

新学校給食センターにおける食育の取組み（案）

	目的・内容	対象者	実施場所
社会科見学における、見学コースと体験コーナーの充実（白衣の試着、エプロンの展示等）	実際に調理場で着用している白衣やマスクを身につけ釜回し体験をする。大量調理の疑似体験をすることで、作り手の大変さも理解してもらう。見学コースに給食の歴史や移り変わりのコーナー等を設け、府中市の学校給食の変革について学ぶ機会とする。	児童生徒	給食センター 見学コース
給食展・試食会	現在行っている給食展・大試食会を新センターでも引き続き実施し、市民に新センターの給食をアピールする。	市民	給食センター
夏休みを利用したセンターの調理場見学	現在小学生向けに行っている給食センターの給食探検隊を新センターにおいても実施し、最新の給食センターを知る機会とする。	児童生徒	給食センター （エリアを限定して行う。）
給食献立の募集と実習	児童生徒の自分で考えた献立が、給食で提供されるチャンスをつくることで、献立作成や給食内容に興味を持たせる。	児童生徒	給食センター 調理実習室
食に関する授業、学校訪問の充実（午後の時間を利用して充実を図る）	直営の調理員の午後からの時間の使い方工夫で、今までよりも学校に出向く時間ができる可能性が高い。午後からの授業や、学校訪問の機会が増えることで顔の見える給食センターの継続を図る。	児童生徒	各学校
食育畑を活用した食育の展開（現在の畑の継承）	センターの敷地内に食育畑を作り、作物の成長を観察する。野菜の実のつき方や葉や花など実物を通して知識を得る機会とする。	児童生徒	給食センター
給食センターのキャッチコピー、キャラクターの募集	児童・生徒にとって愛着と親しみのある給食センターを目指す。	児童生徒	

	目的・内容	対象者	実施場所
2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けてジュニア選手、スポーツ栄養の実習・講話	小中学生の部活で活用できる運動の効率を高める食事について学び、調理の実習をすることでオリンピックに向けての気運を高めていく。	児童生徒	給食センター調理実習室
地場産野菜を使った、おやつ・料理の紹介と調理実習（小松菜、黒米、梨等）	家庭でも、地場産の農産物を使った料理をすることで地産地消を实践するきっかけづくりをする。	児童生徒	給食センター調理実習室
児童・生徒向けの簡単朝ごはんメニューの紹介と実習	自分の健康は自分で守るという実践の一つとして、朝食を自分で作れる児童生徒を増やし、調理に興味を持つ機会とする。	児童生徒	給食センター調理実習室
保育所、幼稚園児向けの試食会	学校給食の食器や味を事前に経験することで、次年度に向けて給食に期待を持たせる機会をつくる。	未就学児と保護者	給食センター
中学校の給食試食会の充実	全中学校対象の給食試食会をセンターで行うことで、保護者に広く給食を知ってもらう。	保護者	給食センター
地元の高校や大学との連携、協力	地元の農業高校の作物を使った料理講習や、農工大、外語大と連携をとり、作物の成長過程の学習、英語のレシピで調理実習を行うなど中学生向けの切り口で食育のアプローチを広げ、生徒の食に対する関心、興味を持たせ食育の更なる推進につなげる。	生徒	給食センター調理実習室
施設見学プランの充実	施設紹介のDVD等を利用し、詳しい調理の様子や施設内の見学コース以外の場所について広く知ってもらう機会とする。	市民	給食センター