

【概要】

本学は2019年に南三陸町と教育・学術研究、地域・産業の振興及び人材の育成に寄与することを目的とし、連携協力に関する協定を締結した。これを機に本研究室では南三陸町の学校給食の献立を考案するとともに、児童・生徒への食育活動を行ってきた。

2020年度はタコ、秋鮭、小松菜を使用した学校給食の献立を考案した。さらには、食育活動として「南三陸町と海産物について」をテーマに栄養教育を給食提供時に行う予定であったが、新型コロナウイルス蔓延防止対策のため現地には出向かず、事前に録画をしたDVDを視聴してもらい、その後に南三陸町立入谷小学校6年生の児童の方々とオンライン交流を行った。

2021年度は笹かまぼこ、たらを使用した学校給食の献立を考案した。さらには、食育活動として「笹かまぼこについて」をテーマに栄養教育を給食提供時に行う予定であったが、2020年度同様に、現地に出向くことができなかったため、事前に録画をしたDVDを視聴してもらい、その後に南三陸町立志津川小学校6年生の児童の方々とオンライン交流を行った。

2022年度は、ホヤ、たこ、わかめ、笹かまぼこを使用した学校給食の献立を考案した。7月には南三陸町を訪問し、南三陸町学校給食センターの見学後、南三陸町立志津川小学校を訪問し、「ホヤについて」をテーマに作成した食育動画を視聴してもらうとともに南三陸町立志津川小学校の児童の方々と交流を行った。

【プロジェクト実施内容】

これまでの取り組み

◇2020年度

2019年2月に学生3名とともに、南三陸町学校給食センターにて、栄養教諭の高橋佳子先生より、南三陸町の学校給食の現状ならびに献立作成に必要な基準値等をご教授いただいた後、南三陸町の特産品の踏査を行った。その後、大学にて試作を繰り返し、完成した献立を提出した。献立内容の検討については、オンラインにて高橋先生からご教示をいただき、献立が確定した。その後、テーマ「南三陸町と海産物」とし、食育活動のための媒体作成を行い、動画を作成した。本来なら、作成した献立が提供される2021年2月に現地にて食育活動を行うはずであったが、コロナ禍の現状を踏まえて、給食時に動画配信を行い、その後に南三陸町と大学をオンラインにて繋げ、児童の方々と交流を行った。



食育動画の撮影風景



食育交流の様子



実際に提供された給食写真

2021年度・2022年度 プロジェクト実施内容

日付	実施内容
2021年度6月	南三陸町の栄養教諭の方から給食についての講義を受ける。
8月～9月	学校給食献立の検討。特産品から「笹かまぼこ」と「ほや」を選択し、両者を中心に献立を考えた。
9月	ほやに関する講義を受ける。検討した献立の試作・改良を行い、完成した献立を南三陸町の栄養教諭の方に提出する。その後、2月の提供献立は「笹かまぼこ」を使用した献立に決定。
11月～12月	食育活動の準備を行う。テーマを「笹かまぼこについて」に決め、笹かまぼこに関する情報を収集する。発表原稿や教材を作成。
1月	食育動画撮影への準備・撮影。(現地訪問は新型コロナウイルス感染防止対策のため中止が決定)
2月18日	南三陸町にて学生が考案した給食献立が提供され、給食後にオンラインにて児童との交流を行う。
2022年度5月～6月	「ほや」を使用した献立の改良を行い、南三陸町の栄養教諭の方に提出。提供献立が決定。食育活動の準備を行う。テーマを「ホヤについて」に決め、ほやに関する情報を収集する。発表原稿や教材を作成。食育動画撮影への準備・撮影。
7月13日	南三陸町を訪問。栄養教諭の方と打ち合わせを行う。
7月14日	南三陸町学校給食センターを見学後、小学校を訪問。南三陸町にて学生が考案した給食献立が提供された。給食後、児童からの質疑に回答し、交流を行う。
12月～	地域連携プロジェクト報告会の準備。
3月17日	2022年度地域連携プロジェクト報告会が開催される。

献立案

	ささかまぼこ案	ほや案
主食	ロールパン	ご飯
主菜	ささかまぼこのピカタ	南三陸海鮮カレー
副菜	じゃがいものパリパリサラダ	海藻サラダ
汁物/デザート	たらのクリームシチュー	いちごフルーツポンチ

提出した献立



2021年度 実際に提供された給食



主食 米粉パン
主菜 笹かまぼこのピカタ
副菜 じゃがいものカラフルサラダ
汁物 たらのクリームシチュー
飲み物 牛乳

2021年度 栄養教育の実施

テーマ「笹かまぼこについて」



栄養教育の動画撮影風景



給食提供当日のオンラインによる交流風景

2022年度 栄養教育の実施

テーマ「ホヤについて」



栄養教育の動画撮影風景



作成した媒体

2022年度 実際に提供された給食



主食 ご飯
主菜 南三陸海鮮カレー
副菜 わかめと笹かまぼこのソテー
デザート りんごフルーツポンチ
飲み物 牛乳

栄養教育の実施(現地訪問・給食時間の見学・児童との交流)



給食提供当日の交流風景



【まとめ】

本プロジェクトでは、食育活動を経て、児童にとって身近な食べ物の新しい食べ方を示すことで、改めて地元の食への興味関心を高めることが分かった。このことから、食育活動の重要性を再認識した。

また、地域・産業の振興に寄与することを目的として始まった地域連携活動は、地場産物を活用して献立を考案することで、地域の特産品の普及や地産地消に貢献できることが分かった。

さらに、普段は関わることのできない方々との交流の場ともなり、様々な方との交流を通じて、児童・生徒および私たちも南三陸町の魅力を改めて感じる機会となったことから、地域連携活動を行っていくことはとても重要であると感じた。

【謝辞】

本プロジェクトは2022年度共立女子大学・短期大学「地域連携プロジェクト」により行われました。本プロジェクトの遂行に関して、大変お世話になりました南三陸町ご関係者の皆様に厚く御礼を申し上げますとともに、深く感謝申し上げます。南三陸町の児童・生徒の皆様の健やかなる心身のご成長を心よりお祈り申し上げます。