

おいしく学ぶ伝統野菜

長崎大付属小

「社会に開かれた教育実践奨励賞」

本年度の文部科学大臣優秀教職員表彰で、民間団体などの推薦を受け有識者が選考する「社会に開かれた教育実践奨励賞」の教職員組織に、長崎市の長崎大付属小(古野祐一校長)が選ばれた。「体育・保健・給食指導」の分野。学校と地域、家庭が一体となり、学校給食や食育活動を展開している点などが評価された。

同校は2023年、地場産賞。同法人が「社会に開かれた教育実践奨励賞」に推薦した。日本一を競う「第18回全国学校給食甲子園」(認定NPO法人21世紀構想研究会主催)で全国ベスト12の優秀賞を受賞。同校では「伝統野菜を未来に残したい」との思いで21年度から、総合的な学習の時間

に児童が長崎の伝統野菜について学習している。校内ではこれまでに「長崎赤かぶ」「雲仙こぶ高菜」などを栽培。地域の伝統野菜農家から協力、助言を得ている。

農家で栽培された伝統野菜を使った給食を提供。同大付属特別支援学校とつながり、同校の生徒が作業学習で育てたピーマンを給食で使用する。このほか家庭からメニューを募集し、アイデア給食として取り入れる活動や、食育だよりでの給食のレシピの紹介なども行っている。

給食で使っている食材を紹介する栄養教諭の一瀬さん(左)
＝長崎市文教町、長崎大付属小



展示された伝統野菜の実物に触れる

賞」受賞

え▽校内の「北斗の丘」で収穫したはっさくをソースに使った豚肉のステーキが並んだ。

使った長崎赤かぶや唐人菜などは実物をランチルーム前に展示。立ち寄った子どもたちも触ったり、おいをかいだりして観察していた。栄養教諭の一瀬美奈さんによると、給食に伝統野菜を使い、校内放送や展示で紹介するこ

とで、まだ学んでいない学年にも伝統野菜の知識が浸透してきているという。

献立を考えた阿野隆大さん(12)は「伝統野菜をもっと知ってほしくて、みんなで話し合って決めた」と話した。受賞について、一瀬さんは「地域、生産者などたくさんの方に協力をいただき、感謝している。これからも日本一の食育、日本一の給食を目指して精進していきたい」としている。

(柴崎優衣)

