

令和6年度 杜の都のエコ・スクール活動報告書

学校番号	114	学校名	仙台市立長町南小学校	校長名	齋藤 敦子
------	-----	-----	------------	-----	-------

1 取組のタイトル, テーマ

給食室から発信する食育を通したSDGs



2 取組の紹介

自校給食の本校は、栄養士の作成した献立をもとに、給食室の調理員が愛情をたっぷりに注いだおいしい給食が毎日配食されます。献立は、特に地場産物を積極的に使用し、郷土愛を育み、生産者へ思いを寄せながら海の恵・山の恵に感謝していただく食育を進め、残食を減らす指導に力を入れています。

① 毎日の「給食室からのおたより」を活用した教室での食育指導（→左 資料参照）

当日の献立にある食材から、知識を深める資料が毎日クラスへ配付され、担任が発達段階に応じた内容で児童へ伝えます。

② 栄養士の教室訪問で行う食育指導

給食中に、栄養士が教室の児童のもとへ赴き、食材や栄養、生産者や今日の給食室での工夫などの知識を授けながら、児童が献立に興味を持ち、楽しく食べる工夫をしています。



3 取組の成果

児童は、毎日の給食と、「給食だより」（栄養士からのお手紙）を楽しみに過ごし、「感謝して残さず食べる。」という価値観が育まれています。どの学年の児童も、栄養士の話に大変興味を持ち、食材や献立への反応が良く、配食された給食を大事に食べようとする姿が見られ、日々の食育の成果を感じています。また、地元のおいしい食材を知らせていくことで、郷土宮城への愛着も感じられるようになってきました。

今年度実施した給食週間の取組でも、児童は、「いつも感謝していただいています。」「残さず食べて丈夫になろう。」「苦手でも一口でも食べてみよう。』と、給食を作ってくれる方々や生産者の方々へ改めて感謝の気持ちを持つことができました。苦手な魚や野菜も、命を頂いていることや、多くの人々の思いや願いが加わっていると気付くことで、無駄にせずしっかり食べ残食を減らすという姿につながると信じて、給食を通した食育指導を続けています。