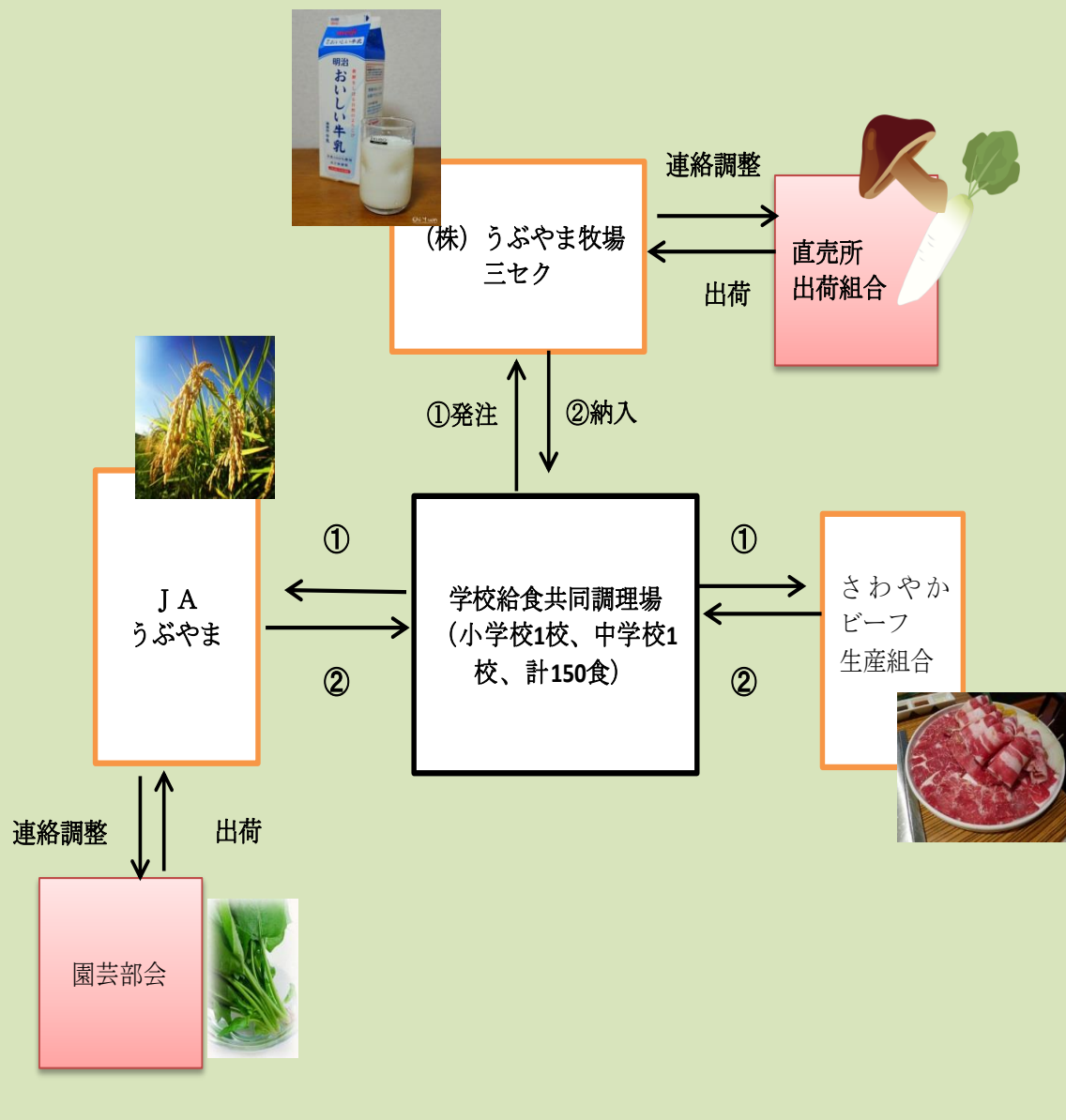


地場産品供給体制

学校給食調理場が、毎月、必要な品目や量を下記事業所に発注し、各事業所から一括して調理場（給食センター）に納入します。その他に椎茸やアスパラバスなどは地元の生産者から購入したり、児童生徒が地域学の授業で収穫した米やお茶、からいもなどを食材の一部として使用したりしています。



地場産品供給のための生産・流通システムの概略



産山の産品を活用した安全でおいしい給食の提供

子ども達にとって給食は元気の源で、心身の健全な発達には欠くことのできないものであります。

そこで産山村では、子ども達が産山の産物を味わう経験を積み重ねることにより、わが郷土や、自らの食や健康のことをしっかり見つめる力をつけてほしいとの願いを込めて、安全でおいしい給食の提供を続けています。

食育の取組



1 チャレンジ弁当

「主食・主菜・副菜のととのった弁当を作ろう」
「実り秋！秋のいろどり弁当を作ろう」「自作の弁当を家の人にも食べてもらおう」などのテーマを設定して、年3回、児童生徒の力量に応じて手作り弁当にチャレンジしています。



2 ありがとう給食

学校応援隊など、お世話になった関係者に感謝の気持ちを込めて交流会を実施しています。

その時の給食には地域学の授業で収穫した米やお茶を使用しています。



3 朝食標語募集

朝食への意識を高めるため朝食ポスターや標語を募集して、熊本県教育委員会主催の朝食キャンペーンに応募したり、村内の施設に掲示したりしています。保護者も多数参加しています。

『 朝食の 栄養、スタミナ 丸かじり 』（保護者作）



4 親子すくすくツアー

夏休みに、小中学生と保護者を対象に、親子のふれあいと体力づくりを兼ねて、村が造った「学びの森」へのウォーキング&クッキングツアーを実施しています。

学びの森では常設のピザ釜でピザ作りを楽しみ、親子で食への関心を高めます。



5 テーブルマナー教室

卒業を前にした9年生（中学3年生）を対象に、村内在住のレストランシェフを講師に招き、産山の食材を使ったフルコース料理を食べる「テーブルマナー教室」を実施しています。食への関心を高めるだけでなく、産山を愛する心を育むことをねらいとしています。



6 スキルアップ料理教室

冬休みに、中学生と保護者を対象に、料理のスキルアップを目的にした料理教室を実施しています。クリスマスメニューを中心にして、親子で料理の腕前を上げています。



7 「夢の赤牛ステーキ」給食

小中学生が、地域学の一環で、地元で赤牛を育てる生産者から畜産の歴史や草原の話聞き、その後、焼きたてのヘルシーでボリュームたっぷりの赤牛ステーキ給食を食べます。

他校にはない「夢の給食」です。



8 食育新聞の発行

小中学校での食育の取組を紹介する食育新聞を発行しています。村の広報誌に掲載する給食のレシピは、村民の料理のヒントになっています。

9 ランチルーム給食

楽しい給食のために、小学生は基本的にランチルーム給食で、中学生は月2～3回のランチルーム給食を実施しています。（※写真は中学生のランチルーム給食の様子）



10 ワールド給食

サッカーのワールドカップやオリンピックなどが開催される時期に合わせて、給食のメニューを各国の料理風アレンジした「ワールド給食」を実施しています。

また、本村では、産山中学校を中心にしてタイ国の附属中学校と長年にわたる交流を続けているので、タイからの派遣生がホームステイする時期に、「トムヤンクン」などのタイ料理風の給食もあります。

このように、給食を通して国際理解教育も進めています。



11 お別れバイキング給食

自ら食を選択・管理していく力を培うことをねらう学習の一環で、9年生（中学3年生）と職員が、卒業前に「お別れバイキング給食」をします。

さらに、9年間の給食への感謝を込めて、給食センターの調理の先生に感謝状を渡しています。

12 栄養教諭の授業への参画

小中学校の食に関する学習では、栄養教諭がその専門性を生かして学級担任とティーム・ティーチングで指導を行います。

13 給食調理場（給食センター）

平成27年3月、ランチルームに接続する形で新築しました。

ドライ方式を採用したり、アレルギー対応食の調理室を設置したりするなど、安全な給食の提供に努めています。



産山村イメージキャラクター『うぶちゃん』