

海洋観光 × 給食

～食を通じて海を好きになる～

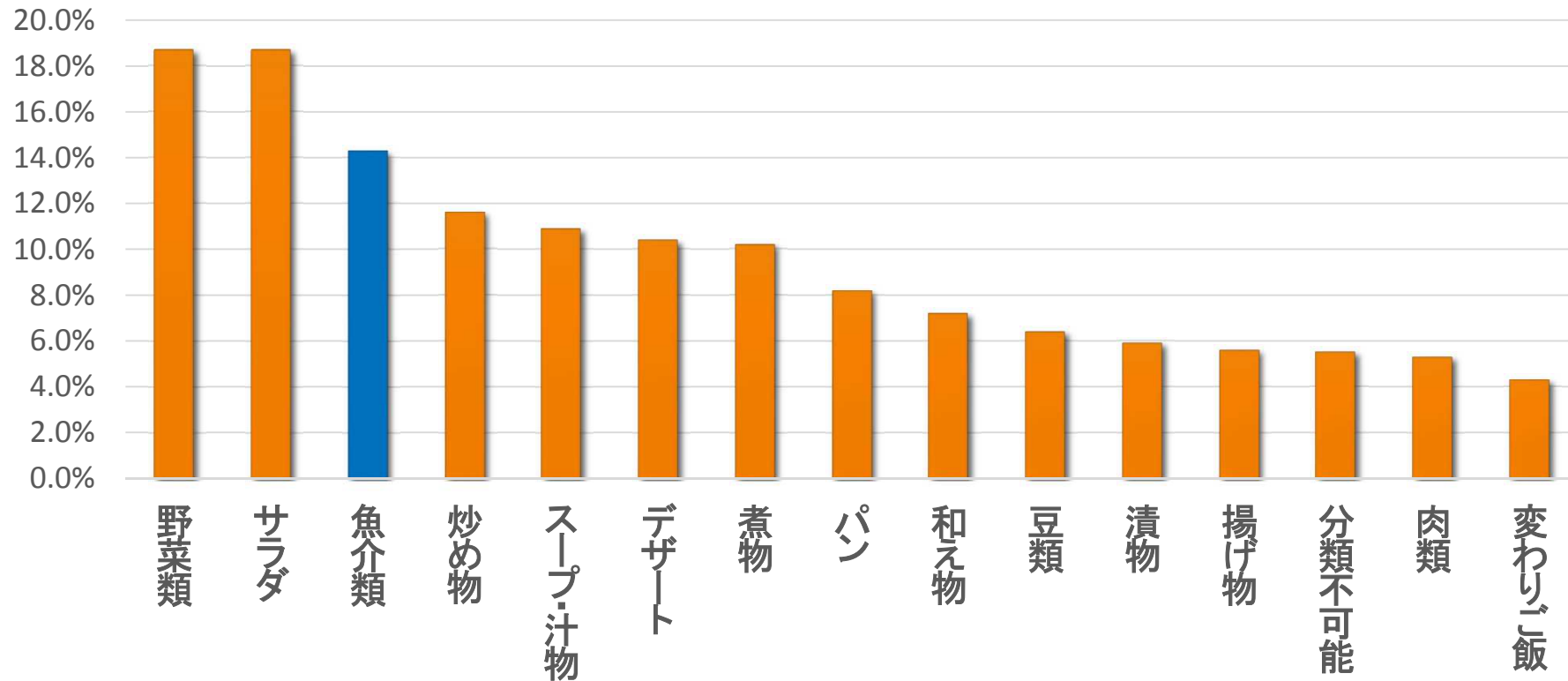
E班

金子みなみ 金澤里紗 青柳里紗 大友美蘭 鹿野真優 田中まりえ

海

学校給食で嫌いな料理(小学校)

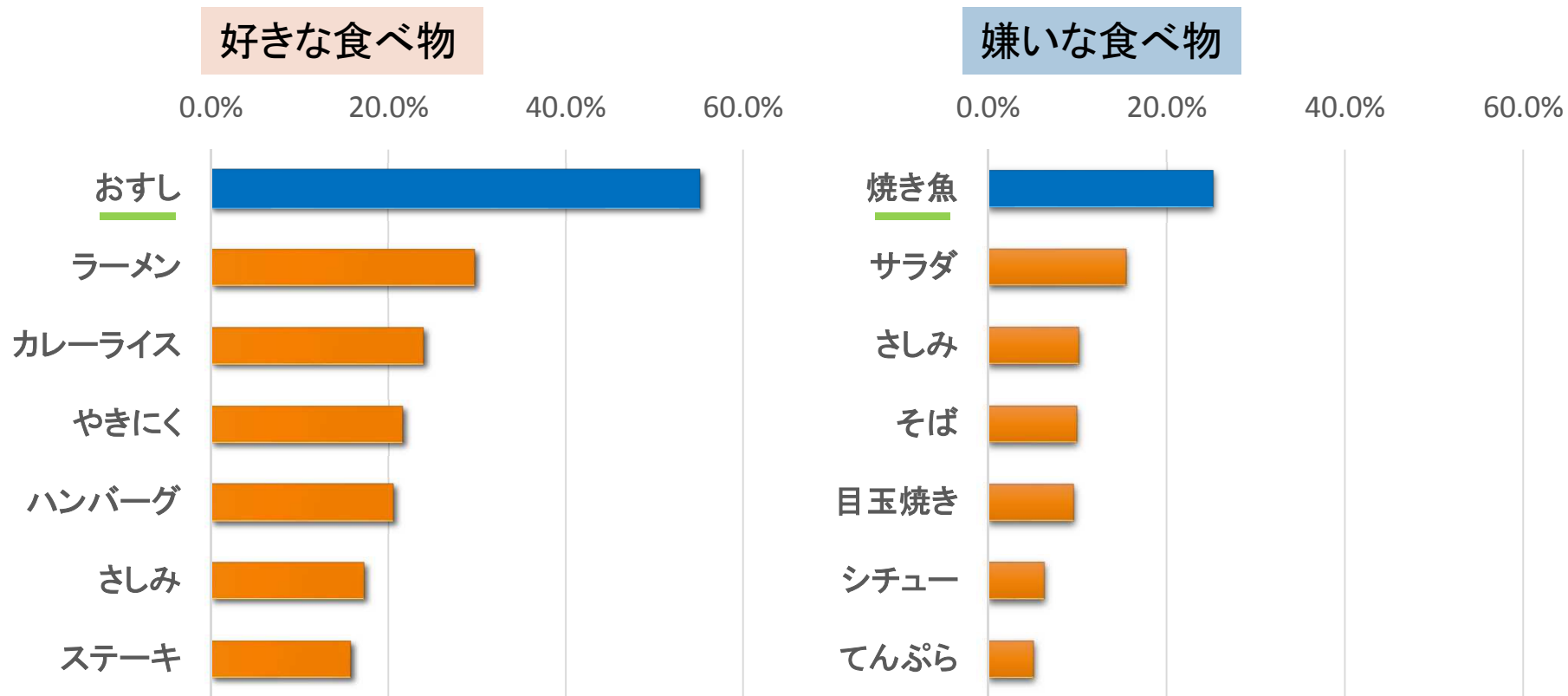
自由回答(3つまで)
小学生5433人、
保護者5231人、学級担当1262人



日本スポーツ振興センター調査による【平成22年度児童生徒の食生活実態調査】
http://www.jnsport.go.jp/anzen/school_lunch//tabid/1490/Default.aspx

小学生の好きな食べ物・嫌いな食べ物

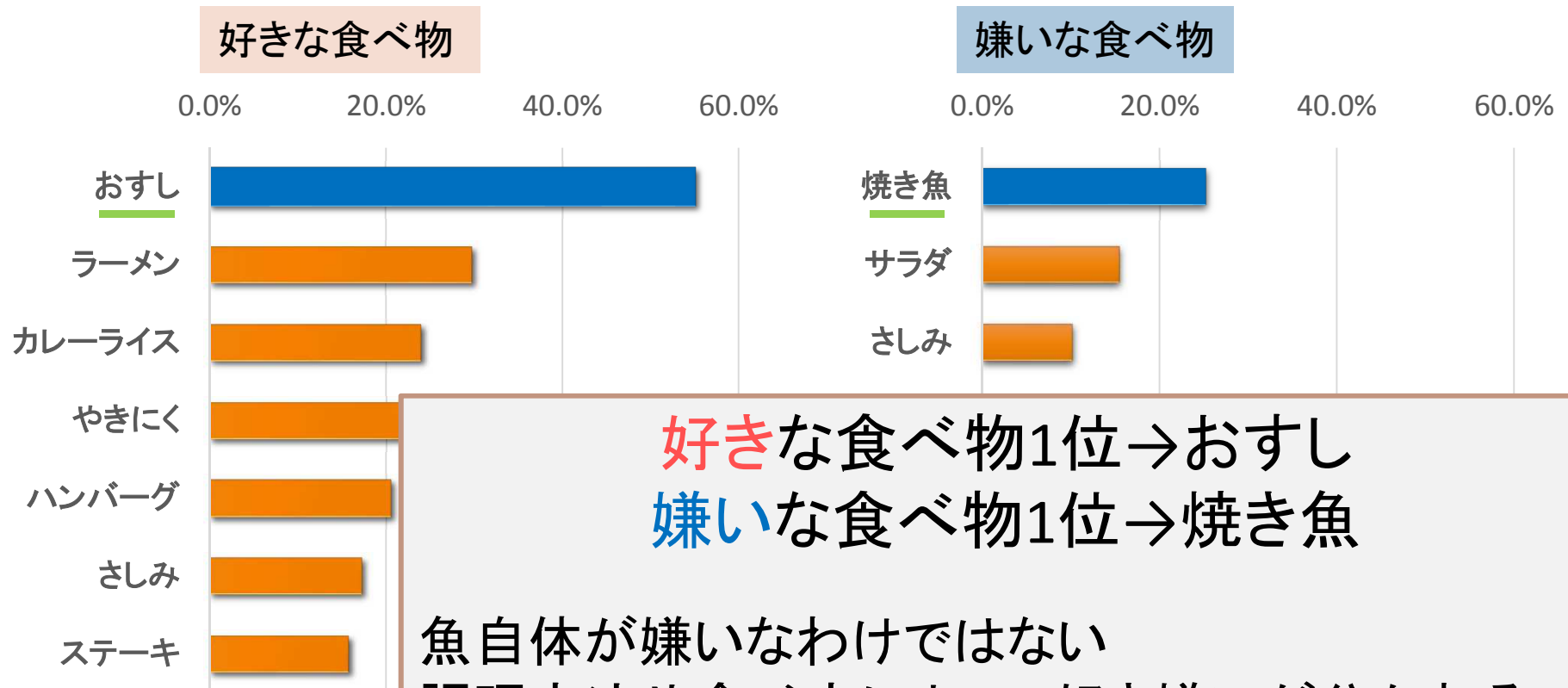
(全体1236人 複数回答) ※上位7位抜粋



小学生白書Web版 2011年12月調査
<http://www.gakken.co.jp/kyouikusouken/whitepaper/201112/chapter2/01.html>

小学生の好きな食べ物・嫌いな食べ物

(全体1236人 複数回答) ※上位7位抜粋



好きな食べ物1位→おすし
嫌いな食べ物1位→焼き魚

魚自体が嫌いなわけではない
調理方法や食べ方によって好き嫌いが分かれる？

<http://www.gakken.co.jp/kyouikusouken/whitepaper/201112/chapter2/01.html>

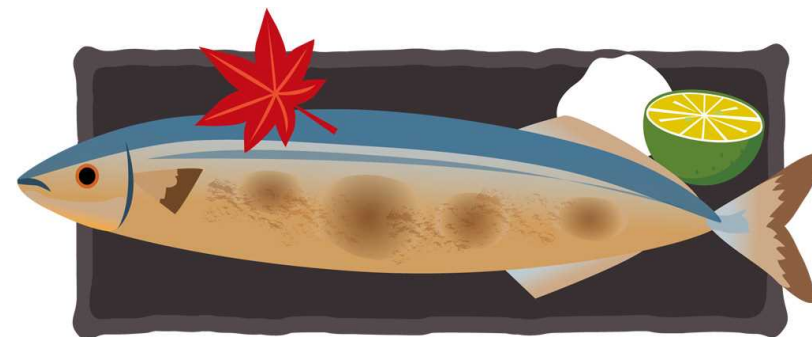
子どもが魚を嫌う理由トップ3

- 「骨があるから」
- 「食べるのに時間がかかる」
- 「食べるのが面倒くさい」

食べ方に関すること

食べ方以外では...

- ・見た目が嫌い
- ・苦味が嫌い
- ・臭いが嫌い
- ・パサパサするのが嫌い



<http://iku-share.jp/sakanagirai-riyuu/>

平成25(2013)年2月 水産庁のアンケート調査から...

http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h24_h/trend/1/t1_1_2_3.html

【家庭での食事について】
魚を食べる頻度・・・減
魚料理<肉料理・・・増

しかし



「魚介類を食べるのが好きか」→8割以上が「好き」

「魚を食べる機会を増やしたいか」→減少傾向だが約半数が「増やしたい」

日本人は依然として「魚が好き」

子どもの『魚離れ』

魚の食べ方に
関すること
(骨がある、時間がかかる...)



魚に対するマイナスイメージを
上回る・克服するような体験

家庭で魚を食べる
頻度が減少したこと



親子で一緒に学び、
家庭での食事について
考えるきっかけ作り

食を通じて海を好きになる！

食を通じて海を好きになる！！

給食

- ① 子どもたちに身近
- ② 親も子ども時代に親しんできた
- ③ 食育を考えるうえでも基本となる

親子で行く！！
おいしさ発見、銚子の旅🐟

なぜ銚子なのか？

銚子漁港

+

観光

水揚げ量全国1位

楽しみながら学ぶことができる

Step1

【事前学習】

- ・給食の現状
- ・流通の過程を学び、食(魚)のありがたみを知る

【対象】

小学校5・6年生
※学校単位の参加とする

Step2

【体験学習(鮫子)】

〈漁港見学〉

- ・海の仕事を知る&新鮮な魚を食べる
- 〈給食のメニューづくり&魚のキレイな食べ方講座〉
- ・自分で作る大変さを知る&魚がおいしく感じる

Step3

魚がおいしく

食べられるようになる!

魚を好きになる3ステップ!!

【Step1】 事前学習

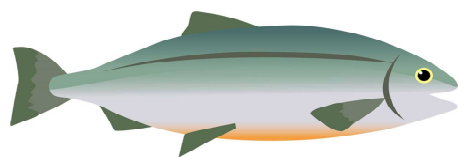
★給食の廃棄率

1人あたり年間 約**17.2kg**

(調理残し5.6kg／食べ残し7.1kg／その他4.5kg)

<http://www.env.go.jp/press/100941.html>

★魚がどのように流通されているのか



【Step2】体験学習（銚子）

【漁港見学】

- ・底引き網漁体験
- ・競り見学
- ・解体ショー見学（**刺身**試食）



【調理実習】

- ・新鮮な魚で**給食のメニューづくり**
- ・魚のきれいな食べ方講座



【観光】

- ・ヤマサ醤油工場見学
- ・銚子電鉄
- ・地球の丸く見える丘



【Step2】調理実習

★給食のメニューづくり

【メニュー例】

メイン:さんま塩焼き

(ご飯、味噌汁、副菜...)



自分で作った給食(魚料理)



愛着がわく+新鮮な魚のおいしさ実感

魚がおいしく感じる！！

【Step2】調理実習

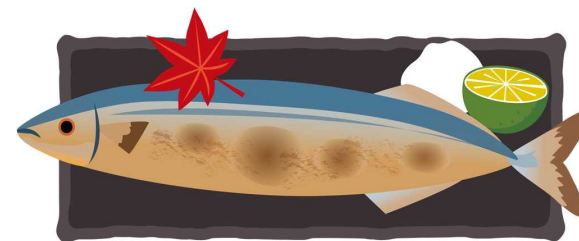
★魚のキレイな食べ方講座

子どもが魚を嫌いな理由トップ3

「骨があるから」

「食べるのに時間がかかる」

「食べるのが面倒くさい」



食べ方に関する
こと

食べ方が分かれば魚が好きに！？



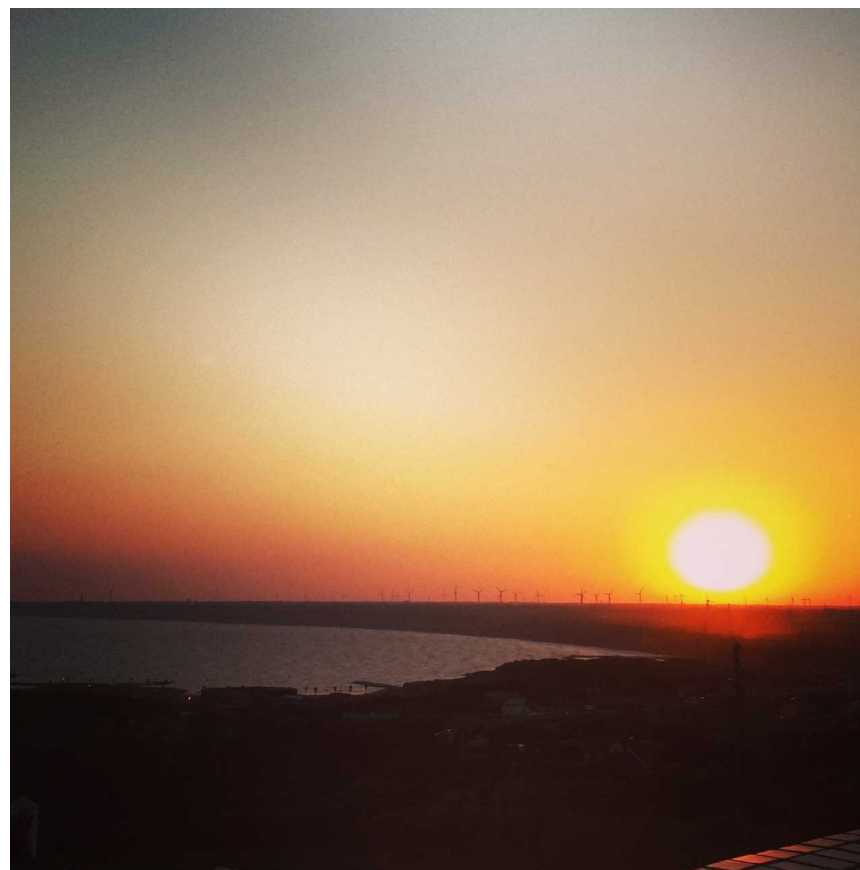
銚子漁港



ヤマサ醤油工場見学



地球の丸く見える丘





魚に対するイメージが変わる！

《親子で学ぶ意義》

家庭での食事にも反映される



魚離れを
食い止める

食を通じて海を好きになる！！

海を好きになる！！



海洋に関わる仕事に就く人、
関心を持つ人が増える

人材育成

ご清聴ありがとうございました