

# えひめの 給食だより

第122号

令和4年9月28日

編集・発行

公益財団法人 愛媛県学校給食会  
〒790-0063 松山市辻町12番29号

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

## もくじ

二人三脚で食育の推進!

東温市学校給食センター×愛媛FC コラボ給食 …… 2-5

令和4年度第1回物資選定委員会 …………… 6



愛媛FCコラボ給食を食べる  
東温市立南吉井小学校の子どもたち

# 二人三脚で食育の推進！ 東温市学校給食センター×愛媛FC コラボ給食

東温市学校給食センターでは、愛媛FC・愛媛FCLレディースの選手やコーチが提案したメニューを提供する「愛媛FCコラボ給食」を実施しています。本ページでは、その取り組みについて紹介します。



東温市学校給食センター 南吉井小学校  
栄養教諭 坂田 香代子 先生 にお話を伺いました。



健康な体づくりにおいて、体を動かすことと、食べることは同じくらい重要です。そこで、生涯スポーツの観点から、プロスポーツ選手との交流（給食会食含む）を行ってきました。しかし、コロナ禍で交流が困難になったことから、令和3年1月より、東温市内の全幼稚園、小中学校で「愛媛FCコラボ給食」の取り組みを始めました。およそ月に1回のペースで実施し、今年度9月時点で計15回のコラボメニューを提供しています。主に選手の勝負飯を大量調理や子どもたちの嗜好に合うようアレンジして

おり、「スタミナ強化」や「疲労回復」といった勝負飯の特性が現れるよう工夫しています。昨年度からは、選手からのメッセージ動画を給食の時間に流しています。選手からは、提案した勝負飯に含まれる食品の栄養についてや、運動と食の大切さをアピールしています。子どもたちは楽しんで視聴し、おかわりの意欲化にもつながっているようです。

## 株式会社愛媛FC 事業部 柳澤 圭さん にお聞きしました！

愛媛FCでは、愛媛FC選手が小学校を訪問し給食を児童と一緒に食べる『給食先生』をはじめとした、学校訪問を通じての『食育』にクラブ発足当初から行ってまいりました。特に東温市内では東温市給食センターと連携し『食育』に関わる事業を毎年度実施させていただいておりました。ですが、2020年新型コロナウイルスの影響で、小学校への訪問事業をストップさせなければならぬ、愛媛FCとしても『食育』に関わる活動をストップすることになりました。

そんな中で、東温市給食センターの坂田先生より食育を兼ねて「愛媛FCコラボ給食」を実施しないかのご提案をいただきました。選手の勝負飯や、好んでよく食べる物を中心に愛媛FCの選手がアイデアを出し、東温市給食センターの栄養教諭の皆さまが給食として食べやすいように作っていただいております。愛媛FCは、実際にコラボ給食のアイデア出しをしてもらった選手に、動画を通じて子どもたちにメッセージを伝えています。

今後は実際に選手が訪問し、子どもたちと一緒に給食を楽しく食べることが、また実現出来たらいいなと考えています。



コラボ給食・メッセージ動画視聴の様子



柳澤 圭さん

## コラボ給食 提供の様子 令和4年7月12日 東温市立南吉井小学校

はすのさんばい かぼちゃのそぼろに  
牛乳  
しろごはん ぶたじる  
私の勝負飯です

仲松 叶実 選手



子どもたちの様子

## 工夫された献立表

7月 予定献立表

7/1	7/2	7/3	7/4	7/5	7/6	7/7	7/8	7/9	7/10	7/11	7/12	7/13	7/14	7/15	7/16	7/17	7/18	7/19	7/20	7/21	7/22	7/23	7/24	7/25	7/26	7/27	7/28	7/29	7/30	7/31		
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

セレクト給食 (B 献立)

今月は愛媛FCLレディースの仲松叶実選手の勝負飯です。  
にんにくが入ったスタミナ満点な豚汁です。  
美味しくいただきます！

たまごちゃん

教室に貼り出す配膳図に選手の顔写真を入れたり、献立表のコラボ給食実施日にマークを付けたりしています。

# 坂田先生PRESENTS イチオシメニュー



山瀬 功治 選手の勝負飯

## じゃがいもと豚肉のアーモンド酢炒め

じゃがいもは素早くエネルギー源になる他、でんぷんに守られているのでビタミンCも壊れにくく筋肉を正常に動かせるカリウムを多く含んでいます。活動盛んな児童生徒にとって絶好の食材!また、豚肉は疲労回復に効果のあるビタミンB1を多く含んでいます。これらの食材にトマト、酢、ナッツなどを加え隠し味にカレー粉を使用することで、子どもたちの食欲は…ますますパワーアップします。



鈴木 紗理 選手の勝負飯

## はだか麦入り豆腐グラタン

東温市は、県下でも有数の麦どころ。東温市産のはだか麦を使ったグラタンは子どもたちが喜ぶメニューです。鶏肉や豆腐に、東温市産のブロッコリーを加え、トマトでさっぱりとした風味に…。子どもたちの好きなケチャップとソース味でチーズをかけて焼いています。子どもたちに人気の一品です。

## 坂田先生の思い

健康な体づくりの基本は、「運動、食事、休養・睡眠」です。ハツラツとグランドを駆け巡りボールを追う愛媛FCの選手や、選手からのメッセージ動画を見ることで、自分も有名選手になりたい…。スポーツを楽しみたい…。何か外遊びがしたい…。など、成長期にある子どもたちに対し、生涯スポーツに取組み、健やかな体づくりにつながるきっかけになればと思い、この事業を始めました。

子どもたち自身も、食やスポーツへの関心を深め、選手と同じものを食べることで自分もアスリートになる夢をもつなど、良い影響を与えていると思っています。

地域に根差した給食では、地産地消の取り組みなどを可視化し、それを学校・地域に発信することを大切にしています。情報発信を積極的に行うことで、生産者や調理従事者など給食に関わる方々に子どもたちの姿を伝えることができ、給食に対するモチベーションアップにつながります。その結果、給食全体の活性化と子どもたちの「給食おいしい」「給食の時間が楽しい」という気持ちにつながっているのではないのでしょうか。

今後も、こうした取り組みをさらに活性化させ、他のスポーツチームにも働きかけていきたいと考えています。

## 今後の展望

「地産地消の可視化」を掲げ子どもたちによる看板の作成、生産者の取材と記事の発行や地元企業と連携して地場産物を活用した商品開発など様々な取り組みを展開し、地域に根差した学校給食の推進を図ってきました。今後は、コロナの終息状況によりコラボ給食だけでなく選手との交流を復活させたいです。また義務教育を終える中学校三年生に、給食レシピ集を贈っていますが、この中に愛媛FCとのコラボメニューも加えていきたいと考えています。

現在、収穫体験などには、東温市のイメージキャラクター（いのとん）と、愛媛FCキャラクター（オ〜レくん）に参加してもらっていますが、今年度から始めた地域の福祉施設と連携した農業体験活動では、愛媛FCの選手も参加して栽培、収穫、交流給食の一連の活動を行い、学校給食の充実と一次産業の活性化を目指したいと思います。

## 愛媛FCとのコラボ給食以外にも色々なことにチャレンジ

### ふれあいスクールランチコンテスト'22 IN東温

親子で東温市産指定食材を使った献立を提案し、調理するコンテストで、毎年夏休み期間に実施しています。



2022年7月31日開催

### 鶏と野菜の甘酢もち麦ソースあえ

### 野菜収穫

地域の人々の協力で行う、田植えやケール・玉葱の収穫などの体験は、子どもたちにとって食と農の理解と人としての感性を磨きます。



### ケールのおひたし

取材にご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

