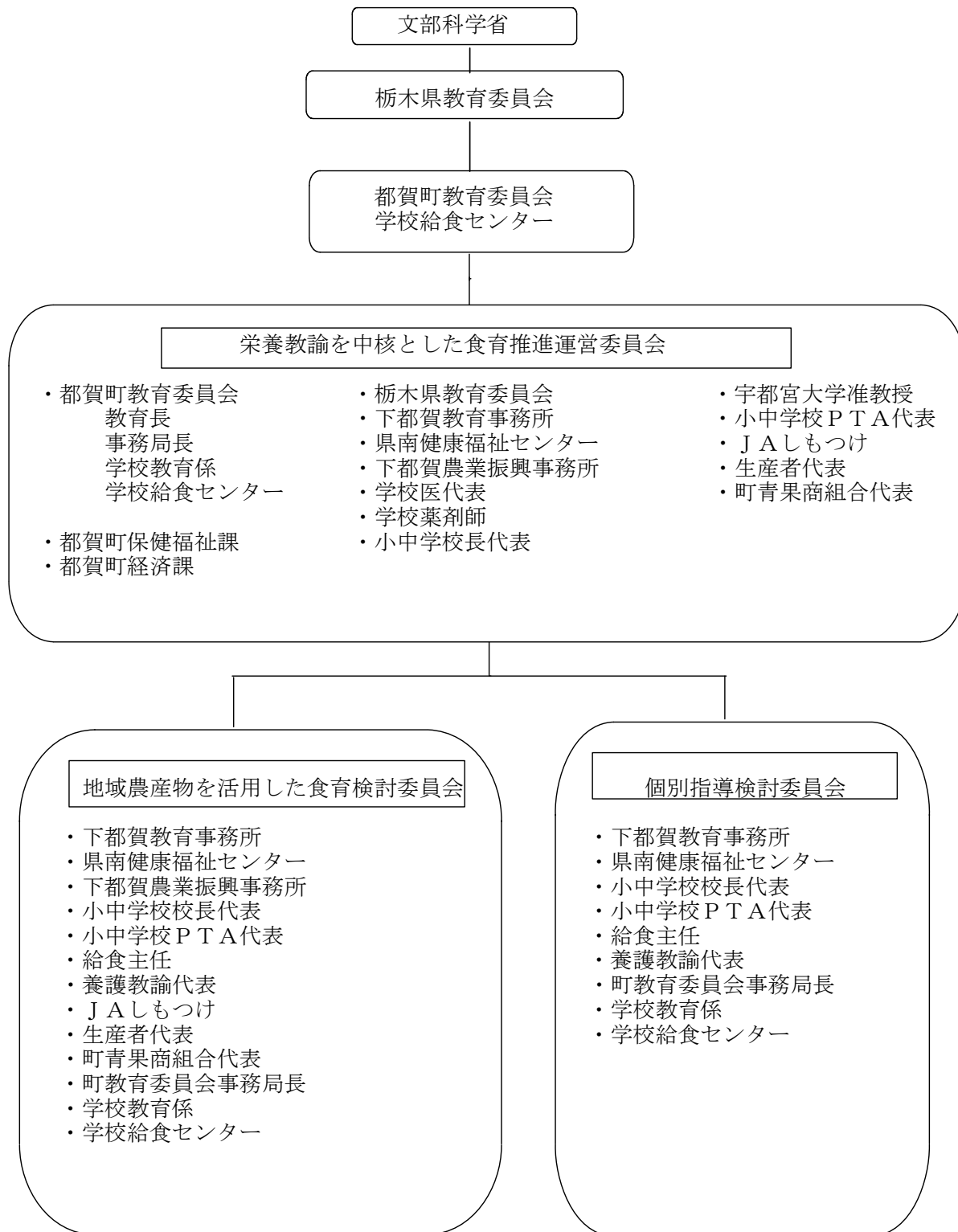


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	栃木県
推進地域名	都賀町(現:栃木市)

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 共同調理場方式における食物アレルギーを持つ児童生徒への代替食提供を充実させるための方策

- i) 代替食の提供実践と体制の充実及び定着
- ii) 代替食提供のための調理委託業者との連携のあり方の研究

本町では、平成19年度の研究をもとに、代替食提供のための施設設備を整備し、今年度4月から代替食提供が可能になった。その時に作成したマニュアルをもとに、就学健康診断時に食物アレルギーについての確認をして、一日入学時に学校長や養護教諭、栄養教諭等の関係職員で面談をして、どんな対応をしていくかを話し合った上、毎月栄養教諭が作成している対応予定表で保護者や学校、調理員と連携をしてすすめている。

～給食センターでの代替食提供の流れ～

【卵と乳とそばのアレルギーを持つ児童で食器も別にしなければならぬ児童の例】

栄養教諭と担当調理員で確認 → 食札のついた別容器に配食 → 間違えないかもう一度確認



受配校でも担当者を決めて確認→家から持参したパン等→自分専用の食器に盛り付ける→食べて片付け



専用の容器や食器は他の児童生徒分とは別の水槽で洗浄し、別の消毒保管庫で保管



【代替食+除去食の提供数】 4月から2月

平成19年度 代替食 0 除去食 50.6%



平成20年度 代替食+除去食 100%
3人に対応 ごまやそば
252料理提供



平成21年度 代替食+除去食 100%
6人に対応 卵や乳等
754料理提供 (2月まで)

調理の例 いか天



普通食は1200食を連続して揚げられるフライヤーで揚げる。
代替食はアレルゲンの入っていない衣や材料で、別鍋の新油で揚げた天ぷらを提供する。

容器も普通食は1クラス全員分一緒にいれる。代替食は別の1人ずつの名前入り容器に入れる。

テーマ2

町の食育推進計画の推進計画と連携し、特に保育園や幼稚園から中学校までの食育を一貫として考えた指導を充実させるための方策

i) 地場農産物供給体制を活用した「生きた教材」としての学校給食実施

地場農産物の品質を良くするために、定期的に指導員、生産者、J A、栄養教諭で学校給食用野菜畑巡回を始めたところ、さらにお互いの共通理解を図ることができた。

ii) 保育園や幼稚園から中学校までの食育を一貫として考えた指導を充実させる

小学校や保育園や食育フェスティバルで地域の力で作った自作の食育ソングで踊り、自作の食育カルタを実施



iii) 家庭や地域へ情報発信 iv) 生産者との交流会

v) 伝統的な日本文化である稲作・米食の理解を深める

地元産米をよりおいしく提供するために9月から家庭用炊飯器を活用した方法を1校導入したところ、残食も減り大好評だったため、給食センターに炊飯施設の増設をして、さらには、週3回だったごはん給食を週4回にして、2月1日に全校実施に至った。

1月28日(木) 給食センター炊飯施設増設完成

センターの南側に増設 102 台の炊飯器

検収室で無洗米納品→米庫で保管し米櫃へ→調理室で計量



→水を入れる → 確認して各学校へ配送しスイッチオン→児童生徒が配膳し食べる



VI) 郷土食について理解を深める

vii) 教育ファームの実践

今年度は技術・家庭科の技術分野の生物育成で中学校3年生全員がかぼちゃとにんじんを栽培し、家庭分野でそれを使った調理実習、さらに、総合的な学習の時間(都賀中は縦割りゼミ方式)で「都賀町の新メニュー作成」をテーマに探究し、新メニューが完成し、文化祭で発表、学校給食でも提供した。

技術・家庭科の技術分野の様子

かぼちゃの苗うえ → かぼちゃ収穫 → 販売 → マルチはがし



かぼちゃプリンづくり → 給食で提供 → J Aがかぼちゃまんじゅうにして給食無料提供 → にんじん種まき



にんじん畑草取り → 収穫 給食提供 → 保育園児も収穫 → にんじんクッキー作り



生徒の感想

学校給食や J A のかぼちゃまんじゅうで自分たちが作ったかぼちゃをいろいろな人が食べているだと思うと嬉しかったです。それから、そのかぼちゃを自分達でおいしく調理できて良かったです。

総合的な学習の時間の様子

「調べ学習→調理」を何度も繰り返し、新メニュー完成 → 文化祭で発表



人参とかぼちゃのクッキー



キャロップキンコロッケ



キャロップキン
コロッケは学校給食提供



かぼちゃのドーナツ



スフレパンキンケーキ



その日はコロッケ開発をした生徒が残食を気にしてコンテナルームへ自ら来た。
「やったー！残ってないね。おいしかったからだ。でも、僕たちが料理した方が、もっとおいしかったけどね。」とにくいことを言って、目を輝かせていた。

テーマ3

個別指導を充実させるための方策

i) 個別指導の実践

食物アレルギーを持つ児童や保護者とは、食物アレルギー対応マニュアルを作成して、個別指導の充実を図っている。特に保護者の方と栄養教諭もいつでも連絡を取り合える体制にしてあるため、保護者からの問い合わせや「乳アレルギーでも食べられるバターを見つけました。」「このそうめんなら食べられるのですが。」等のご意見にもすぐに対応でき保護者の方との良好な関係づくりができています。

さらに今年度からは、年度末にアンケートをとり、必要な児童については、面談をする方式を取り入れたところ、保護者が担当医に相談をして、付加試験を実施して、食べられるものが増えた児童が何人かいた。食物アレルギー対応についても、計画し実行しただけではなく、評価をきちんとして次へのステップへと進むことができた。さらには、専門医の先生とも連絡を密にとれる関係作りができた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

※ 先進地視察の結果

福島県西郷村

町バスで運営委員と検討委員全員で視察。村全体での地産地消や食育がすばらしく、特に生産者との連携が参考になり、委員全員の共通理解を図ることができた。

滋賀県竜王町

学校給食センターにおける家庭用炊飯器を使ったおいしいごはん提供の実際を参考に本町でも実施している。

※ アンケート集計により見えてきた傾向など

- 1 教育ファームでかぼちゃプリンの調理実習をした後のアンケート結果から体験的な学習は大切と思われる。

技術家庭科

- ・買ったものとはまた違う、あたたかさがあった。
- ・都賀町のものはなんでもおいしくできる。
- ・料理でその野菜を使うとき感動しました。
- ・野菜は苦手だけど食べられた。
- ・自分で育てたものだから、ちょっとぐらい形が変でもちゃんと育ったことがうれしかったしおいしかった。

総合的な学習の時間

- ・みんなで考えたり、話し合ったりして作るものを決めたりといろいろ大変でした。前回の反省を次に生かすことができた。みんなで協力して作ったかぼちゃドーナツはおいしかった。まだ足りないところもあるけれど、この反省を生かしてもっとおいしくしたい。
- ・僕たちは何度も失敗を重ねて、やっとケーキが完成した。その時はとても嬉しく、とても嬉しかった。やって良かった。
- ・やればできる自分を発見した。次も、とにかく難しことに挑戦したい。
- ・農業はこれからの日本を救っていくものだと思います

- 2 食物アレルギーを持つ児童と保護者からの手紙から、学校給食における食物アレルギー対応は必要と思われる。

児童から

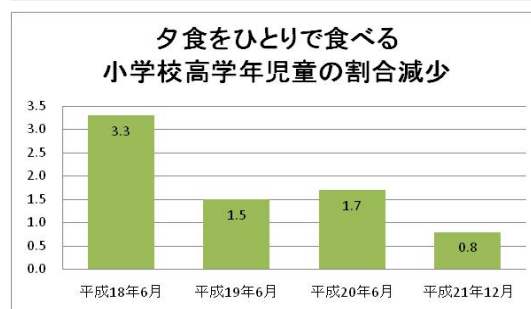
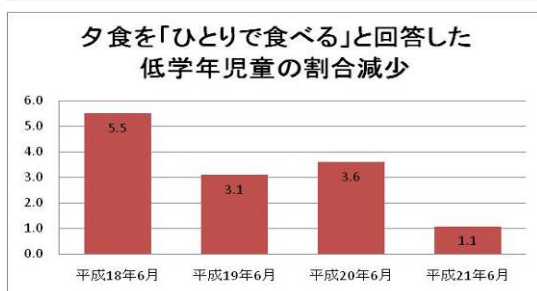
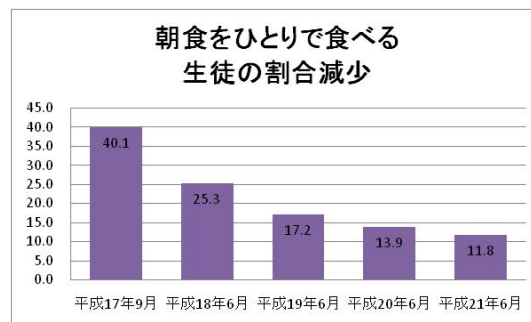
「おきゅうしょくがおいしい。みんなといっしょにたべられてうれしい。」

保護者から

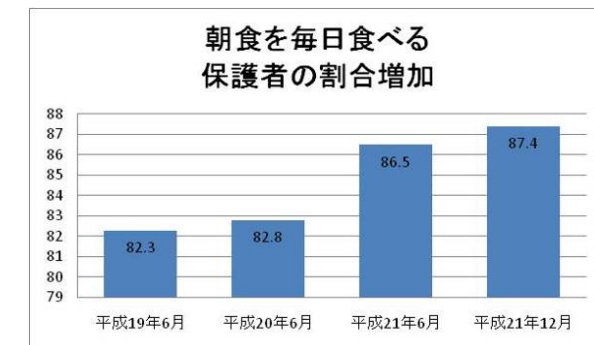
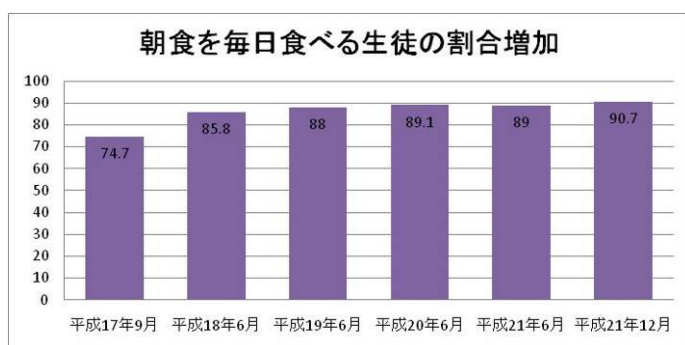
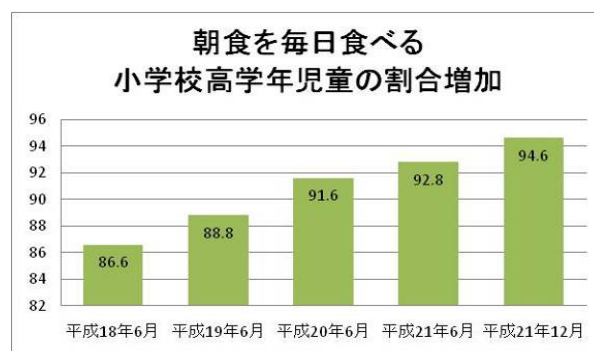
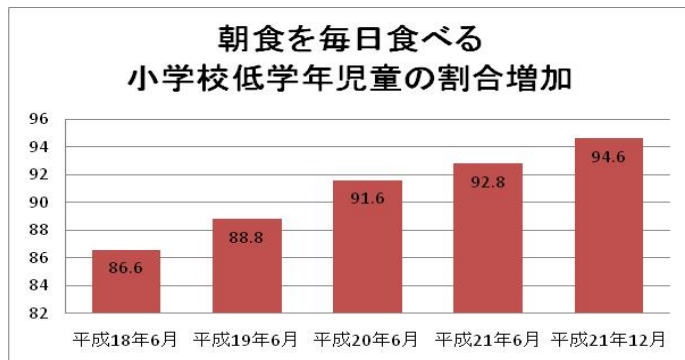
「給食が食べたいという子どもの願いを叶えることができ、本当にうれしいです。学校生活での給食の時間というのは、とても楽しみなものです。他の子ども達と気がねなく給食の時間を過ごせていることに大変感謝しています。家で作る味と違う味に出会えることも、食材の限られた子と親にとってとてもありがたいことです。」

数字で変化のあった事項について

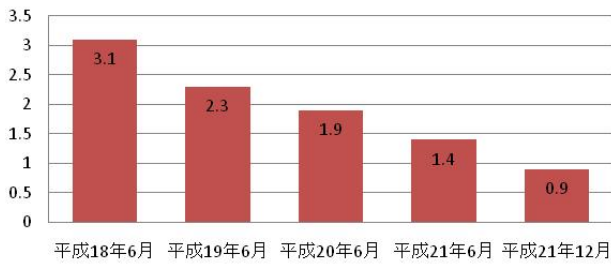
1 孤食（ひとり食べ）減少した



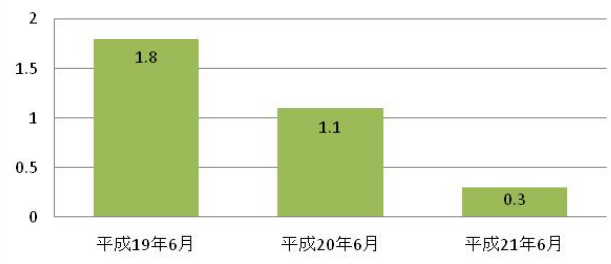
2 朝食を毎日食べる人の割合が多くなり、ほとんど食べない人の割合が減少した



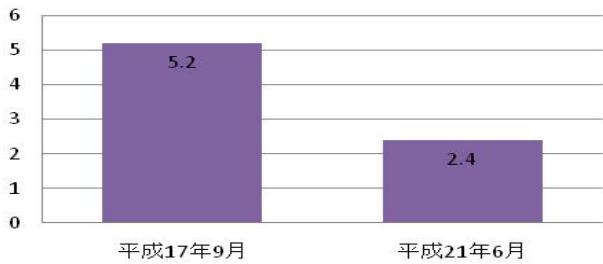
朝食をほとんど食べない
小学校低学年児童の割合減少



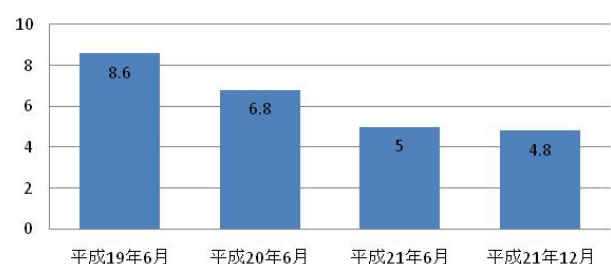
朝食をほとんど食べない
小学校高学年児童の割合減少



朝食をほとんど食べない
生徒の割合減少

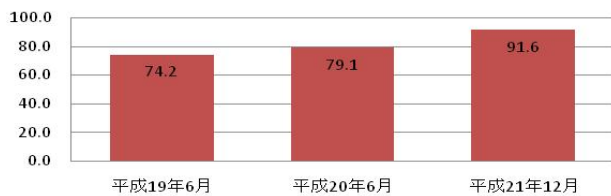


朝食をほとんど食べない
保護者の割合減少

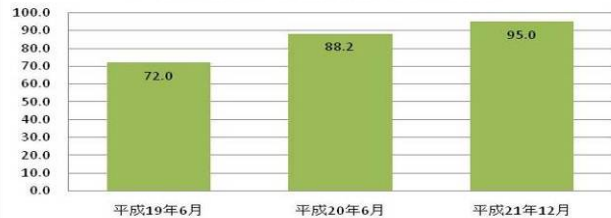


3 給食の材料として地元でとれた農産物を使っていることを知っている人の割合が増加、
食育の日を知っているや食育を意識している保護者の割合も増加した

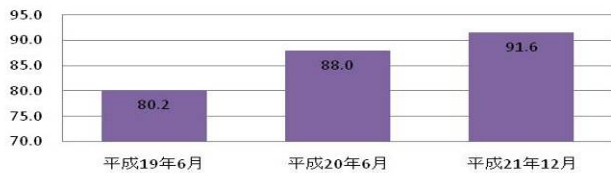
給食の食材として地元でとれた
農産物を使っていることを知っている
小学校低学年児童の割合増加



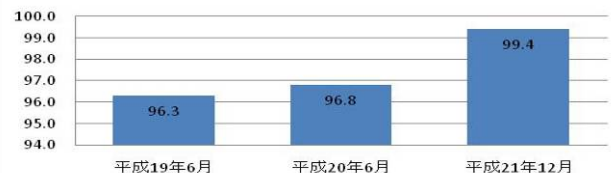
給食の食材として地元で取れた
農産物が使われていることを知っている
小学校高学年児童の割合増加



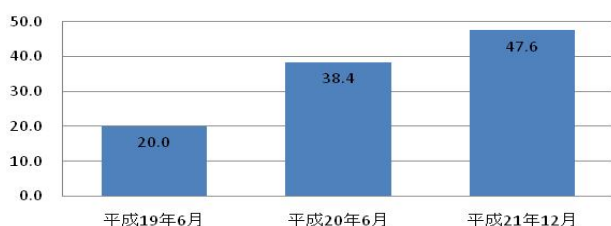
給食の食材として地元で取れた農産
物が使われていることを知っている
生徒の割合増加



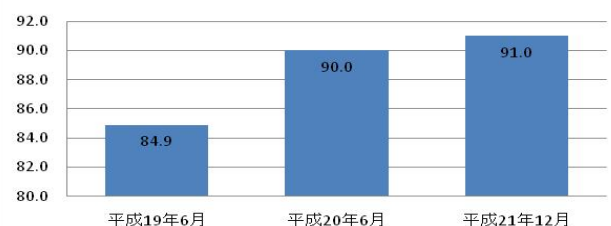
給食の食材として地元で取れた農産
物が使われていることを知っている
保護者の割合増加



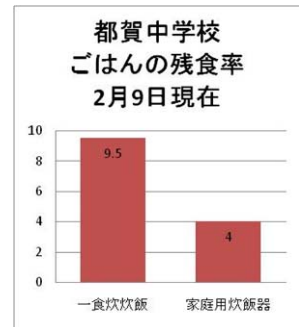
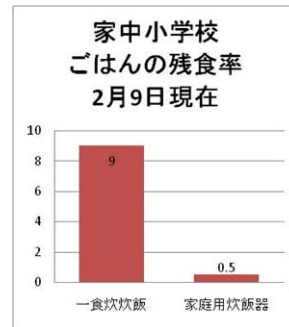
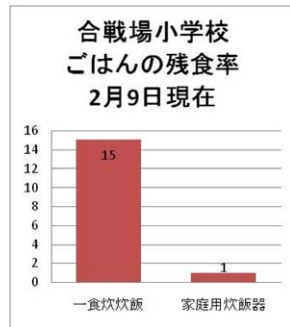
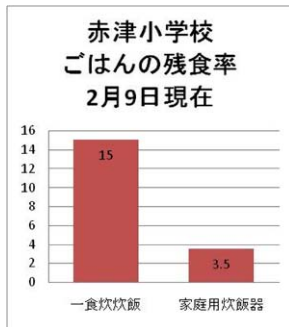
食育の日を知っている
保護者の割合増加



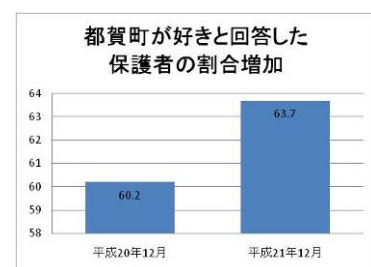
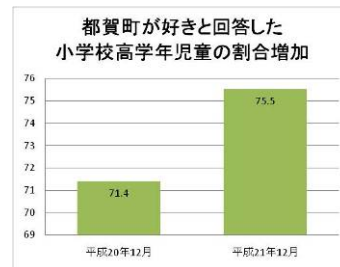
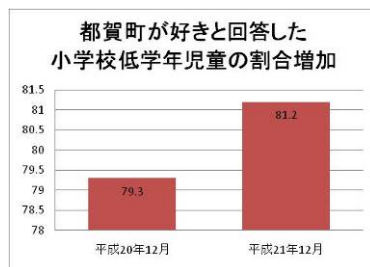
食育を意識している
保護者の割合増加



4 ごはんの残食率が減少した



5 都賀町が好きと回答した割合が増加した



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 1 食物アレルギーを持つ児童と保護者への対応と、専門医の先生との関係作りができた。
- 2 地元産のおいしいコシヒカリをよりおいしく提供するために家庭用炊飯器を活用した方法を導入し、おいしいと大好評で、残食が減った。おいしい体験はなによりの食育だと思う。
- 3 中学校3年生全員が技術・家庭科の技術分野の生物育成でかぼちゃとにんじんを栽培し、家庭分野でそれを使った調理実習、さらに、総合的な学習の時間（都賀中は縦割りゼミ方式）で「都賀町の新メニュー作成」をテーマに探究したこと。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 1 地元の農産物を学校給食で活用することは、安心でおいしく、なによりも、地域のみんなで子ども達を育てていて、子ども達もそれを感じて給食を食べている。しかし地産地消を実施するためには、農家（生産者）が減ってしまうと難しくなる。今までは、「子どものために」という地元農家の方に甘えすぎているのかもしれない。儲からない農業経営では、生産者は増えないが、給食費の枠も決まっている。今後のどうしていきべきかを関係者などと連携して考えていきたい。
- 2 技術家庭科の生物育成の授業は教科の目的を抑えることと、時間と天候に左右されてしまうことなどの難しさがあるが、効果もたくさん検証できた。来年度は、生徒がもっと探究できるような授業を学校と地域連携のもと考えていきたい。
- 3 家庭用炊飯器のごはん提供は、かなりの効果があがったが、場所や電気量、衛生面の確保などに、高額な予算が必要である。