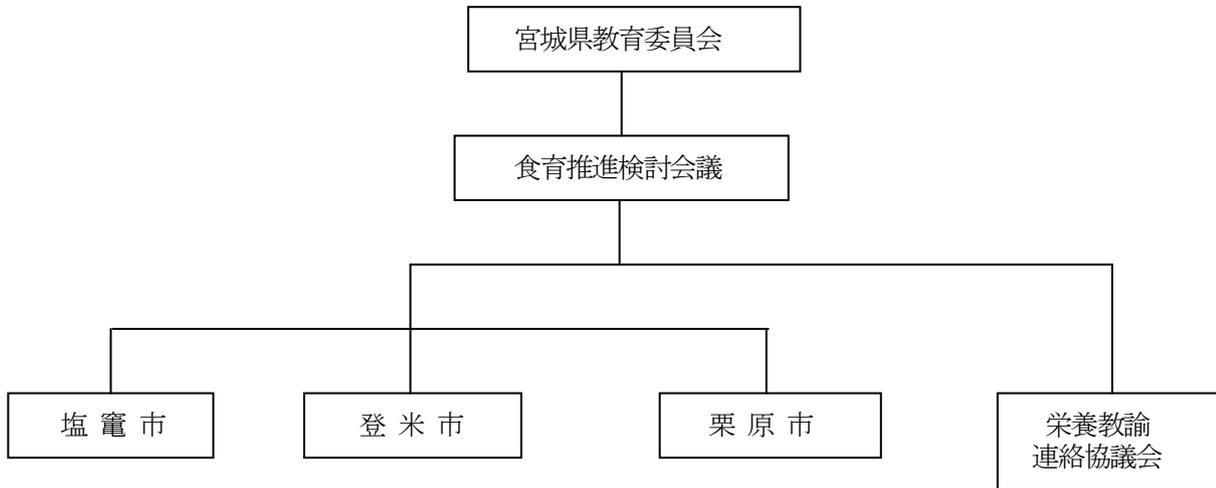


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	宮城県
推進地域名	塩竈市, 栗原市, 登米市

## 1 事業推進の体制



## 2 具体的取組等について

### テーマ1 (宮城県)

学校教育活動全体で取り組む食に関する指導を充実させるための方策

- 食育推進検討会議の開催（年3回）  
本事業の取組を広い視野で検討するとともに、本県の食育推進の方向性について協議した。会議を通して、推進地域間の情報交換が図られるとともに、庁内の食育担当者間の連携を図ることができた。
- 栄養教諭連絡協議会の開催（年3回）  
食に関する指導をどのように進めたのか、栄養教諭間で実践のプロセス及び指導案等データの共有化を図った。また、食育の推進に当たっての現状と課題について協議し、課題解決及び今後の実践の一助とした。
- 実態調査の実施
  - ・調査内容：食に関する指導の全体計画の整備状況
  - ・結果：
 

	H20.10.1 現在		H21.5.1 現在
小学校	87.8%	→	96.2%
中学校	78.4%	→	89.5%
- 啓発活動
  - ・研究協議会の開催  
学校給食を「生きた教材」として活用した食に関する指導の推進を図っていくためには、その土台となる安全な学校給食の提供が不可欠であることから、衛生管理の徹底を図るための研修を行った。また、地域の産物を活用した学校給食の推進を図るため、生産者・流通業者・行政・学校（共同調理場）等との連携のあり方や学校給食と授業とのつながりを持たせた食に関する指導の実践について、講演や実践発表を通じた研修を行うことにより、食に関する指導及び学校給食の普及・充実を図った。
  - ・教職員向け食育啓発クリアファイルの作成・配布  
給食時間の指導を中心に日々の指導の中に食育の視点を持って取り組んでいけるよう、教職員向け食育啓発クリアファイルを作成し、小・中学校、特別支援学校の教職員及び学校給食関係者へ配布し、教育活動全体をとおした食育の推進について共通理解を図った。
- 推進地域の指定  
栄養教諭が配置されている地域（3地域）を推進地域に指定。各地域の実態に合わせたテーマを設定し、学校・家庭・地域の連携を図りながら課題解決に向けた実践的な取組を行った。

**テーマ2** 健やかな心身を保つための望ましい「食」習慣の形成をめざして  
(塩竈市) ~市内小・中学校での連携した実践を通して~

**◎はじめに**

塩竈市は、松島湾の内陸部に位置する奈良時代から栄えた港町である。水産加工が盛んで特に練り製品の生産量は日本一を誇る。また、奥州一の宮塩竈神社を有するところから「魚と社の町 塩竈」をキャッチフレーズに観光に力を注いでいる。

市内各小中学校では、1校を除き各学校に栄養職員が配置されている。単独調理方式での給食を実施し、魚のまちの特性を生かした給食献立の工夫や食の指導に取り組んでいる。

栄養教諭は、昨年度1名、今年度は2名配置された。本事業は、栄養教諭を中核としながら、小中学校で取り組んだものである。

**◎主題設定の理由**

健やかな心身を保つためには、望ましい食習慣を身につけ、バランスよく栄養を摂取していくことが大切である。しかしながら、児童生徒の食生活には、欠食（特に朝食）や偏食、食に対する関心の低さなどの課題が多くみられる。学校での食育の必要性が認識され、学校毎に年間指導計画が整備されているところである。塩竈市では、昨年度、月見ヶ丘小学校に栄養教諭が配置され、栄養教諭を中核としながら「何でも食べよう、月見の子ども」を全校テーマとして食育に取り組み、児童の食習慣形成に一定の成果を上げた。今年度はその成果を市内の各学校での食育に活用し、指導を重ねることで、塩竈市の児童生徒全体としての食習慣の形成を図りたいと考えた。

**◎取組の手だて**

地域の特色を生かした学校給食の活用や食に関する指導実践、地域や保護者との連携を手掛かりとして次のような手だてを講じれば、児童生徒の食に対する関心を高め、望ましい食習慣を形成しようとする態度を養うことができると考え、市全体で取り組んだ。

**手だて1** 児童生徒の食生活の実態把握と数値目標を明確にした食の指導を展開する

実態調査の結果から、次の3つの数値目標を設定した。

目標①主食、主菜、副菜あるいは具だくさんな汁がそろったバランスの良い朝食を食べている割合 20%→50%  
朝食はとっているものの栄養バランスに課題が見られたことから、もう1品、副菜や具だくさんの汁物を加えた朝食となるよう学校での学習と併せて、おたより等での朝食メニューの紹介、給食試食会や学校給食まつりなどで、保護者に働きかけていくこととした。

目標②きれいな食べ物を全く食べないと答える割合 12%→0%  
健康な体をつくるため、「苦手なものでも、一口でいいから挑戦してみようという意欲をもってほしい」との願いから、この目標を設定した。学校給食や各学校での食育の取組の中で食物への興味関心を育て、食物の栄養について理解を深めることとした。

目標③「ふるさと給食」を知っている割合 29%→80%  
これまで、給食だよりや給食時間の校内放送、一口メモなどによる指導を行ってきたが、児童生徒に浸透していないことが分かった。そのため、栄養士会で掲示資料を作成し、市内全校に掲示したり、「ふるさと給食」を実施したりすることを通して、地域の産物や食にかかわる歴史、食文化を理解させ、食に対する関心を高めていくこととした。

**手だて2** 栄養教諭が中核となり、市内関係職員の研修を実施して、各学校での食に関する指導内容の充実を図る。

- ・栄養教諭が研究授業を実施し、各学校での実践につなげた。
- ・市内栄養士会の研修では、栄養教諭が実践した指導案や教材を持ち寄り、内容の検討を行った。
- ・市内給食主任会の研修では、教科等と関連付けた食に関する指導実践のあり方や数値目標を説明し、食に関する指導の必要性や考え方などについて理解を深めた。
- ・各学校において、それぞれの実態に応じた特色ある実践を行った。

**手だて3** 地域の特性を生かした給食献立を工夫し、それを活用しながら食への関心を高める。

- ・「生きた教材」となる安全でおいしい給食の提供のために、調理員実技研修会（調理実習）を開催した。
- ・地域食材を生かした塩竈の「ふるさと給食」を実施した。
- ・栄養士が調理実習（講師：料理研究家 土井裕美氏）を行い、地域の食材を使ったメニューの開発に取り組んだ。開発したメニューは、給食に取り入れるとともに、食育だよりで紹介し、保護者への普及を図った。
- ・研修会では、「塩竈市の水産業の現状」について講話を聞き、水産資源の活用について検討した。
- ・「しおがまっ子すきすきメニュー」を募集し、地域食材を使用した家庭で喜ばれる料理の活用、給食メニューの多様化を図り、「ふるさと給食」への関心を高めた。
- ・「かまぼこ贈呈式」を行い、かまぼこをいただくことに感謝する心を育んだ。

**手だて4** 家庭・地域との連携をさらに深める。

- ・「検討委員会」を開催し、保護者や水産業界の方、養護教諭、市食育担当者から広く意見をいただき、地域性、親の目線、子どもの実態などを考慮しながら事業を進めることの必要性を確認できた。第2回の報告会では、アンケートの結果、変容の見られなかった数値目標について今後も継続して取り組んでいくことで、すぐに結果が得られなくても、子ども達が親になった時に気をつけてもらえるようになればよい、という意見が出された。
- ・「意見交換会」の開催。東北農政局、納入業者、栄養教諭、校長、PTA代表、市担当者、学校給食会、卸売市場による県内産の青果の利用拡大に向け生産情報などをもらいながら、計画的な利用を工夫していくことを確認した。
- ・「食育だより」では、学校での取組やアンケート調査の結果を紹介するとともに、簡単朝食メニューを掲載することを通して、朝食内容の充実や保護者の食に関する意識の変容を図った。また、給食だよりでは、ふるさと給食の作り方を紹介した。
- ・「給食試食会」では、朝食の大切さや栄養バランス、好き嫌いなどについての講話を実施した。中には、「簡単朝ごはん」の料理講習会を実施した学校もあった。
- ・「学校給食まつり」（平成22年1月6日・7日/会場：ふれあいエस्प塩竈）では毎年開催している内容に加えて、数値目標の達成に向けた取組についての掲示等を工夫し、さらに内容の充実を図った。市民・保護者対象に「講演会」を開催し、レストランオーナーシェフが、食に関わる立場から心を込めた料理作りや食材へのこだわりなどを話し、参加者のうなずく場面がみられた。事業取組紹介をしたことで、本市の特色を理解、関心をもって見学してもらうことができた。

### [数字で変化のあった事項について]

- ・小・中学生の「ふるさと給食」を知っている割合が、29%から80%に増加した。数値目標を掲げ、教職員や調理従事者へ研修会や打ち合わせで知らせ、共通理解を図りながら取り組んだ。毎月変わる魚に関する資料を給食室前に掲示したり、給食だよりに作り方を掲載した。また、「しおがまっすきすきメニュー」を募集することで、地域の食材について関心を持つことができた。各学校では、給食時間の一口メモでの指導や、校内放送を使用した指導なども効果的であった。

### テーマ3 幼稚園・小学校・中学校を通じた食に関する指導の充実 (栗原市) ～地域の産物を活用した給食を通して～

#### (1) 地場産品の活用

##### ① 給食への地場産品の利用

鶯沢給食センターでは、以前から鶯沢野菜生産組合から地場産品を購入している。今年度は野菜栽培計画書を年度初めに記入してもらい、献立案作成時から地場産品を使用できるように計画した。また、組合員と連絡を密にして、今までは給食に提供されていなかった食材の掘りおこしも行った。利用できる日が限られているが、JA栗っこを通して栗原市内の地場産品も購入し、利用した。また、「栗原ブランド」に新たに登録した「きくらげ」の栽培を市学校栄養士会で見学し、給食に使用することにした。

地場産品の使用割合（宮城県・農産品と豆加工品についての食品数使用割合調査より）は、平成20年6月11～17日33%、9月29～10月3日49%であったが、平成21年6月15～19日48%、9月28～10月2日62%と、使用割合が昨年度よりも15%高くなった。また、一般商店でも出来るだけ宮城県内産の商品を納入してくれるようになった。

##### ② 献立表の活用

毎月家庭に配布する「こんだてひょう」には、献立名の他に使用材料名も記入している。地場産品を太字にして表記するとともに、お知らせ欄では、地場産品の紹介も行った。地場産品は季節によって変化するので、献立名とあわせて使用材料名も見ると児童生徒には機会があるごとに話した。

##### ③ 給食時間での指導

毎週月曜日に、1週間の給食について紹介した「給食・今日のお話」を配布し、学級担任が給食指導をする際の資料とした。「給食・今日のお話」は、指導する月の目標に合わせてながら、栄養や食事のマナーに関するだけでなく、生産者や地場産品、郷土料理の紹介はもちろんのこと、童話や地理、歴史など食に関連する内容にイラスト等も入れて、担任と児童生徒が興味をもってくれるように作った。難しい内容や表現については、クラスの実情に合わせて担任がかみ砕いて説明した。給食に関心をもたせ、地場産品や食への興味をもたせながら食事をするにつなげた。また配布した資料の中から問題を作成し、毎月19日前後に「食育の日クイズ」として実施した。クイズの回数を重ねるにしたがって、難しい問題にも正解するクラスがあったり、保護者と一緒に考えるようにしたクラスもあった。

#### (2) 食に関する指導の充実

##### ① 栄養教諭による授業

栗原市食育推進計画が平成21年1月に策定されている。推進計画では、ライフステージごとに、乳児期は「望ましい食習慣の基礎づくり」、学童期は「望ましい食習慣の定着」、そして思春期は「食の自立に向けた望まし

い食習慣の実践」を目指している。今回はこの推進計画のライフステージに応じた取組を基にして指導に当たった。

幼稚園では、地場産品の野菜を取り上げて「やさいとなかよしになるう」「やさいをべておなかすつきり」の指導を栄養教諭が行った。箱の中に手を入れて野菜に触る体験や、野菜を食べると「バナナうんち」が出ることなどの体験を楽しみながら、野菜を食べようという気持ちをもてるようにした。

小学校では、担任との打ち合わせで「野菜が苦手で残す児童が気になる」ということが多くあげられた。1年生「やさいのはたらき」2年生「なんでもたべよう」3年生「やさいのなかまわけ」4年生「好ききらいしないで食べよう」5年生「どんなものを食べているのだろう」6年生「主食・主菜・副菜をそろえよう」「おいしくつくろう」の指導を担当と栄養教諭がTT指導で行った。野菜や食事の大切さについて給食を例に挙げて説明し、自分の食生活のめあてを決めたりした。

中学校では、「将来の健康をつくる食事の大切さ」に関する内容を栄養教諭が各学年で行った。1年生「食事・運動・睡眠と健康」2年生「栄養と健康の関わり」3年生「受験期の食生活」について、現在の食生活の問題点や解決策について話し合った。また家庭科食物領域にも栄養教諭がTT指導で参加した。小・中学校とも、授業で使用したワークシートには保護者から子ども達への励ましの言葉を記入する欄を取り入れ、家庭の協力も得られるようにした。また、学校での食に関する指導内容を保護者にも知らせることで、家庭での実践の励みとした。

## ② 食育コンサートと食育講演会

幼稚園と小学校低学年は、リバースファイブによる「おいしい食育コンサート」を開催した。食べ物の歌やおどりを通して楽しく食に関することを学んだ。小学校高学年は、管理栄養士の野間晶子さんから講話『「5・A・DAY」食育体験学習会』を聞いた。食事バランスガイドを使った食事の目安量の講話の後、「かんたん野菜サラダ」作りに挑戦した。苦手な野菜もおいしく食べられ、家でもサラダを作った児童が多かった。中学校では、「食べることと人間の成長」について、元蔵王町立円田中学校長菊池嘉雄さんに講演していただき、食事の大切さについて再認識させられた。子ども達と一緒に、食について考えてもらう機会として保護者にも講演会等への参加を呼びかけ、多くの方が参加していた。

## (3) 体験活動の実施

### ① 栽培活動

幼稚園・小学校・中学校では、栽培活動や調理実習といった体験活動も行った。栽培し、収穫し、調理し、食べるという一連の作業は、食への関心を高める機会となった。また、農作業の大変さや喜びを知るとともに、地場産品を作っている農家の方々への感謝にもつながった。

栽培した作物の中から、幼稚園からじゃがいもとだいこん、小学校からはゴーヤ、中学校からはズッキーニとだいこん、梅干しを給食に提供してもらった。自分たちが育てた野菜を使っているため、「いつもよりおいしい。」「苦手だけど今日は食べた。」という幼児・児童生徒が多かった。

### ② 生産者との交流

幼稚園の隣には組合員の方の家があり、野菜を作っている畑が見える。幼児は、畑を見学しながら、農家の方から話を聞いたりした。畑にある野菜が大きく育っていく様子を見て、給食で自分たちが食べるのを楽しみにしていた。

中学生は、農作物の収穫の手伝いや組合員を招待して一緒に給食を食べた。組合員の方からは、「おいしい野菜を作るために土作りから工夫しています。鶯沢の子ども達が食べてくれるので、これからも頑張ろうと思います。」と農業の考えや思いを直接聞くことができた。生徒も地場産品を安心して食べられることに感謝の気持ちを深めた交流であった。

## (4) 各組織との連携

夏休み中に、鶯沢総合支所健康福祉課と一緒に、小学生の親子を対象に親子料理教室を開催した。参加した保護者は、児童の包丁使いを心配そうに見守りながら作業していた。できあがった料理はとてもおいしく親子共々大満足だった。昔のおやつの「みょうが焼き」を食べるのは初めてという親子が多く、素朴な味を気に入っていた。また、中学生を対象に栗原市学校栄養士の協力で調理実習を開催した。「昼食を作ろう」という内容で、畑にある夏野菜も使って5品を作った。苦手な野菜を使った料理もあったようだが、「思ったよりおいしい。これは食べられる。」という生徒や、あまり料理しないという生徒も「家でもう一度作ってみる。」と話していた。市内の栄養士は、職場や担当地域を越えて児童生徒と接することが今まで少なく、情報交換で終わってしまっていたことが多かった。協力して事業を行うことで、地域全体で食育を盛り上げる必要性について考えるよい機会となった。

## (5) 家庭・地域への情報発信

### ① 給食試食会

幼稚園・小学校・中学校でそれぞれ給食試食会を実施した。試食会後には、アンケートを記入してもらい給食に対する意見をいただいた。

幼稚園での試食会は初めてだったので、関心をもって参加した保護者が多かった。家では食べないのに給食では食べている幼児の様子に驚く保護者もいた。「食事の大切さが分かった。家でも考えたい。」「いろいろなものを食べさせるようにしたい。」との意見が寄せられた。小学校では、パンの日とごはんの日の2回実施した。「自分たちが食べた頃とは随分内容が違っていたが、おいしかった。」「地場産品が使われていて安心だ。」「給食を児童が残しているのはもったいない。」との意見等が寄せられた。中学校では、参加者は少なかったが、生徒の家での

様子等も話し合うことができた。

② 食育だよりの発行

保護者や地域の方々に食育だよりを発行し、幼稚園・小学校・中学校での食育に関する取組を紹介した。幼児や児童生徒が楽しそうに活動している様子から、食育の大切さを感じてもらうとともに、家庭の食育の役割についても働きかけを行った。

【数字で変化のあった事項について】

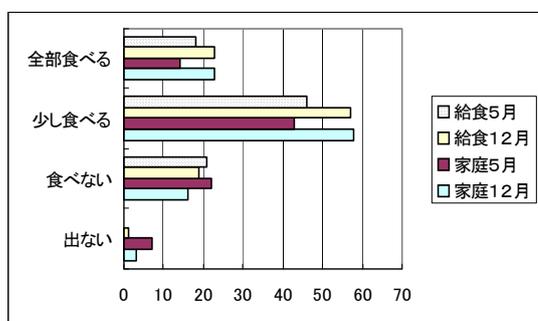
- ・地場産品の利用が昨年と比べて15%多くなった。
- ・給食に地場産品を使っていることを知っている児童生徒は、75%から80%に増えるとともに、健康を作る上で食事は大切なものだとして98%の児童生徒が思うようになった。
- ・きれいなものが給食や家の食事が出た時は、「全部食べる」「少し食べる」という児童生徒が増え、家でも給食でも「食べない」という児童は13%から4%へ、生徒は19%から8%に減少した。



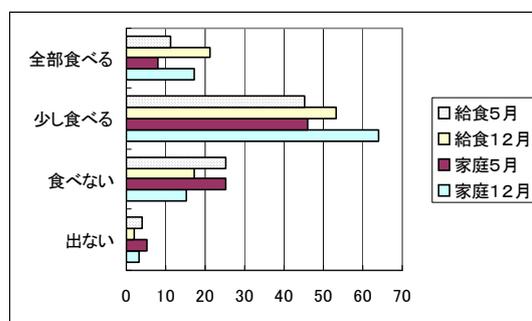
この1年間に食べられるようになった食品があるという児童生徒も多く、健康をつくるうえで食事が大切なものであることを知り、「残さないようにする」「野菜を多く食べる」「バランスを考える」など自分なりにがんばっているという児童生徒が多く、望ましい食生活への意欲が育っている。

問 きれいなものが出た時どうしますか？

<小学校>



<中学校>



テーマ4 (登米市)

子どもの健康を保持増進させるための望ましい食習慣を形成するための方策

校内研究としての取組み

1 研究主題と副題

心身の健康を保持増進させるための望ましい食習慣と豊かな心の形成  
～授業実践や家庭・地域での「食」に関する体験的な学習を通して～

2 研究目標

望ましい食生活の基礎・基本と食習慣を身に付け、食事を通して自らの心身の健康を保持増進できる実践力や態度を身に付けることができるようになるためにどうあればよいのかを、授業実践や家庭・地域との食育に関する連携を通して明らかにする。

3 研究仮説

心身の健康を保持増進させるために、食育に関する授業実践や家庭・地域との連携を手がかりとして次のような手立てを講じれば、望ましい食生活の習慣と豊かな心を形成することができるであろう。

手立て1: 「食」に関する授業実践の工夫

(1) 各教科等の指導による学習展開の工夫

各教科や道徳、特別活動の授業でどのように食育に関連する事項を生かしてけるかということを中心に「食」に関する年間指導計画を見直してきた。また、学習過程においては、食事と健康に関心を持ち、自分の食生活を改善するために、栄養教諭や職員が専門的な指導を講じることを基本にして学習を展開してきた。

実際の学習では、2学級ある学年で一方の学級が先行授業を行い、その手立てに対しての有効性を事後検討会で検証して改善点を修正し、研究授業に生かしてきた。

- 食材の栄養を知る 第5学年、第3学年 学級活動 題材名「給食と栄養」
- 食材への親しみを持たせる 第1学年 生活 単元名「おおきなあれ」
- 体の健康とおやつ役割 第2学年 学級活動 題材名「おやつはどのように食べればいいのか」

- 食事をする事への自立 第6学年 家庭科 題材名「楽しい食事を工夫しよう」  
特別支援学級(知障)生活単元 単元名「レッツ、ひとりでクッキング!!!」
- 地域の食文化への関心 第3学年 道徳 主題名「わたしたちのふるさと」 4-(5)郷土愛  
第4学年 総合 活動名 食べ物博士になろう 「ふるさとの味」
- コメ作りを体験しよう(学校田プロジェクト)

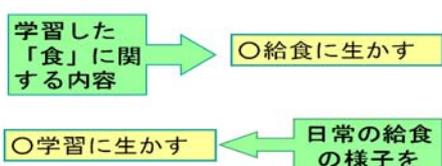
第3学年の児童が、総合的な学習の時間の学習を通し、コメ作りに伴う様々な体験を行い、農業従事者の思いに迫り、毎日食する米飯のありがたさに気付き残食を減らそうとする態度を養う目的で取り組んだ。

手立て2:給食の時間における「体験して学ぶ場」としての指導の工夫

(1)給食の時間の「体験的な学習の場」としての学習場面の確立

各教科や道徳、特別活動等で学習した「食」に関する内容を、給食の時間と関連付けて具体的に考えさせる場の設定を工夫した。具体的には、学習した「食」に関する内容を実際に給食に生かしたり、日常の給食の様子を学習の場面で振り返ったりして学習に生かすという双方向から考えることとした。

実際の学習展開場面では、栄養教諭による給食時の訪問指導を行ったり、「食」に関する授業の導入や展開などで日常の給食の様子を想起させたりして、できるだけ臨場感のある場面に関係づけるようにしてきた。



「給食」のようすと「学習で生かす」  
双方向のとらえ方の関連図



栄養教諭による給食時の訪問指導



給食の様子を授業の導入時で振り返る

手立て3:学校・家庭・地域との連携のあり方の工夫

(1)学校・家庭・地域ぐるみの「食育の実践」の工夫

「食」に関する情報の提供や地域の学習環境の活用、児童と家庭がともに「食育」を考えるための工夫、「食」に関する専門家の講話などによる指導などにより、学校・家庭・地域ぐるみの「食育」と知識の習得と活用などを目指してきた。

○「食」に関する情報の提供や地域の学習環境(食材など)の活用の工夫

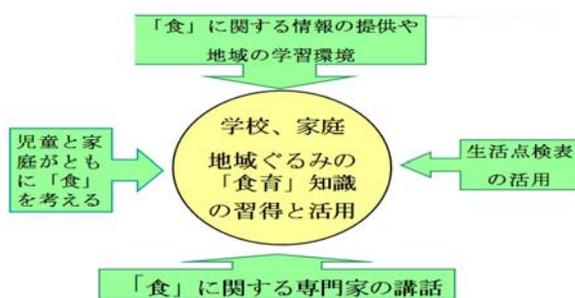
給食時の校内放送におけるキュウリ農家の方の講話を聞いたり、生産者の方々に給食の時間に訪問していただいて野菜の栽培のお話を聞いたりしながら食材のありがたみや感謝の心を持つ指導の工夫をした。

○児童と家庭がともに「食育」を考えるための連携の工夫

食育を考える標語を募集し、児童の「食育」に対する意識の向上を図った。また、「食育標語」の作成に全校児童で取り組むとともに、夏休み期間を活用して食育ポスターの作成に家族ぐるみで取り組む活動を行い、家族で「食育」を考える良い機会となった。また、PTA行事なども企画され、「食育」を通して学校と家庭が連携する姿を見ることもできた。

(2)「食」に関する専門家の講話などによる指導の工夫

食事と心身の健康に関する知識の習得と活用においては、白鷗大学講師の渡辺裕子先生を迎えて「食育・・・おむすびに込められた願い」と題した食育講演会を実施し、保護者の皆さんや地域のおじいさん、おばあさん方で150名を越す方々に参加していただき、好評だった。



[数字で変化のあった事項について]

調査項目	項目に対するプラスの解答	1回目の結果	2回目の結果	備考
あなたの給食の食べる様子を教えてください。	全部食べる ほとんど食べる	75.2%	78.5%	3.3%増

あなたは、食べ物が体にどんな良い働きをしてくれるかわかりますか。	分かる だいたい分かる	76.4%	83.8%	7.4%増
あなたは、食事をする時に「作ってくれた人」(お母さん、おばあさん、家族など)に対してどんな気持ちですか。	いつも感謝している ときどき感謝している	94.6%	95.8%	1.2%増
あなたは、食事をする時に「作ってくれた人」(給食センターの方々など)に対してどんな気持ちですか。	いつも感謝している ときどき感謝している	96.5%	97.7%	1.2%増
あなたは今、給食で苦手なものがあっても食べようと努力をしていますか。	はい	82.5%	86.0%	3.5%増

### [事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について]

1. 栄養教諭による給食時間の学級訪問指導  
栄養教諭による給食時間の学級訪問指導により、「給食を残さず食べる」「給食をほとんど食べる」児童の割合が増加した。
2. 家庭科、道徳、学活、総合的な学習の時間による学習展開の工夫  
学習後に自分の「食」の様子を振り返り、偏食をなくそうと努力している姿が多く見られるようになった。
3. 栄養教諭と担任によるTTの指導体制の確立や栄養教諭が授業を実践しての効果  
栄養教諭がパイプ役として子どもと生産者を結びつけることにより、児童にとって「食」を学ぶ姿勢や「食」に関する専門的な知識の向上が見られてきた。
4. 「きゅうり農家」の方や「生産者の給食時間」による講話や交流  
食材そのものや作ってくれる人への感謝の気持ちが向上した。
5. 家族ぐるみの「食育標語の作成」「食育ポスターの制作」や「生産者の給食訪問」の実施と「食育ポスター」の市内各総合支所への掲示  
家庭・地域での「食」に対する意識の向上が見られた。

### 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 1 指導体制の整備について  
各学校において、学校運営における教育目標や方針などへ食に関する指導を位置付けるとともに、校務分掌を整備し、食に関する指導の推進体制を整備していく必要がある。
- 2 指導計画について  
今後も食の重要性、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、食文化の6つの内容を踏まえ、各教科、特別活動、総合的な学習の時間等との関連を図りながら、学校や地域の実態に応じたものとなるよう、実践をとおしてさらに内容を検討していく必要がある。  
また、発達段階に応じた継続的な指導としていくために、幼稚園・小学校・中学校の連携を図っていく必要がある。
- 3 体験や交流を通じた取組の推進について  
地域の産物や食文化への理解を深めるため、学校給食への地場産物の積極的活用を図るとともに、農林漁業体験、調理実習等の体験活動や生産者との交流を通じた取組の推進を図っていく必要がある。
- 4 家庭、地域との連携について  
学校では、食に関する指導の取組状況等をおたより等で積極的に情報提供するとともに、家庭、地域の連携・協力体制を作っていくことが必要である。また、食育講演会を開催するなど、児童生徒・保護者・地域住民が食について考える場を設けていく必要がある。
- 5 県教育委員会の役割について  
食育推進検討会議等をおとして、県としての食育推進の方向性を検討していく。また、栄養教諭連絡協議会をおとして、栄養教諭を中核とした食育推進の成果と課題の把握に努めていく必要がある。  
また、食に関する指導の進め方等について、教職員や学校給食関係者を対象とした研修会を開催するとともに、情報発信を充実させていく必要がある。

# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	秋田県
推進地域名	秋田県全域

## 1. 事業推進の体制

別添1参照

## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 栄養教諭を中核とした学校における食育推進

県内の学校に配置されている栄養教諭（13名）が家庭、地域と連携した食育を推進  
具体的取組

- ① 実態調査の実施（食生活等アンケート調査実施）
- ② 授業研究会の実施（栄養教諭を活用した効果的な授業の在り方の研究等）
- ③ 食育フォーラムにおける実践発表
- ④ 地場産物活用促進に向けた取組
- ⑤ 先進地視察（地場産物活用等の先進地視察を通し深める）
- ⑥ 調理講習実践事例集発行（地場産物活用）

### ◎ 地場産物活用調理講習会

○ 趣旨：改正学校給食法において、学校における食育の推進が謳われるとともに、地場産物の活用を通し、ふるさとに伝わる

る食文化の継承を図ることが求められている。このようなことを踏まえ事業を実施した。

○ 内容：希望する学校で、教科、特別活動、総合的な学習の時間で、調理実習。実習に際し、栄養教諭、食生活改善推進委員

員を派遣。（派遣栄養教諭延べ13名 派遣食生活改善推進委員延べ25名）

- 実施期日：平成21年10月～12月まで
- 実施校：小学校9校 中学校7校（延べ29回）
- 実施児童生徒数 1,081名
- 実習献立：きりたんぼ鍋・みそたんぼ・だまこ汁 等

### 「地場産物活用調理講習 A中学校における実践例」

「きりたんぼ鍋」：調理実習の一場面



（お米、まいたけ、ごぼう、比内地鶏など地場産にこだわっています。）（炊きあがったお米をつぶしています）



(つぶしたお米の形を整えています)



(炭火ではなく、ホットプレートを上手く活用し焼いています)



(きりたんぼ鍋のできあがり。)



(「おいしい」と言いながら試食しています。)

- 各校の実践例、指導案は実践報告書として、作成配布
- 実習を終えての感想
  - ・ ふるさとの食材や食文化について学び体験を通し深めることができた
  - ・ 食べ物に対して感謝の念を深めることができた
  - ・ 地域の人材のネットワークを持つことができた
  - ・ 栄養教諭間の連携を図ることができた
  - ・ 活動を通し、望ましい人間関係や連帯感が深まった
  - ・ 「お家の人にも食べさせたい」「作ってあげたい」など、子どもの感想が寄せられた。

## ○取組を学校、地域、県民等に周知し食育の充実を図る

具体的取組

- ① 食育フォーラム開催10月23日（金）開催 参加者約140名（学校関係者・行政・食生活改善推進委員・県栄養士会・PTA会員・県民）  
女子栄養大学 学長 香川芳子氏による「食育の大切さについて」基調講演の様子  
「食育の重要性について理解を深めることができた」「丁寧に具体的な内容で、今後の食育推進の充実に生かすことができる」等の声が多数寄せられました。



当日は全農の全面協力により米粉を使用した米粉パン、米粉麺の試食も行いました。

- ② 実践事例集作成・配布
  - ③ 食育リーフレット作成・配布（小・中・高校・特支の児童生徒に配布）
  - ④ 調査研究（食生活アンケート調査・地場産物活用状況調査を実施）
  - ⑤ 先進地視察（鹿児島県教委、垂水市訪問）
- ①～⑤の取り組みを通し食育の普及、啓発に繋がりました。

## 数字で変化のあった事項について

- 朝食摂取率の改善（栄養教諭配置校毎日朝食を食べる児童生徒の割合が高い）
- 地場産物活用促進
- 給食残食率の改善
- 肥満傾向の改善（一部学校において）

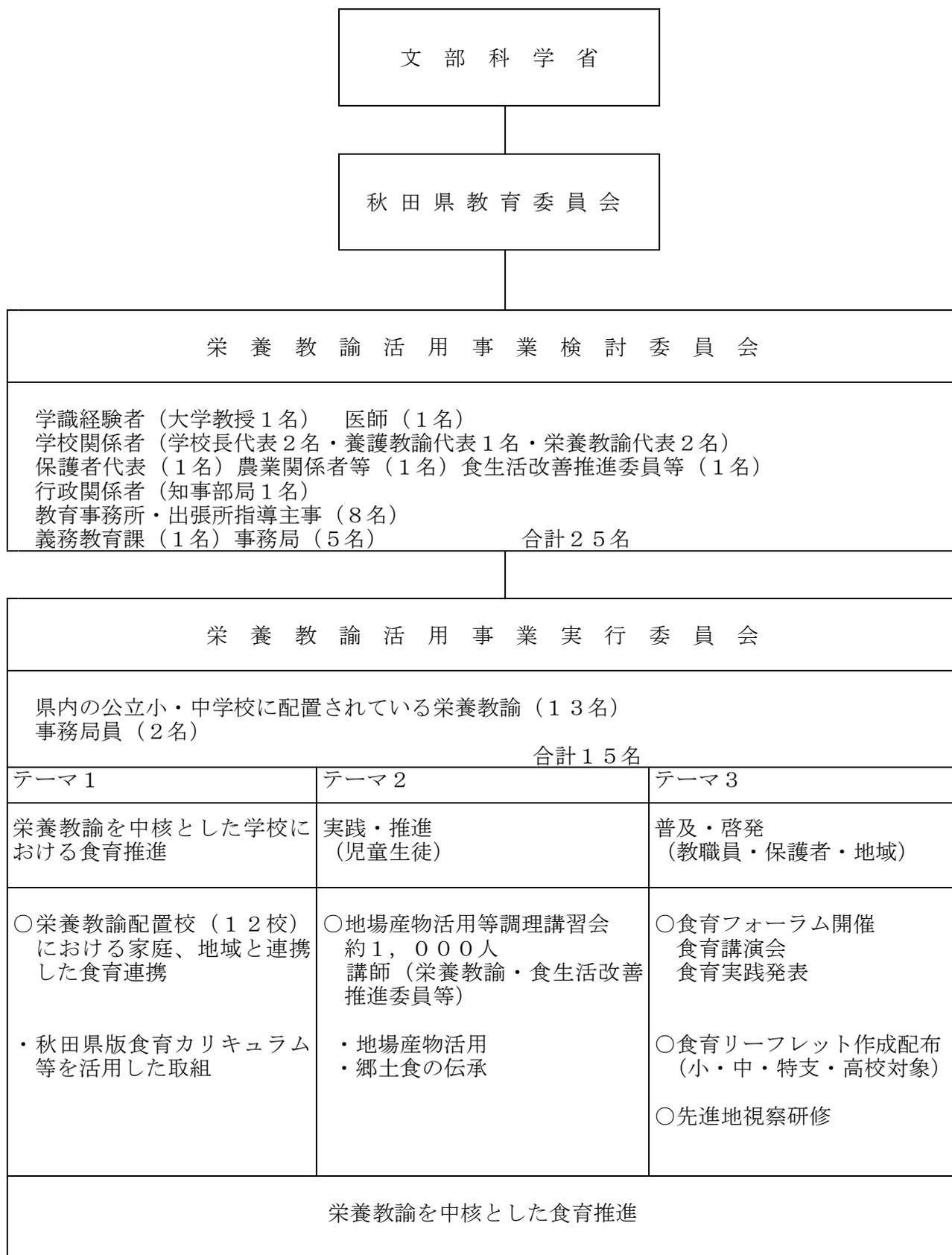
## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・ 食育フォーラムを開催し、栄養教諭を中核とした食育推進について実践事例を紹介することにより広く県民に周知することができた。また、女子栄養大学学長の基調講演を通し、食育の重要性について共通認識を図ることができた。  
地場産物を活用した調理講習を通し、地場産物活用の意義・食文化継承等を図ることができた。また、食生活改善推進委員とのタイアップにより地域の人材活用、連携を図ることができた。
- ・ 食生活アンケート調査、地場産物活用率算出の指標の内容検討により栄養教諭の共通認識を図ることができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 本県の健康改題の一つである、肥満傾向(痩身含む)児童生徒への対応については、校種を越えた一貫した取組が重要である。(幼保、高校との接続)
- 地場産物活用率促進については今後とも課題として取り組んでいくことが重要である。

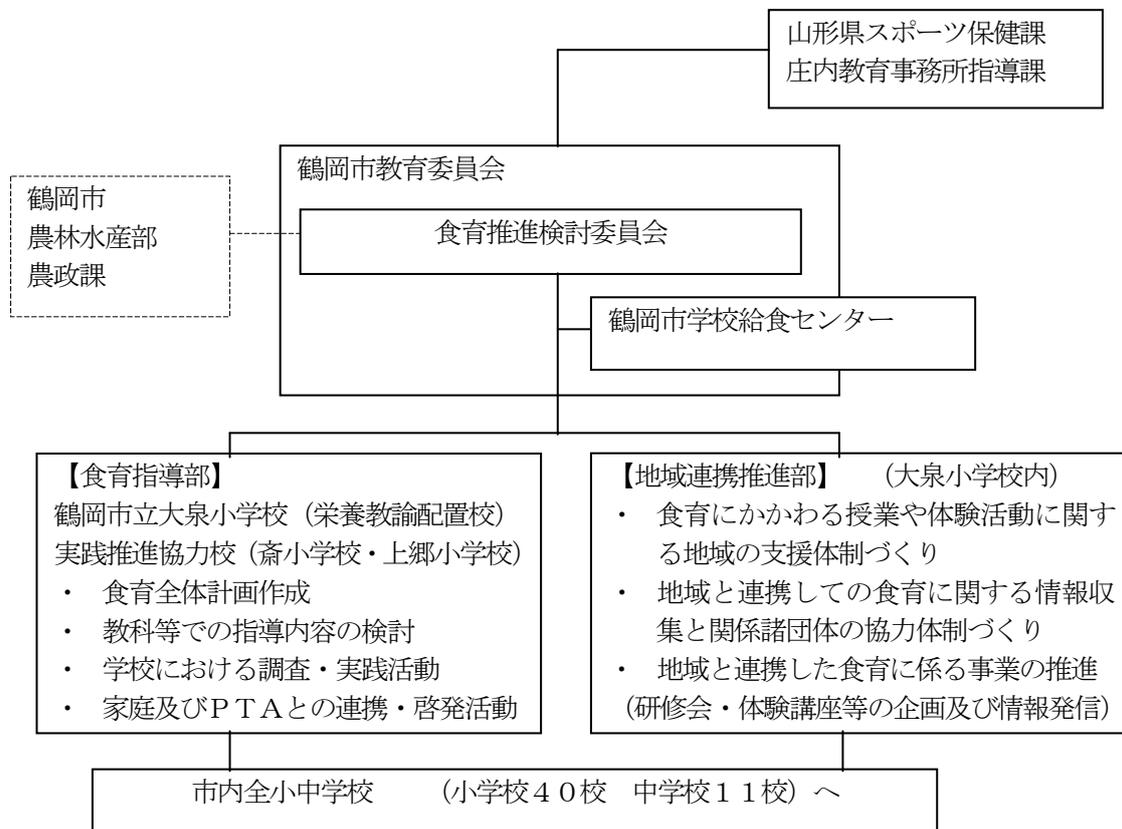
秋田県栄養教諭を中核とした食育推進事業組織図



# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	山形県
推進地域名	鶴岡市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

テーマ1	給食の時間及び各教科等における食に関する指導の充実のための取組
①	<p>食育の全体計画及び年間指導計画作成のための情報収集を行いながら、各領域に関連付けた計画的指導を実践していく。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>実践3小学校では、山形県教育委員会が提案している様式で、食育全体計画・食育指導計画を作成し、また、それに基づく授業・指導を栄養教諭とともに実践した。</li> </ul>
②	<p>生活科や総合的な学習の時間において、保護者や地域の生産者及び関係団体等との協力により、農業体験活動を実施する。また、地域に伝わる食材や食文化に関わる調査活動や体験活動を通して、そのよさや素晴らしさに気付かせる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3校ともこれまでの自校の栽培体験活動（総合的な学習の時間・学級活動・学校行事・生活科・理科等）を食育という視点で見直し、再構成することができた。（地域生産者との連携、地域の特色ある農業や在来野菜など、鶴岡市や地域のよさを再発見することにつながった。）</li> <li>市農政課、JA鶴岡・JA庄内たがわとの連携により、学校の栽培体験活動や調理体験等を支えてもらえるネットワークが深まった。（斎小と農協青年部、上郷小と地元生産者、大泉小とJA鶴岡大泉支所など）</li> </ul>
③	<p>栄養教諭が、各教科・道徳・特別活動・総合的な学習の時間において、学級担任や教科担任と積極的に連携し、食に関する授業づくりを進める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食育に関わる授業をする際に、これまで担任は学校栄養士に任せっきりになりがちだったが、栄養教諭として担任とのT.T.授業や、担任や給食主任の授業への情報提供を積極的に行った。</li> </ul>

- ④ 例年取り組んできた「心を育む学校給食週間」の取り組みを充実させながら、給食の時間を通じて望ましい食習慣の形成に関わる指導や食文化や食べ物への関心を高めるよう、栄養教諭が担任や担当者と連携して指導を行う。(バイキング給食の実施)
- ・ 栄養バランスや食事マナーについての正しい知識や楽しく食べる態度を養うため、今年度も各調理場の日程に合わせて計画的にバイキング給食を展開した。(各小学校で年間1回を基本に実施)

【食育全体計画および食育指導計画の作成にあたって】

「食育全体計画」の作成の手順 (担当者だけでなく全教職員の分担と協力で進めることが重要であった。)

誰が	何から・何を	どうする
担当者 (給食主任)	「食文化つるおか食育計画」や「山形県食育体系指導書 第1部・第2部」から	食育の内容・範囲・ねらいなどを確認する。
担当者	「学校教育目標」や「学校経営概要」から「指導部の重点」「食育の重点目標」を探し出し、	様式の該当する欄に可能な範囲で記入し、担当する指導部会に提案する。
指導部会	経営計画等をもとに「児童の実態」や「各教科・領域との関連」「家庭・地域との連携」等について検討し、	様式に記入していく。
職員会議や職員研修等	部会で検討した原案を提示。「学年別の目標」については、担当学年の意見を求める。	後日担当がそれをまとめながら最後に発達段階による整合をとる。
	記入したものを最後に全職員で見直し、修正点を話し合う。	

「食育指導計画」の作成の手順

- ・ 給食主任が「食育全体計画」にある学年の目標に沿って、「○学年の目標」欄を記入する。
- ・ 給食主任・栄養教諭は、「献立作成上の配慮」や「学校行事等」「保護者・地域との連携で学校として共通する部分を記入する。
- ・ 学年会(学年担任・学級担任)が中心となり、月ごとの「生活科」「道徳」「他教科」「給食」「食育授業」「学級活動」の欄を、学年の計画に合わせて記入していく。部会の取り組み計画や行事計画に関わる部分は各指導部長と、日程や年間予定に関わる部分は教務主任と、十分連携をとりながら、学校全体との整合性にも配慮していく。
- ・ それぞれの学年(低中高学年でも可)からの提案を全職員、または企画委員会等で検討する。

「学校経営概要」への反映

- ・ 教務主任、給食主任を中心に、年間反省などの機会に作成してきた「食育全体計画」「食育指導計画」を取り上げ、従来は健康指導部の「給食指導」や、学習指導部の「栽培体験学習」、関連教科の「教科経営」などの中に散在して記入されていた食に関する指導内容の部分を、「食育」という視点でまとめられないか検討した。その後、次年度の学校経営概要作成に確実に引き継いできた。

※ 作成の方法やデータについては、市内全小・中学校に配布し共有し、22年度以降は各地域ブロックの給食主任会等で学校栄養士と給食主任を中心に、作成・活用する学校を徐々に全市に拡大していく予定である。

テーマ2

家庭に対する効果的な働きかけの方策に関する調査研究

学校と家庭との連携による食に関する指導の充実のための取組

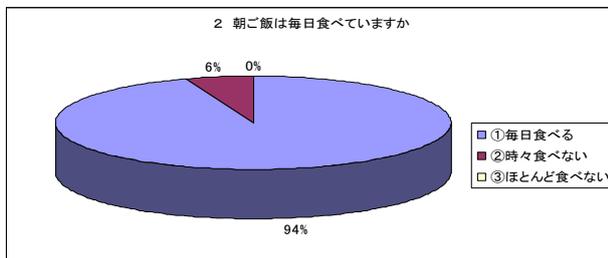
- ① 食に関するアンケート調査を行い、実態・意識の把握に努めると共に、実態に即した家庭や地域への啓発活動を行う。
- ・ 実践3小学校で2年・5年の全児童に実施し、食育指導部会で分析。(2学期)
  - ・ 課題となった「栄養バランスに対する知識」「おやつや清涼飲料のカロリーや添加物等に対する正しい知識」について、各校での栄養教諭や学校栄養士の食育授業の中でも取り上げて実践してきた。
- <結果に見る傾向と課題>
- ア) 食事と生活リズムは概ね確立されているものの学年が進むにつれ不規則な児童が増える傾向があった。
- イ) 好き嫌いがやや多く、野菜・海藻類・きのこ類・魚類などに嫌いという回答が多かった。
- 給食では好き嫌いをせず食べる児童が低学年ではほぼ全員であることから、小さいうちから家庭と学校と給食センターが連携して意識づくりを進めることが今後とも重要と考える。(いずれも地産地消に関わる地元産物である。)

→ 栄養教諭・学校栄養士の訪問指導を中心に、栄養バランスについての正しい知識や食事のとり方等について具体的な指導を実施してきた。(食育全体計画にも記載し、年間指導計画に位置づけた。)

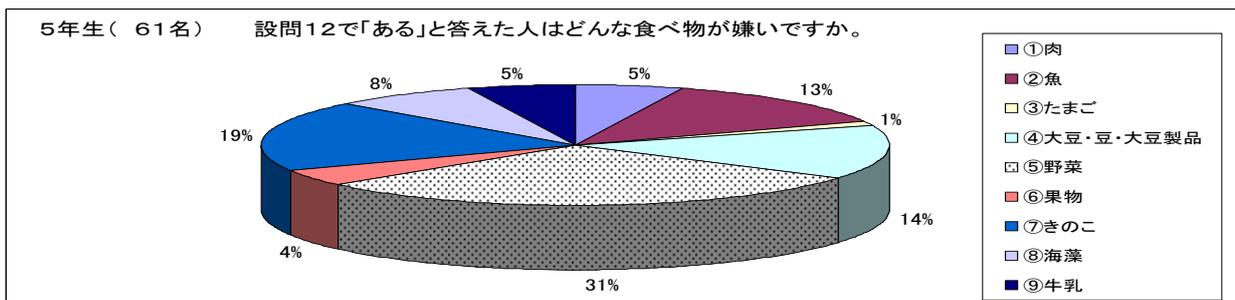
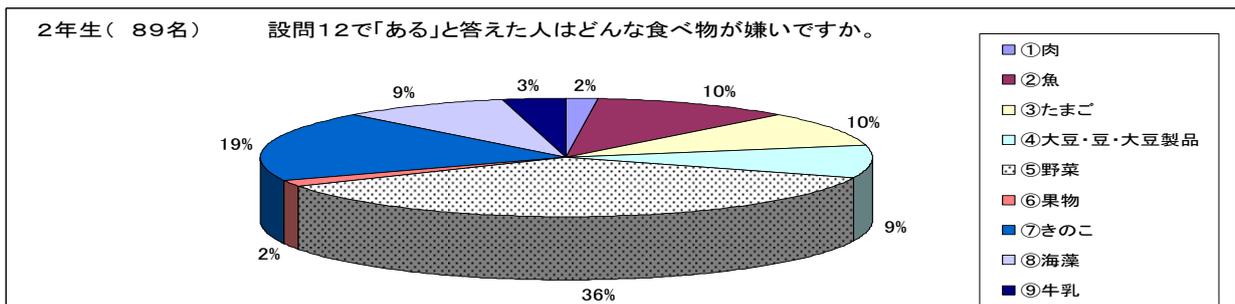
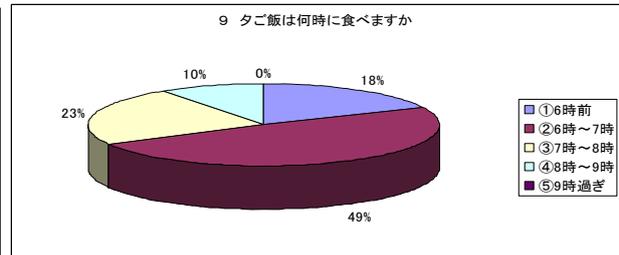
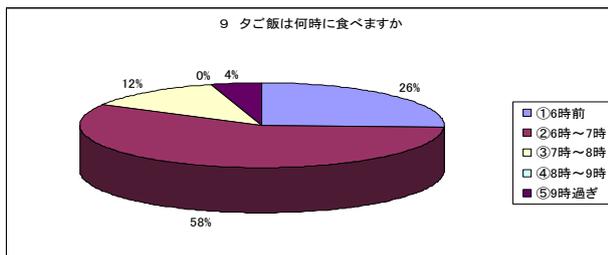
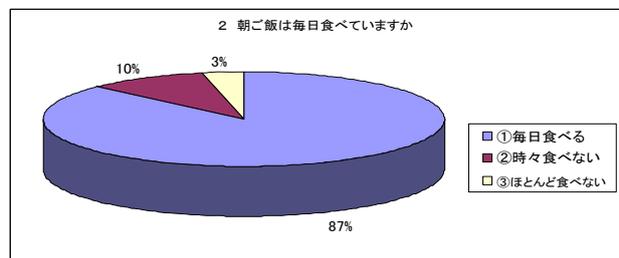
- ② 食の大切さを家庭でも見つめ直してもらうよう、食の指導に関する授業参観や保護者や地域指導者を対象とした給食試食会等を企画したり、学校での取り組みを紹介したりしながら、家庭・保護者からの働きかけを促していく。
- ・ 学校保健委員会への栄養教諭の参加、PTA広報・学校新聞等を活用した啓発活動も効果的であった。
- ③ 地元の食材、郷土の料理などの情報を、子どもや家庭に向けて発信し、豊かな食への意識づくりを進める。
- A：PTA活動の中での具体的な取り組みが展開された。
- ・ 親子行事に食育を取り入れ、給食試食会を実施した。(上郷小学校)
  - ・ 「早寝・早起き・朝ごはん」をPTA重点として取り組んだ。
  - ・ PTA広報や学校新聞を活用して啓発活動を展開した。
- B：地域の諸団体との連携による食育指導が工夫された。
- ・ 「上郷地区食生活改善推進委員会」の指導によるPTAと連携した食育行事を実施した。食に関するアンケート調査を行い、実態・意識の把握に努めるとともに、実態に即した家庭や地域への啓発活動を行った。この結果を栄養教諭・学校栄養士と学校との連携による食育指導に反映させた。

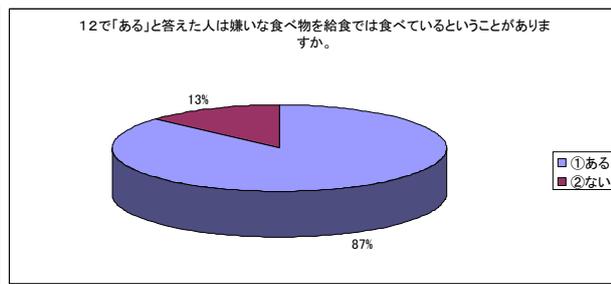
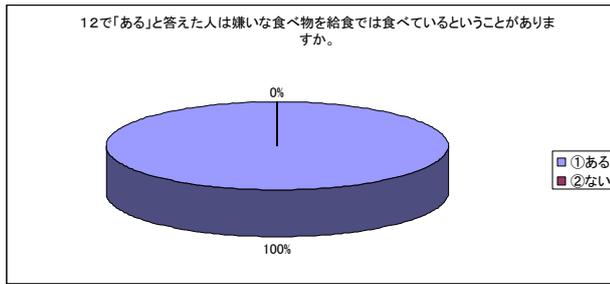
平成21年度「食生活アンケート」集約から

<2年生>



<5年生>





### テーマ3 学校と地域との連携による食に関する指導の充実のための取組

- ① 学校給食における地産地消の推進に向け、地元生産者や納入業者・団体とのネットワークを構築し、食育推進の体制を整備する。
  - ・ 近隣の先進地である遊佐町の配置校での業務や地域連携の状況を視察し、本事業での地域に根ざした推進体制づくりに役立てた。(大泉小での初任者研修として実施 栄養教諭と給食主任が参加)
  - ・ 2月23日に担当指導主事が茨城県結城市立結城小学校を研修視察で訪問。結城小学校長、教頭、栄養教諭に講話をいただき、共同調理場方式の市町村での栄養教諭配置校として3年間の実績について研修してきた。
- ② 学校における農業体験及び栽培活動に地域の方々を積極的に招き、具体的な体験を通して食材への関心を高めたり、収穫への感謝の気持ちを育んだりする。
  - ・ 本事業による地域講師は1校でのべ5名、それ以外にこれまでの学校の取り組みによる農協青年部との連携で展開した学校が1校、地元生産者組合との連携による指導者を依頼している学校が1校と、それぞれの特徴を生かした形態での地域講師依頼となった。
- ③ 家庭・地域における食育の推進をめざし、関係諸団体と連携した食に関する講演会・講習会や地域の農産物栽培体験を通して、食生活への意識の向上を図る。
- ④ 地元生産者との交流給食会や収穫物による会食を設定し、食の大切さに気付かせていく。
  - ・ 収穫感謝祭や収穫物の調理体験等の授業に地域講師を招き感謝の気持ちを伝えるなど、食や地域の人・生産者への感謝の心を育てる取り組みが実践3小学校全てで展開された。
- ⑤ 学校給食における地産地消の推進に向け、地元生産者や納入業者・団体とのネットワークを構築し、食育推進の体制を整備する。
  - ・ 市農政部農林水産課との連携により、地産地消の給食が推進され、地元の海産物を取り入れた給食献立も実現するなど、地産地消の対象を市の地場産品に広く拡大する試みも始まった。

### テーマ1～3に共通する具体的計画

- ① 栄養教諭及び大泉小学校給食主任が、先進校である遊佐町立遊佐小学校を訪問し、視察をさせていただいた。(平成21年6月17日実施)
- ② 食育推進検討会議と食育指導部会を通して、栄養教諭を中核にして、市としての食育ネットワークができるよう、コーディネートした。
  - ・ 食育推進検討会議(年間2回開催)  
平成21年9月11日および平成22年2月26日
  - ・ 食育指導部会(年間3回開催: 栄養教諭・学校栄養士・給食主任)  
平成21年10月27日・12月1日・平成22年1月19日
- ③ 栄養教諭の共同調理場勤務のシステムにおける先進校である茨城県結城市立結城小学校を視察(平成22年2月23日)
  - ・ 栄養教諭の共同調理場勤務体制の中での、学校としての工夫、特に職員の協力体制づくりと月の予定表作成、食育全体計画と食育指導計画の効果的な活用について、校長・教頭・栄養教諭のお話を直接伺ってきた。
- ④ 食育講演会の実施(平成22年1月21日)
  - ・ 講師にパイオニアレッドウイングス栄養トレーナー 山口喜代美先生をお招きして、約90名の参加。
  - ・ 体づくりと栄養バランス、家庭での食生活の大切さ、郷土食や地元産物の素晴らしさなどを伺う。
- ⑤ 食育部会での研修活動(県スポーツ保健課 齊藤るみ主査を講師に12月1日 大泉小を会場に実施)



## 数字で変化のあった事項について

### ○ 本事業での数的変化① → **食育全体計画・食育指導計画作成の進捗状況(特に小学校を中心に)**

	食育全体計画・食育指導計画の両方が作成済み	食育全体計画または食育指導計画が作成済み	今後作成予定あり
平成20年度	12小学校	16小学校	12小学校
平成21年度	14小学校	17小学校	9小学校

### ○ 本事業での数的変化② → **市の食育指導計画推進計画との連携による地産地消献立の普及**

- 給食献立への地元食材の使用率については、平成20年6月の市食育推進計画の策定以来、市全体としても地産地消が意識的に進められている。

	地場産品の給食献立使用率	米飯給食の実施回数
平成20年度	42.5% (H21.4の統計)	週4回を基本(平成20年10月まで)
平成21年度	44.0% (H22.2の統計)	週4回+各月1回 年間で12回の増(平成21年11月以降)

- 平成21年度は、追加された米飯給食の日について、特に地元産物を使用したメニューとなるように栄養教諭・栄養士が献立を組んでおり、地産地消の献立づくりが一層進んできた。
- 市農林水産課や山形県漁業協同組合との連携により、地元海産物を利用した給食献立も実現した。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

### ○ 21年度に開催した食育推進検討委員会、食育指導部会の効果

- 会議を通して、栄養教諭を中心に学校と学校給食センター、各分室の給食センター、市農林水産部農政課、JA鶴岡及びJA庄内田川とのネットワークがより一層強くなり、情報を交換したり、食育に関わるお互いのニーズを理解し合ったりすることができた。

### ○ 配置校、実践協力校を中心に、栄養教諭及び学校栄養士が学校を訪問して食育指導をしていることの効果

- 栄養教諭及び学校栄養士が学校を直接訪れて栄養指導・給食指導を含む授業を行っていることは、児童の食習慣や栄養への意識高揚に役立っている。
- 栄養教諭として授業を行うと共に、担任への資料・情報提供も行われるようになり、効果的だった。

### ○ 本事業により、鶴岡市の食育・食農教育の特長的な実践が、以下の点から明らかになった。

- 地元農家やPTA、敬老会などによる地域密着の指導を、学校の特色として教育課程に位置づけている。  
(→ 栽培体験から調理試食体験まで、食=消費、農=生産 の関係を十分に踏まえた指導が展開されている)
- 6年間の小学校生活を1サイクルとして、畑作から稲作まで、栽培体験学習が多角的に計画的に実施されている。その上で学級活動・栄養指導・家庭科や社会科の授業・収穫感謝祭等の学校行事が展開され、体験を通じた食育が学校のカリキュラムに位置づけられている。(40小学校全てで栽培生産体験を実施)

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

### ○ 食育推進への意識が、実践3校から市内の小・中学校まで十分広がったとは言えない状況である。

- 本事業の実践報告書(まとめ冊子)を活用しながら、実践3校の取り組みを参考に、食育全体計画及び食育指導計画の作成していくことを進める。
- これまで行ってきた学校の食に関するそれぞれの指導内容や実践を見直し、「食育」という視点での関連付けを加え、整理する。また、それを自校の学校経営に位置づけていく。

### ○ 食育全体計画と指導計画の作成について

- 学校経営計画や指導部会の年間計画とも十分連動してもらい、作成だけにとどまらず、具体的に活用できるような形式や作成方法・手順等を意識して、未作成の学校に拡大していく。
- 栄養教諭の専門的な立場からのアドバイスが効果的。使いながら改善していくように努めたい。

### ○ 栄養教諭としての配置校と、勤務先である共同調理場との間での業務調整、時間の配分等が非常に難しい。センター業務と学校での業務との調整・精選を相互に図りながら、児童生徒への指導の時間・教職員への指導助言の時間を如何に確保していくか、今後への課題である。

### ○ 各学校におけるネットワークづくりは、今年度限りのものではなく次年度に引継ぎ継続していけるようなものにしていくことが重要である。地域への働きかけと依頼先のリストアップなど併せて行っていくように努める。