



特集

# 大分市産を、

# いただきます。



子どもたちが「おいしい」と笑顔になる給食の時間。その笑顔を生み出している人たちがいます。



## 給食の時間は食育の時間

「家庭では摂りにくい栄養でも、給食で摂ることができます。」そう話してくれたのは栄養士の藤澤美津江さん。給食に使われる食材は、収穫される時期や量にもよりますが、大分市産が優先して使用されています。子どもたちは給食を通じて旬の食材や、大分市の特産を学ぶことができます。「子どもたちも、『通学路の途中にある農家さんの所で採れた野菜だよ』と言うと、『えー！こっつてそんな野菜が採れるんだ』と関心を持ちます。何より、生産者を知っているということは安心につながります。」

## 生産者と子どもたちの交流

5月15日、市立八幡小学校で「交流給食」が行われました。生産者と子どもたちが触れ合える貴重な時間が「交流給食」です。大分市でどのように食材が作られているかを知り、子どもたちが食と地元への興味を持つきっかけとなっています。この日の先生はパセリの生産者。先生からパセリの歴史や栄養素だけでなく、栽培の苦労話などを聞いて、今まで知らなかった話に「ビニールハウスで育てるって知らなかった！」「種ってこんなに小さいんだ。」と子どもたちも興味津々。質問タイムでは「なぜパセリは土の中から生まれるの?」と子どもならではの素朴な質問も飛び交い、終始笑いの絶えない楽しい授業となりました。授業の後は、待ちに待った給食の時間。先生が持ってきてくれた生のパセリを食べて「ちよっと苦い」と言っていた子どもたちも、食べやすいように調理された給食を食べれば「おいしい」とにっこり。子どもたちの「おいしい」の笑顔は、生産者や栄養士などいろいろな人の支えから生まれています。

「優しい先生だったね」

「知らなかったことがいっぱいあったね」

「おうちの人にも教えてあげたいな」

