



2 西区 山の手南小学校の場合

地域と一緒に給食 フードリサイクル

給食の調理くずや残食から作った堆肥たいひで作物を育て、それを再び給食の食材として使う「フードリサイクル」。
平成18年度からこの取り組みを行っている山の手南小学校では、学校の畑でお母さんたちのボランティアサークル「はなママ」が、給食のための野菜作りを行っています。

インタビュー

地域の方



この横野 ふき子さん

「はなママ」の活動を始めて3年目。小学1年と6年の息子が同小に通う。

学校の先生



そり はし なち こ 反橋 那知子さん

山の手南小の栄養教諭。給食を通して同小の児童に対する食教育を担う。

給食を通して、
自然に広がる交流と学び。



学校の畑で、給食に使う野菜を栽培しているのですね。

反橋先生（以下、反橋）

はい。学校には学年ごとに割り当てられた畑があり、児童がフードリサイクルの堆肥たいひを使って、ジャガイモやピーマンなどの野菜を育てています。

横野さん（以下、横野）

学校にはお父さんたちと一緒に作った「はなママ」の畑もあり、二十八人で協力して野菜を作っています。成長が早い夏場は、ほぼ毎日誰かが畑に行っていますね。

畑作業は苦勞も多いと思いますが、大変ではないですか。
横野 むしろ楽しいことの方が多いですね。畑にできたトマトを子どもたちがすごく喜んで食べてくれたり、ボランティア同士で苗のやりとりをしたり、通り掛かった地域の人に「何を作っているんですか？」と尋ねられて小さな交流が生まれたり。日々楽しいことがいっぱいなんです。

反橋

ちょうど今日の給食が、はなママの皆さんが育てたジャガイモで作ったポテトサラダだったんです。「いつものサラダと全然違う」と子どもたちにも好評でした。

フードリサイクルとはなママの存在は、子どもたちにもどう影響していると思いますか。

反橋

一番影響が大きいのは、食や環境に対する関心が高まったことでしょうか。自分たちやはなママの皆さんなど、身近な人が育てた食べ物だからこそ、おいしいし、粗末にはできないという気持ちがあるように思います。

横野

野菜嫌いだったうちの子ども「給食は絶対残さない」と言うようになって、自ら給食委員をやるまでになりました。まさに食育だと感じています。

反橋

子どもたちは、わたしたち教諭だけではなく、はなママの皆さんにも日々見守られて過ごしています。食を通じて、地域の皆さんとのつながりが自然と深まってきていることに、すごく幸せを感じますね。

5年2組 富樫 和純さん

はなママが育てた夏野菜のカレーは、とってもおいしかった！土いじりが好きになって、今年家の庭でも家族と野菜を作りました。

