

第2章 広陵町の取組

1 広陵町の概要

広陵町は、奈良盆地の中西部にあり、箸尾駅を中心として発展してきた北部地域、地元特産品の靴下産業が息づく西部地域、のどかな田園風景が広がる東部地域、閑静な住宅街が広がる真美ヶ丘ニュータウン地域と大きく4つに分けられる。人口は微増傾向ではあるが、高齢者人口の割合が大幅に増加しており、農業についても高齢化が進み、担い手の不足や農地が減少している状況である。町の特産物としてはなすがあり、「夏秋なす」「冬春なす」が国の野菜指定産地となっている。また、近年ではいちごの産地復活に向け、栽培に取り組んでいる。

- ・人口 34,973人（令和2年9月30日現在）
- ・面積 16.34km²
- ・学校数 7校（小学校5校 中学校2校）
- ・児童生徒数 3,060名（令和2年5月1日現在）
（児童2,129名 生徒931名）
- ・栄養士配置状況 県費栄養教諭・学校栄養職員4名
（小学校2名、中学校2名）
- ・調理場 小学校5校：単独校方式、民間委託
中学校2校：共同調理場方式、民間委託
- ・取組実践校



広陵町イメージキャラクター「かぐやちゃん」

	広陵町立広陵北小学校	広陵町立広陵中学校
児童生徒数	268名	524名
調理形態	単独校方式	共同調理場方式（広陵町・香芝市共同中学校給食センター）
調理員数	5名	55名

2 現状と課題

①朝食の欠食率

朝食を「食べない」と回答した児童生徒

広陵町立広陵北小学校 4.2% 広陵町立広陵中学校 5.0%

【つながる食育推進事業「食育に関するアンケート」（事業取組前）より】

⇒学校・地域・家庭が連携し、朝食の重要性を伝え、望ましい食習慣の形成に向けた自己管理能力を育成する必要がある。

②学校給食の残食率

学校給食の残食率（令和元年4月～2月平均）

広陵町立広陵北小学校 1.75% 広陵町立広陵中学校 17.4%

⇒学級担任、教科担任、その他教職員と学校給食関係者との連携を図り、食に関する指導を行い、「食べることの大切さ」「給食に込められた思い」などを知り、食べる意欲に繋げて、自己管理能力の育成を図る必要がある。

③学校給食における地場産物の活用率

学校給食における地場産物活用割合（令和元年6月第3週、11月第3週平均）

広陵町小学校 26.3%

広陵町中学校 24.1%

【令和元年度奈良県地場産物等実態調査結果より】

⇒学校給食で積極的に地場産物を取り入れているものの、町内産の食材の活用は低い現状である。特産物のなすについても、収穫量は十分にあるが、学校給食に供給されている量は限られている。今後、生産者や関係機関と連携し供給体制について協議する必要がある。

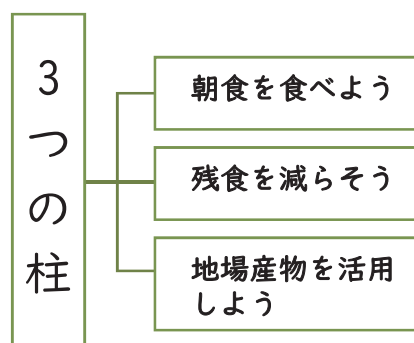
3 取組の方向性

- ・家庭での望ましい食習慣の形成を目指す。 → **朝食を食べよう**
- ・学校給食を「生きた教材」として活用しながら、食に関する正しい知識を身につけ、好き嫌いをなく何でも食べようとする意欲を身に付ける。 → **残食を減らそう**
- ・地産地消を通して地域への理解と食に対する感謝の心を育む。 → **地場産物を活用しよう**

【3つの柱】

地域の課題を踏まえ、取組の方向性を整理し、実践校と協議の上、広陵町では、右記の3項目を本事業の取組の「3つの柱」とした。

実践校では各学校の実態に合わせて、3つの柱に沿った取組を進めながら、町内の栄養士の連携体制を構築し、小中学校の系統立てた指導となるようにし、自己管理能力の育成を目指す。



4 学校給食・食育推進に向けた取組について

◆令和2年度の新型コロナウイルス感染症による影響◆

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、4月、5月は小学校、中学校ともに臨時休業となり、学校の再開は6月からとなった。

再開後もしばらくの間は、午前中のみ分散登校となり、学校給食が開始されたのは6月15日だった。

学校臨時休業の影響から、夏期休業が短縮され一学期は7月末まで、二学期は8月24日から給食を実施したが、小学校は7月末まで副菜を一品程度減らした簡易給食とした。

このような状況の中ではあるが、「3つの柱」に沿って取組を進めた。

①臨時休業中の家庭への情報発信

臨時休業期間中の家庭においても規則正しい食生活を実践できるよう、家庭でも比較的簡単に作れるレシピの紹介や、不足しがちな栄養価を摂取できるようなレシピを紹介した食育だよりの臨時版を町内全小学校（5校）に発行した。

③食育パネル展の開催

9月18日から10月2日まで広陵町立図書館において、「給食ができるまで」「朝ごはんを食べよう」「地場産物を食べよう」「行事食について」をテーマとした食育パネル展を開催した。



「給食ができるまで」

単独校方式の小学校と共同調理場方式の中学校の給食ができるまでの一日の流れを紹介したパネルをそれぞれ展示した。

平成28年から開始した中学校給食は、共同調理場ということもあり、実際に給食を作る姿を見ることが難しく、調理員が、おいしい給食を作る様子を紹介する良い機会となった。

「朝ごはんを食べよう」

広陵町食育推進計画の目標でもある「早寝早起き朝ごはん」をテーマとし、朝ごはんの重要性等を示したパネルを展示した。



「地場産物を食べよう」

広陵町産の特産物であるなすの紹介や生産者の声、おいしいなすの選び方などを紹介したパネルを展示した。その他、なすを使った給食レシピの紹介や、奈良県の伝統野菜の紹介を行った。

「行事食について」

日本の四季折々の行事やお祝いの日に食べる食事のパネルを展示した。「おせち料理」や「春の七草」、「ひなまつり」、「端午の節句」など、その時々食べる行事食や使用されている食材についての紹介を行った。



④栄養士の連携

学校給食は、小学校は町教育委員会、中学校は広陵町・香芝市共同中学校給食センター協議会が実施しており、これまでは小学校と中学校で献立や食育活動等において連携をとることが難しかった。

新型コロナウイルス感染症により会議の場を設けることが難しい中ではあったが、本事業の受託をきっかけに、小中で連携した取組を進めるため、栄養士が協議を重ね、「給食だより」や「食に関する指導」等、つながりのある指導を行った。

夏が旬の食べ物
夏は、太陽の恵みいっぱいあびた、おいしい夏野菜や果物が豊富です。旬の時は栄養価も高まりますので、ぜひ食卓に取り入れてみましょう。

トマト さやどりピーマン とうもろこし ずいか あじ

大和の伝統野菜
大和の伝統野菜とは、戦前から大和(奈良県)で栽培している品種で、奈良の地域の風土・文化・歴史を受け継いだ作物です。現在20品目認定されており、今月暑から暑の旬の大和の伝統野菜を紹介しています。

～ひとどうがらし～
5mmほどの細長い形をしていて、辛みの少ないとうがらしです。細断や炒め物、揚げ物にするとおいしくいただけます。6月下旬から10月上旬にかけて旬を迎えます。近頃からお家で食べるために作られていたものが、最近では、販売所などで販売されることが多くなりました。

8月10日は山の日
2016年に、「山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する」という目的として、制定されました。7月31日の祝日には、山の日になんで「富士山デー」が止まります。お楽しみに！

小学校給食だより

旬の時期の大和の伝統野菜や特産物について、同じ月の献立表で紹介することにしました。また、今後はこれらの食材を積極的に学校給食に取り入れていこうと話し合った。

7月給食だより
夏が涼しく感じられる季節となりました。夏を元気に過ごすためには、規則正しい生活と栄養バランスのよい食事を続けることが大切です。また、熱中症に気づきやすい季節ですので、こまめな水分・塩分補給を心がけましょう。

冷たくて甘いおやつとりすぎに注意！！
暑くなると、体がだるくなる、食欲が落ちるなど、口当たりのよい甘いアイスクリムやジュースをとり過ぎてしまいがちです。冷たくて甘いものをとり過ぎると、腸内環境を整え、空腹を感じにくくなってしまい、食欲が落ちやすくなる原因になってしまいます。暑い時期こそ、栄養バランスのよい食事を取り、体力をつけて、夏を乗り切りましょう。

七夕
7月7日の七夕は、「たなばた」または「しおせき」とも読み、古くから行われている日本の行事です。七夕の由来は、織姫と彦星の伝説に由来しています。もともと七夕にはかわらんとしに似て、雲をひいて織姫が「織機」が織られていたことが、稲穂をてらふんに変化したといわれています。また、そらめんを天の川の川や織姫の織り糸に見立てて、七夕にそらめんを食べるといわれる説もあります。

知っているか？～大和の伝統野菜～
皆さんは「大和の伝統野菜」を知っているでしょうか？大和の伝統野菜とは、戦前から大和(奈良県)で栽培している品種です。地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により、味・香り・形などの特長を持つもので、現在では20品目が認定されています。今月号から、時期に合った様々な大和の伝統野菜を紹介していきます。

～ひとどうがらし～
長さ5mmほどの細長い形をしていて、辛みの少ないとうがらしです。細断や炒め物、揚げ物にするとおいしくいただけます。6月下旬から10月上旬にかけて旬を迎えます。最近では販売所などで販売されることが多くなりました。

令和2年度の食育の日は「世界の料理」をテーマに実施します。今回の食育の日は「世界の料理」です。/リレモン神奈川、世界遺産の国内18カ所もあるギリシャは、食文化も古くから豊かでした。地中海に面した温暖な気候の中でオリーブは昔から栽培され、ギリシャの食文化になくてはならないものとなりました。多岐に、国民1人あたりのオリーブオイルの消費量は世界一で、料理にオリーブオイルを使用している国です。朝食にオリーブオイルを使用したギリシャの朝食のサラダである「グリーンサラダ」、じゃがいもの上にひき肉、ペサメッソース(リッターと小麦粉で作るポトソース)を塗って焼く料理「ムサカ」が登場します。お楽しみに！！

連携欄（広陵町教育委員会より）
○令和2年度の給食費は新型コロナウイルス感染症による経済支援により無償とさせていただきます。
○食育アレルギーマネジメントを推進される方やお話し合いが日が続く場合は、学校へお問合せください。

奈良県香芝市 7月使用分
米 パン 卵 鶏肉 青豆 こんにゃく うす揚げ オムレツ 海パースト 漬物のメンチカツ たまご焼き 漬物 こんにゃく さやどり 大和菜

中学校給食だより

⑤ フード・アクション・ニッポンへの登録

フード・アクション・ニッポンは、農林水産省が実施している、日本の食を次の世代に残し、創るために、民間企業・団体・行政等が一体となって推進する国産農林水産物の消費拡大の取り組みのことをいい、広陵町としてその趣旨に賛同し、関係部局と連携し、推進パートナーの登録を令和2年8月に行った。

給食だより等を通じ、この取組を紹介することで家庭でも地産地消の意識付けにつなげた。



子供たちの子供たちも
その、ずーっと先の子供たちも
食べていけますように。

⑤ 北葛城郡内栄養教諭・学校栄養職員等と連携した取組

以前より北葛城郡内4町の栄養士が集まり、それぞれの学校で活用できる掲示資料や教材の作成を一緒に行ってきた。また、地産地消の推進を目指し、地場産物の生産者を訪問しての産地見学や、県内製造品の工場見学なども行ってきた。

今年度は、広陵町のなす農家・河合町のブドウ農家の見学をした。これまでは、各町内の特産物は町内の学校給食での使用にとどまっていたが、地場産物活用促進に向けて各町の教育委員会と連携しながら郡内全ての小中学校で使用する事ができるようにした。

また、北葛城郡では、3年前から学校給食週間中の1日を100%奈良県産の食材を使用する「100%ならの日」(牛乳・調味料を除く)をとともに実施している。さらに昨年度からは11月に「50%ならの日」の取組を加えより一層の地産地消の推進を目指している。



教材作成



広陵町のなす農家見学



河合町内ブドウ農家見学

【令和2年9月広陵町のなすを使った他町の献立】



上牧町
なすと豚しゃぶのおろし和え



王寺町小学校
マーボーなす



王寺町中学校
なすのみそ汁



河合町
なすとトマトのスパゲティ

【令和2年度「50%ならの日」「100%ならの日」実施状況】

町名	上牧町	王寺町		河合町	広陵町	
校種	全体	小学校	中学校	全体	小学校	中学校
11月	71%	77%	77%	85%	53%	45%
1月	100%	100%	91%	92%	100%	100%

【広陵町小学校】

令和2年度11月「50%ならの日」53%

- ・パン・牛乳
- ・吉野葛入りうどん
- ・なすのみそ炒め
- ・奈良のみかんジャム



【広陵町中学校】

令和2年度1月「100%ならの日」100%

- ・ごはん・牛乳
- ・大和野菜の和風メンチカツ
- ・奈良のかす汁
- ・大和まなの金ごまあえ
- ・奈良のいちごゼリー



【令和2年度「100%ならの日」他町の献立】



上牧町



王寺町小学校



王寺町中学校



河合町

6 まとめ

◆つなげる食育推進事業の受託をとおして◆

今年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、給食時間や教科等の活動の中で食に関する指導の時間を確保することが難しく、例年実施している給食試食会や調理員研修会、食育講演会等を実施することもできなかったため、食育推進への取組が非常に困難であった。

しかし、限られた状況の中、自分たちにできることを考え、関係者と連携・共同した取組ができたことは有意義であった。逆にこうした状況だったからこそ、それぞれの取組が家庭を巻き込んだ食育の推進につながったこともあり、保護者の意識改革にもつながったのではないかと考える。

今後も引き続き学校・地域・家庭が連携し、包括的で継続的な取組を進めていきたい。