

中学校の取組



教科学習・行事

- 技術科 「サニーレタスの栽培」
- 家庭科 「おせち」



技術科ではサニーレタスや大根を栽培します。栽培した野菜を自分で調理できるよう、レシピを栄養士さんが生徒に紹介することも。家庭科では、冬休み前に行事食やおせちについて学びます。

- 職場体験
- 山の移動教室



体験先の一つである農園では、食の生産・流通・消費等について学んでいます。

酪農体験を通じて「命」をいただくということを学びます。

生徒会活動

生徒会本部「ピンクシャツデー」(いじめ反対運動)



年3回の「ピンクシャツデー」の日には、ピンク色の給食でいじめ反対の意思を示します。どんなメニューがピンクに染まるかドキドキ！

給食委員会「品位のある給食を目指して」



給食委員が声掛けをして、早く給食準備をすることだけでなく、お皿を持って食べるなど食事のマナーも意識して給食をいただきます。

図書委員会「あの作品のあのメニューが食べたい」



図書委員がおすすめする本に登場する食事メニューを給食で再現！図書委員が本の紹介もします！

給食



小金井市特産のルバーブのマドレーヌなどの地場野菜の活用

関東関西 出汁比べ

健康的で心豊かな食生活のために 小金井らしい食生活のあるひとづくり・まちづくり

小金井市では、小金井市食育推進計画をもとに「野菜」「団らん」「ふれあい」「環境」をキーワードとし、小金井らしい食生活を Koganei-Style として、地域に展開していきます。

小金井市の食育ホームページ

小金井市では、市が委嘱した市民ボランティアによる食育ホームページ編集委員会が小金井市の食育情報サイト Koganei-Style 「コガネイスタイル」を運営しています。ぜひ、ご覧ください。



<https://www.koganei-style.tokyo/k-s/>

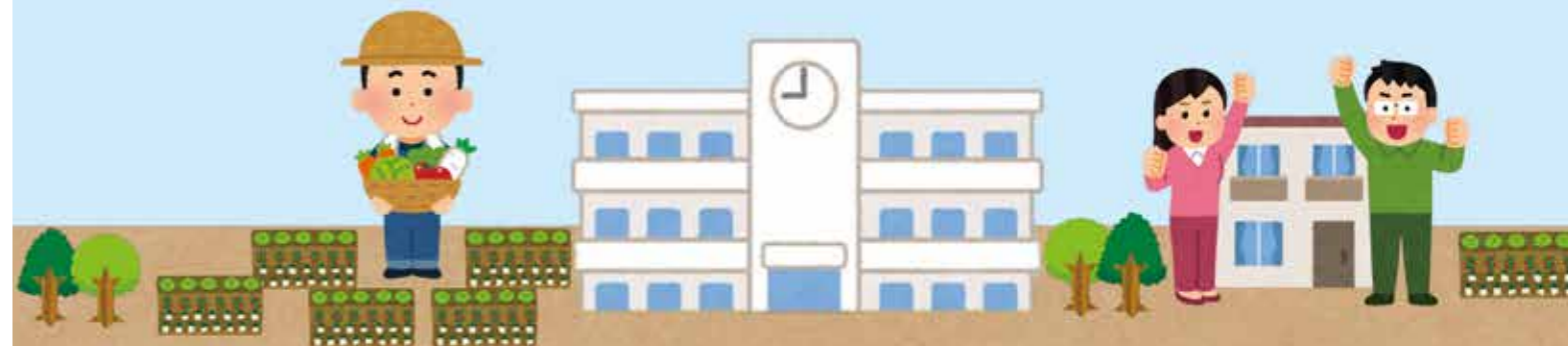
※本リーフレットは、明日の小金井教育プランの一環として小金井市小中学校食育リーダー会が作成いたしました。ご家庭での食育にお役立ていただければ幸いです。

発行年月日 令和8年4月
 問い合わせ先 小金井市教育委員会学務課・指導室
 〒184-8504 小金井市前原町 3-41-15
 TEL 042-387-9874・042-387-9877

つなげよう ひろげよう 食育の輪

食育ってなんだろう？

食育とは、食べることの大切さを学び、健康な体をつくる力を育てることです。小金井市では、学校・家庭・地域が連携し、子どもたちの食の経験を支えています。ご家庭でも、日々の食事を通して、食育を一緒に進めていきましょう。



小学校の取組

小中学校では、教科の授業の中や毎日の給食の時間などに、食育の視点をもちながら「食に関する指導」を行なっています。また、小金井市の学校給食では、地場産や国産にこだわって提供しているため、低学年の頃から農家さんとかかわりや収穫体験、小学校3年生以上では社会科の学習などと絡めながらの産地の意識や生産の工夫、高学年や中学校では家庭科の学習で栄養バランスや調理実習・委員会活動と連携した生徒主体の活動など、日々意図的に食育の視点を学習に取り入れています。ここに書かれている内容は、活動の一例です。ご家庭でも、毎日の給食や授業の内容を話題にいただけると嬉しいです。



はちまる

1年生 生活科「そら豆のさやむき」



「絵本で読んだことあるけど、本当にふわふわだね」「自分でむいたら食べられた！」

2年生 生活科「とうもろこしの皮むき」



「とうもろこしって（背丈が）こんなに高いんだ！」 一本一本丁寧に皮むきをします。

3年生 社会科「農家の方へのインタビュー」



実際に農地に行き、農家の方へたくさんの野菜を美味しく育てる工夫をインタビューします！

特別支援学級「生活単元」



1年生から6年生のみなさんで、実生活につながる活動を行っています。



給食

栄養のバランス・旬・地場産物・行事食・郷土料理などを取り入れ、一食一食に願いを込めて作っています。

小金井校 名勝指定100周年 記念献立



12月9日(月) 献立
牛乳・ごはん・桜餅見立て団子
・白黒の巻き和え・豚汁

江戸時代、商家指導者 川崎平右衛門の手で玉川上水沿いに山桜が植えられ、小金井の人々に大甲にされてきました。その小金井桜が、100年前の12月9日、国の文化財として指定されました。次の100年まで、同じように願いを込めて、記念献立を行います。

川崎平右衛門

川崎平右衛門の植えた小金井桜 小金井桜メニューで盛り上げます。

毎月11日「はしの日」24日「小金井和食の日」



各校の栄養士全員で作成した「えどこがねじる」の紙芝居を通して江戸東京野菜への理解を深めます。



小金井市学校給食オリジナルメニュー「江戸こがね汁」をモチーフに小金井市立小中学校栄養士会が作成した絵本が各校にあります！



6年生 家庭科「一食分の献立を作ろう」



家庭科の学習では、一食分の献立作りに取り組みます。6年生が考えた献立が給食で出ると喜びも倍増！

5年生 社会科「米作りのさかんな地域」



5年生の社会科の学習では、食料生産について学びます。食料の産地や食料自給率について理解を深めます。

4年生 社会科「くらしとごみ」



社会科の学習に合わせて、給食の残菜がどうなるのかを学びます。給食の残菜はリサイクルされ肥料となることを知るとともに、ごみを減らすこと・残菜を減らすことが環境保全につながることを考えます。

