

学校給食・食農教育推進本部 第3回 推進本部会議

令和7年7月9日(水) 午前10時00分～
鶴岡市農村センター 大ホール

次 第

1 開 会

2 挨拶

3 報 告

○第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

資料1

4 協 議

(1) 食育・食農教育に係る取組の現状

資料2

(2) 新学校給食センターにおける展示・学習機能の方向

資料3

<ご意見をいただきたいポイント>

次のいずれか、又は両方について、委員の専門分野及びお気づきの点をご意見ください。

- (1) 食育・食農教育の現状・取組について、今後の取組の方向性やどういった観点到留意して進めていくべきか。
- (2) 展示・学習機能の内容について、目指す方向性をお示ししているが、特に力を入れるべき点やこのほか留意すべき点はあるか。
(こどものみならず大人を対象とする観点到含めていただいても結構です)

5 閉 会

資 料 一 覧

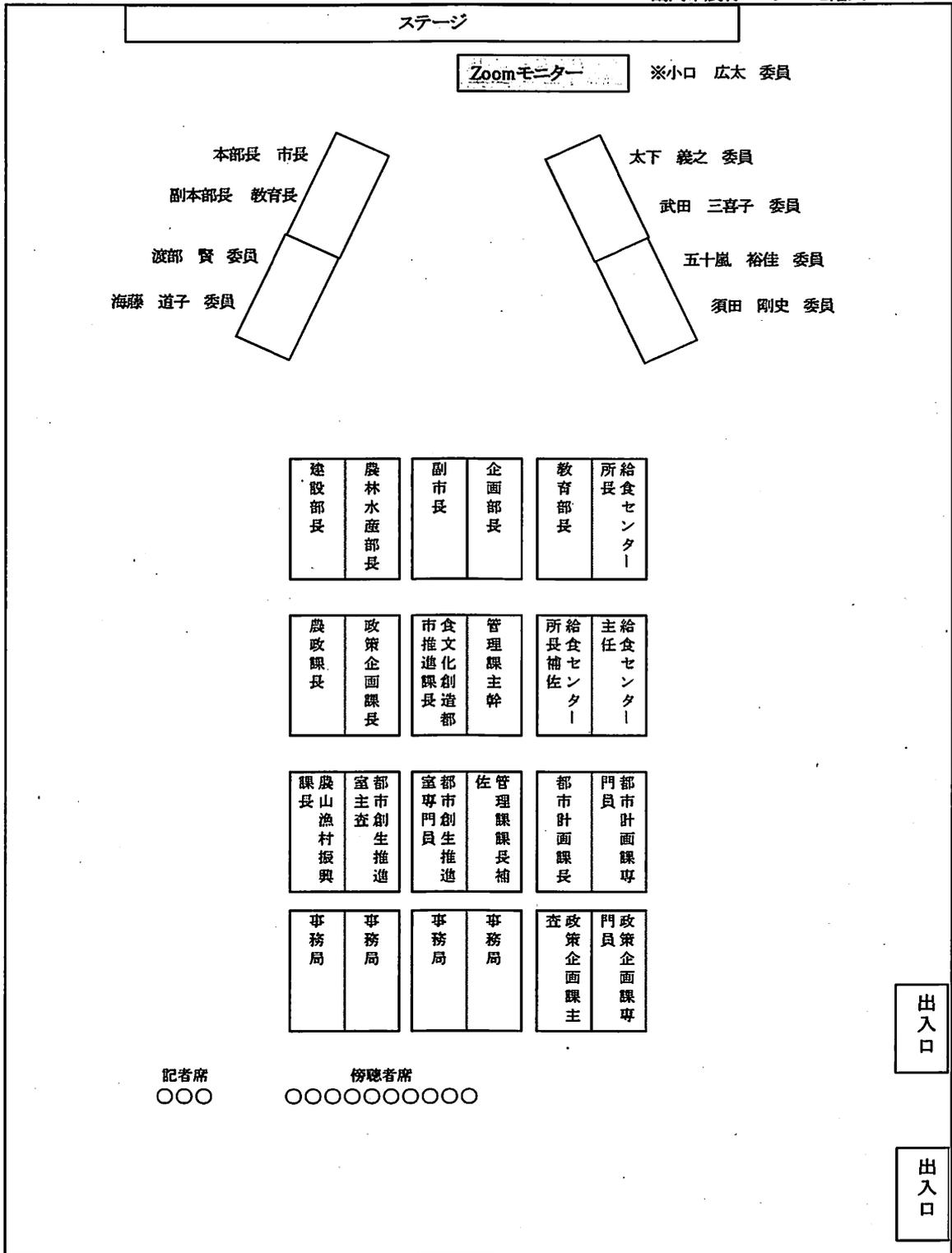
- 1 学校給食・食農教育推進本部次第（裏面 資料一覧）
- 2 学校給食・食農教育推進本部名簿（裏面 座席表）

3 資 料

- | | |
|-------|-------------------------|
| 資 料 1 | 第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向 |
| 資 料 2 | 食育・食農教育の取組の現状 |
| 資 料 3 | 新学校給食センターにおける展示・学習機能の方向 |
| 参考資料1 | 食育・食農・食文化体験「ESD事例集」 |

学校給食・食農教育推進本部第3回会議 座席表

令和7年7月9日(水)・10時～
鶴岡市農村センター 1階大ホール



学校給食・食農教育推進本部 委員名簿

(敬称略)

No.	役 職 名 等	氏 名	
1 学校関係者			
1	大泉小学校校長（校長会給食部会長）	風間 成彦	
2	朝陽第5小学校保護者、サスティナ鶴岡事務局長	小野 愛美	
3	藤島小・中学校保護者、日本料理わたなべ店主	渡部 賢	
2 調理・栄養関係者			
4	食育インストラクター、料理人	海藤 道子	
5	漁匠ダイニング沖海月料理長	須田 剛史	
6	学校給食センター栄養士	五十嵐 裕佳	
3 食材提供関係者			
7	サンサン・畑の会会長	武田 三喜子	
8	JA鶴岡地産地消グループ会長	池原 扇	
4 学識経験者			
9	千葉商科大学人間社会学部准教授	小口 広太	
10	鶴岡市食文化創造都市アドバイザー	太下 義之	



食育・食農・食文化体験

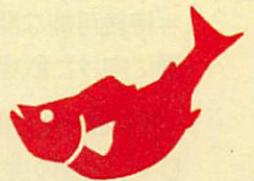


ESD事例集

Education for Sustainable Development



山形県鶴岡市



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA



unesco

Member of
the Creative Cities Network

はじめに

鶴岡市は山・川・海・平野の変化に富んだ地形から四季折々の豊かな食材に恵まれ、一年を通して旬の味を活かした多様な郷土食や行事食を楽しむことができます。また、在来作物や伝統菓子、精神文化に結び付く食文化が地域に根付いていることも特長です。

学校教育や地域活動の場においては、鶴岡の風土や歴史に育まれた豊かな「食」や「食文化」を題材として、多種多様な体験学習が実践されています。

このように、身近にある「食」や「食文化」を切り口とした取組みを通して、郷土愛・地元愛を育み、SDGsへの理解を深め、ひいては「持続可能な社会の創り手」を育てることを「鶴岡型ESD (Education for Sustainable Development = 持続可能な開発のための教育)」と捉え、その実現に向けた取組みを進めています。

例えば、食文化食育体験、生産者との交流等を通じて、地域の食文化へ関心に向け、理解を深める取組みは、持続可能な生産・消費、そして持続可能な社会を自分のこととして捉えるきっかけになります。

また、在来作物や郷土食・行事食、食べるための「知恵」等を知り、知識を深めることで、地域資源や伝統技法が後世に受け継がれ、持続可能な食や食文化の実現につながります。

つまり、これまで学校現場や地域で行われてきた食育・食文化理解促進の取組みがESDなのです。

本事例集では、多様な主体による実践事例を紹介し、それと知らずにこれまで行ってきた取組みがまさにESDの実践であることを知っていただくとともに、お互いの取組みを学びあい、連携し、広がっていくことを願っています。





目次

- | | | |
|-----------|---|------------|
| 01 | 小堅保育園
在来作物「波渡なす」栽培の取り組みについて | p.1 |
| 02 | 山形県立加茂水産高等学校
庄内の魚食文化普及の取り組みについて | p.2 |
| 03 | 鶴岡市立斎小学校
地域とつながる 未来へつなげる 外内島きゅうり | p.4 |
| 04 | サステイナ鶴岡
食を通じて子どもたちの未来を育む | p.6 |
| 05 | 鶴岡市八栄島地区自治振興会
親子で学ぼう 郷土料理教室 | p.7 |
| 06 | よれっちゃ・ばばごっつおクラブ
料理で繋ぐ郷土 | p.8 |
| 07 | JA鶴岡
地域の「食」や「農」を学ぶJA生活文化活動 | p.9 |
| 08 | JA鶴岡女性部
地元のお母さんが教える！伝統料理講習会 | p.10 |
| 09 | JA鶴岡青年部
鶴岡市内の小学校を中心とした食育授業 | p.11 |
| 10 | 鶴岡市立湯野浜小学校
郷土食を通して地域を深く知る・学ぶ | p.12 |
| 11 | 鶴岡食文化創造都市推進協議会
食文化を活用した地域づくりの取り組みについて | p.13 |

小堅保育園 在来作物「波渡なす」栽培の取り組みについて

取組み内容

地域の中で栽培されてきた波渡なすを通して、地域の方と園児が、これからも在来作物である「波渡なす」を大切につないでいきたいという願いから、始まった波渡なすチャレンジです。

① 在来作物「波渡なす」の確認

波渡なすは、堅苔沢地区で自家用に栽培・採取され、市場には流通されていないものでした。園で食育活動に協力していただいていた外部講師の「このなすは何だろう？」がきっかけで、在来作物に詳しい山形大学農学部の江頭教授に確認したところ、堅苔沢地区で長年引き継がれてきた在来野菜だということが分かりました。

新たな在来作物として確認されたのは2015年のことです。

② 波渡なすチャレンジスタート

現在栽培しているおばあちゃんたちが育てなければ、何百年も引き継がれてきた波渡なすのタネが途絶えるかもしれない…

おばあちゃんに教わりながら、保育園で一緒に育ててみよう！！と波渡なすチャレンジがスタートしました。

どのように育てていくのか、地域のおばあちゃんたち（通称 波渡なすばばちゃん）に教わりながら始めました。

1. ポシエットにタネを抱いて芽出しを行います。
2. 小さな鉢に土を詰めて小さな芽を植えます。（植え替え1回目）
3. 鉢から畑に植えます。（植え替え2回目）
4. 園庭の畑に植えます。（植え替え3回目＝本植え）

順調に育つ年もあれば、病気にかかってしまったり、虫やカラス、ハクビシンなどの動物被害にあうこともあります。それに対して、網で畑を囲ったり、一つ一つ

の波渡なすに袋をかけるなど、子どもたちで話し合っ
てどうやって守れるのかを考えます。

2023年は猛暑の影響で実っても大きくならなかったり、変色してしまいました。

③ 収穫・クッキング

波渡なすは大きく丸い、子どもたちの手のひらくらい大きいのが特徴です。

厚めに切って焼いた波渡なすステーキやなべ焼き、丸焼きがとても美味しいです。子どもたちも包丁で切ったり、波渡なすばばちゃんと一緒にクッキングも楽しめます。普段苦手な食材も自分たちでクッキングすると、意欲的に食べる子どもたちです。

④ 種取り

全てを収穫せず、2番なりの波渡なすは種とり用に実らせておきます。秋も終わりに近づいたころ、来年もまた育てていくために種取りをします。

包丁で切ってしまうと種が傷つく為、思い切り地面に投げつけて割ります。

1. 地面に投げて割る。
2. タライの中で丁寧に種をとったら、さらしの上に広げて乾燥させる。
3. 種は来年また芽出しから育てていけるように大切に保管する。

波渡なすばばちゃんをはじめとする地域の方や関係者を招き、波渡なすが収穫できたことに感謝する「波渡なす収穫感謝祭」

を実施しました。子どもたちの声から作詞した『小さなタネの物語～みんなの♡波渡♡なす～』という歌も作り、毎年、波渡なす栽培を続けています。



成果・今後の展望

子どもたちは「自分たちで育てて収穫・調理をして食べる」一連の流れを実際に体験することで、食への関心や大切に食べることを学んでいます。

また、波渡なす栽培の活動は、子どもたちと地域の方と交流の機会になっています。地域の方々から一年

を通して栽培方法や知恵を教わりながら、子どもたちは栽培活動に取り組んでいます。古くから地域に伝わる在来作物をいつまでも残し、傳承していくことを子どもたちと実体験を通して進めていきたいと思いません。



芽出し



園庭の畑に本植え



波渡なすの丸焼き



種取り

取組み内容

①課題研究による水産物を使った商品開発

海洋資源科食品系では、資源の有効利用と食品の調理加工や保存方法についての知識と技術を学び、製造実習を行っています。課題研究では、水産物を活用し新たな商品開発に取り組んでいます。

これまでのテーマ

2017年(海洋技術科)

庄内の魚食文化

2019年

- ・ 庄内浜で漁獲される未利用資源、低利用資源の活用 レトルト食品の開発
- ・ 新設備レトルト殺菌釜を利用した新たな缶詰商品の開発～サバ缶詰製品化への挑戦～

2020年

- ・ 缶詰アラカルト カニクリームコロッケの販売を目指して
- ・ 地元低利用資源を使った料理(パスタ)を作ろう

2021年

- ・ 食べるラー油の販売を目指して 新しい味の缶詰の開発
- ・ 地元水産物を使った水高ラーメンの研究
- ・ 低利用魚の有効利用～魚肉ソーセージの開発～

2022年

- ・ 潮風香る紅ラーメン

2023年

- ・ 庄内浜で獲れる魚を使ったさつま揚げづくり
- ・ すり身加工品の開発と販売方法について

②関係機関との交流・発表会・講演会

- ・ 山形県少年水産教室への協力(体験入学と共同開催) 対象:中学生

2021年～2023年

- 魚をさばいてみよう ワラサを三枚おろし、味噌漬け真空パック
- イカ飯作り

- ・ 講演会 2023年3月 加茂水産高校体育館 ユネスコ食文化創造都市鶴岡の食文化とその取組みについて 鶴岡市食文化創造都市推進課
- ・ 2023 第2回ユネスコ食文化創造都市ミーティング「低利用資源を使ったラーメンの共同研究」発表
- ・ 2023 大分県立臼杵高校ユネスコ部の訪問・交流 授業・実習見学、交流 6名
- ・ 2023 食文化教育フォーラムin庄内 参加・発表 「新しい藻場造成法の研究」
- ・ 2023 ユネスコスクール北海道・東北ブロック大会 参加発表 ポスター発表 最優秀賞『新たなブランド「だだぢやウニ」の養殖技術の確立を目指して』
- ・ 2023 つるおか麺フェスタ2023 参加 庄内農業高校とコラボ麺
- ・ 2022 「カナガシラ研究会」 県栽培漁業センター 参加
- ・ 2022 つるおか麺フェスタ2022 参加 庄内農業高校とコラボ麺
- ・ 2022 「つるおか高校生ラーメン」販売 S-MALL 庄内農業高校とコラボラーメン
- ・ 2021 「庄内浜テロワールクロストーク」料理人・若手漁師と意見交換
- ・ 2020 低利用魚オリジナルパスタ試食会 ふじしま市場たわらや 庄内農業高校とコラボ
- ・ 2020 ユネスコ創造都市高校生サミットに参加し、「ユネスコ創造都市高校生活動宣言」を採択。加茂水産高校宣言：「私たちはユネスコ創造都市に食文化部門で登録された鶴岡市に住む高校生として、豊かな庄内の海の資源を守り育て、魚食文化の普及促進を目指し、持続可能な豊かな社会をつくります。」



成果・今後の展望

課題研究では、SDG14, SDG11を中心に授業で学んだ内容を基礎に地域の特性を生かし、課題解決に向けて取り組んでいます。近年、地球温暖化・海水温の上昇・海水の酸性化等により庄内浜の漁獲量が減少しています。そのため、これまで捨てていた未利用魚の活用や新たな商品開発等に取り組むようになりました。

関係機関との交流では、山形県海洋教育研究会事務局として、小中学校・漁業・水産関連団体・大学・研究機関との情報提供につとめ、小学生の魚離れ、海離れ

を減少させ、地元の海・魚に興味をもってもらえるように、海洋教育を通して魚に触れ、旬の魚を知り、食べる機会を与え魚食文化に触れていただきました。校内での講演会や他校・関係機関との交流では、地域理解や深い学びにつながっています。

今後は、ユネスコスクールキャンデーデート校※、鶴岡市SDGs推進パートナーとしての活動にも積極的に取り組み、活動の輪を広げていきたいと思ひます。

※ユネスコスクール加盟に向け、国内審査を終えユネスコ本部に申請中（又は行う）段階にある学校のこと



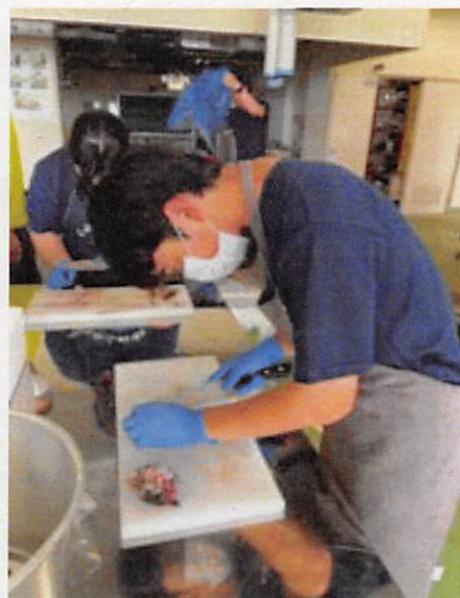
つるおか高校生ラーメン



県少年水産教室 ワラサ三枚おろし



第2回ユネスコ食文化創造都市ミーティング参加



庄内浜で獲れる魚を使ったさつま揚げ作り



取組み内容

3年生の総合的な学習の時間に、斎地区で栽培されている在来野菜「外内島きゅうり」を教材として学習を進めています。

①種の引き継ぎ

4月に種の引き継ぎ式を行っています。前年度、栽培を体験した4年生が、自分たちで収穫し保管しておいた種を3年生に引き継ぎました。育て方の説明もしています。

②種まき・苗植え

農家の方の指導を受けて、土作りからスタートして種まき、苗植えをしました。土の混ぜ方、種の植え方、

苗の扱い方など専門的なやり方を学んでいました。

③収穫・調理

苗を植えて50日くらいで収穫することができました。肉厚でみずみずしい、外内島きゅうり独特の味覚を味わうことができました。自分たちで作り方を調べて、きゅうりを使った様々な料理作りも体験しました。

④まとめ・発表

外内島きゅうり栽培の体験を通して学んだことを学習発表会で発表しました。また、web会議ツールを使って近隣校との発表会をして、在来野菜についての知識を広げることができました。

成果・今後の展望

- 理科の学習とも関わりがあり、種まきから収穫までが比較的短期間なので、3年生の発達段階に合う活動でした。栽培から調理、まとめ、表現まで主体的に取り組む姿勢が見られました。
- 校地内や近くの畑など身近な所で体験を継続することができました。地元の農家の方にも指導をいただいています。地域の伝承野菜について、地域の指導者に教えていただくことで、地域についての理解、愛着を深めることができました。
- 学習したことをweb会議ツールを活用して近隣の黄金小学校の3年生に発表しました。黄金地区には、「民田なす」という在来野菜があることを知り知識を広げることができました。さらに、「温海かぶ」や「だだちゃ豆」など、鶴岡には、たくさんの在来作物があることを知りました。
- 4年生から引き継いだ種からきゅうりを育てました。きゅうりを収穫するだけでなく、完熟したきゅうりから採種して、次年度に引き継ぐようにしています。生命の連続性についても学んでいます。



苗の定植



調理



初めての収穫



黄金小学校との交流学習

No.4

サスティナ鶴岡 食を通じて子どもたちの未来を育む



取組み内容

私たちの団体は、市内の料理人、生産者、サポートスタッフによって運営している食育食農団体で、料理人と生産者のチームだからそこ提供できる食育の機会を創出しています。

「食を通じて子どもたちの未来を育む」を目標に掲げて、子供たちの自活力を育む、体験の貧困を減らす、郷土の食文化と食材の豊かさを伝承する、将来食に携わる職業につく人材を育成することをミッションとして活動しています。

主な活動は次の2点です。

①Tsuruokaフードハブキッチン

春夏秋冬に合わせた生産収穫体験とそれらの食材を使用した調理実習および郷土料理の伝承
(例:稲刈体験と芋煮づくり、孟宗竹堀りと孟宗汁づくり、定置網漁体験と魚料理 など)

②サスティナ学校

6月から翌年3月まで毎月一回(年間10回)、生産収穫体験と調理実習や郷土食材を使用した調理実習の実施
(例:庄内鴨の解体と鴨そばづくり、だだちゃ豆の植え付けと竹筒ご飯 など)

成果・今後の展望

ご参加いただいた保護者の皆さんから「貴重な経験ができた」「家でも料理を作ってくれた」「また参加したい」「子どもの成長を感じた」等の声をたくさんいただいています。

これまでサスティナ鶴岡の活動を通して、延べ564名の児童、保護者の方々が食育体験をいたしました。保護者の方々も一緒に体験することによって、郷土の豊かさを再発見していただく機会ともなっています。ま

た、小学校から高校などでの出前授業の依頼を受けて学校で授業に参加したり、大学生の卒論研究の受け入れを行ったりもしています。

今後も、現在の主体事業を軸としながら、小中高校や山形大学農学部などの学校機関との連携を行いながら、より広くたくさん子どもたちとその保護者に地域の食文化と食材の豊かさについて伝承できるよう継続的な活動を行っていきます。



①



②



③



④

- ① Tsuruokaフードハブキッチン2023春「孟宗堀り」
- ② Tsuruokaフードハブキッチン2023夏「定置網漁体験」
- ③ 2023サスティナ学校6月「だだちゃ豆の植え付け」
- ④ 2023サスティナ学校12月「庄内鴨の解体」



取組み内容

鶴岡に伝わる郷土料理作りに八栄島地区の小学生親子が地元の女性団体よりご指導いただきながら挑戦しました。

【1】令和4年度『親子笹巻作り教室』

すみれ会(婦人会)と食改の皆さんに講師を依頼し、鶴岡市に伝わる笹巻作りを小学生親子が体験しました。体験後には、前日に講師の皆さんから準備していただいた笹巻の試食も行いました。

【2】令和5年度『親子で作ろう！鶴岡の んめご』

つつお』

参加者を3班編成し、班ごと2名ずつ講師(すみれ会(婦人会)と食改)から付いていただき、孟宗汁、たけのこご飯、たまご寒天を指導していただきました。孟宗汁は、食材を3等分してから各班で切ってもらい、切った食材をまとめて大きな鍋で調理しました。たけのこご飯はガス窯で炊き、最近の子供たちに馴染みのない甘じょっぱいたまご寒天をデザートとして調理し、すべてのメニューが完成したら、みんなで盛り付けと配膳をして試食をしました。

成果・今後の展望

【1】 笹巻作りが初めての小学生も保護者も慣れるまで大変そうでしたが、繰り返していくうちにコツを覚えてスムーズに作れるようになりました。6年生の児童は最初から最後まで一人で巻けるようになりました。低学年の児童は保護者や講師の手を借りながらの作業でしたが、それが交流となって有意義な体験になったようでした。試食をしてみても、おいしいと食べたり、初めて食べて苦手に思えたり、いろいろな会話を聞いた事業でした。

【2】 皮のついた状態の孟宗竹を初めて触った子供たちは、皮をどこまで剥いたらいいか講師に質問し

ながら作業していました。大きな鍋で作った孟宗汁はいつも増して美味しく感じたようでした。初めてたまご寒天を食べた子供が多かったのでメニューに加えたのは正解でした。調理を通して地域の方々と交流でき、有意義な時間になりました。

郷土料理を学ぶために企画した事業でしたが、小学生親子と地元の女性団体の方たちの交流を深めることができたのが一番の醍醐味だったと思います。今後別のメニューにも挑戦したいと考えています。



◀ 笹巻作りで
交流①



◀ 笹巻作りで
交流②



◀ 孟宗竹料理で
交流①



◀ 孟宗竹料理で
交流②



取組み内容

(1) 郷土料理を次世代へ伝えることを目的として開催しました

- ・2020年2月「笹巻き」と乾しコゴミのクルミ和え
- ・2020年度は「いとこ煮」をメインとして8月在来作物「沖田ナス」の漬物、「ミズ汁」10月「なんと大根」「なめこ汁」12月「セロリの辛子漬け」「しろもち」「納豆汁」2月「どんごいの炒め煮」「ワラビの粕汁」
- ・2021年度は「赤飯」「しそ巻き」「なべ焼き」「ミズ汁」を7月と8月に開催

・2022年度移住者を対象とした「なめこ採り」と料理教室を開催10月

(2) 地元の棚田と六十里越街道や皇壇杉など文化、歴史を知ってもらうことを目的として小学生以下の子と親を対象として開催しました

- ・2022年10月11月「棚田米の新米おにぎり」「セロリの漬物」「山ぶどうゼリー」

成果・今後の展望

- ・大綱には、黄色い笹巻きと小豆入りの白い笹巻きがあり、巻き方だけではなく、背景を伝えられました。
- ・保存食から、山の暮らしを感じ取ってもらえました。
- ・郷土料理を「食べたことがある」から「作ったことがある」ことへの進歩
- ・若者には「私、漬物作れます」とSNSで公開する楽しさがあったようです。
- ・今後の展望としては、料理教室から棚田や歴史文化のある郷土を守っていくためには…と展開していけたらと思っています。



笹巻の巻き方手ほどき



ほうの葉をお皿にして



原木なめこ採り



お母さんがお手本



取組み内容

①あぐりスクール

参加者が「そだてる、つくる、たべる」の一貫した流れの中で、食と農と地域と自然の大切さを理解し、食のあり方、農のあり方、命の尊さを学びきっかけになるような取り組みを目指し、小学3～6年生の児童と保護者の方を対象に、野菜の収穫体験や料理づくりなどを行う企画を年3回開催しています。

②あぐりセミナー

市内在住の方を対象に、鶴岡の食と農への理解を深め、健康で豊かな生活を送ることを目的に、参加者同士が交流を図りつつ、楽しみながら学べる内容の研修

を年5回開催しています。地元産の農産物を使用した料理講座や、女性部員を講師に迎えた郷土料理講座、家庭菜園講座などを企画しています。

③きらめきカレッジ

JA管内の50代までの女性を対象とし、2年1期の全10回でさまざまな分野の講座を仲間と楽しく学び、自分を磨くことで、生活の充実と仲間づくりを目指しています。カリキュラムの中で、家庭菜園講座や地元産の農産物を使用した料理講座を企画し、食と農について学ぶ機会を提供しています。

成果・今後の展望

採れたて新鮮で栄養たっぷりな、地元で生産された農畜産物をその地域で消費する「地産地消」を行うことは、生産された場所から食卓までの距離が短く私たちの大切な地球環境への負荷も小さく、地域の農業を支えることで地域の活性化にも繋がります。

また、私たちの食を支える産業である農業を知るために畑や田んぼなどで植え付けから収穫までを体験することで、農業の現場での様々な苦勞を知り、感謝の気持ちや豊かな想像力を育むことができます。

JAの食農教育では、一般的な食育活動に加えて、それを支える農業や地域、自然との関わりにも注目し、私たちの食を支える全国各地の様々な形の農業活動を知り、体験していただくことで、これらが担う様々な価値を学んでいただいています。

JAグループは、皆さんの安全・安心な「食」を支え、また、「食」を通じて農業の大切をお伝えしています。



あぐりスクール
だだちゃ豆収穫体験



あぐりセミナー
野菜づくり講座



きらめきカレッジ
地元産の農産物を使用した料理講座

J A 鶴岡女性部 地元のお母さんが教える！伝統料理講習会



取組み内容

食文化が多様化する中、地域の郷土料理や伝統食などの食文化を次の世代へ継承するため、県立鶴岡中央高校の総合学科家政科学系列食物系の生徒を対象とした「伝統料理講習会」を毎年開催しています。

鶴岡女性部員が講師を務め、生徒と一緒にふれあいながら調理することによって、本やインターネットでは伝わりにくい調理のコツや鶴岡に伝わる料理の魅力を伝承する場となっています。

7回目となる令和5年度は特産の「だだちゃ豆」ごはん、温海地域に伝わるうるち米で作られた棒状の餅「べるべる餅」のすまし汁・切り干し大根の煮物・孟宗の天ぷら・水ようかんの5品を作りました。これまでも孟宗汁・ごま豆腐のあんかけ・庄内風芋煮・ぜんまい煮・どんごいの炒め物・卵寒天・納豆汁などを作りました。

成果・今後の展望

生徒からは「鶴岡の食材を使い、地元を感じられるメニューと味つけがとても癒された。家ではなかなか伝統料理を学ぶ機会がないので、今回の授業を通して地域の味を学べて良かった」との感想が聞かれ、食文化を次世代につなぐ大切な事業となっています。

また、授業の中でSDGs達成に向けての取組も紹介

し、地元の食文化を学び継承していくこともSDGs達成につながることや、「地産地消」することで輸送のエネルギーがかからないこと、食材をムダなく使う事や規格外野菜を使う事、食べ残しをしないことなどの小さな積み重ねが食品ロスの削減につながり、SDGsにつながることも伝える事ができました。



一緒に料理をすることで料理工程の微妙なさじ加減を伝えます



各班に女性部員がつき、食材の切り方や手順などを教えながら和気あいあいと調理



調理のコツを教える女性部員（中央）



完成した料理

取組み内容

小学校の総合学習の時間に米づくりを学ぶ授業があり、JA鶴岡青年部が中心となって鶴岡市内の小学校で田植えと稲刈りの体験指導などを行っています。この取り組みは、普段スーパーで買い、何気なく食べているお米がどのようにしてつくられるのかを身近に感じて欲しいとの思いで実施しています。

管内の小学校を対象に実施しており、稲作の体験だけでなく教室で教壇に立ち稲作授業を行ったり、一部では枝豆の栽培も実施しています。また、生育期間中は栽培課程を観察したり、田んぼの生き物調査を行ったりと様々な活動をしており、一年を通じて農業と食の大切さを知ってもらう機会となっています。

成果・今後の展望

ほとんどの児童は農作業の経験がなく、田植え作業では田んぼの泥の感触に驚きますが、丁寧に田植え作業を行う事ができました。生育期間中は生育の様子を観察し、秋を迎え稲刈りでは大きな収穫の喜びを感じ

ていただきました。また、一年を通じて自然と共にある農業のすばらしさと大きな価値、食の大切さを身近に感じる事ができたと思います。



田植え方法の説明



田植え



稲刈り



稲作授業



No.10

鶴岡市立湯野浜小学校 郷土食を通して地域を深く知る・学ぶ

取組み内容

コロナ禍にあった令和2年から、6年生を対象に、卒業に向けて思い出に残る事業ができないかと考え、地域の温泉旅館の協力を得て、「寒鱈汁」の調理と試食を行い、食文化を通して地域の魅力を実感する学習を進めてきました。

①「ユネスコ食文化創造都市」である鶴岡市の食文化について、食文化創造都市推進課の方から講義をしていただきました。生きた文化財である在来作物や四季折々の食文化と特色等を通して、鶴岡ならではの「食の精神文化」について学びました。

②温泉旅館の協力のもと、オスの寒鱈を仕入れていただき、実際に捌く様子を参観しながら、「脂ワタ」や

「白子」をはじめとした寒鱈汁の味のもととなる部位についての説明を聞き、素材を余すことなく調理する「命をいただきます」の精神について学びました。

また、「雪中軟白ねぎ」や「岩海苔」など寒鱈汁の味を深めるその他の素材についても学びました。

さらに、旅館のご厚意により、庄内沖でとれたズワイガニも調理のようすを見せていただきました。

③給食に合わせて、寒鱈汁と焼きガニを試食させていただきました。食器も旅館の物をお借りして、見た目から料亭の味にふれることができました。焼きガニには、希望によりカニミソも付けていただき、庄内の冬の味覚を十分に堪能しました。

成果・今後の展望

・コロナ禍の中、活動の制限があり窮屈な思いをしてきた子どもたちにとって、心に残る思い出になりました。寒鱈汁は家庭や給食でも提供される料理ですが、一匹丸ごとのまるまると太った寒鱈を、プロの料理人の手で捌くところから見る事ができたこと、特別にズワイガニも提供していただいたことは、卒業前の子どもたちにとって貴重な思い出になりました。

・食文化創造都市推進課の方の講義をお聴きして、郷土食、行事食に目を向けることができました。家庭で親しまれる料理を通して、当たり前だと思っていたことがSDGsにつながっていることを知り、昨今話題になっている「身近なところからSDGs」の考え方につな

げて学ぶことができました。

・行事食について、給食の特別メニューにもなっている「大黒様のお歳夜」だけでなく、四季折々の食文化があることを知りました。経験したことのある児童は少ないものの、鶴岡市独自のものであることを誇らしく感じた子どももいました。

・食文化をつないできたのが、農業、漁業、家庭料理だけではなく、「山岳信仰」や「民俗芸能」、「庄内藩のもつ向学の気風」など、先人の知恵と工夫・祈りの念をもって継承されてきた鶴岡市の精神文化が大きく関わっていることを知り、改めて郷土の魅力を実感することができました。



寒鱈の立派な白子



在来作物を学ぶ



ズワイガニ



試食寒鱈汁と焼きガニ



No.11

鶴岡食文化創造都市推進協議会 食文化を活用した地域づくりの取組みについて

取組み内容

①食文化をテーマにした夏休み自由研究応援講座の開催

夏休みの期間、子供たちが鶴岡の食文化を見て、聞いて、学べる「食文化をテーマにした自由研究応援講座」を開催しています。鶴岡の食文化の魅力を伝える「鶴岡ふうどガイド」の案内のもと、地元の食材が作られている現場に行ったり、生産者のお話を聞きながら実際に畑で作られている作物に触ったり、「地元の食材や食文化の魅力・面白さ」を体験しながら学んでいます。

ここ3年のテーマ

2021年

由良の食文化から学ぶ「食」のSDGs
スマート・テロワールってなんだろう？

2022年

お米の里ふじしまで「米」についてまなぼう！

鶴岡「めん」文化を知ろう！ 夏に美味しい「むぎきり」

2023年

鶴岡の食文化からSDGsについて学ぼう！～麦切、出汁をテーマに～
鶴岡の食文化からSDGsについて学ぼう！～朝日大網地区をフィールドに～

②学校における生産者交流会

平成14(2002)年から、小中学校の学校給食に使う食材を納入している生産者を学校に招き、給食の時間に生産者と交流する「生産者交流会」を実施しています。

生産者の方から栽培している作物や、栽培にあたっての苦労・喜びなどについて講話いただいたあと、一緒に給食を食べながら交流を深めています。

成果・今後の展望

自由研究講座を通して、楽しみながら鶴岡の食文化に興味を持ってもらうことができ、地域の食文化への理解促進が図られています。また、生産者交流会では、子どもたちが地元の食材について理解を深めるとともに、様々な人たちのおかげで美味しい給食を食べられる感謝の気持ちを育んでいます。

これらの取り組みを通して、身近な食や食文化がSDGsにつながっていることを学ぶとともに、自分たちが実践できるSDGsを考えるきっかけとなっています。



自由研究講座
麺切りの体験中！



給食交流会
生産者からお話を聞く

食育・食農・食文化体験
ESD事例集

2024年3月

鶴岡市・鶴岡食文化創造都市推進協議会

<学校給食における食物アレルギー対応>



安全性
を優先

学校の受入体制と給食センターの調理体制を考慮し、安全性を最優先にアレルギー食対応を検討

<主な意見>

- アレルギーに注力しすぎると大量調理の負担となる。バランスよく検討してほしい。
- 学校での配膳や盛付では子どもが関わる部分が大きく、想定外が起こり得る。個別対応が増えすぎるなど複雑になると、事故がおきかねない。

<取組の方向>

- ✓ 安全性を最優先に、学校の受入体制や新学校給食センターの調理体制等を十分考慮した上で、アレルギー食対応のあり方を検討します。



豊かな食材
が基本

本市の豊かな食材を使用した給食の提供を基本に、制限する品目を検討

<主な意見>

- 重篤度の高い食品は給食では提供せず、ただし、給食で使わない品目は増やし過ぎずに、鶴岡の良い食材を使って豊かな給食にしてほしい
- 重篤度の高いもの（そば・キウイフルーツなど）は、献立作成に支障がなければ使用しないという配慮が必要

<取組の方向>

- ✓ 本市の豊かな食材を使用した給食の提供を基本にしつつ、アレルギーの発症数や重篤度を更に研究し、給食で使わない品目等の検討を進めます。

<新学校給食センターにおいて導入する調理機器等>



調理動線

現場の意見を聞き、働きやすい・効率的な調理動線や調理機器の検討

<主な意見>

- 厨房の動線は実際に働く人の意見を聴いた方が動きやすく、事故も起きづらくなる
- 動線は重要であり、先進地視察もよい

<取組の方向>

- ✓ 現場目線の意見を聞きながら、効率的で働きやすい調理現場となるよう配置や調理機器を検討します。



地産地消
調理機器

地産地消率を更に高められる調理機器等の導入の検討

<主な意見>

- 高速度ミキサーを導入すると、不整形な野菜や少量の野菜を有効利用できる
- 地産地消率を上げるためには、今まで使われなかったものを使えるような設備を整えたり、様々な形で検討するべき

<取組の方向>

- ✓ 地産地消率を更に高められるよう、調理工程の工夫やそれに係る調理機器・設備等の導入を検討します。

第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

参考

<学校給食における食物アレルギー対応>

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
専門スタッフ、専用機器等の確保	1	<ul style="list-style-type: none"> ● アレルギー対応には専用のスペース、スタッフ、調理機器が必要 ● スタッフに対しては知識・技能の習熟が必要 	<p>国が示す食物アレルギー対応指針に則り、安全性を最優先に今後のアレルギー対応を検討します。</p> <p>アレルギー食の調理スタッフ、専用室、調理器具等についてはアレルギー食専用に差別化することを検討します。</p>	教育委員会
アレルギー食対応の検討方法	2	<ul style="list-style-type: none"> ● アレルギー食対応について、少量調理はコスト面から課題がある。該当人数が多いものや、対応が易しいものを共通代替食とするなど、コスト、人員、設備面等からの検討が必要 ● アレルギー対応に注力しすぎると大量調理の負担となる。専門家や現場の意見等を踏まえバランスよく検討してほしい ● 代替食や除去食の導入は、対応の仕方や品目など学校の意見を十分に聞き取って慎重に決定していくべき ● アレルギー対応は年々変化しており、安全に、かつ継続して対応できるかを慎重に判断する必要がある 	<p>アレルギー食対応に係る対応レベルや対応品目数については、学校給食センターにおける対応だけでなく、学校の教職員や児童生徒など、多くの方が関わることから、現場で働いている職員や、学校から十分に意見を聴いたうえで、安全性、費用、人員等を考慮し検討を進めます。</p>	
アレルギーの重篤度や発症数が高い品目の取扱	3	<ul style="list-style-type: none"> ● 重篤な食品は給食では提供せず、ただし、給食で使用しない品目は増やし過ぎずに、鶴岡の良い食材を使って豊かな給食にしてほしい ● 小学校の給食準備は15分であり、時間が少ないことなどから品目の限定が重要 ● 重篤度の高いもの（そば・キウイフルーツなど）は、献立作成に支障がなければ使用しないという配慮が必要 ● 発症度は高いが、献立から除くと、非常に偏った献立になるもの（卵、エビカニ）は、どの料理に入っているか明確にするなど配慮が必要 	<p>本市の豊かな食材を使用した給食の提供を基本としながら、アレルギーの発症数や重篤度等を更に研究し、安全な給食の提供となるよう給食で使用しない品目と、保護者等へのお知らせ方法について検討を進めます。</p>	

第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

<学校給食における食物アレルギー対応>

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
学校の受入体制	4	<ul style="list-style-type: none"> ● 学校のできる対応は限られており、複雑になれば事故発生リスクも高まる ● 配膳や盛付は子どもが関わる部分が大きく、想定外のことが起こる可能性がある。「おかわり」の時などに事故が起こりうる ● 学校では子どもたちの命を預かっており、個別に代替食などが増えると、事故が起きかねない 	<p>学校での受入体制について、学校給食センターと学校で十分協議を行い、しっかりと安全性が確保できる体制の構築を前提に、アレルギー食の対応を検討していきます。</p>	教育委員会
生産者とのコミュニケーション	5	<p>白菜やほうれん草などの野菜にも食物アレルギーはあるようだ。センターやJ Aと積極的に情報交換し、課題に1つずつ取り組めば、より一層この食物アレルギーも改善していくのではないかと考えている</p>	<p>生産者と学校給食センターのコミュニケーションの重要性については、第1回推進本部会議においても示されており、地産地消の推進だけでなく、食物アレルギー対策など学校給食に係る様々な点についてコミュニケーションの充実を検討していきます。</p>	教育委員会 農林水産部
代替食のレシピ考案	6	<p>代替食のレシピ考案にAIを活用してはどうか</p>	<p>最新技術を生かした取組事例の研究を行いながら、代替食の献立作成に努めていきます。</p>	教育委員会

<その他食物アレルギー対応>

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
アレルギーの把握体制	7	<p>健康診断にアレルギー検査の費用を補助するなど、市全体でアレルギー把握・対応体制を整えることも一案</p>	<p>食物アレルギーを持つ子供の数は、全国的にも増える傾向にあると言われており、一人ひとりが自分の状況を的確に把握することは健康の維持・増進にも重要ですが、検査体制や地域医療の関係者とも検討・協議が必要と考えますので、この取組については更に研究していきます。</p>	教育委員会
アレルギー対応に係る市内飲食店との連携	8	<p>外食店と連携し「アレルギー表示協力店」制度を展開することで、市民や観光客にとっても安心できる、食文化創造都市としての取組にもつながる</p>	<p>食文化創造都市としてガストロノミーツーリズムの推進に力を入れており、観光客等に配慮したアレルギー対応は意義が深いと考えます。現在、鶴岡商工会議所等でハラール食やベジタリアン食への対応について、市内飲食店と連携した研修会を行っておりますので、関係団体等と連携しながら対応について、更に研究してまいります。</p>	商工観光部 企画部

第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向

<新学校給食センターにおいて導入する調理機器等>

項目	NO.	委員意見	取組の方向	担当部局
調理機器や調理における工夫	9	<ul style="list-style-type: none"> ● クックサーブ(※1)やクックチル(※2)、真空調理といった調理方法も導入できるのではないか ● 大量調理に相応しいスピードや性能の器具をそろえたほうがいい ● 急速凍結機やプラストチラー(※3)等衛生面に有効な器具があってもいいのではないか ● 調理器具については、効率的なものを予算も含めて検討してほしい ● 温冷対応の食缶や食器も子どもに喜ばれる <p>※1) クックサーブ：調理後すぐに食事を提供する調理システム ※2) クックチル：調理後の食品を急速に冷却し、一定期間保存した後に再加熱して提供する調理方式 ※3) プラストチラー：約90℃の高温食品を投入し、0～10℃に素早く冷却できる装置</p>	<p>学校給食に関しては、学校給食衛生管理基準において当日調理や加熱調理の原則が示されております。短時間で大量調理が必要となることから、頂戴した意見を踏まえ、相応しい調理機器の導入を検討します。</p> <p>また、調理時の衛生管理や温かく美味しい給食の観点からも、適切な温度管理のできる調理機器等の導入を検討します。</p>	教育委員会
調理場の動線	10	<ul style="list-style-type: none"> ● 厨房の動線は実際に働く人の意見を聞いた方が動きやすく、事故も起きづらくなる ● 動線は重要であり、先進地の視察もよい 	<p>知見のある現場職員の意見や先進事例を施設整備に反映していくことは重要であると考えます。</p> <p>現場目線による建設的な意見も頂戴しながら効率的で働きやすい調理場の配置となるよう検討を進めます。</p>	
地産地消の推進のための調理機器	11	<ul style="list-style-type: none"> ● 高速度ミキサーを導入すると、不整形な野菜や少量の野菜を有効利用できる ● 地産地消を進めるための調理機器の導入や、割卵機や成形機など調理を効率化する機器の導入は、食材の活用や献立の幅を広げる ● 地産地消率を上げるためには、今まで使われなかったものを使えるような設備を整えたり、センターの望む新たな品目を生産者が作っていくことも含め、いろいろな形で検討するべき 	<p>地産地消率を更に高められるよう、調理工程の工夫やそれに係る調理機器を導入していくことは重要な観点でありますので、頂戴した意見をもとに、導入する調理機器について検討していきます。</p>	
衛生面の向上	12	<p>汚染・非汚染区域の明確化(ゾーニング)や部屋割りにより、より衛生的な施設になると考えている</p>	<p>学校給食衛生管理基準に則り、衛生管理の徹底された新センターとなるよう検討します。</p>	

(4 協議)

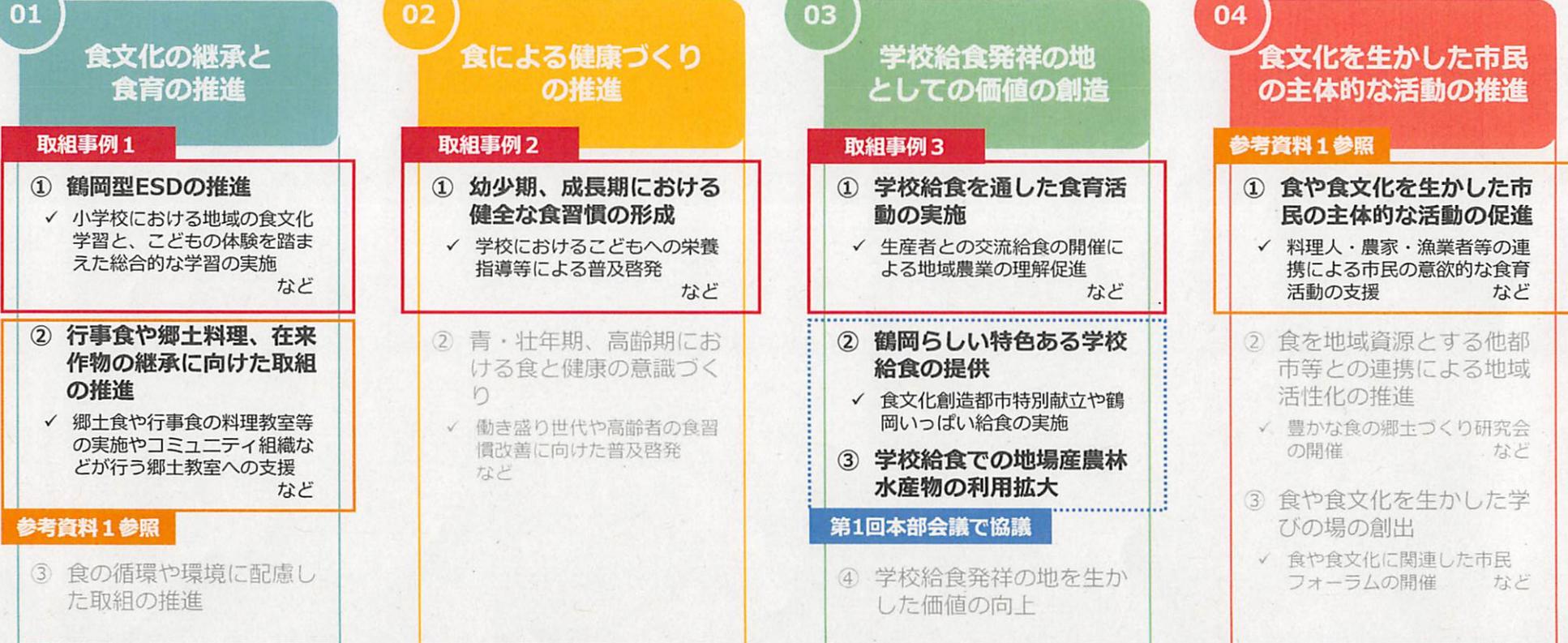
(1) 食育・食農教育に係る取組の現状

食育・食農教育の取組体系

- ① 食育・食農教育について、本市では令和7年3月に策定した「第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン」において、以下のとおり体系に沿った取組を進めることとしている。
- ② 今般の協議では、こどもに向けた食育・食農教育等について、以下の体系のうち主要な取組・事例を紹介し、今後の方向性についてご意見を頂戴したい。

食育・食農教育推進の取組体系

<食育・食農教育の推進>



●鶴岡型ESDとは

- ・ ESD : Education for Sustainable Development (持続可能な開発のための教育)
⇒ 持続可能な社会の創り手を育む教育
- ・ 鶴岡型ESD : ユネスコ食文化創造都市・鶴岡として「食」や「食文化」を題材とした様々な体験学習を通して「地域づくりの担い手(持続可能な社会の創り手)」を育む教育

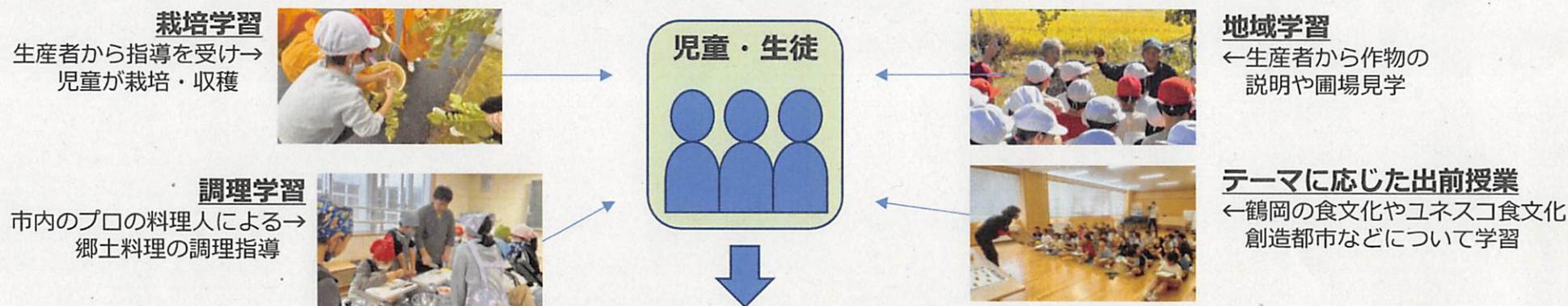
●目的

- ・ 多様な立場や役割を持つ人々が**継続的**に食育活動等に関わる仕組みをつくり、地域全体でその取組を支える事例を創出

●事業内容

- ・ 年間を通して総合的に鶴岡の食文化を学習する取り組み(栽培、収穫、調理学、出前授業など)の促進
- ・ 年間を通した総合的な学習の時間等における「食・食文化」をテーマにした取り組みへの支援

※支援内容：出前授業実施、講師(調理、体験学習、作物栽培等)の紹介、講師謝礼等の支援など



年間を通して鶴岡型ESDを実践する小中学校数を増やしていくことで

- “地域づくりに積極的に参加する人材”を育むことで郷土愛や地元愛の醸成を図る
- “鶴岡の大事な食文化”を未来へ継承する

※取組実績 令和6年度新規取組校：2校 (令和5年度取組校：4校)

令和6年度実績 鶴岡市立朝陽第四小学校

■学 年

3 学年 1 組 2 9 名 2 組 3 0 名 3 組 2 8 名
特別支援学級 7 名

計 9 4 名

■年間の学習内容（総合的な学習の時間内で活動）

- ・鶴岡の食文化や食文化創造都市についての学習
- ・在来作物についての学習や栽培と収穫
- ・収穫した食材を使った郷土料理の調理学習
- ・1 年間の取組みのまとめと発表
- ・1 0 周年事業「ふうどフェスタ」への参加（1 2 月）

■児童の意見・感想

- ・在来作物が 6 0 種類もあると思わなかった。
- ・収穫した小真木大根を干すのが楽しかった。
- ・ふだんあまり食べないけど、食べたらず以外と美味しかった。
- ・干した小真木大根があんなに柔らかくなるなんて思わなかった。

【 実際の学習内容 】



① 5 月 9 日
出前授業
内容:鶴岡の食・食文化
講師:鶴岡食文化創造都市
推進協議会

② 6 月 2 0 日・2 7 日
出前授業
内容:鶴岡の在来作物
講師:つるおかふうどガイド

③ 9 月 1 0 日
小真木大根栽培学習
(播種)
指導者:JA鶴岡 青年部

④ 9 月 2 5 日
地域学習
生産者訪問、圃場見学
萬吉なす・田川かぶ

⑤ 1 0 月 8 日
小真木大根栽培学習
(間引き)
指導者:JA鶴岡 青年部

⑥ 1 2 月 4 日
小真木大根栽培学習
(収穫、洗い、皮むき、
紐通し・干す)
指導者:JA鶴岡 青年部

⑧ 1 月 2 1 日・2 7 日
郷土料理調理学習
「はりはり大根」
講師:鶴岡 食のアンバサダー

⑦ 1 2 月 8 日
ユネスコ食文化創造都市認定
10 周年記念事業
「つるおかふうどフェスタ」
取組みの展示

②出前授業 鶴岡の在来作物



④地域学習



⑥小真木大根栽培学習(紐通し)



⑧郷土料理調理学習



令和6年度実績 鶴岡市立朝陽第五小学校

■学 年

5 学年 1 組 3 4 名 2 組 3 5 名

計 6 9 名

■年間の学習内容（総合的な学習の時間内で活動）

- ・ 出前授業の実施
- ・ 鶴岡の食文化について調べ学習
- ・ 体験学習（11月）
- ・ 10周年事業「ふうどフェスタ」への参加（12月）

■児童の意見・感想

- ・ 鶴岡はすごいところなんだと知れた。
- ・ 昔からのものが今も残っているというところが心に残った。
- ・ 柿の白和えは自分的に好みでなかったけれど、柿を使った郷土料理が知れてうれしかった。
- ・ 家族にも食べてもらいたいので練習を頑張る。

①出前授業 鶴岡の食・食文化



②出前授業 郷土・行事食



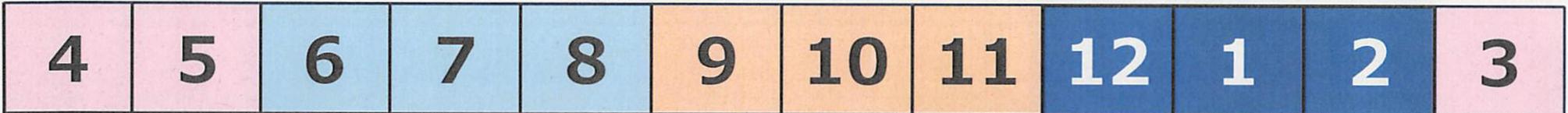
③郷土料理調理学習



④「つるおかふうどフェスタ」取組み発表



【 実際の学習内容 】



① 6月5日
出前授業
内容:鶴岡の食・食文化
講師:鶴岡食文化創造都市
推進協議会

② 9月26日
出前授業
内容:郷土・行事食
講師:鶴岡食文化創造都市
推進協議会

③ 10月25日
郷土料理調理学習
「芋煮汁(ズイキ芋)・柿の白和え」
講師:市内料理人
補助:鶴岡食文化創造都市
推進協議会

④ 12月8日
ユネスコ食文化創造都市認定
10周年記念事業
「つるおかふうどフェスタ」
取組み発表

《 調べ学習等 》

- ・ 鶴岡の食文化(6-9月)
- ・ 鶴岡の郷土食(9-12月)
- ・ 各家庭での郷土料理アンケート調査(11月)

- ① 令和6年度は栄養教諭及び給食センター栄養士が市内小中学校全体で合計177回の学校訪問を行い、食の学習指導を行っている。
- ② 学校給食センターでは年間目標を「食べることを大切にする子どもを育てる」と定めるとともに、食育活動については各学年でテーマを設けて、学習を行っている。

食育活動の年間目標：食べることを大切にする子どもを育てる

各学年の食育指導目標

学年	テーマ	ねらい
中学3	受験期の栄養	受験に向けて成績アップにつながる食生活を知る
中学2	スポーツ栄養	運動と食事について正しく理解し、よりよい食生活を身につける
中学1	食事で生活リズムを整える	成長期に必要な栄養をバランスよくとる食事のとり方を理解する
小学6	①栄養バランスのとれた食事を考えよう ②生活習慣病を予防しよう	①自らの食生活を見直し、改善しようとする意欲を育てる ②偏った食事は生活習慣病の原因となることを知らせる
小学5	①主食・主菜・副菜を知ろう ②和食のよさを知ろう	①主食・主菜・副菜をバランスよく食べる意欲をもたせる ②米を中心に栄養バランスの整った和食の良さを知る
小学4	①朝ごはんの大切さを知ろう ②もったいないね	①自ら朝ごはんを食べようとする意欲をもたせる ②食べ物を大切にする気持ちを育てる
小学3	①よくかんで食べよう ②おやつと食事	①よくかんで食べる効果を知る ②適切なおやつの選び方、食べ方を知る
小学2	①野菜となかよくなるよう ②正しい食事マナーを知ろう	①野菜がからだに果たす大切な役割と必要な量を知る ②食事の時の約束を知り、好き嫌いせず食べる意欲を育てる
小学1	①いろいろな食べ物を知ろう ②給食の決まりを覚えよう	①食べ物の栄養から体が作られていることを知る ②給食の時の約束を知り、好き嫌いせず食べる意欲を育てる

9年間の食に関する知識・経験の積み上げ



【小学6年生の学習】



【小学5年生の学習】



【小学4年生の学習】



【小学1年生の学習】

健全な食習慣の形成（栄養教諭による食育学習）

取組事例②

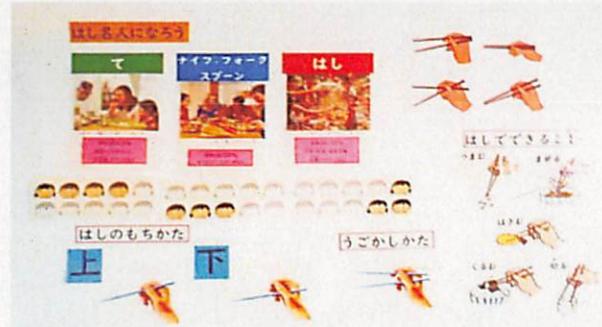
各学年での食育内容例

小学1年 食べ物に興味を持ち、好き嫌い
「がんばれわたしたちの3レンジャー」
せず食べる意欲を持たせる



体を作る栄養素を赤、黄、緑の3レンジャーとして紹介。好き嫌いせずに食べ、3レンジャーが合体することで丈夫な強い体となることを気づかせる。

小学2年 はしの正しい持ち方や使
「はし名人になろう」
い方をしようとする意欲
を持たせる



世界では手食、ナイフ・フォーク食、はし食の大きく3つあることを説明。正しいはしの持ち方や、はしの良くない使い方、はしでできることを紹介。

小学3年 おやつを選び方、食べ方、
「1日3回の食事とおやつ」
気を付けるべきことにつ
いて考え気付かせる



おやつには生活を楽しくしたりする働きがある一方、スナック菓子等の油や塩、砂糖をとり過ぎた際の体への害を知り、おやつの適正量を学ぶ。

小学4年 給食を作っている人への感謝と
「もったいないね」
食べ物を大切にする気持ち



センターに返される残菜量を知らせ、作っている人の気持ちを想像させる。さらに日本の食糧自給率等を伝え、食べ物の大切さに気づかせる。

小学5年 米を中心とし、栄養バランス
「和食っていいね」
の整った和食の良さを知る



和食は世界から健康的な食事として注目されており、和食が基本の学校給食を通して和食の良さを知らせ、食生活を改善する。

小学6年 偏った食事による
「生活習慣病を予防しよう」
体への害を理解



昔と今の食生活の変化により生活習慣病が増加していることを理解させ、予防のポイントについて考えさせる。

① 前述の食育指導に加えて、学校給食では郷土食や行事食の給食を積極的に提供し、栄養教諭が児童生徒に対し地域の食文化についても学習する取組を行っている。

<学校給食で提供した郷土食、行事食>

昔から祝い事や仏事、お祭りには欠かせない一品です

ごま豆腐



雛菓子のひとつで、縁起物をかたどったものが多くあります

練り切り



収穫感謝の意味が込められていて、納豆汁や田楽、黒豆ごはんなど豆などを使った料理を食べます

大黒様のお歳夜



味噌粕に漬け込むことで保存がきき、お正月にもよく食べられるごちそうです

鮭の味噌粕漬け



給食では



ごま豆腐

給食では



桜ねりきり

給食では



ゆかりごはん
納豆汁
野菜のごま和え
ハタハタ唐揚げ
お米のパパロア

給食では



鮭のみそ粕漬け焼き

学校給食を通じた食育活動（生産者との交流給食会）

取組事例③

- ① 鶴岡産農産物や地域農業に対する理解を深めるため、生産者との交流給食会を実施している。
- ② 取組の一つとして、特産の庄内砂丘メロン、有機米のつや姫を給食に提供する機会に合わせ、生産農家と一緒に給食を試食し、地域農業の状況や農産物の生産について説明を行っている。
- ③ このほか、藤島地域では、協定団体のサンサン畑の会の生産農家と一緒に給食を食べる機会を設けており、地元の野菜を積極的に給食に使用していることなど地産地消について説明している。
- ④ 榊引地域では、地域の特徴を踏まえ、果樹を多く栽培していることについて説明し、地域学習の一環としても役立てている。

【令和6年度の交流給食会の取組状況】

NO.	実施校	対象	実施日	取組概要
1	朝陽第五小学校	5年生	7月6日	特産の庄内砂丘メロンを給食で提供。メロン農家による講話と給食の会食 【庄内砂丘メロンは7月に、全ての市内小中学校の学校給食で使用】
2	榊引東小学校	5年生	11月11日	野菜果樹農家による講話と給食の会食
3	榊引南小学校	5年生	11月18日	稲作農家、野菜果樹農家による講話と給食の会食
4	榊引西小学校	5年生	11月19日	稲作野菜果樹農家による講話と給食の会食
5	榊引中学校	全校生徒	11月27日	稲作農家、野菜果樹農家の生産者インタビューを給食中に校内放送
6	東栄小学校	5年生	12月2日	サンサン畑の会会員との給食の会食
7	藤島小学校	3年生	12月4日	サンサン畑の会会員との給食の会食
8	渡前小学校	全校児童	12月5日	サンサン畑の会会員との給食の会食
9	朝陽第四小学校	5年生	12月6日	有機米のつや姫を給食で提供。有機米農家による講話と給食の会食 【有機米は12月と1月の2回、全ての市内小中学校の学校給食で使用】



朝陽第五小学校でのメロン給食交流会（NO.1）



榊引東小学校での交流給食会（NO.2）



榊引中学校での校内放送（NO.5）



東栄小学校での交流給食会（NO.6）

学校給食を通じた食育活動（生産者との交流給食会）

取組事例③

藤島小学校



内容

- ・生産者より：交流給食で児童の皆さんの笑顔を見られて励みになる。
- ・事務局より：訪問した生産者の野菜が今月の給食に登場する日を紹介。
- ・児童から、野菜を育てたことがある、家が農家でこんなものを栽培している等、元気な反応があった。

渡前小学校



内容

- ・当日は「大黒様のお年夜」献立。豆ごはん、納豆汁、つや姫おこしなど。
- ・生産者と児童が同じテーブルで行事食を楽しんだ。
- ・児童より：納豆は苦手だが、納豆汁なら食べられる。
- ・教諭より：畑の会会員が納入しているつや姫おこしは児童から好評。

櫛引南小学校



Q & A

Q:今年（R6）のさくらんぼはどうして不作だったのですか？

A:夏に気温が高くなった影響で不作になった。

Q:双子果になるのはどうしてですか？

A:気温が上がりすぎると、さくらんぼが子孫をより多く残そうとする働きが起こるため。

朝陽第四小学校 有機米給食の生産者交流会



内容

- ・有機米給食は「鶴岡産有機米つや姫、ハヤシライス」など。
- ・生産者より：有機農業の取組み、有機栽培の大変さなどを紹介。
- ・事務局より：子供たちに環境にやさしい農業に興味関心を持ってほしい。
- ・児童から、アイガモ農法や田んぼの生き物調査に質問が寄せられ「いつものご飯と違う、美味しい！」と好評だった。

(4 協議)

(2) 新学校給食センターにおける展示・学習機能の方向

- ① 学校の食育学習の一環として、例年鶴岡センター管轄の小学生が給食センターを訪れ、調理現場を見学しながら、学校給食発祥の地や学校給食の歴史、給食の大切さについて学んでいる。
- ② 栄養教諭が中心となり、工夫しながら説明を行っているが、展示スペースが狭隘であり、展示・学習機能の充実が課題となっている。

1. 展示・学習機能の現状

1. 学校給食センターにおける食育学習として、例年鶴岡センター管轄の全小学校の1・2年生が施設見学に来ている
2. 見学の際は、給食センターの栄養教諭が給食センター2階スペースから調理現場を見学させながら、学校給食発祥の地や学校給食の歴史、給食の調理方法などについて説明している

- ✓ 調理現場を見学することはできるが、スペースに限りがあり、十分な食育資料の展示等が困難で、現在は工夫して、児童に説明を行っている
- ✓ 2階見学スペースは調理員も利用するため、衛生管理徹底の観点から、現在は一般市民等の見学は受け付けていない

2. 展示・学習機能の課題

- ① 展示・学習スペースが不足し、展示内容も少ない
- ② 学校給食発祥の地の紹介・展示が少なく、またユネスコ食文化創造都市である本市の食文化等について、十分紹介ができていない
- ③ 児童が体験を通じて学習できる機能がない
- ④ 衛生管理の徹底の観点から、一般市民が見学できない
- ⑤ 保護者など市民が給食を試食できる機会がない

<令和6年度：学校給食センターへの見学者数の状況>

学校名	人数
朝一小、朝二小、朝三小、朝四小、朝五小、朝六小 齋小、黄金小、大泉小、京田小、大山小、豊浦小、 上郷小、湯野浜小、西郷小、羽黒小、広瀬小	626人
●合計（鶴岡センター管内全17小学校の1・2年生）	

<学校給食センターの現状>



<新学校給食センターにおける展示・学習機能> ②展示・学習機能の方向

- ① 新学校給食センターの整備に際しては、児童生徒はもちろんのこと、市民誰もが学校給食発祥の地や本市の食文化など給食に関わる知識を知り、学ぶことができる展示・学習機能を目指します。
- ② また、施設見学や給食を試食できる機会を提供することを通じて、更に市民から理解が得られる学校給食センターを目指します。

<新学校給食センターにおける展示・学習機能の目指す方向>

学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市である本市の給食と食文化等を知り、学び、体験できる展示、学習機能を目指します

展示・学習機能の目指す4つの方向

Point 01	Point 02	Point 03	Point 04
学校給食発祥の地の学校給食を知る	ユネスコ食文化創造都市の食文化を学ぶ	望ましい食習慣・食生活を理解する	給食を体験する(施設見学・試食)
<主な機能の方向> 1. 学校給食発祥の地の紹介 2. 鶴岡の学校給食の歴史、給食の変遷の紹介 3. 給食の特別献立の紹介 4. 地産地消の取組を紹介 など	<主な機能の方向> 1. ユネスコ食文化創造都市の食文化を紹介 2. 地域で生産される豊かな農林水産物の紹介 3. 食育や食農体験の取組を紹介 など	<主な機能の方向> 1. 児童生徒が学校で学ぶ「食に関する学習」を補完する内容を紹介 ① 食事の重要性や食事の楽しさの大切さを紹介 ② 心身の成長や健康の保持増進に必要な栄養・食事の紹介 ③ 食に関する正しい知識・に係る内容の紹介 など	<主な機能の方向> 1. 調理現場を見学できるスペースの設置 2. 児童生徒が見学時に学習できる研修室の設置 3. 子供達が調理機器等を体験できる機能の設置 4. 定期的に学校給食を試食できる試食会の開催の検討 など
			

市独自

一般的

<新学校給食センターにおける展示・学習機能> ③学校給食発祥の地の学校給食

- ① 学校給食は明治22年（1889年）に大督寺内の「忠愛小学校」で始まり、本市が「学校給食発祥の地」であることは唯一無二の特徴である。
- ② 新センターでは、**学校給食発祥の地の学校給食の歴史やこれまでの給食の変遷等を知ることができる展示コーナーを設置**を検討します。
- ③ 本市の特徴的な取組である**食文化創造都市特別献立**や**地産地消**を取り入れた給食の取組についても**展示・紹介**することを検討します。

Point 01

「学校給食発祥の地」の学校給食を知る

<展示の取組例>

1. 「学校給食発祥の地」の紹介



- ✓ 学校給食発祥の地の記念碑（レプリカ）や当時の給食の写真、サンプル等により本市が「**学校給食発祥の地**」であることやその歴史を紹介

2. 鶴岡の学校給食の歴史、給食の変遷の紹介



- ✓ 本市の学校給食について、**明治22年の始まりから現在までの給食の歴史、給食の変遷**を紹介する展示コーナーの設置を検討
- ✓ 変遷については、**サンプル等**を使用しながら分かりやすく紹介
- ✓ 当時の慈しみの心を忘れず、給食を食べられることに感謝の気持ちを表せる展示内容を検討

※「改訂 学校給食施設計画の手引き」より画像を引用

3. 給食の特別献立の紹介



- ✓ 学校給食センターで取り組んでいる郷土食や行事食、地産地消給食等の**特別献立**を紹介できるコーナーの設置を検討
- ✓ 郷土料理や行事食については**家庭で作れるようなレシピ**の紹介も検討

4. 地産地消の取組を紹介



- ✓ **地元産野菜や水産物を使用した給食の実施**について、紹介するコーナーの設置を検討
- ✓ 給食で使用する地場産食材について、**給食便りやホームページ**等でも工夫して紹介

＜新学校給食センターにおける展示・学習機能＞ ④ユネスコ食文化創造都市の食文化

- ① 平成26年12月に国内初のユネスコ食文化創造都市に認定された、**行事食や郷土食などの本市の食文化の特徴**を紹介します。
- ② 本市の食文化の特徴の一つに、地域で育まれている**多様で豊かな農林水産物**があり、これについて**パネルやサンプル等**を用いて紹介します。
- ③ 食育や食農教育についても数多くの取組が行われていることから、こうした取組事例についても紹介します。

Point 02 「ユネスコ食文化創造都市」の食文化を学ぶ

＜展示の取組例＞

1.ユネスコ食文化創造都市」の食文化を紹介



- ✓ 行事食、伝統菓子などの本市の食文化の特色や、ユネスコ創造都市ネットワークについての紹介パネルを展示
- ✓ 行事食、郷土食、精進料理等の食品サンプルの展示も検討

2.地域で生産される豊かな農林水産物の紹介



- ✓ 本市で採れる四季折々の豊かな食材の紹介パネルを展示
- ✓ 在来作物等のレプリカの展示や子どもたちがゲーム感覚で食文化を学べるクイズの作成も検討

3.食育や食農体験の取組の紹介



- ✓ 学校現場や地域で行われてきた食育・食文化理解促進の取組を紹介するパネルの展示
- ✓ 「鶴岡型ESD 取組事例集」など、各種冊子を設置



参考：特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」の展示より
(R6年4～6月鶴岡会場)



参考：在来作物のレプリカ

<新学校給食センターにおける展示・学習機能> ⑤望ましい食習慣・食生活

- ① 学校給食法第2条では、学校給食の目標の一つに「日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと」と示されている。
- ② 現在、小学1・2年生が毎年施設見学を訪れていることを踏まえ、各学校で栄養教諭が行う食教育の内容についても展示・紹介します。

Point 03 望ましい食習慣・食生活を理解する

<展示の取組例>

1. 食事の重要性、食事の楽しさを理解する



- ✓ 食事は、必要な栄養素の摂取だけでなく、**心と体の健康を維持し、社会性やコミュニケーションの形成**に寄与する大切な行為であることを紹介
- ✓ 毎日、朝食をとるなど食事を規則正しくとることが大切であることを紹介

2. 心身の成長や健康の保持増進に必要な栄養・食事を学ぶ



- ✓ 栄養バランスのとれた**食事の大切さ**を紹介
- ✓ 学校給食は栄養バランスが考えられており、給食の大切さなどについてもあわせて紹介

3. 正しい知識・情報に基づき、食品を選択する力を育む



- ✓ 正しい知識・情報に基づいて食品の品質等について自ら判断し、**栄養素や衛生に気を付けていくことが重要**であることを紹介
- ✓ 各校で**栄養教諭による食育指導の内容**を展示し、適切な食事、食事による健康増進について理解を促す



<新学校給食センターにおける展示・学習機能> ⑥給食の体験（施設見学・試食）

- ① 小学生の施設見学だけでなく、一般の市民も見学・体験できる体制を検討します。
- ② 施設見学に際しては、調理の状況を見学できる見学窓の設置のほか、見学が困難なエリアはモニター映像により見学できる工夫も検討します。
- ③ 定期的に「学校給食試食会」を実施し、給食を食べて体験できる仕組みを検討します。

Point 04 給食を体験する（施設見学・試食）

<展示の取組例>

1. 調理現場の見学、児童や一般市民が学習できる研修室の設置



調理の様子を見学できる広い見学窓



食育展示コーナーのイメージ



モニターにより見学窓以外の場所も確認

- ✓ 小学生だけでなく、一般市民の見学希望にも応えられるよう、見学スペースや研修室の設置を検討
- ✓ 見学窓から確認できないエリアについては、モニターで見学できる仕組みを検討
（同じ映像を事務室内で職員が確認できる仕組みも検討）
- ✓ 学校給食発祥の地の歴史や、食文化創造都市の取組を紹介し、市民の総合的に食に関する知識を学習できる施設展示を検討

2. 学校給食を試食できる試食会の開催、体験スペースの設置



給食の試食ができる試食会等の取組を検討

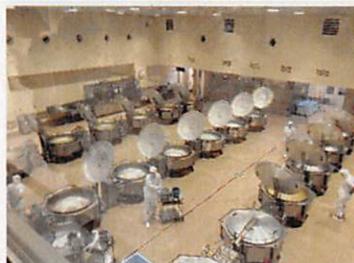
- ✓ 施設見学と兼ねて学校給食を試食できる取組（学校給食試食会など）を検討
- ✓ 本物の回転釜攪拌体験等、見学だけでなく、子供達も体験できる設備の設置を検討



調理機器の体験イメージ

<新学校給食センターにおける展示・学習機能> ⑦展示・学習スペースの配置【参考例】

見学窓



- ✓ 児童生徒や市民が調理現場を見学できる見学窓を設置
- ✓ 窓を大きく設置することで調理している状況全体を広く見渡せるよう工夫

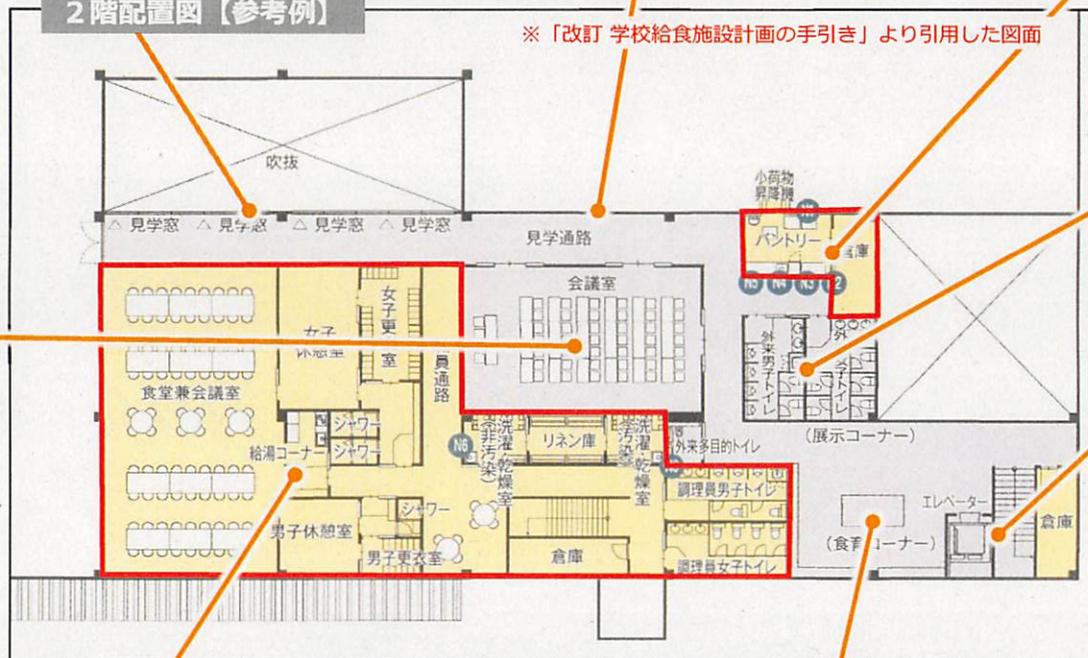


見学モニター

- ✓ 見学窓では見学できない調理工程も見学できるモニターの設置も検討
(同じ映像を職員事務室内でも確認できる仕組みも検討)

2階配置図【参考例】

※「改訂 学校給食施設計画の手引き」より引用した図面



パントリー

- ✓ 試食する給食を1階の調理スペースから運搬するためのパントリー、昇降機を設置
- ✓ 衛生管理の確保のため、見学者が立ち入らないようにする

トイレ

- ✓ 展示スペース見学者専用のトイレを設置

入口/階段

- ✓ 2階の展示スペースには、階段やエレベーターで子供達や市民が移動できるようにする

児童生徒の学習、市民が給食の試食を行うスペース



- ✓ 児童生徒が施設見学を行った後に学習する研修室を設置
- ✓ 給食の試食会を行う際は、この研修室で市民が給食の試食を実施

調理員の専用スペース

- ✓ 衛生管理の徹底のため、調理員と見学者のスペースは完全に分離する
- ✓ 調理員専用スペースには、会議や昼食兼用の会議室、休憩室、更衣室、洗濯室、トイレなどを設置し、調理員と見学者とは交差しない設計とする

食育・食文化展示コーナー

- ✓ 本市の食文化や学校給食発祥の地などについて、パネルや給食サンプル等を用いて、分かりやすく展示する展示コーナーを設置
- ✓ 給食調理で使用する回転釜など調理機器を体験できる機能も設置することを検討

