



# 食べて学ぼう

～ユニークメニューは「学び」のスパイス～

学校での楽しみのひとつといえば給食。  
人気メニューの日はいつにも増して、給食時間が待ち遠しい。  
そんな子どもたちの心をつかむユニークなメニューが、  
「食」による教育の隠し味になっている。  
教室をのぞいてみた。



献立表の日付に星マークがキラリ。大浦小学校の大人気メニュー「ラッキースターランチ」の日だ。

取り分けたカレー(またはシチュー)のお皿から、星形にんじんが出現するのは、全校生徒からたった一人(※教師も含む)。確率は約200分の1。今日はだれが当たるのか。そんなドキドキ感が人気の理由だ。

「給食の時間をもっと楽しくしてあげたい」と調理師の池田智子さん(現後藤寺小)の発案で07年4月にスタート。たちまち人気メニューになった。当たった児童には、名前の校内放送、記念撮影、学校通信への写真掲載などの特典が与えられる。

星形にんじんは、給食の時間を楽しくしただけではない。「このメニューの日は食べ残しや欠席がほとんどないんで

## ラッキースターランチ

【大浦小学校】

星形に切ったにんじんを一切れだけカレーやシチューに潜ませる。そのにんじんを引き当てることができるのは校内で1人だけ。宝くじ感覚を楽しめる、子どもたちに大人気のメニューだ。

「す」と顔をほころばせる井上憲治校長。「しつかり食べれば授業中の集中力も高まりますし、休み時間に外で遊ぶ子どもが増えたんですよ」と、いいことずくめだ。さらに話題の給食は保護者にも伝わり、「食

へ関心が高まった」という。朝食摂取率も常時97〜98%を保っているとのこと。教室をより明るくしてくれる「ラッキースター」。その輝きは、食育の道も明るく照らしてくれているようだ。



▲当たりができればクラスみんなで大喜び。



◀1月23日に星形にんじんを引き当てた5年生の免井麗奈さん。「このクラスから当たったのは初めて。みんなで楽しみにしていたので、うれしいです」とにっこり。



## ポタ山カレー

【後藤寺小学校】

ごはんは、黒っぽさを出すために食用の竹炭を入れて炊く。カレーは、黒ゴマペースト、ココアを使用して黒さを強調。具材の肉団子はポタをイメージさせる。スコッチエッグはお月様に見立てた。甘さをだすため、通常の2倍のたまねぎを使用。味よし、見た目よし。ユニークさ満載のメニューだ。

山形に盛られた竹炭入りの黒いご飯と、黒ゴマペーストなどを使った黒いカレー。湯気が立つその姿は、かつて田川で見られた煙る山を連想させる。名づけて「ポタ山カレー」。1月29日、後藤寺小学校の給食に登場した。

発案者は栄養士の角銅雅江さん。「炭鉱を知らない子どもたちに、田川の歴史や文化を学ぶきっかけをつくりたい」と提案。炭鉱まちの象徴だった「ポタ山」をテーマに、昨年12月からレシピづくりを開始した。「黒色」を出すのに苦戦したが、試行錯誤して完成させた。

給食を前に、各学年で石炭について学習。炭鉱の解説ビデオを鑑賞した5年生らは「田川が昔、炭鉱で栄えたことを知りました。」「命がけで掘るくらい、石炭って大切だったんだなとわかりました」と感想を口にしていた。

そしてお待ちかねの給食。ポタ山をかたどったカレーが並び子どもたちは大喜び。「黒いごはんにちよつとびっくり。でもおいしい」と田尻

## 田川の歴史を学ぶきっかけに



▲新作のポタ山カレーをバクッ

未来さん。「黒いカレーの上のたまごはお月様みたい」と中本琉聖さん(ともに2年生)。味も見た目もなかなかの好評だった。「次のコールメイン・フェスティバルの開催時期にあわせて、市内全校の給食に出せればいいな」と角銅さん。調理師の池田智子さんも「子どもたちの反応を参考にして味を進化させたい」と、定番メニュー化を目指す。今後が楽しみな一品だ。