

06.食育に関すること



50代

給食の時間をゆっくりとってほしい

食育教育をもう少し取り組んではどうか。
家畜についてや、鹿の生態（シカはどれだけの害があるか）等。



50代



60代

地元産食材を使った給食

おいしい給食、食育、給食の消化、無農薬や有機野菜
を使った健康的な食事



60代



70代

有機栽培の栽培を授業でやる、

給食で出る、ラーメンと牛乳の組み合わせが気持ち悪くなる子もいる。栄養も大事だが、例えば牛乳をイチゴミルクにするとか、作る経験の場を設けては。



40代



50代

給食…子供が食べたいリクエストNo.1メニューを月1回でやったらいいと思う。

親子で給食を食べる機会があった方がいい。



30代



30代

残食を少なくするため、給食を作っている人達を見学する機会が欲しい。

給食の時間に、給食センターの人が話す機会をあったらいいのではないか。（または給食センターの見学）



40代



50代

保護者も試食できる給食の機会があってもいい。

リクエスト給食やリザーブ給食を増やしてほしい。



給食が足りないところもあるが、残食もある。何か対策したほうがいい。

他の学校では出ないような給食も思い出の一つとなるので大事にしたい。



①五感で味わう“食”の体験が豊かな学校があったらいいな！

私個人の小学校のころの思い出を振り返ると、“遠足に行ってみみんなで豚汁つくって食べたこと”とか、“そばの種を播種・管理・収穫して、石臼でひいてそば打って食べたこと”とか、“家庭科の時間にスパゲティ（家で食べるのとは違う味）をみんなで作って食べたこと”等です。どの思い出も“みんなで作って食べた”思い出です。30年以上たちますが今でも、作ったときに苦労したこと、出来上がった料理の味、ワイワイ盛り上がった笑顔を思い出せます。そのくらい、子どもころの“食”は脳に刻まれるものなのだと思います。

家庭での食を考えると、孤食が増えたり、冷凍やインスタント（悪いとは言いません。私も食べます）で調理が手軽になったりと、昔とは大きく変わってきたと思います。

時代は変わっても、“みんなで作ってみんなで食べる”楽しさは子どもの脳を、心を刺激し、大人になっても忘れない味や笑顔を記憶に刻み付けるのだと思います。

今も栗山の主産業である農業をからめて十分に取り組んでいただいていると思いますが、引き続き、学校のみんで食べることを“考える”だけでなく、実際に“経験する”機会を、豊富に用意していただきたいなと思います。



学食がほしい、地域の人が利用できるとなお良い。



学校給食と地域食堂の併設、食堂内に地域の人が来れるスペースを作り地域交流とフードロス、貧困問題の一手とする。



子ども食堂があるといい。

