

**「葛LOVEランチでつながる」食育と人々の環**  
**— 地域とつながり、郷土を愛する心を育む学校給食の実践 —**

双葉郡葛尾村立葛尾小学校  
栄養教諭 金丸 浩枝

## 1 はじめに

「自然 人 温もりをむすぶ結のむら かつらお」

これは、本村のキャッチフレーズであるが、この言葉どおり、山々に囲まれた緑あふれる豊かな自然が自慢であった村は、東日本大震災の原子力災害によって全村避難を余儀なくされた。震災から5年後、平成28年6月12日に避難解除となり、平成30年度より村に帰還して学校を再開したものの、給食提供食数は60食、全児童数は14名と震災前の約2割にとどまっている。

そこで、本校では、食に関する指導の全体計画を軸に、「葛LOVEランチでつながるおもい」をテーマに地場産物活用と地域との連携に注力した学校給食を展開している。こうした活動を通して、村のよさに気付き、郷土愛を育みながら将来的に村を担う人材や村に関心を寄せて支えていこうとする人材の育成に役立てたいと考えている。

## 2 実践目標

### (1) 葛LOVEランチの実施による使用地場産物の増加

地元振興公社や生産者と連携し、葛尾村の特産物や地場産物を豊富に使用した葛LOVEランチを年間献立計画に沿って定期的の実施し、給食で使用する地域食材の数を増加させる。県調査期間における地場産物活用率は、6・11月の平均で80.0%以上を目指す。また、手作りの葛LOVEランチを通して「自分が生まれ育った場所には価値がある」と思える児童を増やし、郷土についての理解や郷土愛を育む。

### (2) ふれ愛給食による生産者、地域住民との連携

生産者や地域住民と児童生徒が会食を共にする年4回のふれ愛給食試食会により、食材や生産者の思いを知り、葛尾村についての文化、風習などについて対話することで、郷土を理解し、互いに顔の見える関係を構築する。

### (3) 献立表の活用と給食時間における食に関する指導の実施

配付献立表の使用食材記載欄において、葛尾村産食材は♡、県産食材には☆マークを付けることで地場産物についての知識を増やす。ランチルームでの小・中学校合同の全校給食時間には、地場産物や生産者の生産の様子や思いについて直接伝えることで地場産物についての理解や関心を高める。

### (4) 教科等横断的な学習

生活科、家庭科、総合的な学習の時間において、地元生産者との交流を通じて多角的な視点で食をとらえる。

## 3 実践内容

### (1) 葛LOVEランチの実施による使用地場産物の増加

教育委員会、むらづくり公社、生産者と連携し、震災前も特産品であった「凍みもち」「じゅうねん」「野菜」「葛尾牛」を始め、震災後新たな生産や試験栽培が始まった「メルティシープ」「バナメイエビ」「ハーブ鶏」「マンゴー」「ぶどう」「すずこま（加熱用トマト）」、旬の葛尾村産食材を豊富に使用した手作りの「葛LOVEランチ」を毎月実施する。

食材納入時には、給食で使用可能な食材について情報交換したり、作付けや生産時期についての要望

をその都度伝えたりすることで使用食材、使用量を増やす。

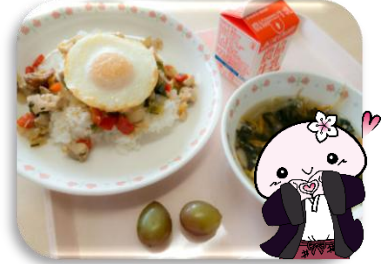
- 「凍みもち」
- ・手作り凍みもちクレープ
  - ・手作り凍みチョコ蒸しパン



- 「メルティシープ」
- ・メルティシープのラグーパスタ



- 「ハーブ鶏」
- ・ハーブ鶏のガバオライス



- 「バナメイエビ」
- ・バナメイエビのオープン焼き



- 「マンゴー」
- ・手作りマンゴードザート



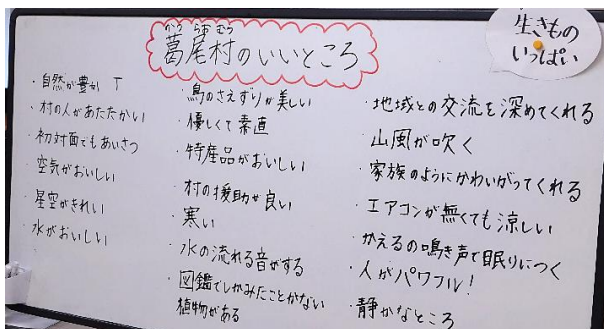
- 「葛尾牛」
- ・葛尾牛ステーキ(マナー給食)



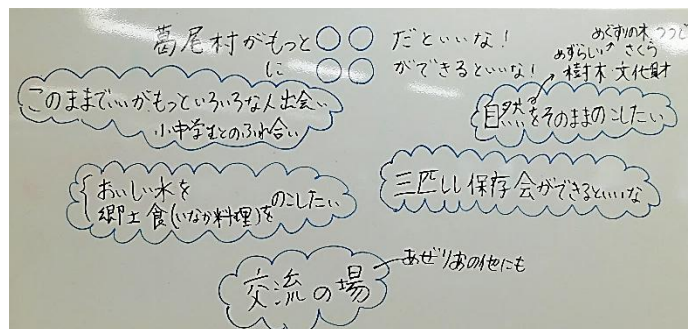
(2) ふれ愛給食による生産者、地域住民との連携

児童生徒、保護者、村民、村内在勤者、生産者の方々とのふれ合いの場として「ふれ愛給食」と名付けた交流会を年4回実施し、給食を通して家庭、地域と子どもたちがつながる機会を設け、子どもたちのことを多くの地域の方々に知ってもらう。また、ふれ愛給食では、葛尾村のよさや、今後の課題等を様々な世代や立場の方々と対話しながら会食することで、給食を通して郷土について考える機会とし、食を通じた人々の環のつながりと、ひいては郷土の未来を創り上げていく人材の育成の一助となるよう取り組んでいる。

ふれ愛給食での対話 「葛尾村のいいところ」



「葛尾村がもっと〇〇だったらいいな」



(3) 献立表の活用と給食時間における食に関する指導の実施

ランチルームでの小・中学校合同の全校給食時には、栄養教諭がクイズを交えた給食資料を作成し、全校児童生徒が輪番で紹介している。また、献立表には葛尾村食材、福島県食材にそれぞれマークを付けて事前に周知し、栄養教諭から実物食材やスライド資料を活用して食材の特徴や生産者の思い、生産過程の様子を直接伝えている。

6月配付献立表（♡葛尾村産食材 ☆福島県産食材）

日	献立	葛尾村産食材	福島県産食材	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	塩分	その他		
18日 水	♡葛LOVEランチ♡ 県産トマトのナポリタン ハーブ鶏のグリルサラダ ミニブルーベリーゼリー	♡ハーブどり ☆ワインナー	☆牛乳 チーズ	♡リーフレタス ☆ピーマン ☆トマト ☆ほうれん草 にんじん	♡しいたけ ♡たまねぎ レタス 黄ピーマン	スパゲッティ さとう ミニゼリー	あぶら バター	483 18.2 15.1 1.9	653 25.2 22.0 2.5	823 31.7 26.2 2.9	まめ製品
19日 木	♡葛LOVEランチ♡ 減量ごはん 手作りビーマンの葛尾牛詰めフライ 葛尾産野菜の和風ピクルス 呉汁 葛尾産小豆のあんみつ	♡牛肉 ♡きな粉 ♡あずき ☆ふた肉 ☆みそ ☆だいず	☆牛乳 寒天	♡さいいんげん ♡だいこん ☆ピーマン にんじん	♡たまねぎ ♡だいこん ☆きゅうり ☆ねぎ キャベツしょうが ☆りんごコンポート	♡こめ こむぎ粉 パン粉 さとう じゃがいも	あぶら ごま 生クリーム	514 17.9 14.9 1.6	691 25.2 21.8 2.0	877 30.5 25.2 2.2	緑黄色やさい

(4) 教科等横断的な学習

1、2生活科では地元生産者の生産施設を見学し、生産の様子や生き物を育てることの苦労や消費者への思いについて学習した。

3、4年の総合的な学習の時間では、震災後新たに生産が始まったバナメイエビの陸上養殖業者と連携し、エビの飼育について年間を通して学習した。さらには、販売促進を促すための「オリジナルキャラクター」考案と、キャラクターを使用したグッズ制作を企画し、実際に完成した製品を村文化祭にて販売した。

5、6年家庭科では県教委主催の「ふくしまっ子ごはんコンテスト」に合わせて地場産物や特産品を使用した朝ごはん献立を考案、応募した。

1・2年生生活科（特産品加工場見学） 3・4年生総合的な学習の時間（制作したグッズと販売の様子）

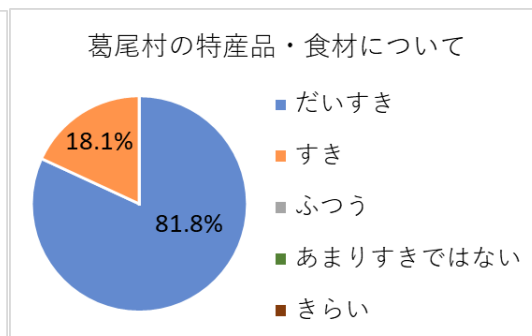
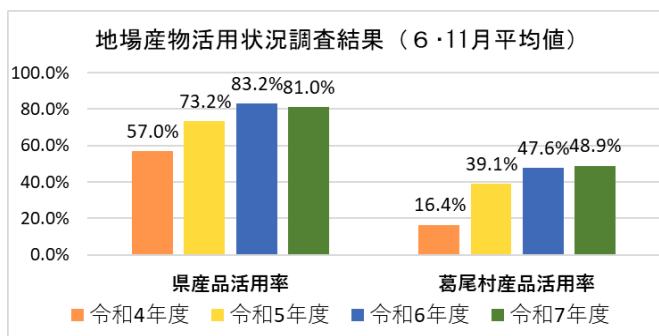


4 成果と今後の課題

(1) 葛LOVEランチの実施による使用地場産物の増加

葛LOVEランチを年間献立計画に沿って年間19回実施した。また、使用食材については、生産者との情報交換を密にし「あるものを使う」だけでなく、「次にこれができるから、給食献立に取り入れよう」という逆算の献立作成方法で今年度は新たに3品の地域食材を使用することにつながった。

県調査期間における地場産物活用率は、6・11月平均値で81.0%、うち市町村産品活用率は48.9%と過去最高値となった。さらに、手作りの葛LOVEランチを食べる中で、児童からは「葛尾村の凍みもちが大好き」「ぼくのお父さんが育てているハーブ鶏のから揚げは世界一おいしい」という声が聞かれ、特産品や地元食材が大好きとこたえた児童は81.8%であった。葛尾村が大切に継承してきた特産物や新たな畜産物について理解が深まるとともに郷土を愛する心も醸成されている。



(2) ふれ愛給食による生産者、地域住民との連携

「ふれ愛給食」の目的には、単に給食と一緒に食べるだけではなく、世代を超えた「地域の人々の心の通い合い」があるが、児童生徒、保護者、村民、さらには村内在勤者が同じテーブルを囲むことで、地域の多くの大人に自分の顔と名前を知ってもらうことができ、「自分は見守られている」という子どもたちの安心感につながった。また、地域の方々からは、「給食がおいしい」「子どもたちからたくさんエネルギーをもらった」という声が多く聞かれ、地域の方々にとっても子どもたちの活気や成長に触れる大切な機会となった。

さらには、単なる会食だけではなく、「村のよさ」「今後の課題」「村での思い出」などについて対話する中で、「これからどんな村にしていきたいか」「これからの葛尾村が目指していく姿」を全世代で考え合意形成していくための貴重な機会となっている。震災後、移住をしてきた子どもたちが多く中で、バラバラになった「地域の環」をつなぎ直すために、給食という「村民誰もが共有できる食事」を接点にすることで、自然な形でコミュニティが再生されてきている。今後は、「人々の環」がさらに広がっていきけるよう参加者の幅を広げていく必要がある。

(3) 献立表の活用と給食時間における食に関する指導の実施

献立表にマークを付けることで児童が献立表を確認する中で「今日は葛尾村の野菜が3つもある！」という気付きが見られ、当日の給食への期待感が高まっている。献立表のマークで食材を知り、実物を見て、栄養教諭の話の聞いたりクイズに挑戦したりしながら、五感で使って食べることで地場産物の種類やその味について理解を深める児童が増加した。今後は、児童自身が生産者から直接学んできたことをもとにクイズを作成し、給食時間に実施するなど児童主体の活動についても取り入れていきたい。

(4) 教科等横断的な学習

1、2年生活科では、食べ物を「物」ではなく、身近な生産者が苦勞して育てた「命」として捉え、「おいしい給食」の背景にある生産者の「思い」に触れることで、感謝の心が高まった。

3、4年総合的な学習の時間では、単に飼育を学ぶだけでなく、キャラクター考案やグッズ販売まで行うことで、「どうすれば地域の魅力が伝わるか」というマーケティングの視点や、自分たちのアイデアが形になり、村文化祭で実際に販売するという体験が、「自分たちの力で村を盛り上げられる」という地域貢献の意識につながり、児童それぞれの自己有用感も同時に高まった。

5、6年の家庭科では、コンテスト応募を通じて地域食材を使った献立を考え、村の外に向けて「私たちの村にはこんないいものがある」ことを発信することで、改めて自分たちの村の特産品の特徴や味について理解し、実際に調理することで、それぞれの食材の特徴を生かした調理方法を習得することができた。

## 5 最後に

令和5年度より、実施してきた「葛LOVEランチ」は、子どもたちはもちろん地域の方々にも浸透し、ふれ愛給食は地域全体の楽しみのひとつとなってきた。現在、震災当時を知らない子どもや、他市町村から移住してきている子どもが多数いる状況であるため、生きた教材として、葛尾村の魅力が伝わる地場産物を積極的に活用した手作りのおいしい給食を提供することで、「郷土を愛する心」「自分を大切に心」「郷土への誇りと自分に自信をもって前に進める子ども」を育む食育に努めていきたい。

さらには、子どもたちや村民はもちろん、村外の多くの方々にも本村に関心を寄せていただき、給食を通して人々の環がますますつながっていくよう村の公式SNSや広報誌など様々なツールを活用して発信し続けていきたい。