



特定非営利活動法人チーム学校給食&食育ニュース

2018 年 5 月

特定非営利活動法人チーム学校給食&食育
東京都渋谷区桜丘町 2 9 - 3 1 - 2 0 3

当法人は、学校給食に関係する個人・団体・企業がチームになり、学校給食関係者や食育を応援する目的で、昨年 9 月に設立しました。

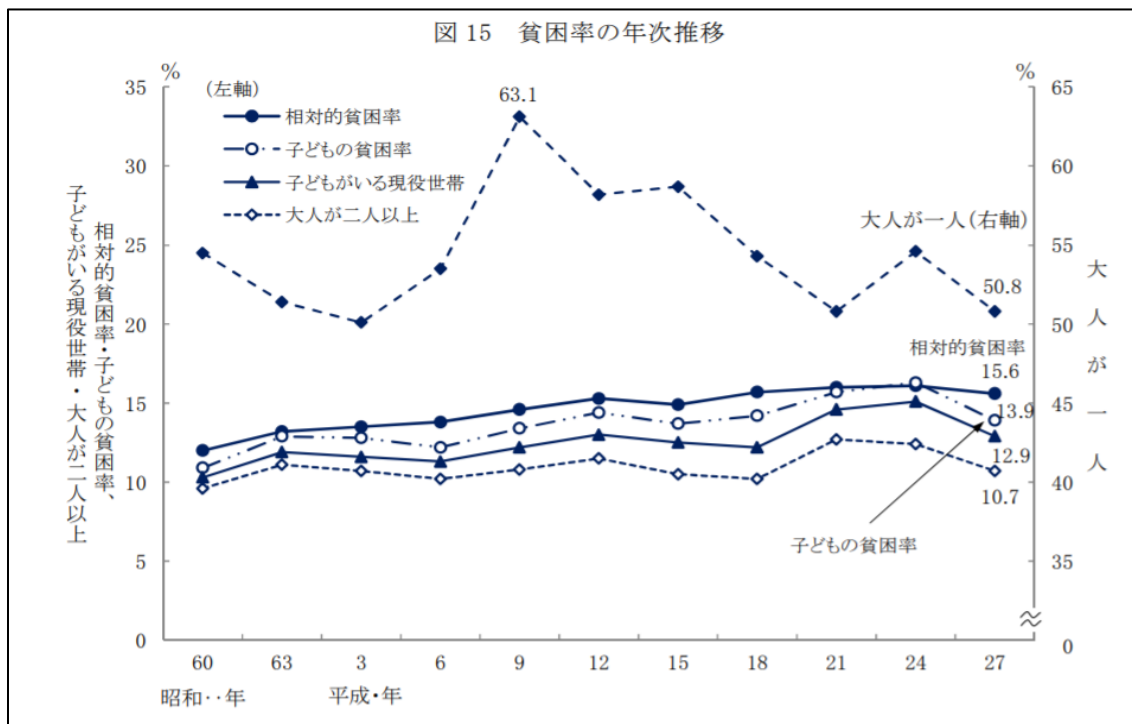
学校給食に関しては、学校給食を中心とし、広い視野に立った食育の推進が求められることから、当法人では海外に学校給食関係者を派遣し、地球規模で食を考えるグローバルな人材の育成に取り組んでおります。

昨年は「カンボジアを学ぶ会」を開催するとともに、12 月には栄養教諭をカンボジアに派遣し、教育省、小・中・高等学校訪問を通して、教育事情や生活等を調査しました。



カンボジアの学校給食の配膳

また、わが国においては、少子高齢化社会を目前にしており、将来的には、1.2 人で一人の高齢者を支えなければならない社会になると言われています。さらに、格差の拡大も著しく、子どもの 7 人に一人、ひとり親家庭の約 50% が貧困に苦しんでいると言われています。



平成 28 年度国民生活基礎調査厚生労働省

これらの子どもの問題としては「十分な食事が摂れない、前向きになれない、学力が追いつかない、貧困の連鎖から抜け出せない」等が挙げられています。

このような、厳しい社会を生きる人々にとって、第一に求められるのは「健康」であり、その基礎となる「食」は極めて重要です。中でも「料理を作る力」を身に付けることは、「栄養バランス」「食品を選ぶ力」はもとより「食文化の理解」「感謝の気持ち」「思いやり」「経済的感覚」など、正しく「生きる力」身に付けることに繋がり、その効果は、はかり知れません。

こうしたことから、当法人では、子どもたちに料理を作るスキルを身に付けさせるための料理教室、「わくわく炊飯器クッキング」を全国展開したいと考え、平成 29 年度は、学童保育等において 7 回実施しました。平成 30 年度は 25 回を目指しています。

この料理教室では、栄養教諭、管理栄養士、調理員、大学教員、学生等が講師となり「炊飯、みそ汁、卵料理」等を子どもたちが一人で作ことができるよう丁寧に指導しています。特に、保護者が留守の際に火傷や火事等の事故が起こらないよう、炊飯器を使用すると



もに、包丁による怪我を防止するために、鉋を使用するなど、安全面に配慮しています。

併せて、手作りすることは、経済的メリットが大きいことを理解させることも重要なポイントとしています。

参加した子どもたちに対するアンケートでは、全員が「今日のお料理を、おうちの人に作ってあげたい」と答えており、確かな手ごたえを感じています。



本会は、会員の会費の他、趣旨に賛同いただいた学校給食関係企業の協賛金によって運営しています。また、料理教室に使用する食材を提供いただいている団体や企業もあり、まさに、「チーム学校給食」で食育を推進しています。

今後は、全国的な展開とともに、取り組みの成果の検証に努めていくこととしています。本法人の詳細については、以下のホームページをご覧ください。

<https://team-shokuiku.or.jp/>