

学校名	福島県立盲学校	校長	中村 雅彦
住所	福島市森合町6-34		
TEL	024-534-2574	ホームページアドレス	http://www.fukushima-sb.fks.ed.jp/

世界がひろがる、楽しい、待ち遠しい学校給食をめざして

概要：今年度から食育基本法が実施となりましたが、本校でも食に関するさまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力、そして健全な食生活の実践をめざした取り組みを行っています。いくつかの取り組みの中からほんの少し紹介します。

内容

「JA新ふくしまさんや農家の方の協力を得て行った「地産地消月間」の取り組み

JAの協力で、地元福島市内産の食材を使った「地産地消の日」献立を実施しました。事前に伝えた食材と量を当日直売所より配送し、3回実施しました。市内松川産大豆にこだわった豆腐を生産する農家の方に来ていただき一緒に給食を食べたり、高等部生が学校の畑で育てその日収穫したてのヤーコンも取り入れました。

また、食材クイズを実施し、豆腐1丁に使われている大豆の粒数（答えは400粒）を当てたりなど食材への関心を高める取り組みなども実施し好評でした。



この春の高等部卒業生とそのおばあさんの協力で背丈ほどのヤーコンを掘る生徒



【ヤーコンづくし給食】ヤーコンの若い葉先を揚げた天ぷら、ヤーコンハンバーグ、食感のシャキッとしたヤーコンサラダ

学校給食週間の取り組み

学校給食週間を1月24日～30日に実施し、献立・料理コンクールのメニュー、先生の思い出の給食（昭和40年代の給食）、セレクト給食に取り組みました。毎年秋に募集するコンクールに今年も34の応募があり、最優秀賞1つ、優秀賞2つを決定し給食週間に食べました。今年度の課題食材はさつまいも、ジャコ、蕪、白菜で、どれも食べてみたい力作ばかりで選考に時間がかかり、特別賞も出るほどでした。また、食事以外にも、「食堂への感謝」として児童生徒から栄養士さんや調理員さんへの感謝の手紙を贈ったり、本校の理療科（按摩・マッサージ、鍼、灸を専攻する生徒）が調理員さん達にマッサージをして、毎日の疲れとりに一役買うなど、児童生徒の活動と食にまつわるさまざまな取り組みを行っています。



給食室の皆さんへ
感謝の手紙
(点字表記に仮名を
ふったもの)

学校給食週間クイズの取り組み

食材への関心を高めてもらおうと、今年度は3ヶ月にわたってクイズ大会を実施しました。学校給食週間中のクイズは次のようなものがありました。

学校給食の始まりは、1889年（明治22年）にある県の小学校で昼食を出したものと云われますが、そのある県とは何県でしょう。正解率68%（答えは山形県）

福島県が毎月8日を「ごはんの日」と定めたのと、ふくみらいが一般に栽培され販売されるようになったのはどちらが早いでしょうか。正解率60%

A 「ごはんの日」 B 「ふくみらい」（答えは A 「ごはんの日」）



2回目の食材クイズでの正解者の表彰

児童生徒の感想

いつも口にする食材の事を意外と知らなかった。先生方、たくさんのトリビアをありがとう。食事がより楽しくなりました。（高等部3年 Y.K）

かんで答えたんだけど正解して「おかわり券」がもらえてうれしかった。（小学部5年 S.S）

