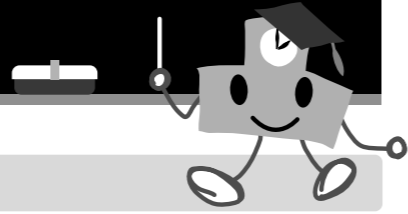


中学校の事例 南区 石山中学校

給食用野菜を栽培する農家を撮影して教材に。感謝の心を育み、道徳教育的にもアプローチ。

生徒たちに身近な給食の野菜づくりを映像にし、フードリサイクルを学ぶ。一人一人が感想をまとめることで、地産地消に加え、感謝の心も芽生える取組に。



取組 フードリサイクル野菜を給食に

本校では平成18年度から、札幌市のフードリサイクル事業に取組んでいる。生産者が市のフードリサイクルたい肥を使用して生産したレタスを年に2回、トウモロコシについては平成22年度から年に1回給食に取り入れている。(札幌市で食材と回数を指定)

トウモロコシは朝、学校の玄関前に届けられる。生徒が登校次第集まって、トウモロコシの皮むきをする。きれいに皮をむかれたトウモロコシはその後、給食室に運ばれ、その日の給食メニューとして調理される。



トウモロコシの生産者

内容 生産者のようすを撮影し、生徒に伝える

フードリサイクルについて生徒の理解を深めるために、本校では栄養教諭が実際に生産者の畑に行き栽培の様子を撮影した映像や画像を教材として使っている。

給食を食べる前日に、生産者の声や栽培しているようすを撮影し、給食の時間に各クラスのテレビで放送した。

全校集会ではJAの方から、フードリサイクルたい肥についての説明があり、スライドを上映した。この映像教材は、本校の給食用トウモロコシを育てている生産者が栽培に取組むようすと、フードリサイクルがどのように行われているのかをまとめたもの。

また、道徳の学習の中に「食育」「地産地消」を取り入れており、ここでも映像や画像を生徒に見せている。これにより、生徒は生産者の思いを知り、食物に対する興味を強めている。

さらに本校では栽培の取組やフードリサイクルについて学んだ後、それに対する思いを一人一人が感想文としてまとめ、生産者へ感謝の気持ちとして伝えている。



上映されたスライド

生徒たちの感想

今日の講演を聞いて、二人で私たちのために重労働をしてくれていることを知り、驚きました。フードリサイクルは地球にやさしくていいなと思いました。そして、トウモロコシがあんなにおいしいのは、きっと作ってくれた人の愛情がいっぱい入っているのだと思い、これからも食べ物を大切に食べたいと思いました。

生産者の作業の様子を知って、自分も人に喜ばれる行動ができる人になりたいと思いました。美味しい食べ物を作ってくれてありがとうございました。

今まで作ってくれた方の顔を知ることがなかったので、今回とてもうれしかったです。これからは作ってくれた方の気持ちをしっかりと考えてきちんと食べたいです。

生産者の方が、愛情を注いで作ってくれているトウモロコシを頂いているんだと感じました。種まきの時は天候に左右され、気温が違えば出荷がずれてしまうこともあるのだと知り、本当に大変だと思いました。僕たち消費者ができることは「残さず食べて、生産者の人たちに感謝すること」だと思いました。ありがとうございます。

広い畑での作業を、夫婦二人でしているのだと知り、本当に大変だと思いました。そしてその畑の肥料がフードリサイクルたい肥だということを知り、またびっくりです。これからは、食べ物とそれを作った生産者の方にしっかりと感謝して食事をします。

フードリサイクルという名の肥料作りと、農家の方のおかげでおいしいものが食べられるのだと思います。給食で食べたトウモロコシは本当においしかったです。そして、肥料が醗酵する時に80℃にもなる熱をもつことを知り、驚きました。

もっとトウモロコシを食べたくなりました。頑張ってお手伝いしている農家さんのことを思い浮かべて、トウモロコシ以外の野菜も食べたいなとも思いました。そして、一番驚いたのは北海道が日本で一番のトウモロコシ生産地だったということです。



理想的な食事の例

今後 道徳の授業と関連付けて展開

本校での取組は、毎日食べている給食に関わる人や物事について深く知ることで「地域の農業・食」に関心を持ち、フードリサイクルへの知識が深められるものである。さらに、「生産」に携わる農家の実態を知り、そこから学ぶという道徳面が充実した取組になっている。生徒はこの取組を通じて、生産者への感謝の気持ちを持ち、地産地消の大切さを感じとれるようになってきた様子である。フードリサイクルを学ぶことは、

環境の大切さについて身近なところで気づき、考えていくきっかけになったようだ。そのことが日常生活(日々の食事の様子)からしっかり伝わっている。



ランチルームの掲示物

広げよう
つなげよう
環境学習の輪



実施校から
メッセージ

通常であれば廃棄されてしまう残食が、こうしてリサイクルされるのはとてもよいことだと思います。しかし、最も大切なのは、「野菜の皮や芯など食べられない部分のみをリサイクルし、食べられる量だけ作り、食べ残しをしないこと」です。フードリサイクルの取組と一緒に、今後はこのことについてもしっかり指導していきたいと思っています。