など）・副菜（野菜を使ったもの）・汁物（みそ汁、牛乳など）がそろったものではないかもしれません。そのため、朝食の大切さを家庭に働き掛けることに、給食時の指導も行っています。

生産地・生産者の紹介で食の大切さ、ありがたさを

津山学校給食センターでは、地産地消の取り組みとして、給食用の食材を津山町の「もくもく産直組合」

から地元で生産した野菜や加工品を購入。市内の業者が製造するみそ、納豆、油などの調味料や加工品も使っています。

また、配送している柳津小、横山小、津山中の給食時間に栄養士が直接出向き、昼の校内放送を利用して給食に使用した食材の生産地や生産者などを児童生徒に紹介。その後、各教室を巡回して指導も行うなど、食の大切さ、ありがたさを伝える教育を実践しています。



市内産の安全・安心な食材を使用した給食の配膳をする柳津小児童

食を考へる
 安全・安心は財産です。

学校給食を通じて 深まる食への関心・理解 安全・安心から食育へ

健康にかかわる食育
 市内でも広がる取り組み

食べ物にはわたしたちにとって大切なもの。普段何気なく購入し口にしてはいますが、国内で生産されたものや国外からの輸入品、原料を輸入して国内で加工するものなど、さまざまな食品が消費されています。

こうした食を取り巻く環境の中、近年は一人一人が健康や生涯を通じて健全な食生活の実現、地域の食文化の継承などに向けて自らの食について考える習慣、食に関する知識、食を選択する判断力、これらを身に付けていこうと「食育」への取り組みが各地で行われています。

市内においても、家庭や学校、団体などでさまざまな取り組みが行われており、食を考える機運がより一層高まっています。

地域食材を学校給食に 給食時の食指導を強化

現在、市立の16幼稚園と27小学校、

そのほか、卒業間近の中学3年生を対象に、地元食材なども取り入れた料理をバイキング形式で楽しんでもらう「卒業バイキング給食」も実施しています。

栄養士の吉田さんは「地元産の野菜や果物などは、新鮮でおいしさが違います。これらもできるだけでなくの地元食材を学校給食に使っていき、子どもたちにおいしく食べてもらいたい」と話します。

学校から家庭に伝える 食育の大切さ

柳津小で11月の食財の日に、1年生を対象に行われた親子給食。子どもたちがいつも食べている給食を保護者が試食し、家庭における食への

10中学校のうち、10幼稚園を除いて給食を実施。調理する給食センターは、共同・単独施設を併せて11カ所あります。

それぞれの給食センターでは、地元産の米や野菜、肉、加工品などを積極的に使用しているほか、食財の日に併せ、市内産のJAS有機米（化学肥料・農薬の使用を避け、たい肥などによる土づくりを2年以上行っているほ場で栽培された米のうち、日本農林規格に合格したもの）も毎月1回使っています。

栄養士や学校の給食主任らで構成する登米市教育研究会学校給食部会では、昨年7月、市内の全児童生徒を対象に食生活に関するアンケート調査を実施。朝食を食べているかどうかや、朝食の種類・理解度などを分析し、その結果を報告書としてまとめました【図3】。

結果は、「朝食を「毎日食べる」「食べる日の方が多い」と回答した児童生徒がほとんどでしたが、その内容を見ると、主食（ご飯、パン、めん）

もちろん使用している食材は地元産が中心。参加した保護者は、地元産の食材を一つ一つしっかりと確かめながら味わい、安全で安心なおいしい給食に満足していました。

このときの給食に使われている食材や、給食をおいしそうに食べている子どもの姿など、これらは保護者にとって、家庭で使用する食材を選ぶ際の参考とすることができる絶好の機会となりました。

このような取り組みにより、保護者が感じたこと、学んだことなどが家庭での食育につながっていくといえます。

インタビュー

連携して積極的な取り組みを

吉田美幸さん（栄養士・石巻市）
 地域食材を使用する地産地消を含め、食の大切さを学ぶ食育の取り組みも行っています。今後も学校や家庭、地域の方々と連携を取りながら積極的に進めていきます。

給食のご飯はとてもおいしい

今野雅之くん（柳津小1年・本町三丁目）
 朝食は毎日パンを食べています。家のご飯も好きだけど、給食のご飯はおいしいからいつもたくさん食べています。給食のメニューで一番好きなのは、ハウレンソウ入りのオムレツです。

健康を考えたメニューに感謝

佐々木幸恵さん（保護者・石貝）
 年に1回の親子給食。新鮮な食材が使われていて大変おいしくいただきました。毎日子どもたちの健康を考えたメニューを、作成・調理していただいている皆さんに感謝しています。