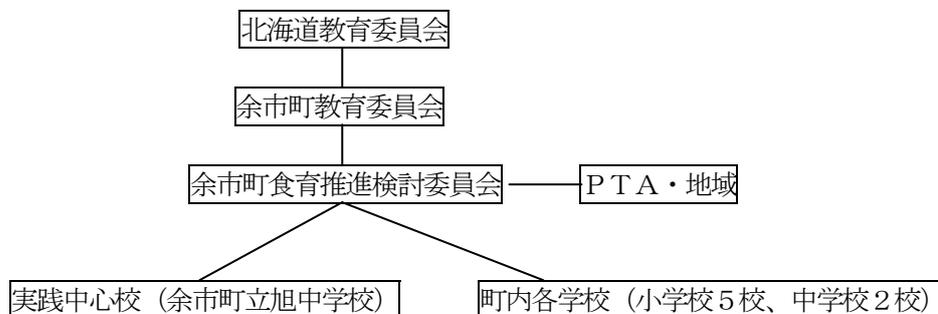


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	北海道
推進地域名	余市町

## 1. 事業推進の体制



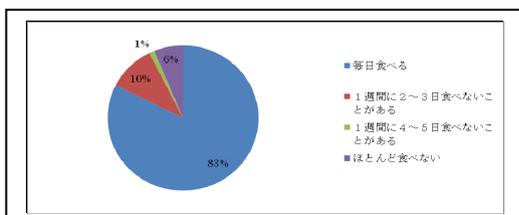
## 2. 具体的取組等について

### 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) 生徒及び保護者に対するアンケートの実施

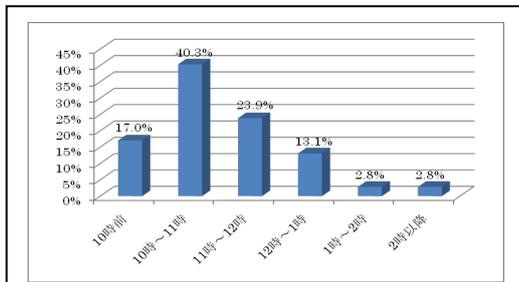
生徒の食生活の実態を把握し、指導に生かすため、実践中心校である余市町立旭中学校において、食生活に関するアンケートを実施した。また、保護者と生徒との食生活に対する考え方の違いを把握するため、保護者アンケートも実施した。

アンケート結果から、朝食を食べない生徒や間食のとり方に問題がある生徒など、実態が浮き彫りとなり、家庭での生活習慣の改善が必要であることが明らかになった。とりわけ、就寝時刻に関する調査項目から、生徒と保護者に意識の差があることが明確となり、学校と家庭が連携した指導の充実が必要である。



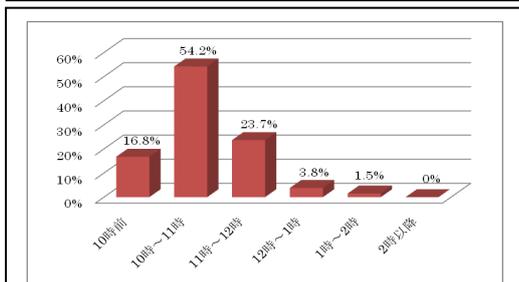
#### <分析①：あなたは、朝食を食べますか (子ども) >

朝食の欠食率は17%であった。朝食をとっていない子どものほとんどが、「時間がない」「食欲がない」との理由であった。また、朝食をとっている場合でも、その食事内容については簡単な組合せが多く、栄養バランスに問題があった。



#### <分析②：あなたは、いつも何時頃寝ますか (子ども) >

朝食欠食の要因として、夜型の生活リズムが挙げられる。生活リズムが夜型で、10時以降に、食事をとるなどの状況が見られた。



#### <分析③：あなたのお子さんは、いつも何時頃寝ますか (保護者) >

子どもの就寝時刻を把握していない保護者が多くいることから、生活習慣について、学校と家庭とが連携した指導がより一層必要であることが明らかとなった。

## (2) 生産者を交えた給食試食会の実施

P T A給食委員会が主催となり、保護者に食の重要性を意識してもらうため、生産者を交えた給食試食会を実施した。生産者からは、消費者が安心して食べることができ、喜ばれるものを目指して生産していることや、食べることはすべての活動の源であり、生きることでもあることなどが話され、生産者の強い思いや願いが伝わる内容であった。その後、余市産の食材を使った給食の試食を行った。

栄養教諭から、新鮮な食材や素材の味を引き立たせ、生産者の顔が見える安全で安心な地場産物を活用した献立について説明した。

### 〈参加者の感想〉

- ★ 地場産の物を使っているのが、とても安心して食べられました。
- ★ 講師の方の野菜づくりに対する熱意を聞くことができ、大変良かったです。
- ★ とても温かく、美味しかったです。講師の方がつくられたサクランボが甘かったです。
- ★ 毎日おいしい給食をつくっていただきありがとうございます。子どもたちも毎日、残さず食べています。これからも栄養満点で美味しい給食をつくってください。
- ★ 味付けが参考になり、家庭でも取り入れたいです。



【試食会の様子】

### 〈給食試食会の成果〉

- ・給食試食会を通して、生産者の思いを保護者に伝えることができた。
- ・保護者に対して行ったアンケートから、給食の味付けや量について、参考となる意見をもらうことができた。

## (3) 食に関する授業実践

アンケート結果から明らかとなった、朝食を食べない生徒の生活の改善などを図るため、朝食の大切さを理解させ、自ら進んでよりよい食事をとろうとする意欲をもたせることをねらいとした授業を実施した。



- 実施日 平成21年8月27、28日
- 生徒 余市町立旭中学校第2学年1組、2組
- 単元名 「朝食の大切さについて考えよう」(学級活動)
- 指導者 学級担任、栄養教諭
- 内容

自分が普段食べている朝食を振り返り、給食の献立を参考として、主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスのとれた朝食を考えさせた。その後、朝食をきちんと食べるために、自分が実践できる目標を立てさせ、継続することの大切さについて指導した。

今後は、家庭科などの教科との関連や、学校と家庭と連携した取組の充実が課題である。

### 〈主な子どもの学習活動〉

- ・前日の給食のメニューを「主食」「主菜」「副菜」に分類し、学校給食は、栄養のバランスを考えた食事であることを理解する。
- ・家庭で実践することを目指し、グループごとに、栄養のバランスがとれた理想的な朝食のメニューを作成する。
- ・これまでの朝食の内容を振り返るとともに、今後の朝食について、改善すべき点やこれから工夫していきたいことをまとめる。

〈指導内容〉

- ★ アンケートの結果から、朝食の摂取状況を知らせる。
- ★ これまでの朝食の内容を見直す。
- ★ 朝食の大切さに気付かせるとともに、望ましい食生活について理解させる。
- ★ 家庭において、学んだことを実践していこうとする態度を育成する。

〈子どもたちの声〉

- ★ 学んだことを家族に話し、食生活の改善に役立てていきたい。
- ★ 朝食を食べるのが楽しみになった。
- ★ 朝食を抜くことが多かったので、今度からは、気を付けていきたい。
- ★ これからは、主食・主菜・副菜をバランスよく取り入れていきたい。

**テーマ2 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) プロのシェフによる料理講習会の実施

- 実施日 平成21年8月5日(水) 午前9時～12時
- 会場 余市町中央公民館
- 参加者 学校給食調理員24名
- 内容

余市町の地場産物を活用したメニューを工夫するとともに、素材がもつ味を引き出すため、イタリア料理店の佐藤世志明シェフの指導の下、料理講習会を実施した。

講習会で教わった豚肉のカツレツやズッキーニのマリネなどのイタリア料理を、給食の献立にも取り入れている。



【料理講習会の様子】

〈料理講習会の成果〉

- ・イタリア料理のハーブの使い方を学び、味を確かめることができた。
- ・料理を実際に作ってみると、イメージと違うことに気づき、今後の調理の参考になった。
- ・学んだメニューを給食の献立に活用することができた。

(2) プロのシェフによる講演会の実施

- 実施日 平成21年8月5日(水) 午後2時～3時30分
- 会場 余市町中央公民館
- 参加者 町内教職員、PTA会員55名
- 内容

学校、家庭、地域が連携した取組を進め、食育への意識を高めるため、午前引き続き佐藤氏を講師として、講演会を実施した。

佐藤氏からは、「昨日の食卓と今日の成長」と題した講演の中で、幼いころから父親の厳しいしつけによって、食事のマナーや礼儀を教えられたこと、食卓は人の命をつなげる場であり、子どもを成長させる場でもあることなど、食育につながる話を聞くことができた。



【講演会の様子】

〈講演会の成果〉

- ・食育と子育てをテーマとしたことにより、家庭や地域に対して、食の大切さや望ましい食習慣などについて、意識の高揚を図ることができた。
- ・管内のプロの料理人を講師に招いたことにより、地場産物についての関心を高めることができた。

### (3) 食育パンフレットの作成と配布

食育パンフレット『食育だより』を作成し、町内の小、中学生をもつ保護者に配布した。朝食をとることや食事のバランスをとることの大切さなどを啓発するとともに、食育のために学校給食調理員の技術向上と地場産物の活用を図っていることなども伝え、安全で安心な食の取組に理解を求めた。



## テーマ1～2に共通する具体的計画

### (1) 生徒アンケートの結果

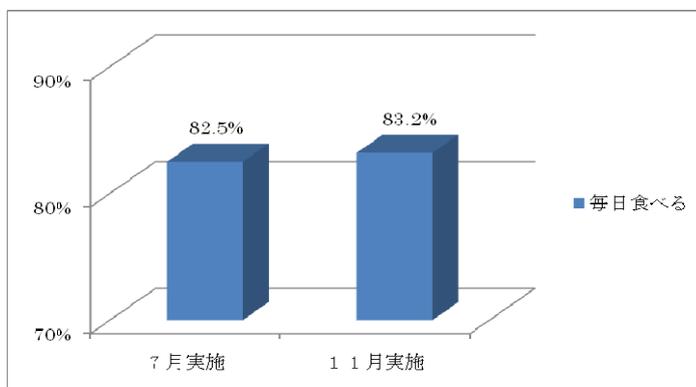
- 朝食を食べない生徒の割合は17%であった。また、朝食をとっている生徒でも、朝食の内容に偏りがみられ、その内容についても簡単な組合せが多く、栄養バランスに問題があった。

### (2) 生徒アンケートの分析と改善の方策

- 朝食を食べない理由は、「時間がない」「食欲がない」というものである。生活リズムが夜型の傾向を示しており、午後10時以降に間食や夜食をとっている生徒がいることが分かった。
- 嫌いな物でも「がまんして食べる」という生徒が多く、地域の特産物に対する関心は高い。
- 学校給食を教材として活用し、食に関する判断力を高め、食の重要性を理解させる取組を家庭、地域と共に推進する必要がある。

## 数字で変化のあった事項について

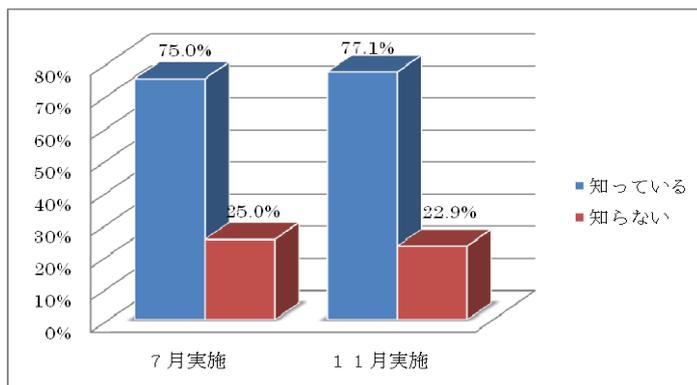
### 【ア あなたは朝食を食べますか】



朝食について、毎日食べると回答した子どもが、82.5%から、83.2%と0.7ポイントの増加にとどまっていた。

結果的には著しい変容は見られなかったが、授業実践を通して、朝食の大切さに気付き、栄養のバランスを考えて食事しようという態度を育成することができたことから、家庭における実践力の向上を今後の課題としたい。

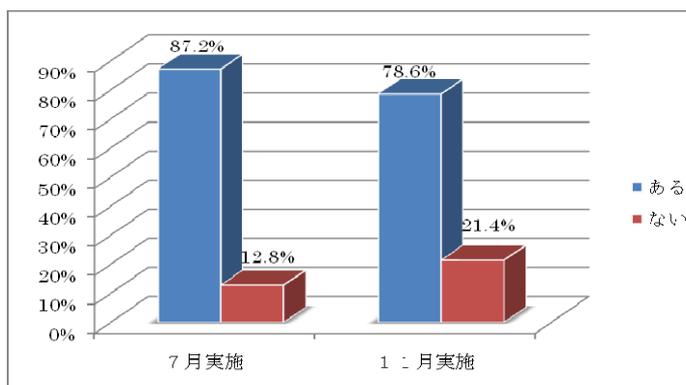
### 【イ あなたは余市町の特産物を知っていますか】



余市町の特産物について知っていると回答した子どもが、75.0%から77.2%と2.2ポイントの増加にとどまっていた。

地場産物を給食で食べやすいように調理して提供したり、生徒会の衛生委員が学級で地場産物について紹介したりするなどの取組によって、地場産物や料理への関心が高まった。

### 【ウ あなたは嫌いな食べ物がありますか】



嫌いな食べ物があると回答した子どもが、87.2%から78.6%と8.6ポイント減少した。

地場産物を給食に使用するとともに、給食調理員の思いを伝えたことにより、給食が身近なものとなり、苦手な食品も残さず食べようという意識が生まれた。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

### (1) 目標の明確化

食に関する指導を通して生徒の自己管理能力をはぐくむため、事前アンケートの結果から学校における食に関する指導目標を設定したことにより、栄養教諭を中心とした具体的な指導内容が明確になるとともに、家庭や地域と連携した取組も充実することができた。

### (2) 食に関する全体計画の作成

学校教育活動全体の中で計画的、系統的な指導ができるようにするため、食に関する指導の全体計画を作成した。このことにより、各教科の内容と食に関する指導内容との関連が明確になるとともに、全教職員が協力して指導できるようになった。

### (3) 教職員の共通理解を図った取組の実施

食に関する指導について、栄養教諭から、「給食を通して、正しい食生活の在り方と望ましい習慣を育て、健康の増進を図るとともに衛生的、能率的に給食活動のできる生徒の育成に努める。」という基本方針を示し、朝の打合せや会議等において情報提供を積極的に行ってことにより、学校における食育の推進について、教職員の共通理解のもと、学級活動、給食の時間、生徒会活動などにおいて具体的な取組を実施することができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- (1) 管内や全道の栄養教諭、学校栄養職員と連携し、情報交換を積極的に行い、食に関する指導を充実させる。
- (2) 栄養教諭の一層の活用など、校内体制を整備し、指導内容の充実に努める。
- (3) 健康的な食生活の在り方や望ましい食習慣を計画的に身に付けるよう、小、中学校の連携を図り、子どもの実態に基づく食に関する情報を家庭に対して、積極的に発信していく。
- (4) PTAの組織や地域人材を積極的に活用するなど、地域ぐるみで食に関する指導を充実させる。