



かれ、カレーライスの具として調理されます。
 カレーが出来上がると、収穫作業に参加した全員が体育館へ集合し、みんなで一緒に昼食を取りました。作業でおなかをすかせた子どもたちは、あつという間にカレーを食べ、おかわりをする子も見られました。

「ごちそうさまが自然に」

自分たちが食べる物を、自分たちで汗水流して育てる。この経験を通し、食べ物を「大切にしよう」という感謝の心がはぐくまれます。また、地域で作られているものを地域で消費することで、その食材に対しての安心感も生まれます。自分の命をつなぐために必要不可欠なこの営みを、農園での作業を通じて、体験することができました。

この日、カレーライスを食べる前後で、みんなが自然と「いただきます」「ごちそうさま」を言うことができました。

イモ作りもその対象の一つです。

運用上で難しい面も

学校給食での地産地消の取り組みは、その年の気候の問題や、地元で採れる作物の種類にも限りがあることから、供給に偏りが生じることもあり、運用が難しい面があるのも事実です。成功させるには、彩菜会の事例のように関係機関の連携が必要となります。また、給食は子どもたちにとって1日の食事の3分の1に過ぎません。そして、食育には、食事の取り方から、食材に関する知識、食に対する伝統継承など、さまざまな内容が関連してきます。

このため、各家庭との連携、またさまざまな分野からの横断的な取り組みが重要なポイントとなります。市でも、これまで所管ごとに行ってきた食育の事業を連携させるための検討を進めています。



昨年6月、食育基本法が国会で成立し、人間が生きていく上で基本となる「食」とのかかわりが法制化されました。さらに今春には、食育基本計画が策定されました。

食育基本法が制定されたのは、地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきた食に関する情報や知識、伝統や文化が、核家族化や食の外部化により、乱れたり忘れられたりしていることが背景にあります。一人で食事をする「孤立」や一定の食材しか口にしない「個食」もその問題の一つです。

また、最近ではアメリカからの輸入牛肉の問題や農作物への残留農薬の問題などが、新聞やニュースなどで大きく取り上げられているように、食の安全に対する社会的な関心が高まっています。

そもそも食生活のあり方は、個人の価値観や考え方による自由な判断に委ねられるものですが、現代社会においては、その判断力を意識的に養うことが必要とされています。

作る、食べるをつなげる

健全な食生活を自ら実践できるようにするためには、正しい知識を身に付けることはもちろん、さまざまな体験を積むことが重要です。特に食に対する感謝の気持ちは、体験、経験を通じて、より身に付くといわれています。

市内の学校給食の現場でも、「顔が見え、話ができる」生産者が作ったものを食材・教材として活用したり、小学校の学校農園で米、野菜作りの体験を実施しています。本年度、市では、学校給食での地産地消の仕組みづくりや子ども自身が作り、味わう活動を推進するため、「地域の食材満載給食支援事業」を、県の補助を受け実施しています。今回取材したジャガイモ作りを通じて

ジャガイモ作りを通じて

Interview
インタビュー



豊科南小学校 6年
高橋大輝さん

意外と体力を使って、すごく大変でした。腰も痛くなった。でも皆で一緒にやったので、とても楽しかった。買った野菜と違って、がんばった分、食べたときに気持ち良かった。



豊科南小学校 6年
宮下真稀さん

家で晩ごはんの手伝いをするときも「おいしい」と言われるとうれしい気持ちになります。ジャガイモはたくさん採れて良かったけど、運ぶときはとても重かったです。



豊科給食センター
高橋明子 栄養士

センターで11月くらいまで使うジャガイモが取れたと思います。地元のものが採れるときには、できる限りそれを給食に使っています。



「彩菜会」代表
宮下悦男さん

安心できるものを食べるには、自分で作るが一番。子どもたちにも色んなことが勉強になると思います。作業もよくやってくれました。