

学校給食部会

南 幸子

食育をどのように進めていくか

子どもの実態にみる

「いただきます」の声があると、「このやさいへらしてください」と言ってくる子。「困ったわね。じゃあ半分にしてあげるからこれだけは食べてみて」と担任からの言葉かけでやっとの思いで、一口運んでいました。野菜や魚料理の時に見られる会話です。

一方では「生活習慣病やアレルギーの増加」などが気になるところです。「食」との関連が否定できないからです。これらの背景には食歴との関連があるともいわれています。

子どもを取り巻く「食」の環境

好きな食べ物がいつでも気軽に手に入るようになった今、「食」に対する考え

が希薄になってはいないでしょうか。料理を手伝ったり、家のお手伝いはできているでしょうか？

食育は知識と体験の両輪があつてこそ、身に付くと考えています。

諸外国の例

三〇〇年も前から食育を考えていた

共同研究者の新村先生からはイギリスのジョンロックの『食に関する考察』（1963年）では「健全なる心は健全なる身体にやどる」。フランスのエミールは「食卓に並べられた食べ物がどれだけの人々の苦勞があり、作られたかが分かる子どもにしなければならぬ」。ドイツのフレーベルは「味覚や五感の陶冶が不可欠である」と。各国の先人の教育学者はいずれも、食育の重要性を訴え

ていた、と話されました。

アンケート調査に見る例

パンはパン粉から作られていると答えた5年生が5人もいた。枝豆と大豆は別のももの思っていたなど、日本の子どもたちのアンケート調査の報告もありました。言葉だけの知識や学力だけでは「もの離れ」につながりかねません。食の体験が食を大切にする心を育てていくものなのです。

各校での「食」の取組みの情報交換

「へらしてください」と言っていた子も、野菜を育てたり、調理したり、そら豆の絵や文を書いたり、児童集会で生産者の声を聞く機会を体験しました。3年生になって「おかわり…」の声が聞かれ、本当にビックリでした。

給食部では保育園や小・中学校の栄養士、教諭、大学の教授が参加しています。各校で取り組んでいる食育の情報交換などもしています。いつでも気軽にご参加ください。

(杉並・浜田山小)