

【概要】

本学は2019年に南三陸町と地域振興や人材の育成および教育・学術研究の推進に寄与することを目的とし、連携協力に関する協定を締結した。これを機に本研究室では、南三陸町との連携活動を行って来ているが、2020年度は食材としてタコ、秋鮭、小松菜を使用した学校給食の献立を考案した。さらには、食育活動として「南三陸町と海産物について」をテーマに栄養教育を給食提供時に行う予定であったが、新型コロナウイルス蔓延防止対策のため現地には出向かず、事前に録画をしたDVDを視聴してもらい、その後に南三陸町立入谷小学校6年生の児童の方々と交流を行った。

2021年度は「笹かまぼこ・たら」を利用した献立と、「ホヤ」を使用した2種類の献立を考案し、2月に南三陸町内の小中学校で「笹かまぼこ・たら」を使用した献立が学校給食として提供された。食育活動として「笹かまぼこについて」をテーマとしたが、2020年度と同様に現地に出向くことが出来なかったため、事前に録画をしたDVDを視聴してもらい、その後に南三陸町立志津川小学校6年生の児童の方々と交流を行った。なお、「ホヤ」を使用した献立は7月に提供予定である。

【プロジェクト実施内容】

これまでの取り組み

◇2020年度

2019年2月に学生3名とともに、南三陸町学校給食センターにて栄養教諭の高橋佳子先生より、南三陸町の学校給食の現状ならびに献立作成に必要な基準値等をご教授いただいた後、南三陸町の特産品の踏査を行った。その後、大学にて試作を繰り返し、完成した献立を提出した。献立内容の検討については、オンラインにて高橋先生からご教示をいただき、献立が確定した。その後、テーマ「南三陸町と海産物」とし、食育活動のための媒体作成を行い、動画を作成した。本来なら、作成した献立が提供される2021年2月に現地にて食育活動を行うはずであったが、コロナ禍の現状を踏まえて、給食時に動画配信を行い、その後に南三陸町と大学をオンラインにて繋げ、児童の方々と交流を行った。



食育動画の撮影風景



食育交流の様子



実際に提供された給食写真

2021年度 プロジェクト実施内容

日付	実施内容
6月	南三陸町の栄養教諭の方から給食についての講義を受ける。給食の実施状況や特産品の使用についてご説明いただいた。
8月～9月	学校給食献立の検討。特産品から「笹かまぼこ」「ほや」を選択し、両者を中心に献立を考えた。「じゃがいも」「しいたけ」「小松菜」「たら」「たこ」「わかめ」「めかぶ」「りんご」などを使用した。
9月	ほやに関する講義を受ける。
9月	検討した献立の試作・改良を行い、完成した献立を南三陸町の栄養教諭の方に提出する。その後、2月の提供献立は「笹かまぼこ」を使用した献立に決定。
11月～12月	食育活動の準備を行う。テーマを「笹かまぼこについて」に決め、笹かまぼこに関する情報を収集する。発表原稿や教材を作成。
1月	食育動画撮影への準備。(現地訪問は新型コロナウイルス感染防止対策のため中止が決定)
1月	食育動画撮影。
2月18日	南三陸町にて学生が考案した給食献立が提供され、給食後にオンラインにて児童からの質疑に回答し、交流を行う。
2月～	地域連携プロジェクト報告会の準備。
3月17日	2021年度地域連携プロジェクト報告会が開催される。

試作および献立検討<笹かまぼこ>



試作時の献立写真

検討内容

<ささかまぼこのピカタ>
 見た目のボリュームが少ない
 ↓
 斜めそぎ切りに変更
 盛り付けの工夫

<たらのクリームシチュー>
 煮込む間に小松菜の色が悪くなる
 ↓
 小松菜のみ別に茹で、
 後で加える

試作および献立検討<ほや>



試作時の献立写真

検討内容

<南三陸海鮮カレー>
 ほやが大きい
 ↓
 小さな切り方に変更

<海藻サラダ>
 わかめの菌ごたえがない
 ↓
 茹で時間を変更(短縮)
 ↓
 味の調整
 ↓
 醤油(0.4g)、塩(0.025g)
 酢(1.5g)を追加
 ↓
 豆腐が大き過ぎる
 ↓
 より細かくした

給食提供



実際に提供された給食写真

主食 米粉パン
 主菜 笹かまぼこのピカタ
 副菜 じゃがいものカラフルサラダ
 汁物 たらのクリームシチュー
 飲み物 牛乳

食育動画 作成した教材



↑紙の教材

←献立のイラスト

食育動画 作成した教材



↑魚(骨・身・皮)



↑笹かまぼこと笹の葉



←石臼・調味料



←笹かまぼこ(焼く前後)

栄養教育

テーマ「笹かまぼこについて」



事前にDVDを撮影している風景



共立女子大学の学生

給食提供当日のオンラインによる交流風景

【まとめ】

本プロジェクトでは、本学の学生が各地域の特産品を使用した学校給食の提供や食育活動を通じて、学校及び学校給食に携わる先生方に始まり、現地の児童及び生徒、各特産品の製造及び販売に携わる生産者様や各地域の魅力を伝えるために日々活動をしている方々と様々な交流をすることができた。

食育活動を経て、児童にとって身近な食べ物の新しい食べ方を示すことで、改めて地元の食への興味関心が高まることが分かり、食育活動の重要性を再認識した。このように、地域・産業の振興に寄与することを目的として始まった地域連携活動は、それぞれの地域の特産品の普及や地産地消に貢献するだけでなく、普段は関わることのできない現地の人々との交流の場ともなり、地域連携活動を行っていくことはとても重要であると感じた。

【謝辞】

本プロジェクトは2021年度共立女子大学・短期大学「地域連携プロジェクト」により行われました。本プロジェクトの遂行に関して、大変お世話になりました南三陸町ご関係者の皆様に厚く御礼を申し上げますとともに、深く感謝申し上げます。南三陸町の児童・生徒の皆様の健やかなる心身のご成長を心よりお祈り申し上げます。