

II

教育活動

京都女子学園における食育活動 ～附小スクールランチ～

附属小学校（附小）では平成26年度から「附小スクールランチ」と称する食育活動が始まった。平成18年度からの附小ランチ（京都女子大学と附属小学校の小大連携食育ランチ）時代の8年間を含めると、附小での食育活動は14年が経過した。15年目となる今年度は、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）対策のため、給食は1学期は実施できず、2学期から開始された。しかし、学年により時差登校のため給食も時差を設けての提供となり、大学生の方も一部対面授業となったが、オンデマンド授業が多いため、例年のような食育放送（一斉放送）は、実施出来なかった。

※本食育活動は、給食と区別する為、「附小スクールランチ」と称している。

「附小スクールランチ」の目的と実施概要

本事業の目的は、第1に、附属小学校の児童及び保護者への食育、第2に食物栄養学科など学園内の学生に対する実践栄養教育、である。

令和2年度は、COVID-19対策のため、4、5月は附属小学校も休校となり、給食は2学期より開始となった。従って、1年生の保護者を対象とした保護者試食会は開催できなかった。

2学期9月1日より給食は開始された。COVID-19対策のため、KWU食育ボランティア活動推進プロジェクト（以下、食育ボランティアプロジェクト）リーダー（p.22参照）が、給食時の注意事項を記載したポスター（図1）を作成し、先生方に各教室に掲示していただいた。

児童たちはこのポスターにそって、給食を食べ、初めて給食を食べる1年生も混乱なく喫食できたとの報告があった。

附小給食検討会は、附小（教頭古垣内先生、食育担当の西井教諭、川村養護教諭、各学年の担当教員）、給食調理センター（不二家商事 吉田氏、橋本管理栄養士）と、大学側は中山、経営企画・広報室のメンバーで構成されるが、今年度はメールでの開催となった。

生きた教材「献立」と食育

献立は、先ず、給食調理センターの橋本管理栄養士が作成した献立を、中山が「生きた教材」活用の観点から指導助言し、附小の先生方の了承を得て確定となる。文部科学省の食育の目標である6つの食育の視点（食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化）を考慮し、献立に基づいて毎日の食育を行っている。

今年度はCOVID-19対策のため、後述する食育放送等は実施できなかった。そのため、特に、献立そのものを生きた教材とすべく、内容の充実に努めた。附小の給食は、予め、主食、主菜、副菜等をお弁当箱に詰め、牛乳、汁物を付けることもある。しかし、今年度は対策上、盛り付け配膳に時間を要する汁物、カレーライス、シチュー等は中止した。

献立は、旬の食材メニュー、行事食、日本の味めぐり（郷土料理）、外国の料理、おばんざいメニューなど、シリーズ化して、充実に図っている。また、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」継承のため、平成28年度から、24日前後に「和食の日」献立として、牛乳をつけず、だしのうま味や「和食」のよさを見直す献立を提供しているが、今年度も引き続き、実施した。

例年、食育放送は、献立名（お弁当配置図）と食材を3色食品群に分けたメモ、および、その日の献立内容から伝えたい食育メモを、各教室で担任の先生にモニターに映していただいていたが、今年度は給食時間が異なり、一斉放送が出来ないこと、また、大学生も後期から対面授業が一部始まったが、オンデマンド授業も多く、登校しない者も多いため、食育放送はできなかった。

学生ボランティアプロジェクトと附小スクールランチ

従来中山のゼミ生がボランティアリーダーを務めてきたが、食物栄養学科有志（2～4回生22名）で食育ボランティアプロジェクトを立ち上げ、継続的に食育ボランティアが推進できるように取り組みを始めた。この取り組みは、本学学長採択事業「らっつよチャレンジ」に採択され、中山はチャレンジアドバイザーとして指導、助言を行った（p.22参照）。

附小スクールランチでは、上述のようにリーダーが「給食のお約束ポスター」を作成し、各教室に掲示していた

