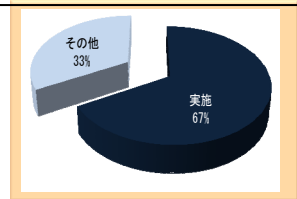


# 数字で変化のあった事項について

## (1) 手作り給食

主菜を手作りし、家庭の食事においても栄養バランスが整えやすい、ごはん・主菜・副菜・汁物という献立の実施率を高めることができた。

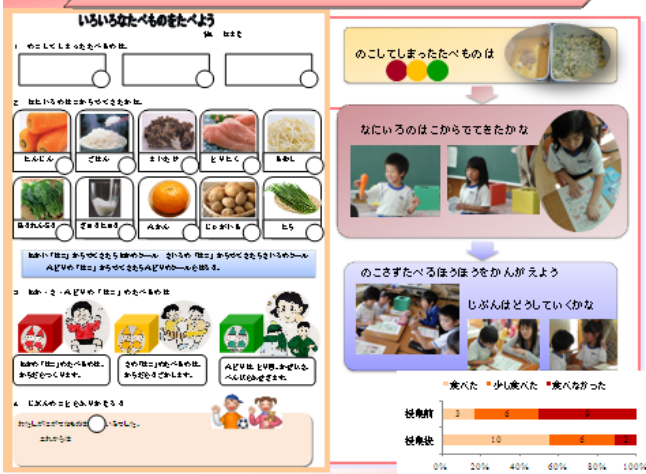
「ごはん・主菜・副菜・汁物」献立実施率



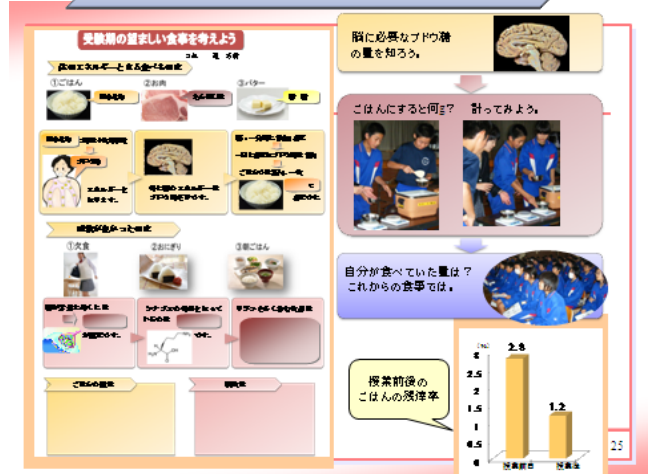
## (2) 食に関する授業の実施

各受配校の食育推進コーディネーターと連携し、授業にのぞむことにより、授業後にはごはんや魚、野菜などの残食が減る変容がみられた。

小1年「いろいろなたべものをたべよう」



中3年「受験期の食生活を考えよう」

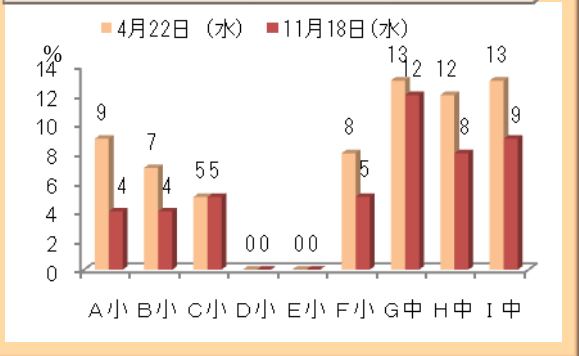


## (3) 毎週水曜日は日本型食生活の日

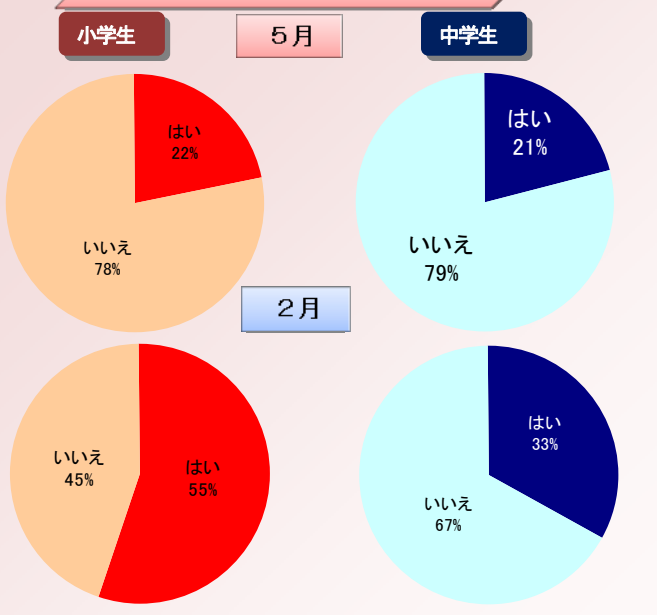
水曜日には、魚を中心とした日本型食生活を毎週実施し、その良さを伝えることができた。課題となっていた水曜日の残食も、食べ慣れることや調理の工夫、様々な機会での指導の成果が表れ、今年度は減少してきている。

食生活に関するアンケートにおいても、ごはんに対する意識の変容が見られた。特に残食に対する中学生の意識の変化の兆しは、ごはんの残食の減少となってあらわれている。

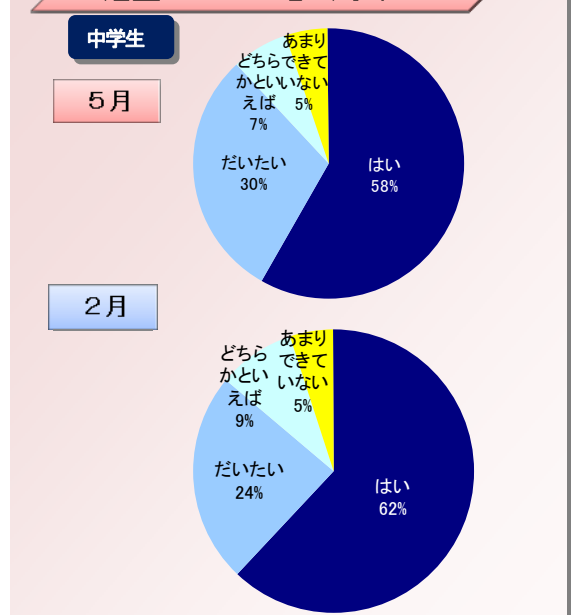
ごはん・サバの味噌煮・切干大根・味噌汁



給食のお米の産地を知っていますか



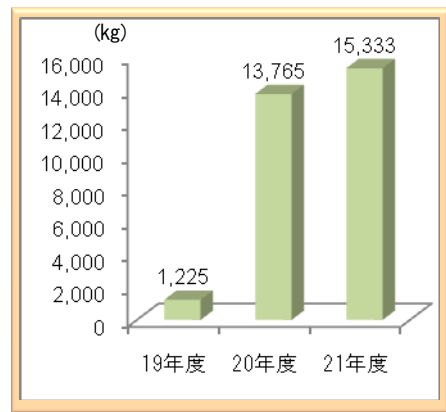
適量のごはんを残さない



#### (4) 地産地消の推進

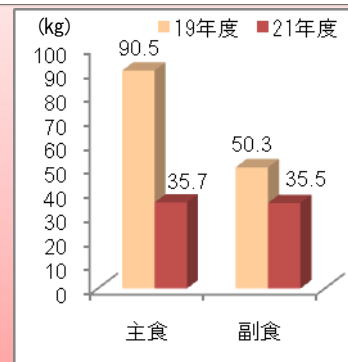
地元の野菜の利用率は、20年度は前年の1,225kgから10倍以上の13,765kgに増加した。

21年度は1月の時点で昨年度の数量を超え、特に冬場はすべての野菜を地元産で賄える日も増えている。

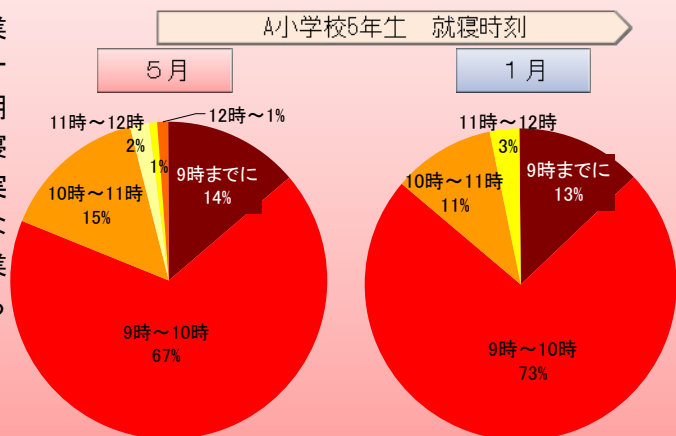


### 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

学校給食において、日本型食生活を残さず食べる児童生徒が増え、残食率全体でも平成21年度はさらに、小学校で平均5~6%、中学校で10%前後と減少している。洋風の副食を減らしたこともあり、シチューや揚げ物など好みの副食だけを食べることはなく、ごはんや野菜等の残食の減少も著しいところから、全体において、栄養バランスのとれた食べ方が身に付いてきたと考えられる。



5年生に「しっかり食べよう朝ごはん」の授業を実施した。5月と1月に実施した食生活アンケートでみると、授業を行った学校においては、朝食の摂取率が3%高まったばかりではなく、就寝時刻も僅かではあるが改善されている。授業を実施しなかった学校にはほとんど改善が見られなかったことからすると、受配校と連携した授業は生活リズムの改善にも成果があったと考えられる。



### 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

各受配校の食育に関する教育計画作成段階で、栄養教諭が参加することによって、年間指導計画に各校の実態に応じた支援ができれば良かったが、推進事業の取組決定の時期等が遅れ、各校の食育コーディネーターと組織的な連携が十分にできなかった。

- ・すべての受配校で食育の授業等が実施できず、残食の減少率にも差がみられた。
- ・地域の食材のよさを見守る児童生徒や保護者へ十分に伝えることができなかった。