

令和7年度学校給食研究協議会活動報告

石垣市立名蔵小学校

I 取組内容

1 給食センター栄養教諭との連携

(1) 給食準備の仕方

年度当初の給食会食時に、正しい給食準備の仕方について本校児童参加による動画（栄養教諭作成）を活用し全児童で確認し、実践した。



写真1 給食準備の仕方

(2) 残量調査の実施

日時：6月2日～6日、1月19日～23日の給食片付け時

対象：全児童生徒

小学校において、6月に残量の多かった白飯が食育講話の成果もあり、1月には残量がほとんどなくなった。1月は小中ともに5日間ほとんど完食という結果となった。



写真2 残量調査の様子

(3) 食育講話と親子給食会

講師：石垣市学校給食センター

栄養教諭 當銘ゆりえ氏

学校栄養職員 當銘希実氏

日時：6月12日（木）4校時

対象：小学生全児童とその保護者

授業参観時に、栄養教諭による食育講話を実施し、親子で参加した。

6月に実施した残量調査の結果（残量が一番多かった白飯について）をもとに、「イナズマ食べ（三角食べ）」を行うことで、白米をおいしく食べられることを学んだ。「ばかり食べ」が多く見られる昨今の小学生の課題解決につながった。食育講話後、各学級で親子給食会を開催した。



写真3 當銘ゆりえ氏、當銘希実氏による食育講話



写真4 親子給食会

(4) 給食センター見学

日時：1月29日（木）1～2校時

対象：小学校全児童

見学を通して、普段食べている給食がどのようにつくられているのか知り、作

っている人に感謝することをねらいとして取り組んだ。



写真5 給食センター見学

給食センターのみなさんへ

今日は、給食センターに行かせてくださりありがとうございます。ぼくが見学で分かったのは大量のスープやおかずを作っている様子がいずく大変そうだなと感じました。暑い中ぼくらのためにと生県も命作ってくれて感謝しています。これからそのさすたいようになります。

写真6 児童からの見学お礼

2 ふれあい給食の実施

(1) 校内ふれあい給食

日時：毎月第3火曜日

対象：全児童生徒、小中教諭

小中各学級に、教職員が交替で給食に入る。写真9は、小学部給食に、中教諭2名と管理職が入り、交流した様子である。



写真9 校内ふれあい給食

(5) 栄養講話と調理実習

講師：石垣市学校給食センター

栄養教諭 當銘ゆりえ氏

学校栄養職員 當銘希実氏

日時：1月26日(月) 5~6校時

対象：小5~中3

内容：5校時 栄養講話

「郷土食について考えよう」

6校時 調理実習

「黒糖ちんびん作りに挑戦」

1月の給食目標「郷土の食文化を理解し、感謝の気持ちを育む」をテーマに、縦割り班で学習を進めた。完成した「黒糖ちんびん」は、お世話になっている製糖工場の職員や本校警備員にプレゼントした。



写真7 栄養講話と調理実習



写真8 お世話になっている警備員さんへプレゼント

(2) 製糖工場職員とのふれあい給食

日時：6月2日(月) 給食時間

対象：小学校全児童

本校は、隣接する石垣島製糖株式会社と災害時相互支援協定を締結しているため、避難訓練等で一緒に活動を行う。その訓練直前の6月に製糖工場職員とのふれあい給食を実施した。



写真10 製糖工場職員とのふれあい給食

(3) 地域の高齢者とのふれあい給食

日時：9月25日(木)

敬老の日になみ、地域の高齢者の方々とのふれあい給食を実施した。



写真11 名蔵老人会 上地トシさん、友利幸枝さん

3 家庭・地域と連携した取組

(1) 製糖工場見学

日時：1月23日（金）2～3校時

対象：小学校全児童

本校と隣接している製糖工場見学を行った。校区内の基幹作物である「サトウキビ」がどのように加工されていくのかについて学ぶことができた。児童からは、「絞りかすを燃料に活用して機械を動かしていることに驚いた。」という感想があった。総合的な学習の時間の内容とも関連した学習を実施することができた。



写真12 できあがった粗糖に興味津々！

(2) サトウキビ刈り体験と黒糖づくり

日時：1月29日（木）、30日（金）

対象：中1～中3、小5（見学）

サトウキビの収穫から圧搾、煮詰めるまでの一連の流れを体験し、伝統産業について楽しく学び、郷土愛を育むことをねらいとして実施。小学5年生は、黒糖作りの様子を見学・体験し、製糖工場見学での学びと関連させることができた。本校では、毎年恒例の行事となっている。



写真13 煮詰める作業を体験する小5児童

(3) 親子食育実践講座

講師：八重山地区栄養教諭・学校栄養職員

日時：9月13日（土）

対象：中1～中3

学校給食への理解を深めるとともに、「自己管理能力を身につけた児童・生徒の育成」や「食への関心を高めること」を目的に実施。本校では、「カレー作りに挑戦！」をテーマに調理実習を行った。



写真14 調理実習の様子

4 その他・「食」に関する学習

(1) かまぼこ工場見学

日時：11月11日（火）

対象：小3

社会科「工場働く人と仕事」の単元で、「かみやーき小かまぼこ店」の工場見学を行った。給食でもたびたび提供される石垣島産のかまぼこが、原料や過程等どのように生産されているのかを知ることができた。

見学後半には、実際に「たらしあ

げ」を作って油で揚げる体験もさせて頂いていただいた。



写真 15 かまぼこ作り体験の様子

(2) 宿泊学習における夕食作り

日時：6月13日（金）～14日（土）

対象：小5

家庭科の授業を活用し、事前学習として、ご飯の炊き方やカレーの作り方などの練習を行った。当日は、カ



レーライスのみならず、デザートも調理することができた。

(3) ホームページへの掲載

食育動画や食に関する実践など活動の様子がわかる写真等の報告書を本校ホームページに掲載した。

名蔵小中学校ホームページ

<http://www.ishigaki.ed.jp/nagura-st/>

(2) 家庭・地域と連携した活動を通して、郷土食や食文化、生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、社会と協働した学校給食指導の充実を図ることができた。

2 課題

- (1) 食育推進に関するネットワーク利活用を促進させるため、「食に関する指導の人材等のリスト」を作成する必要がある。
- (2) 食育活動をより充実させるため、学校だけではなく家庭でも取り組めるようにする。

II 成果と課題

1 成果

- (1) 栄養教諭や学校栄養職員から児童生徒への直接指導や、職員への資料提供をしてもらうことで、具体的かつ実践的な指導となり、食に関する指導の充実を図ることができた。