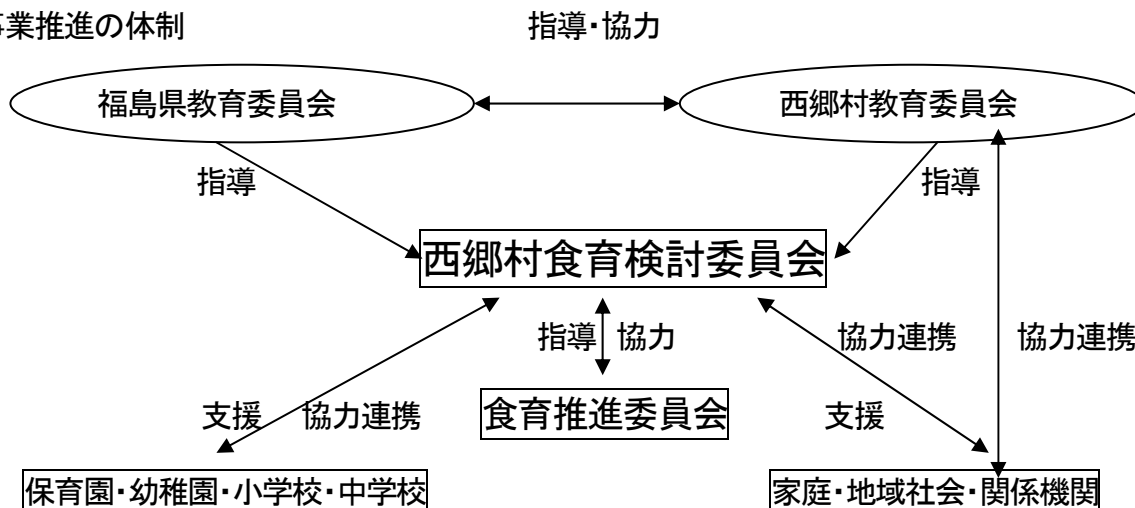





# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	福島県
推進地域名	西郷村

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

テーマ1	学校給食を生きた教材として活用し、食に関する指導を充実させるための方策
<p><b>1 食育授業研究会</b></p> <p>(1) 第1回 西郷第二中学校 (9月25日)</p> <p>① 参観授業 2年1組 学級活動「お弁当の日のお弁当の献立を考えよう」</p> <p>② 事後研究</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 担任・家庭科教諭・栄養教諭それぞれの専門性を生かした授業であり、チームプレイがよかった。</li> <li>○ 年間計画にもとづき、地域学校を取り巻いて食育推進しているのがすばらしい。</li> <li>○ パワーポイントや手作りの冷蔵庫・お弁当など視覚に訴える教材や資料の活用が効果的であり、指導案には見えない子どもたちの活躍があった。</li> <li>○ ねらいが一貫していて、担任のまとめがすばらしかった。</li> <li>○ 学級活動と家庭科での取り扱いが問われる内容だったが、自己課題に改善を加える集団思考と自己決定があったので学級活動としてよい授業であった。</li> <li>● 昨年のお弁当の写真やコンビニ弁当をもとにもっと集団思考をさせてもよい。</li> <li>● 課題やめあてはきちんと板書すべきである。</li> <li>● 季節の食材や旬を教えることも大切である。</li> </ul>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	
<p>(2) 第2回 小田倉小学校 (10月9日)</p> <p>① 参観授業 1年1組 学級活動「なんでもたべよう」</p> <p>② 事後研究 ○ 元気な児童がいて、TTの楽しさがわかる楽しい雰囲気の授業であった。</p>	

- 本日の給食の残菜や使われた食材の実物提示、ブラックボックス・紙芝居などリアルな提示が生きていて、表情も豊かで生き生きとした授業であった。
- 集団思考の場面が多く、すでに内容を理解している児童も共通に取り組めた内容であった。
- 最後のまとめに紙芝居を見せたがなくてもよかった。



①参観授業 4年1組 学級活動「バランスよく食べよう」

②事後研究 ○ チームティーチングでの授業の際に、T1、T2の登場が自然で絶妙なタイミングでよかった。

- 発達段階に応じた内容で、お弁当の日に向けての取り組みとしてはよかった。
- 学年に応じた発問や話し方、言葉の選び方がすばらしい。
- 「骨が折れやすい」は「骨が丈夫になる」、「疲れやすい」は「元気がでる」などポジティブな表現の方がよい。
- 料理から入っている食材がイメージできず、食材と料理の区別がわかるような手だてが必要である。
- 母子家庭・父子家庭があるので、言葉には注意を払わなければならない。
- 冷凍食品や素材としての冷凍食品の使い方も指導すべきである。

2 全小・中学校に食育コーディネーターを位置づけ、連絡調整を図りながら食の指導の充実に努めた。

3 食育授業

幼稚園1園・小学校5校・中学校3校の食育コーディネーターと連絡調整を図りながら、学級活動・生活科・家庭科・総合の時間等に全クラスにおいて養護教諭等、食に関する専門家を活用したチームティーチングにより食に関する授業を実施した。

また、「だれでも先生」として地域の教育力を活用した。給食センター調理員や生産者である学校給食協力会の方々や豆腐製造業者、ポテト加工組合の方々等の専門家を講師として授業を実施し、プロの技や考え方を直接児童生徒に教えていただいた。子どもたちの興味関心はもちろんのこと生涯心に残る体験となっている。



〔給食センター調理員〕



〔秋山とうふ店主〕



〔学校給食協会会長〕



〔学校給食協会会員〕

4 学校給食の活用

(1) 特色ある「にしごうマクロビ給食」を取り入れた授業

**にしごうマクロビ給食の特色**

- ① 五穀米に、粟や黒米や雑穀等を入れた **ご飯を週4回**食べています。
- ② 魚や野菜や大豆や豆腐が豊富に入った **和食中心のおかず**を食べています。
- ③ 学校給食協力会や学校農園でとれた新鮮で安全な野菜を積極的に取り入れて、**地産地消**をすすめています。
- ④ スルメや小魚など **塩やあごを丈夫にするカミカミ食材**が毎日ついています。

**にしごうマクロビ給食の特色**

- 週4回のご飯給食  
雑穀ごはん(七穀、麦、黒米)  
はい芽米・にこにこパン(米粉パン)
- 和食中心メニュー  
魚料理・たつぷり野菜・お豆と豆腐品
- 地産地消  
学校給食協会  
学校農園
- カミカミ食材

はやおき  
あいさつ  
あさごはん

## (2) 給食指導資料「いただきま〜す」の配布

その日の献立のねらいや「にしごうマクロビ給食」の特色、村内で採れた野菜や野菜を届けてくれた学校給食協力会の方について毎日知らせ、食材に関心を持ち感謝の心で食べることができるようにした。

№145 2009.12.18(金)

### いただきま〜す!

**にしごうマクロビ給食の特色**  
 ①胚芽米に、玄や黒米や雑穀等を入れたご飯を週4回食べています。  
 ②魚や野菜や大豆や豆腐類がたっぷり入った和食中心のおかずを食べています。  
 ③学校給食協力会や学校農園でとれた新鮮で安全な野菜を積極的に取り入れて、地産地消をすすめています。  
 ④カミカミ食材が毎日ついています。

**今日の献立**  
 菜ご飯 牛乳  
 にしごこ納豆  
 切り干し大根炒め  
 豚汁 りんご

●カミカミ食材: 玄米、黒米、雑穀

**献立のねらい**  
 ししごはわかや平野の魚で、鯛(やなび)に粟(ぎ)に煮つけてししゃもも使います。鯛の照りばのうに焼いた魚だからですね。魚は骨を噛むに味が落ちるといわれますが、ししごは炭焼でも味が落ちません。きょうはししゃもをから揚げにしましたが、そのまま焼いたり、フライにしてもおいしいです。卵もジャムジャムと仕上げも甘みもあって、カルシウムもとります。また、骨の材料を煮ただけでは、骨は硬くなりません。実際お湯でゼラチンを取り出し、元氣よく再び運動すると骨のまわりの筋肉がしっかり骨をささぐくまくなります。

**村内でとれた食材**  
 金福さん 大竹さん 和知さん 仁平さん 八島さん 石山さん 余田さん 大竹さん

**ランチトピックス**  
 <日本の味「みそ」>  
 今日、「みそ」のお話です。日本の伝統的な調味料です。みそは、奈良時代の頃から作られ、そのころは「みしょう」などと呼ばれていました。最近では、パンを食べる人も多いようですが、昔、日本の朝食にはごはんとみそ汁が欠かせませんでした。  
 みそは、大豆にこうじと塩を加えて、麹の中で発酵させて作ります。地方によって材料や塩加減が違うので、全国にいろいろな種類のみそがあります。みそは、畑の肉といわれる大豆から作られ、発酵食品なのでとても体に良い食べ物です。日本の伝統食料であるみそを味わっていただきましょう。  
 きょうの豚汁のみそも、もちろん村農協の協力でより完熟したごにのみそです。さやわかやなと豆りが素材の味を引き立てて、さらにおいしい豚汁になっています。

№109 2009.10.26(月)

### いただきま〜す!

**にしごうマクロビ給食の特色**  
 ①胚芽米に、玄や黒米や雑穀等を入れたご飯を週4回食べています。  
 ②魚や野菜や大豆や豆腐類がたっぷり入った和食中心のおかずを食べています。  
 ③学校給食協力会や学校農園でとれた新鮮で安全な野菜を積極的に取り入れて、地産地消をすすめています。  
 ④カミカミ食材が毎日ついています。

**今日の献立**  
 菜ご飯 牛乳  
 ししごのから揚げ  
 おからいり  
 おのみぞ汁 あじおかつ

●カミカミ食材: 玄米、黒米、雑穀

**献立のねらい**  
 ししごはわかや平野の魚で、鯛(やなび)に粟(ぎ)に煮つけてししゃもも使います。鯛の照りばのうに焼いた魚だからですね。魚は骨を噛むに味が落ちるといわれますが、ししごは炭焼でも味が落ちません。きょうはししゃもをから揚げにしましたが、そのまま焼いたり、フライにしてもおいしいです。卵もジャムジャムと仕上げも甘みもあって、カルシウムもとります。また、骨の材料を煮ただけでは、骨は硬くなりません。実際お湯でゼラチンを取り出し、元氣よく再び運動すると骨のまわりの筋肉がしっかり骨をささぐくまくなります。

**村内でとれた食材**  
 金福さん 大竹さん 和知さん 仁平さん 八島さん 石山さん 余田さん 大竹さん

**ランチトピックス**  
 <おからは「から」ではないよ!>  
 おからは、とうふをつくるときのだいたいの残りかすです。しかし、残りかすといっても、その栄養はほかにはできません。食物せんいやカルシウムがたっぷり含まれているのです。食物せんいとおなかのなかをスッキリさせるはたらきがあり、カルシウムは歯をつよくします。夏のはじめに花さくつぎの菜(らのな)に似ていることから、別名「うのはな」ともいいます。  
 西郷村ではだいたいをたくさんつくっていますが、だいたいかつかられる食べ物をみなさんは、どのぐらい知っていますか? 納豆・とうふ・みそ・しょうゆ・あぶらあげ・なまあげ・きなこたくさんあります。その中に、食物せんいたっぷりのおからも入れておいてください。きょうのおからは、西郷村は工務さんからのおからです。

## 5 個別指導

① 食物アレルギーを持つ児童生徒に対し、医師の診断書に基づき、除去食及び代替え食の対応をした。

<主なアレルゲン> 牛乳、鶏肉、かに、えび、ごま、マヨネーズ、そば、卵



② 健康教室で、肥満傾向児とその保護者からの生活や運動・食事等の相談に応じた。

## テーマ2 地場産物の活用又は郷土料理・伝承料理を積極的に取り入れるための方策

### 1 学校給食協力会と連携して地産地消の推進

① 学校給食協力会の会議に参加し、野菜納入について協議

② 目新しい野菜の食べ方の工夫や新しい食材の活用



〔アスパラ菜〕



〔生の芋がら〕



〔山みず菜〕



〔きんじ草〕



〔アマランサス〕



〔とっくり芋〕



〔むかご〕



〔黒米〕



〔有機JAS米〕



〔米粉〕



〔枝豆〕

③ 学校給食試食会の開催

2 JA・村農政課・県南農林事務所・納入業者との連携し、地域食材を生かしたオリジナルメニューを開発

① 豆とみその頭文字をとって名付けた「プロジェクトM」 〔西郷ゆば工房のおから〕 〔おからメンチカツ〕



〔西郷産の大豆と米を原料とした自然醸造の調味料〕



〔にこにこ納豆〕



うの花炒り・おからサラダ・おからハンバーグに利用



農林水産省主催  
地産地消メニューコンテスト  
生産局長賞受賞メニュー  
**雑穀ご飯 牛乳 肉じゃが  
まめみそ  
いんげんのじゅうねんあえ  
ミニトマト**



〔まめみそ〕

② JA より提供



〔ブロッコリー〕



〔トマト・きゅうり〕



〔米粉〕

3 学校農園の収穫作物の活用

学校で栽培した野菜(しいたけ・さやいんげん・じゃがいも・黒米・大根など)を給食センターで買い上げて、学校給食に取り入れた。じゃがいもは1トン以上も届き、いろいろなメニューに取り入れたほか、村内の大豆を入れたオリジナルポテトロッケ(にこにこロッケ)に商品化。



〔羽太小のしいたけ〕



〔小田倉小の大根〕



〔羽太小の黒米〕



〔にこにこロッケ〕