

～ 平成20年度 富士発・女と男のフォーラム ～

子どもたちのための食育のつどい

# 子どもたちに 伝えたい 食べることの 大切さ V

平成 20 年 8 月 24 日(日)

13:30～15:30

フィランセ西館 4階 大ホール

参加者 48名



## プログラム

\*開 会

13:30

\*事例報告・・・富士市での食育の取組の紹介

① 富士市立今泉小学校 栄養士 小島 木綿 ゆう

② 私立岩松保育園 栄養士 勝村 玲子 かつむら

\*講演会・・・「意外に知らない たまごの話」

講 師： 幾見 正信（富士市三ツ沢）

有限会社 幾見養鶏 専務取締役

\*閉 会

15:30



主催：きらり交流会議・富士市学校給食を考える会

共催：富士市男女共同参画課

後援：富士市教育委員会・富士市職員組合

主催者 メッセージ

2008年8月24日

富士発<sup>ひと</sup>・女と男<sup>ひと</sup>のフォーラム「子どもたちに 伝えたい 食べることの 大切さ」も、今年で、5回目を迎えます。

富士市は、今では全国的にも貴重となりつつある、小中学校全校自校直営方式の学校給食を守り続けてきました。11月に富士川町との合併により、センター給食が加わりますが、ここであらためて、今まで自校直営の中で取り組んできた富士市の学校給食をご紹介します、その大切さを再確認していきたいと思えます。

また、昨年度まで公立保育園での食育の取組をご紹介しますでしたが、今回は公立と同様、熱心な食育の取組をしている私立岩松保育園をご紹介します。

富士市では、平成20年度中に「富士市食育推進計画」を策定し、平成21年度から施行される予定になっています。その中で、特に子ども達に対する食育は、将来の人間性を培う上で最も大切なものと、位置づけられています。学校給食や保育園での給食は、毎日の生活の中で、子ども達に大きな影響力を持っていると考えられ、その役割は重要です。

富士市の中で、保育園・幼稚園から学校へと進む、同じ子ども達の成長を見守る関係者として、この機会にぜひ、連携を深めていってほしいと願っています。

「食は命の源」です。命をいただくことで、人は、身体だけでなく心の成長も育まれます。

前回までも、色々な生産現場の方々のお話をうかがってきました。今回は、最も身近な食べ物である『卵』の生産者にお話をうかがいます。

消費者である私たちが、生産者の目線に立つことで生まれてくる信頼関係が、これからの日本の「食」の安全・安心・安定をまもるキーポイントと思っています。

未来を担う子ども達のために、私たち大人になにができるのか、と一緒に考えて見ましょう。

富士市学校給食を考える会  
会長 小櫛 和子

## 学校での食育について

富士市立今泉小学校  
栄養職員 小島 木綿

### 富士市の学校給食

小・中学校 39校 全校 単独校方式(自校直営方式)。うち栄養士配置校は 22校。  
栄養士作成の共同献立をもとに、毎月1回、栄養士・調理主任(栄養士のいない学校)が集まって研修し、市内全校同レベルの給食を提供できるようにしている。

### 食材・調理への配慮

- ・地場産物を大切に、旬の食材を取り入れる。・・・安全で新鮮な食材を求めて
- ・積極的に魚料理や豆料理を取り入れる。・・・家庭で作らなくなった色々な味を体験させる。
- ・自然な味、手作りにこだわる。・・・だしは昆布や鰹節から取る。ルーも手作りする。
- ・行事食や昔から伝わる地元の料理、日本各地の郷土料理などを取り入れ、食文化の理解や子ども達の食に関する興味を育てている。・・・ゆで落花生、いか大根、いちご、なし、葉ねぎ
- ・安全で美味しい給食を目標に、衛生管理マニュアルに基づいた作業をおこなっている。調理員も夏休み等を利用して研修をかさね、調理技術や衛生管理能力の向上に努めている。

### 富士市の食に関する指導

- ・「富士市 食に関する指導全体計画」「各校の食に関する指導年間計画」
- ・学校給食の献立は「生きた教材」である。・・・放送資料・掲示資料・給食だより  
見る、食べるといった行為を通じて楽しみながら、興味・関心を引き出すことができる。

### 今泉小学校の食育

- ・学校目標・・・何でもおいしく食べることができる子

食べ物に関心を持ち、健康を考えた食事ができる子  
食べ物に感謝し協力して支度・片付けができる子  
「食に関する指導年間計画」を作成し、計画的に行っている。

- ・給食時間における指導・・・栄養職員が作成した「こちら今泉小給食室」という指導資料をクラス1枚ずつ配布。担任が、学年に応じてかみ砕いて子ども達に伝える。

学校放送で、給食で使用した食材や料理のこと、食事のマナーなどについて伝える。

- ・2年生の生活科で「野菜を食べよう」・・・とうもろこしの皮むき体験。

朝、210本の朝取りウモロコシを2年生4クラスで、まず 絵を描いて、観察して1人1本皮をむく。

子ども達の目が輝き、ひげや茎で遊ぶ姿もみられる。

- ・夏休み給食体験教室の実施・・・5、6年生の希望者。調理員と給食献立の調理。

(給食と同じ方法で作る)

給食室の見学

先生がたも参加して、理解が深まった。

- ・ランチルームの活用・・・ランチルーム2部屋を利用し、ペア学年(1年と6年、2年と5年、3年と4年)で給食を食べる。

4年生以上は、強化磁器食器を使用。

食育のカギをにぎる学校給食・・・「健やかな子」を学校と家庭で育てましょう!

## 岩松保育園の食育

岩松保育園 栄養士  
勝村玲子

はじめに食育の考え方 園長 後藤 千春

食の大切さを考える、食文化の伝承、など食育の大きな目的はありますが我が園では園目標であります「自分で考え！自分で行動し！自分で責任をもつ！」に組み入れ食育を通して園児の自発性や自律性、また自立性を育てようという取り組みを始めました。

1. イベントだけで終わらせることなく、日々の生活のなかで進めていくこと。
2. 乳児期からの取り組み 一人ひとりの発達、気持ちにあった給食になっているか
3. 大人からの一方的な伝達ではなく子ども達一人ひとりが考え、楽しみながらすすめていくようにすること。

4. 保護者のみなさん 特にお母さんに職と食事が子育ての中でいかに重要か理解してもらうこと。
5. 給食担当だけでなく園全体で進めていくこと。

以上の項目を留意しています。まだ取り組みを始めて日が浅いのですが食育イコール子育てと改めて感じています。

岩松保育園 栄養士 勝村 玲子

岩松保育園では、「食は楽しみ、給食はおいしい」を大切に、できるだけ手作りを意識しています。例えば、パンが主食の日には園内でパンを焼きます。教室中にパンの焼ける匂いが広がります。おやつに「プリオッシュ」「ウインナーロール」「グリッシーニ」を焼きます。

はじめて、年中、年長で「グリッシーニ」を作りました。イースト菌発酵から形成、焼き上がりまで、子ども達は、驚きの連続でした。

詩文が何を食べているかを知るため、毎朝9時まで、その日に使う食材をサンプルケースの中に提示します。朝の食材が、どんな形になってどのおかずに入っているかを自分達で確認しながら食べています。パリパリだった春雨がつつるつつるになったのには驚いていました。

ブロッコリーの茎、ダシをとった削り節もふりかけに、工夫次第でエコ料理。「口中調味」を勧めていますが、時にはふりかけも好評です。

岩松保育園と富士保育園とすみれ幼稚園の三園姉妹縁で、食育連絡会を設け、食育に関心のある職員が月一回集まり、それぞれの園の食育の進め具合や研修で得た知識などを話し合っています。その中で、自分で選び、食べられる量を知る「ホットドックバイキング」を思いつき、行いました。年少以上は、自分でおかずを選んでホットドックにはさんで食べ、2歳児は取り分けたものを好きなようにパンにはさんで食べました。

その他、秋には芋掘りと収穫祭。お餅つき。買い物、野菜の型抜き、団子作り、ピーマンや茄子を栽培することで苦手な野菜を食べられるようになる、などの取り組みもしています。

食育は、生まれた時から始まり、離乳期、乳児期が一番大切ときいています。「我慢できる、待てる、独り立ちできる子」を育てるため、食事も与えられたものを口を開けて入れてもらうところから、自分で選択して食べ物を選び、食事にあったスプーンやフォークといった食器も選べるよう育てていきたいと思っています。

## 講演会 「意外に知らない たまごの話」

講師：幾見 正信(富士市 三ツ沢)  
有限会社 幾見養鶏 専務取締役

# 幾見さんが自分で育てた鶏が産んだ卵

### 飼料は

とうもろこし、精白米、(マイロ)、(玄米)、(ごま)、大豆油かす、  
コーンジャムミール、コーングルテンミール、なたね油かす、  
コーングルテンフィード、米ぬか油かす、  
炭酸カルシウム、動物性油脂、食塩、パプリカ抽出処理物、  
りん酸カルシウム、(植物性油脂)を与えています

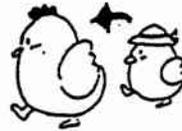


### 鶏舎は

富士山麓海拔560メートルの高原で太陽光、自然の風が  
自由に入る鶏にやさしい開放鶏舎型の建物です

### 飼育方法は

ヒヨコの時から自分の手で育てる自家育雛方式です



### 鶏は

純国産鶏種 ゴトウさくらです

### サルモネラ対策として

純国産鶏ゴトウさくらの導入  
強制換羽しない

ヌルミ法

鶏卵検査、敷き紙検査(鶏糞検査)

ネズミ駆除、オリゴ糖給与

鶏舎の洗浄、消毒

を行なっております。

### 卵の特徴は

卵殻色は桜色で美しく、卵殻が強い

もっちりとした濃厚卵白

卵特有の生臭さが無い



### 飲料水は

富士山麓地下340メートルより、長い年月をかけて  
浸透した伏流水を汲み上げ与えております

生産者 (有) 幾見養鶏

富士市三ツ沢 432-4

t e l 0545-21-1860

f a x 0545-21-8229

・・・お話の中での質問と回答・・・

- ・富士市内の養鶏家は・・・登録が 19件。自家育雛方式は2 件。
- ・自家育雛方式・・・卵から雛にかえて、すぐ買い入れ、雛から育てていく。年間100%自家育雛
- ・鶏の寿命は・・・卵を産む“初産み”が、125日目、145日頃には全体の半分が産むようになり、210日を過ぎると、だんだん産む数が減ってくる。鶏は、本来、10年位生きるが、経済寿命は、560日。雛から卵を産卵するまでの飼育コストは、1羽1000円以上かかる。400日ころ、3～7日絶食させると、新しい羽が生え、また卵をよく産むようになるので、そんなことを1～2回、する養鶏所もある。
- ・純国産鶏種とは・・・純国産は、さくら卵、もみじ卵 と表示されていて、国内で雛供給できるところは、後藤孵化場だけになってしまっている。純国産とは、我が国の気候風土や食習慣（生卵を食べる）に合うように幾世代にもわたり改良された鶏で、外来種と区別している。全国で、6%しかない。（国内産：親鳥は輸入し、国内で卵を孵化させる）
- ・鶏舎は、24時間明るくするのか・・・鶏の体内時計に合わせるため、日本の四季によって変化してしまう日長時間を一定にする為に足りない時間のみ点灯によって日照時間を補う。（1日16時間まで）
- ・夏の卵が水っぽかった・・・鶏も夏になると食欲が減退し、飼料摂取が少なくなる為、卵が水っぽくになってしまう。更に食欲減退が続くと卵のサイズが小さくなる。その為夏季はL玉のような大きいサイズが品薄になる。
- ・ワクチネーション(予防)：。養鶏家により、ワクチンの仕方はいろいろだが、うちでは、ひよこの時抽出した雛1羽ずつ採血して、そのデータに基づき最小限で最大効果のあるワクチンをする。・・・人間の予防接種と同じ
- ・冷凍液卵・・・ 卵の殻には、防御機能がある。したがって、殻を割ったところから雑菌に侵されやすくなるため、使用の際は消毒が必要になる。一般的には、全卵で売れないものを、液卵にする。
  - \* マヨネーズとか、卵焼きとかの加工食品は、安価のものは、液卵を使っていることが多い。
- ・卵の賞味期限・・・①生産者が直接出荷すれば、産卵日より算出
  - ②販売者は、複数の産地、生産者から仕入れるため保存温度により算出。
  - \* ラベルの見方のポイント・・・表記のブランド名も大切ですが、なるべく消費地に近い産地の卵であるか、生産者が判るか、鶏種、賞味期限、と生産者の顔がみえる卵が好ましい。
- ・卵をしまう場所：冷蔵庫の扉の卵ケースのところは、良くない。ドアの開閉の衝撃や、温度変化の影響がある。・・・できれば、野菜室のように、冷えすぎず安定した場所がいい。
- ・卵の殻の色、黄身の色は、品質とまったく関係ない。刷り込まれたブランドでしかない。
- ・飼料は、ほぼ100%輸入。その中で、より安全で確かな原材料を選ぶようにしている。生産地との契約を含め、こだわったものになっている。国内産原料で飼料を作ることが最も望ましいが、消費に見合う全ての国内産原料を飼料にすることは、価格も含め現在は不可能に近い。だからといって業界は手を抜いているのではなく、飼料米など着手できるところから導入をしている。

## 出席者の感想

- \* 各学校、園での取り組みに感心しました。年齢、場面に適切に対応した取組は、とても大切に貴重だと思いました。ぜひ、今後も継続して行ってほしいです。  
幾見さんのお話も、とてもタイムリーで面白かったです。農作物をはじめ様々な生産者が同じような環境で悩みを抱えている中、ぜひ、声を大にして食の危うさを発信していくべきと思いました。
- \* 学校給食で仕事をしていますが、大変参考になりました。これからの学校給食のプラスにしていきたいと思います。卵のことも大変参考になりました。
- \* 小学校、保育園の給食の話聞きことができ、とてもよかったです。食育について、教育現場だけでなく、地域家庭でも考えていく必要があると感じました。
- \* 岩松保育園の勝村さんも話していましたが、「今の大人は子どもに干渉しすぎている」ということは今後の課題になると思う。食育のテーマとして「自分で選び、自分で食べる」ということを考えて、子ども達に接することが大切だと思いました。本日の講演はとても参考になりました。ありがとうございました。
- \* とても参考になりました。そして、食育をしっかりと取り組んでいるのに感心させられました。食育については色々なところで取り組んでいますが、家庭での食育についてあまり聞こえてこないのがすごく残念です。子育ての基本は家庭からだと思いますので、家庭での食育をもっと考えても良いのではないのでしょうか。このような機会をこれからも行ってほしいと思います。もっとたくさんの人たちの意見交換の場にしていきたいと思います。
- \* 今泉小の実践について、トウモロコシの皮むきのことを楽しく聞きながら、子どもの頃、むいたトウモロコシの皮で人形を作ったことを思い出しました(作り方は忘れた)自然のものを使って遊ぶことも伝えられたらいいなと思いました。  
岩松保育園の実践について、メニューの実物の展示はよく見聞きしますが、食材を展示するのはとてもよいと思いました。
- \* 冷凍食品が沢山、豊富に出回っている中、今泉小、岩松保育園の様に手作りを心掛けている事はとても素晴らしい事だと思います。また、両栄養士さんの食にふれ、関心を持たせる事業もとてもよい事だと思います。(野菜の元の形を知らない子もいる中)食は、おいしく、楽しく食べる が、大切だと思いました。

- \* 食育についての大切さを感じる事ができました。朝食をたべてこなかったり、インスタント物の使用が多い中、食事への意識を家庭に伝えていけるように努力していく事が大切だと思います。
- \* 学校での食育について、自校直営でありながら、共同献立、月1回の献立会議により市内全体で同じレベルで給食を提供している努力はすごいと思いました。ダシやルー等の市販品を使用しないなど、いろいろな取組も素晴らしいです。  
岩松保育園の食育で、パンを園内で焼いたり、子ども達の喜んでたスライドの表情が良かったです。  
意外に知らない卵の話は、本当に知らない裏話で、面白かったです。
- \* 食育を進めていき、実際に行ってみたものの子ども達に反応や感想が聞けたことが良かったと思いました。卵の話など、ためになる話も聞けて良かったです。
- \* 学校や保育園で行っている食育について知ることができて良かった。
- \* 富士市の食育への取組が強化されていることを改めて感じる事ができました。これから、子ども達のなめにみんなで取組んでいきたいと思います。
- \* 米、米飯を主食にした、食スタイルの援活を国をあげて推進する時期である(粉もの、バター、油等)価格が急上昇している事もある。県産の「静岡こしひかり」をもっとPRすべきである(JAへ要望する)味は良いし、値段も手ごろなのに近くのスーパーに置かれてなくて残念。コープ(中島店)など、茨城産が幅をきかせた事は残念です。何とか地元生産者さんの生活が潤うようになってくる、お米をもっと食べようという取組が広がれば良いと思うし、みんながもっと食べれば、生産を減らさないで自給率も上げたいです。  
幾見さんの「こだわり 安心たまご」のお話は良かった。飼料(複合飼料)は素性のわかる良い物を食べさせている事がわかりました(信じられる卵)
- \* 卵について知らないこともあり、お話がきけてよかったです。発表園で無事終えてよかったです。
- \* これからの食育の考え方の参考になりました。小さな一つ一つが大切な子どもの未来につながると思います。小さなことから実際に行動していきたいと思います。  
卵のことも知らない事がたくさんあり、勉強になりました。毎日口にする卵、しっかりと選んでいきたいと思います。

- \* 学校給食、保育園給食について、子どもを通して色々聞いていましたが、今回の講義を通して沢山学べました。卵の事も、何も知らずに食べていましたが、色々知る事が出来、卵を見る目も変わりました。ありがとうございました。
- \* 小学校、保育園共、熱心な取組をされていることがよくわかりました。野菜、食肉については生産地、生産者に興味がありましたが、卵についてはあまり考えた事はありませんでした。何でも手作りの苦労や思いがあるのだということを感じました。
- \* 本日は参加させて頂きありがとうございました。この様なフォーラムがあるのは知らなかったので良い機会を与えていただきました。幾見さんの話は楽しく聞かせていただきました。私の実家も養鶏をしておりますので、なつかしく話をうかがえました。ありがとうございました。
- \* はじめてこういう会があるのを知りました。とても勉強になり、卵の話は面白かったです。
- \* 皆さんの努力が感じられてよかったです。
- \* とてもためになるお話を沢山聞かせていただいて有意義な時間を過ごさせていただきました。ありがとうございました。

日刊 岳南朝日 2008年(平成20年)8月26日(火曜日)

# 卵について知識を深め

## きらり交流会議・市学校給食を考える会

### 学校、保育園での食育取り組みも報告



## 子供たちのための食育のつどい

きらり交流会議・富山市学校給食を考える会主催の「子どもたちのための食育のつどい」が24日午後、同市本町のフィランセ西館大ホールで開かれた。約50人が参加する中、食育における市内の取り組み報告や講演会などが行われ、食育における市民の啓発に励んだ。

同日男女共同参画課が主催。

(南)幾見養鶏専務取締役の幾見正信さんが「意外に知らないたまたま」と題して講演

した。幾見さんは卵についての情報として「期限の基準は共通せず、生まれた時点やパツク時、店到着時などで異なる」「一卵の殻の色は白色より着色の方が

人気がある」とされているが栄養価には関係ない」などと説明。「純国産系を扱っている生産者は少なく、類似品が多く出回っている」とし、純国産系と類似品の表示の見分け方を説明した。

幾見さんは食の安全・安心を消費者に提供するため生産地の明確性が重要とし、消費者と生産者のよりよい関係づくりを求めた。

このほか、市の食育の取り組み紹介では市立今泉小学校栄養士の小嶋水綿さんが「一学校の食育」、私立若松保育園栄養士の勝村令子さんが同園の食育について事例を報告した。

「期