大震災想定して「防災給食」

主体性持ち、命守り行動する態度養う

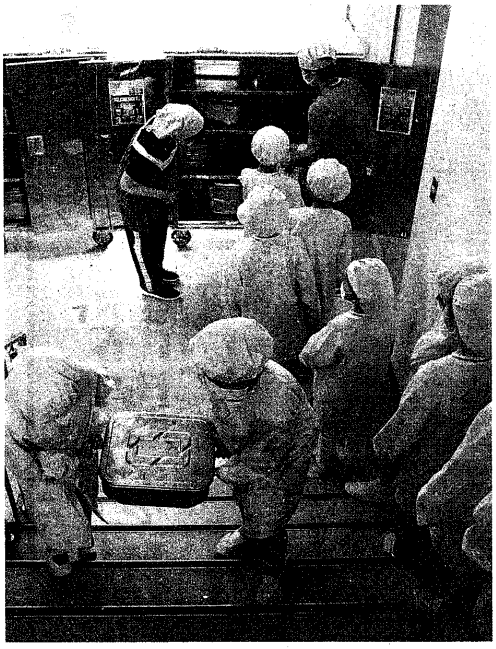
宮城教育大附属小学校

約8年前に発生した東日本大震災以降、自然災害を想定した防災訓練を行っている宮城教育大学附属小学校（西城潔校長、児童700人）は5日、防災教育の一環として「防災給食」の実践に取り組んだ。大地震の影響でガスが使えない想定の下、安全に提供できるメニューを考案。同校では初めての試みだ。家庭科や総合的な学習の時間との関連性などを見据え、今後は避難訓練を含めた防災教育の改善・充実にもつなげていく。

ガス、エレベーター使えぬ設定
安全な運搬・提供心掛け

食は生きる上で大切な要素の一つ。東日本大震災から約8年がたち、同校では「食」を通して防災に目を向けさせるために、本年度から初めて「防災給食」の実践に取り組むことになった。

東日本大震災直後、ガスの復旧には時間がかかった。同校でガスを使えるようになったのは震災が発生して約1カ月後。こうした実体験を踏まえ、ガスが使えないことに加え、各階に給食を運搬するエレベーターも停止したままという状況を設定した。それにより、教室が上階にある3年生以上の子どもたちは階段を使って食缶を運搬。途中、やる言葉掛けなども見られた。「大丈夫？　ゆっくり運ぼうよ」といった相手を思い「待ち合わせ訓練」を実施。



階段の段差に気を付けながら教室まで食缶を運んだ

工夫を凝らした「防災給食」

運搬や盛り付け、食べる時間などを含め、通常と同じ45分。食缶の運搬には、時間がかかることを想定した。しかし、各階段に教員を配置して運搬補助などを行うことで、予定よりも早く済んだという。食事中は「防災給食」に取り組む背景や目的、メニューなどに関わる説明を全校放送で行った。

この日の下校時は、地震が発生したことを想定して通学区で定められた場所で児童・保護者が落ち合うことができた」と話す。

アルファ化米　乾き物など使用
栄養あるメニュー考案

「防災給食」の取り組みは、齋藤裕子栄養教諭が中心になって企画した。栄養がきちんと取れるように工夫したメニューは①わかめご飯②切り干し大根とツナの炒り煮③みそけんちん汁④乾燥小魚⑤バナナ⑥牛乳―の全6種類。ガスが使えない想定の状況下で、学校給食会や業者を交え、炊く練習を調理員の研修に位置付けた。同校では、災害時の備蓄米として「アルファ化米」を扱っている。齋藤栄養教諭は「今後、古くなってしまった備蓄米を『防災給食』に使い、子どもたちの防災意識の向上につなげることも考えられる」と指摘する。

また、「おかず」の「切り干し大根とツナの炒り煮」には、日本の伝統的な食材の「切り干し大根」や「干しシイタケ」、「凍り豆腐」などの乾き物に加え、子どもたちが食べやすいように「ツナ」の缶詰を使用。「震災時は物資が不足し、主食中心の食事となり栄養が偏りがちだった」と振り返る齋藤栄養教諭。こうした栄養の偏りを、常温保存可能な乾き物で補うことで、家庭でも買い置きしておけば実践できるような献立にした。この他の足りない栄養素は、みそ汁の具材で補ったという。

宮城教育大学では防災教育研修機構（311いのちを守る教育研修機構）を発足させ、防災教育と学校安全に関わる研究活動を大学全体（附属学校園を含む）で取り組んでいる。防災主任の佐藤主幹教諭は「初めて実施した『防災給食』の成果や課題を踏まえ、大学と協働しながら研究を進めていきたい」と話している。

宮城教育大学附属小＝☎022・234・0318