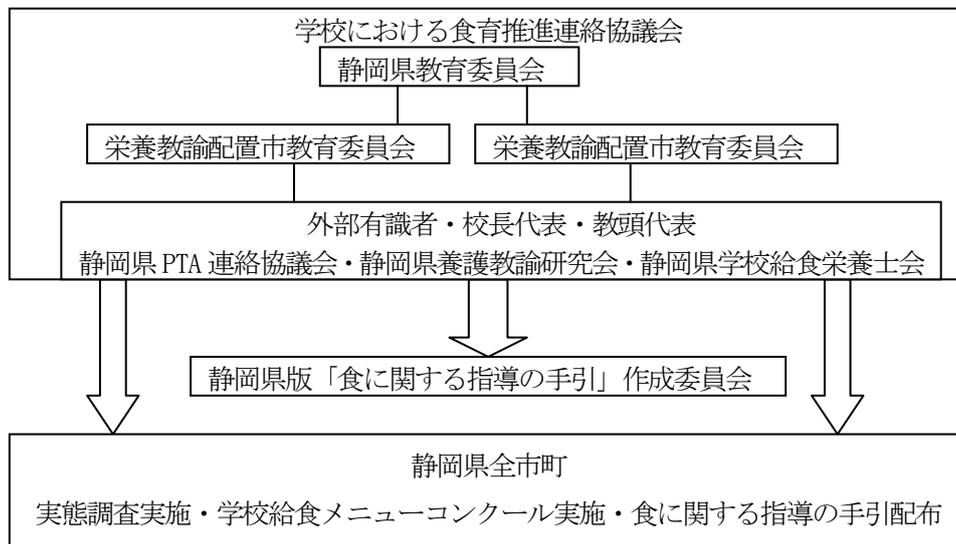


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	静岡県
推進地域名	全県

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 学校における食に関する指導の普及啓発のための取組

1 静岡県版「食に関する指導の手引」の作成

(1) 趣旨・日程

すべての学校において、栄養教諭等を中核としながら、全教職員が一体となった取組のもとに食に関する指導を実施することができるよう、取り組む際の指針となる手引書を作成中である。作成委員会を年間5回程度開催し、栄養教諭を中核とした実践を中心としながらも、県内に広く事例を求め、校種や発達段階に対応した内容を検討している。

作成委員会の開催日と検討内容は、以下のとおり。

- 第1回作成委員会 平成21年 5月 1日(金) 編集方針の検討、骨子案の検討、執筆分担
- 第2回作成委員会 平成21年 7月 14日(火) 骨子案の検討、掲載実践事例等の検討
- 第3回作成委員会 平成21年 8月 13日(火) 各執筆内容の検討、掲載事例等の検討
- 第4回作成委員会 平成21年 9月 10日(木) 各執筆原稿の検討
- 第5回作成委員会 平成21年 11月 12日(木) 各執筆原稿の校正

作成委員会で作成した「手引き」の内容は、「学校における食育推進連絡協議会」において様々な立場から協議を行った。

(2) 掲載内容

- ア 静岡県の食生活に関する児童生徒の実態
- イ 静岡県の学校における食育推進の基本方針
- ウ 学校における食育推進体制
- エ 学校における食に関する指導事例
 - ・授業と関連させた指導
 - ・校内連携による食に関する指導
 - ・家庭・地域との連携による指導
 - ・特別支援学校における指導 等

(3) その他

県内全公立小中学校・高等学校・特別支援学校及び私立諸学校等に配布。

テーマ2

学校給食を通じた食習慣改善指導のための取組

1 「親子で作る学校給食メニューコンクール」の開催

- (1) 趣 旨 栄養教諭等の指導により、栄養バランス等に優れた学校給食献立を応募することを通して、親子で食について考えることにより、望ましい食事内容の普及啓発を図る。
- (2) 対 象 県内の全公立小中学校（特別支援学校を含む）
- (3) 応募内容 学校給食の献立に使用できる料理、地場産物を活用した献立等、各家庭からの応募作品を、栄養教諭等が必要に応じて指導する。
- (4) 経 過

平成21年5月1日（金）開催通知送付

応募状況

ア 応募総数 79点

イ 部門別応募状況

・小学生の部 66点

・中学生の部 13点

平成21年7月 6日（月）～平成21年7月13日（月）第1次審査（書類審査）

平成21年7月15日（水）第1次審査結果送付（12作品を選出）

平成21年7月22日（水）第2次審査結果送付

平成21年8月18日（火）第2次審査会 静岡県男女共同参画センター生活関連実習室

・第1次審査を通過した12点から、教育長賞1点、優秀賞3点、優良賞8点を決定。

- (5) その他 優秀作品はレシピ集として発行し、県内全小中学校（特別支援学校を含む）に配布。



教育長賞
「野菜とまぐろの竜田揚げのオ
ニオンソースがけ」

2 食育啓発リーフレットの作成・配布

- (1) 趣 旨 各学級担任が栄養教諭等と連携しながら子どもの朝食摂取状況を指導できるリーフレットを作成・活用し、食生活の改善を図るとともに、実態を調査集計し、栄養教諭等と連携した食育指導の成果を検証する。
- (2) 対 象 全公立小学校5年生及び中学校1年生（中学校入学後に摂取率が急に低下する傾向にあることから早期の啓発と意識向上を考慮した。）
- (3) 調査時期 II期に分けて活用している。I期を6～7月頃、II期を11～12月頃とし、栄養教諭・学校栄養職員と連携した各学校における指導の成果を検証。
- (4) 結 果 「数字で変化のあった事項について」に掲載したとおり、摂取率は高い傾向にあるが、3色の栄養バランスのとれた食事に関しては、6割を超える程度に留まった。ただ、指導を経た第II期においては、バランスのとれた食事をとった子どもが増加した。

テーマ3

栄養教諭を中核とした食育推進組織作りのための取組

1 食育推進連絡協議会の設置

- (1) 趣 旨 栄養教諭配置市との連携を図りつつ、その成果を県内全域に普及啓発するための連絡協議会を開催する。
- (2) 内 容 栄養教諭を中核とした静岡県としての学校における食育推進の方向性を協議する。決定した内容は、県の方針として静岡県版「食に関する指導の手引」の中にも掲載し、県内全域への周知を図る。
- (3) 経 過 開催日と協議内容は、以下のとおり。
第1回学校における食育推進連絡協議会 平成21年 5月20日（水）
ア 本事業についての趣旨説明
イ 事業計画について
ウ 情報交換・意見交換
第2回学校における食育推進連絡協議会 平成21年10月26日（月）
ア 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の中間報告
イ 静岡県版「食に関する指導の手引」（仮称）についての協議
ウ 意見交換・情報交換

第3回学校における食育推進連絡協議会 平成22年1月25日(月)

ア 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の実施報告

イ H22「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の実施計画

ウ 意見交換・情報交換

テーマ1～3に共通する具体的計画

各学級担任が栄養教諭等と連携しながら子どもの朝食摂取状況を指導できるリーフレットを作成・活用し、食生活の改善を図るとともに、実態を調査集計し、栄養教諭等と連携した食育指導の成果を検証した。

調査結果から、朝食摂取状況については、小中学生ともに100%に近い数字を示しており、学級担任と栄養教諭等が連携した指導の成果が顕著に現れている。しかし、3色の栄養バランスについては、7割に満たない数字であることから、今後、学校給食献立を対象としたコンクールの開催をきっかけに親子で献立を考える取組や、静岡県版「食に関する指導の手引」を活用した各学校における栄養指導の充実などを図っていく必要がある。

数字で変化のあった事項について

○テーマ2の「食育啓発リーフレット」による、平成21年7月現在における第Ⅰ期の調査結果(第Ⅱ期は、11～12月に実施) ※バランスのとれた食事が第Ⅰ期に比べ第Ⅱ期では小中学校とも大きく伸びた。

*1週間(5日間)に何日朝ごはんを食べましたか。

朝食を1週間に3日以上食べたグループ (小5) 99.3%→99.1% (中1) 98.3%→97.7%

朝食を1週間に2日以下しか食べないグループ (小5) 0.7%→0.9% (中1) 1.7%→2.3%

*1週間(5日間)に3色の食品をすべて食べた日は何日ありましたか。

朝食に3色の食品が3日以上そろっているグループ (小5) 67.6%→72.0% (中1) 62.0%→65.7%

朝食に3色の食品が2日以下しかそろわないグループ (小5) 32.4%→28.0% (中1) 38.0%→34.3%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

(1) 食育啓発リーフレットを活用することを通して、朝食摂取率は100%に近い数字を示しており、学級担任と栄養教諭等が連携した指導の成果が現れている。

(2) 初めての試みであったことから応募点数が多かったとはいえませんが、「親子でつくる学校給食メニューコンクール」の開催を通して、以下の感想のように、児童生徒や保護者の学校給食に対する関心を高めることができた。

(参加者の感想)

- ・ いつものは給食を食べている側の私も、コンクールに参加したことをきっかけに、作る人の気持ちを実感することができました。また、栄養バランスを考えながら作ることの大切さも、楽しさも知ることができ、本当によかったと思います。今までよりも、もっと給食が好きになりました。
- ・ ぼくは、このコンテストに出てから、おいしい料理を食べると「どうやって作るのだろう？」と気になるようになりました。家族は、ぼくに料理のセンスがあると言うので、いろいろ作れるようになりたいと思っています。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

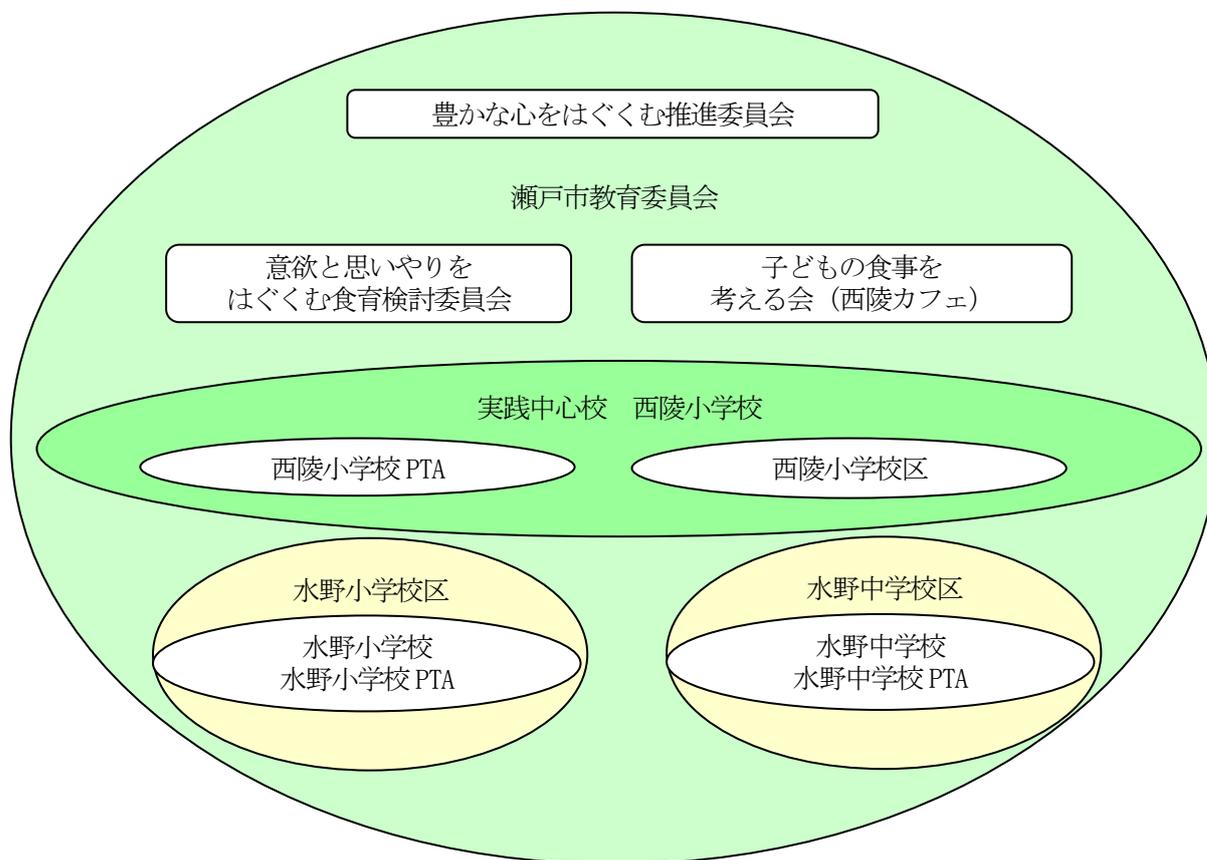
(1) 本県では、大規模学校給食センターの配置であるため、各受配校での実践を充実させていくことに課題がある。今後一層、配置地域の教育委員会と連携しながら、栄養教諭を中核とした取組が各学校で行われていくよう支援していく必要がある。

(2) 平成20年度に各市町教育委員会を通じて調査したところ、公立小中学校における「食に関する全体指導計画」の作成率は45%に留まっている(平成21年2月現在)ため、今後、静岡県版「食に関する指導の手引」の配布等を通じて、体系的・計画的に食育を推進する必要性が高まり、作成率が向上することによって、更なる食育の推進が図られることを期待している。

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	愛知県
推進地域名	瀬戸市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 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) 研究テーマ「食で育む豊かな心」
実践中心校の西陵小学校は、平成18年度から本テーマを設定し、食を通して子ども達に豊かな心を育む活動に取り組んできた。学校の教育活動の中で特に、教科、特別活動、総合的な学習などの指導工夫や、給食の時間を通じた実践指導、家庭地域と連携した取り組みを3つの柱として実践研究に取り組んでいる。
- (2) めざす子ども像
『調理や食事が好きな子』『感謝して食べられる子』『望ましい食生活を考える子』
- (3) 食に関する指導の年間計画に基づいた授業実践
地域を身近に感じ、生産の苦勞の理解、自分たちの育てた作物への愛着と、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育む活動。
 - <担任と栄養教諭が連携して行った授業>
 - 1年生国語科「サラダでげんき」 生活科「はなをそだてよう」 学級活動「めざせマナーチャンピオン」
 - 2年生生活科「やさいをそだてよう」「みんなでつくろうフェスティバル」
 - 3年生総合的な学習の時間「牛にゅうのひみつ」「だいずをそだてよう」 学級活動「感謝」
 - 4年生総合的な学習の時間「魚のひみつをしらべよう」 学級活動「朝食バイキングにチャレンジ」
 - 5年生総合的な学習の時間「私たちのお米を守ろう」 家庭科「料理って楽しいね！おいしいね！」
 - 6年生総合的な学習の時間「こだわりの牛どんを作ろう」 家庭科「見直そう！毎日の食事」



〈野菜の収穫〉



〈牧場で体験〉



〈魚の干物体験〉



〈バケツで稲作〉

〈ゲストティーチャーを活用しての体験学習〉

2年生「みんなでつくろうフェスティバル」

3年生「牛にゅうのひみつ」

4年生「魚のひみつをしらべよう」

5年生「私達のお米を守ろう」

(4) 養護教諭と栄養教諭の連携した食習慣の指導

1年生～3年生学級活動「朝ごはんを食べよう」



〈お米マイスターをお招きして〉

(5) 楽しい給食とするための取組

① 担任以外の職員も一緒に食事

給食時間に栄養教諭や担任を持たない職員も各クラスに入り、子どもたちと共に給食の時間を過ごす時間を設定。

② 担任からの言葉かけのまとめ

職員間の共通理解の手だてとして各クラスの給食時間の指導で効果が上がっている取組や言葉かけなどをまとめの冊子などで紹介。

③ 放送やクラス掲示、給食についての一口指導

④ フルーツバイキング給食（1年生～5年生）やバイキング給食（6年生）の実施。

⑤ 「しあわせにんじんの日」

楽しい給食時間を過ごすことができるように、花形に抜いたにんじんをクラスに数枚だけ入れる「しあわせにんじんの日」を実施。

⑥ 学校で育てている学校の実り（いちご・かき）を給食のメニューに。

⑦ 「ワクワクランチ」

瀬戸市の姉妹都市の料理をワクワクランチとして給食に出し、訪問された瀬戸市長や教育長、教育委員とともに楽しく味わう時間。



〈「しあわせにんじん」入った！〉

(6) 隣接した協力校の取組

栄養教諭が出向き、担任と連携しての教科等で食育の授業実践と給食時間の食事マナー指導などを実施。



〈洋菓子店店主を講師に〉



〈算数を教えてくださる先生と一緒に〉



〈市長さんと一緒に〉

(1) PTA主催の食育への取組

子どもの食事を考える会、通称「西陵カフェ」。毎月1回テーマを決めて開催し、教師と、保護者が気楽な気持ちで食育について話し合う場としている。立案、当日の運営、準備などをPTA役員が中心となって運営する会。

	テーマ	内容
5月19日(火)	日本の食文化を大切にしよう かしわもち作り	伝統的な食生活を伝える
6月26日(金)	牧場へ行こう！Ⅱ	3年生追体験
7月27日(月)	親子料理教室 おいしいみそ汁食べたいな ～母の味、地域の味、プロの味～	地域から出汁やみそ汁にまつわるお話を募集
10月28日(水)	干物体験Ⅱ (PTA研修旅行)	4年生追体験
11月26日(木)	スペシャルスイーツ教室 和菓子作り	日本の食文化を考える
12月8日(火)	たこ焼きを焼きながら フードマイレージを計算しよう！	6年生追体験
12月24日(木)	瀬戸の器でつくる幸福な食卓	地域の生活を振り返る
2月6日(土)	食育講演会 心の栄養Ⅱ 講師 江口昇勇先生(愛知学院大学教授)	心の面から食育を考える
3月5日(金)	収穫に感謝 石臼挽きのきな粉でおはぎ作り	5年生追体験



〈かしわもち作り〉



〈子牛への給餌体験〉



〈魚の干物作り〉

(2) PTAと学校が協力した取組

- ① 学校公開日に合わせて食育講演会を開催し、家庭における父親と母親の役割を食から考える機会を設定。
テーマ…「心の栄養Ⅱ」

講師…愛知学院大学教授 江口昇勇先生

- ② 給食試食会や給食参観日

給食を体験したり、給食時間の子ども様子を参観したりすることで、家庭に帰ってから、親子で給食について話し合える機会として設定。



〈給食試食会〉

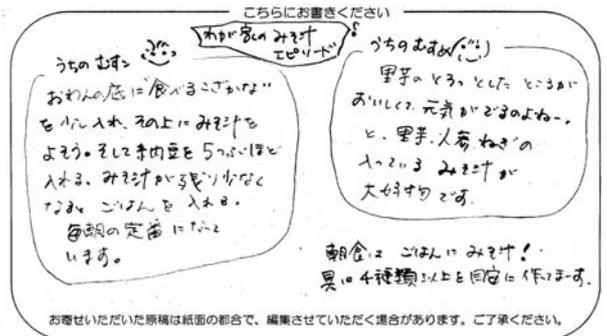
(3) 学校からの発信

食育だより「こころもからだも元気！」

学校での食育の様子などを家庭へ知らせ、学校と同じ内容で家庭でも子どもに指導できるとの目的で発行。

読後の感想も記入できるようにし、双方向での情報が交換できるような工夫。

- (1) 「思い出のみそ汁の味」の募集
自治会にて、老人会などを中心に地域の方から募集し、親子料理教室「おいしいみそ汁食べたいな」で紹介。調理手順だけでなく、みそ汁について深く学習できた。
- (2) 食に関する標語の募集と食育カレンダーの作成
PTAが中心となって、子どもたちから食に関する標語を募集。選出された標語を月ごとに載せ、食育カレンダーとして家庭、地域に配布。



〈地域から寄せられた思い出のみそ汁の味〉



〈4月「おいしいね 元気スパイス 入ってる」〉 〈5月「いただきます かんしゃのきもち わすれない」〉

- (3) 地域の方をゲストティーチャーに
 地域の牧場主 3年「牛乳のひみつ」の体験・・・搾乳体験、給餌体験
 日本料理店料理長 親子料理教室 「おいしいみそ汁食べたいな ～母の味、地域の味、プロの味」
 洋菓子店店主 親子料理教室 「フレンチで簡単！おいしい！朝ごはん」(平成20年度)
 和菓子店店主 スペシャルスイーツ教室 「季節の和菓子」
 稲作農家 お米マイスター 6年生 「私たちのお米を守ろう」



〈地域の方をお招きして〉

- (4) お世話になっている方々を招待・・・2年 「あきまつり」
見守りボランティアの方など日ごろお世話になっている方々を招待して感謝の気持ちを伝える。
- (5) 自治会広報へ毎月「小学校からこんにちは」を連載。学校の食育の様子や子どもたちの気付きなどを地域へ。
- (6) 協力校とともに
「西陵カフェ」への参加の呼びかけ。
- (7) 協力校での取り組み
地域の老人会を招待しての試食会。

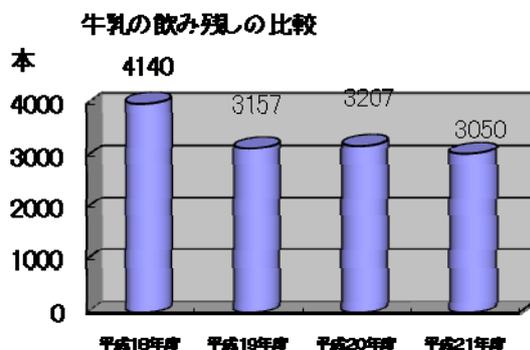
テーマ1～3に共通する具体的計画

- (1) 実践中心校の西陵小学校が行う食育を様々な人や地域に広める取組
- ① 瀬戸市小中学校PTA連絡協議会 母親代表 … 母代研修会において実践中心校である西陵小学校の実践を体験
食育講演会「西陵小学校の食育」、料理教室「季節の和菓子作り」、4年生実践の追体験「干物体験」
 - ② 中学校保護者と地域住民 … 食育講演会「中学生の成長と栄養」、食育講演会「ヘルシーで簡単な朝食・夜食」
 - ③ 瀬戸市小中学校教職員 … 市内全教職員が参加する研修会「セト・ティーチャーズ・アカデミー」にて食育講座「楽しく食育を体験してみませんか ～聞く、作る、食べる～」。
 - ④ 瀬戸市教育委員会、瀬戸市小中学校教職員、瀬戸市PTA連絡協議会母親代表 … 食育シンポジウム「食育を学校や家庭で定着させるために」
 - ⑤ 平成21年度食育指導者養成講座（愛知県教育委員会主催） … 実践発表「西陵小学校の食育」
〈市内教職員対象の食育講座〉
 - ⑥ 名古屋学芸大学 栄養教諭志望学生 … 食育講演会「栄養教諭の職務と西陵小学校の食育」
- (2) 学校給食と食に関する調査を全校児童とその保護者を対象に2回実施し、食育に対する意識の変化などを調査、分析し、学校の指導に役立てた。
- (3) 食育の先進地区の視察
心を育む食育についての重要性について再認識し、本校の事業推進の参考とする。

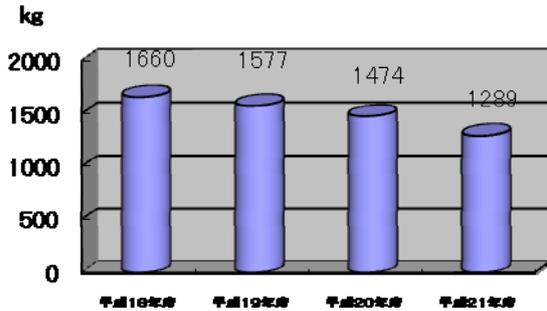


数字で変化のあった事項について

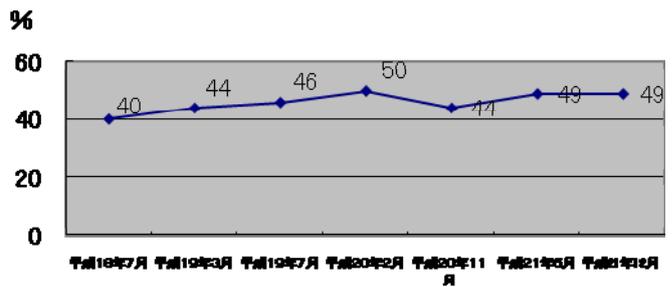
- (1) 朝食について
- ① 朝食を毎日食べてくる児童の割合 平成18年7月 92% → 平成21年12月 96%
 - ② 朝食献立が、主食・みそ汁(飲み物・スープ)・おかずである割合
平成18年7月 13% → 平成21年12月 33%
- (2) 給食について



おかずの食べ残しの比較

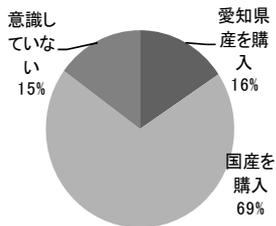


嫌いなものが出てでも食べる・嫌いなものはない児童の割合

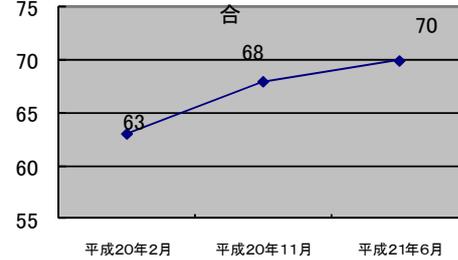


(3) 保護者の意識

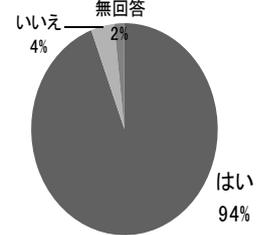
地元の農林水産物を意識して購入していますか



学校が食育に取り組むことで家庭の食事が変わったと感じる保護者の割合



これから家庭で食について話し合っていきたいですか



- 食卓を家族団らんの場としている家庭 平成19年3月 59% → 平成21年12月 75%
- 子どもによくかんで食べさせている家庭 平成18年7月 58% → 平成21年12月 73%
- 子どもに食事作りの手伝いをさせている家庭 平成18年7月 54% → 平成21年12月 62%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・ 子どもの食事を考える会を PTA が主体となって運営した。保護者と教師が食に関するテーマで話し合いをしたり、保護者が子どもの授業実践の追体験ができる場を設けたりすることで、保護者の食に対する意識がより高まった。また家庭での親子の共通話題ともなり、ふれあいのきっかけともなった。
- ・ 児童が体験活動をすることで、食に関するプロセスに関わることができ、自己の食生活の向上や改善のための意欲付けになった。そして、体験の前に事前の授業を実施することで、体験活動が単なる見学だけに終わらずに、授業の目標とするところを心の面からも子どもたちに理解させることができた。
- ・ 給食時間に授業で学習したことを振り返ったり、担任などが個に合った言葉をかけたりすることで、食への感謝の気持ちや食べようとする意欲が高まり、給食の食べ残しを減らすことができた。
- ・ 食育の年間計画を職員会議で話し合ったり、食育の授業について学年で計画をしたりすることで、全校で食育に取り組むことができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 食育の取組を実践校と協力校だけの取り組みに終わらせず、市全体への広がり願っての取組をしてきたが、栄養教諭や栄養職員がいる学校、いない学校では食育に対する意識の差が大きい。意識を共通化するためにも、市全体の組織を立ち上げ、取り組んでいくことも今後必要である。
- ・ 家庭への働きかけをすると効果が大きいことがわかったが、時間の経過とともに、数値的な高まりがなくなり、横ばい状態になってきた。今後これをどう上昇させていくか、手立ての創意工夫が必要である。

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	愛知県
推進地域名	田原市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	食育の推進を図る
<ul style="list-style-type: none"> ○食育の「全体構想図」「指導の全体計画」を作成し、発達段階を踏まえた各学年の「年間指導計画」を作成した。さらに、授業研究や実践を通して検証・修正を加え、より系統的な栽培活動も取り込んだ「食育カリキュラム」の作成を目指した。 ○「食の学び」…学級担任と栄養教諭や養護教諭によるチームティーチングを取り入れた指導方法を工夫し、発達段階を見据えた学級指導を各学年で実践してきた。一連の栄養・保健指導を通して、子どもたちは、食生活の改善、食事の技能やマナー、食べ物の栄養素の働き等について理解を深め、自らの健康の大切さを知り、望ましい食習慣を身につけた。 ○「食の指導」…栄養教諭が給食の時間に教室を訪問し、配膳や盛りつけ方、食器の置き方、箸の持ち方等の基本的なマナーを指導した。偏食児童には個別指導も行った。 ○定期的にランチルームで全校給食を行い、縦割り班で発達段階に応じた当番活動を分担する等、給食の準備・会食・後片付けを通して、学年の枠を超えた協調性や社会性を高めてきた。 ○自校給食の利点を生かし、給食調理員との交流を通して、衛生管理への理解や関心を高め、感謝の気持ちを育てた。 ○給食の献立表を栄養教育の教材にしたり、子どもたちが栄養素のバランスを考えて作った給食のメニューを給食の献立に採用したりした。 	

- 「**児童会活動**」…児童会を中心に「収穫感謝集会」や「焼きいも集会」を企画し、活動を支援していただいた方や保護者を招待し、みんなで収穫の喜びを分かち合った。
- 児童保健給食委員会が手洗い石けん液の点検と補充、給食当番の衛生チェック、栄養黒板の記入、ランチルーム給食や給食集会の企画・運営を主体的に行った。
- 2学期には豊橋市や名古屋市の食の生産・流通現場をバスで見学し、これまでの食育と結びつけながら学習を深めた。
 - ・1, 2年「製乳工場」、3, 4年「トマトの選果場」、5年「青果・水産卸売市場」、6年「食肉卸売市場」

テーマ2 野菜の栽培活動に取り組む

○「**食の体験**」…3カ所の学級園の他に**借地農園**を確保し、生活科や総合的な学習の時間を利用して、全校で栽培活動に取り組んだ。学年ごとに下記のような栽培テーマを設定し、各種の夏野菜28品目、冬野菜10品目を農園に植え付けた。収穫した野菜は、自分たちで調理したり、家庭に持ち帰らせたり、給食の食材として提供したりして、有効に活用させるように心がけた。



【1年生】ナス・ピーマン・ミニトマト・キュウリ等を栽培し、調理員に料理してもらったり、給食へ野菜を提供したりした。また、ポップコーンを自分たちで作ったり、黒豆の豆腐作りやダイコン等の冬野菜を使った親子料理教室を行った。

【2年生】カボチャやナス・ピーマン・ミニトマト・キュウリ・トウモロコシ・枝豆等を栽培し、夏休みに流しそうめんを体験したり、カボチャでキッシュを作り、保育園児にプレゼントしたりした。6年生が作った梅干しを分けてもらっておにぎりを作ったり、5年生が作った味噌を分けてもらい、親子で五平餅作りも体験したりした。

【3年生】「にんじんの会」の人たちの指導で、スイカやナス・トウガン・トウモロコシを栽培し、焼きトウモロコシをプレゼントしたり、一緒に切り干しイモを作ったりして、「にんじんの会」の人たちとの交流を深めた。夏休みには、収穫したオクラをふれあい農協の買い物客にプレゼントした。さらに育てた冬野菜を使い、祖父母と昔の料理教室を行った。

【4年生】育ててきたダイコンを収穫し、梅酢和えや菜めしを作って全校に配った。さらに、純赤羽根産の手打ちうどんに挑戦しようと、地元の漁港からいただいたイワシで煮干しを作ったり、海水から塩を作ったりして、だしに使った。育ててきたショウガやネギを薬味とした。また、大豆を使った味噌や豆腐作りにも挑戦した。

【5年生】社会科の学習と関連させて、地域の農家に指導を受けながら、田原市の特産品であるネットメロンの栽培に挑戦した。



冬には、農家の指導で温室に1年生と一緒にイチゴも栽培した。また、フランス料理のシェフによる地元野菜や自分たちの野菜を使った親子料理教室を開催した。

【6年生】縦割り班のリーダーとして、全校でサツマイモを栽培し、保護者や祖父母を招待した焼きいも集会を運営した。また、「にんじんの会」の人たちの指導で、郷土料理「イワシのつみれ汁」作りを体験した。5, 6年生は毎年梅干しを作り、給食にも提供している。

○地元のお年寄りの生産者グループ「にんじんの会」から、栽培指導や支援を継続的に受けたことにより、交流も深まり、定植から栽培・収穫・調理・試食といった一連の活動が一層充実したものになった。

テーマ3

家庭・地域との連携と啓発活動を推進する

○「**家庭・地域との連携**」…6月と11月に食育評価アンケート調査を実施し、本校の食育や栽培活動について、保護者の要望や意見を集約し、本年度の指導目標と方策に生かすように心がけた。また、各種の調査の集計結果を公表し、食育への理解と協力を高めた。

○**日本一の農業地帯に位置する**という利点を生かし、食育に関する活動に人材や地域環境を積極的に組み込んできた。

・縦割り班・・・校区の食の探検、サツマイモの栽培と焼き芋集会

・お年寄りとの交流・・・「にんじんの会」の人たちによる農業指導と支援。梅干し・味噌・手打ちうどん・イモ切り干し・つみれ汁作り等の郷土料理教室。祖父母の招待給食

・保護者を講師にした調理実習・・・アジの開き、フィリピン料理

・地元農家の見学や農業指導・・・ミニトマト、温室メロン、温室イチゴの見学と栽培指導

○本校の食育の取組をその都度家庭に発信したり、子どもたちが育てた野菜を持ち帰らせたりして、**夕食時の家族のコミュニケーションを促進**するよう働きかけた。保護者と連携しながら家庭での食生活や食習慣の向上に努めた。

・6月に、食育パンフレット「食育のすすめ」を作成し、家庭や地域、関係機関に配布した。

・「給食だより」「保健だより」「レシピ」を発行し、学校のホームページやNHK「子ども体験隊ネット」に活動を掲載した。また、新聞や田原市の広報紙・農協だよりや地元のケーブルテレビでも本校の食育が放映された。

・保護者や祖父母、ボランティア支援員等をランチルーム給食へ招待し、交流を図った。

・子どもたちの野菜を使った親子料理教室

【1年生】豆腐作りと冬野菜の料理教室 【2年生】野菜ジュースと五平餅作り 【3年生】祖父母と郷土料理作り

【4年生】1/2成人式と豆腐作り 【5年生】フランス料理 【PTA低学年集会】鬼まんじゅう作り

・技能向上を目指し、低学年の箸を使った「豆つかみ大会」、高学年の包丁を使った「リンゴ皮むき大会」を1月に企画した。正しい箸の持ち方については、授業参観で保護者にも子どもの持ち方をチェックしてもらった。また、上手にリンゴの皮がむけるように、冬休みに家庭でも練習をするように保護者に協力を依頼し、学習した内容の家庭での継続化を図ってきた。

○親子で作る食育の歌詞を募集し、『みんなで育てた野菜だよ』『三色そろって元気いっぱい』の2曲をプロの作曲家に作曲を依頼した。これらの**食育の歌**は、収穫感謝集会や学芸会で全校合唱曲として披露され、歌を通して栽培の喜びや栄養素の分類や働きを楽しく学ぶ役割を果たしている。

○肥満傾向や食物アレルギーがある児童の保護者を対象にした栄養すこやか相談を学期に1回ずつ開き、担任と栄養教諭・養護教諭が連携して、生活改善に向けた指針を話し合った。

○月に1回『にこにこウィーク』を設定し、食前食後の挨拶や手伝いと排便を親子で意識して取り組むようにした。

○食の標語、ポスターや絵手紙、食育コンクールへの応募を呼びかけ、作品づくりから親子の食育の意識を高めた。

応募作品の中から、小学生食育啓発ポスター愛知県教育委員会賞、親子クッキングコンテスト東海大会3位（全国大会出場）を受賞した。

○地域の農業生産者と協力して、地元の新鮮で安全な食材を学校給食に提供して頂き、地産地消を積極的に推進した。

○8月に**食育の講演会とパネルディスカッションを開催**し、本校の食育への取組を田原市内の学校関係者（教頭、養護教諭・給食主任・栄養職員・給食調理員）やPTA・保護者等120名に公開し、食育への理解と啓発を図った。

○栄養教諭が近隣の小学校に出向き出前講座を行ったり、市内の小中学校の教職員研修の講師として招聘を受け、食育の普及に努めた。8月に県教委主催の**食に関する指導者養成講座**で食育パンフレットを配布するとともに実践を発表した。10月には、**あいち食育いきいきシンポジウム**のパネリストとして、1月には愛知県学校給食研究大会でも発表した。



テーマ1～3に共通する具体的計画

- 全国有数の農業地帯にある本校の利点を最大限に活用し、『**農に親しみ 食を楽しみ 健やかな心と体を育もう**』をテーマに、学校給食と栽培活動を柱に据えた食育を推進し、本校独自のカリキュラムを作成してきた。
- 今年度は、昨年度の食育をベースにしなが、**「家庭・地域との連携」に重点**を置き、本校の食育を家庭・地域らに発信し、保護者と連携しながら子どもたちの食生活の改善を図ってきた。
- 6月に**食育パンフレット**を2,500部作成し、保護者や地域、関係諸機関に配布し理解を深めた。
- 祖父母、保護者、ボランティア支援員等の**招待給食**を実施し、会食を通して学校給食への理解を深めた。
- 11月の『赤羽根市民館まつり』で、本校の食育の活動や子どもたちの作品を展示し、地域住民にも本校の食育について発信した。
- 12月に学校保健委員会と家庭教育講演会を開催し、あわせてアンケート調査を実施し、食育や栽培活動に関する保護者の評価や意見を集約し、本年度の取組について総括した。
- 2月には、平成20、21年度の取組を集録した研究紀要と実践報告書を作成し、市内各小中学校や県内市町村教育委員会へ発送したり、関係諸機関へ配布したりした。



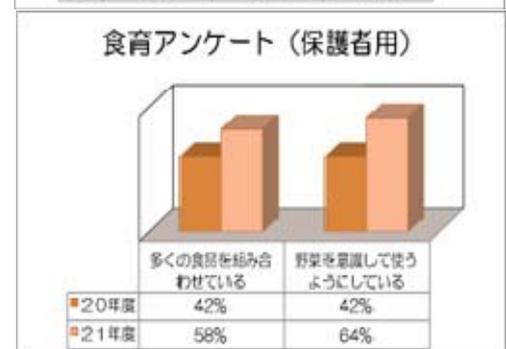
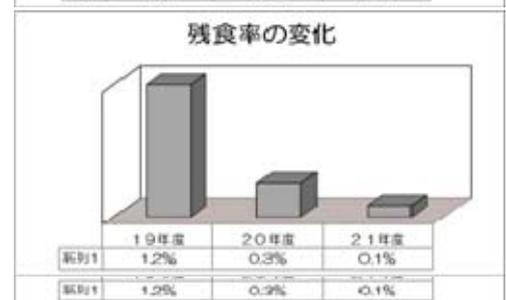
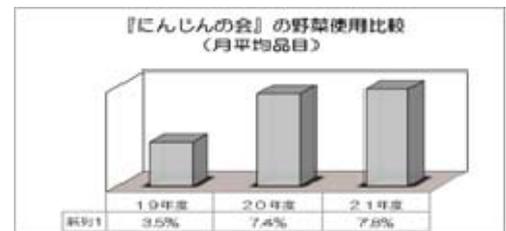
数字で変化のあった事項について

- 本校の**食育や栽培活動に対する保護者の評価**（平成21年11月調査）では、**よい63%** どちらかといえば**よい30%** どちらかといえば**よくない2%** **よくない0%** **わからない6%**であり、93%の保護者が本校の食育や栽培活動を理解している。

- 地域の農業生産者グループ「**にんじんの会**」から**地元の新鮮で安全な食材を安く提供**していただき、学校給食に積極的に使っている。平成21年度は**月平均7.8品目**の使用があり、平成19年度の倍以上に増えている。また平成21年度の**地産地消率は42%**であった。

- 残食率**については、平成21年度には、毎日ほとんど残食が見られなくなった。これは、食の指導の充実とあわせ、栽培活動を継続したことにより、**野菜への愛着**が次第に深まり、感謝していただく気持ちが芽生えた。その結果、**野菜嫌いも自然に克服**でき、自分たちの野菜への思いや感謝の気持ちをもって食事をするようになったことが、残食率の低下に結びついたと考えられる。

- 保護者の食育アンケートからは、「多くの食品を組み合わせている」では、平成21年度には、58%と前年度より16%増えた。また、「野菜を意識してたくさん使うようにしている」では、平成21年度には、64%と前年度より22%増えた。このような保護者の意識の高まりは、収穫した野菜を家庭に持ち帰り、食の学習を結びつけたことにより、子どもたちが食のメッセンジャーとなり、食の話題と情報を家族に送り届けることができたと思われる。子どもたちの食べ物の栄養素やバランスに対する興味・関心の高まりに刺激され、**保護者も次第に栄養バランスを意識した調理**を心がけるようになっていったと考えられる。



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 食育推進委員会で話し合い、栽培活動に継続して取り組み、収穫・調理・試食と食の指導を結びつけたことにより、責任感や達成感を育んだ。また、自分たちが苦勞して育てた野菜への愛着が深まり感謝していただく気持ちが芽生え、野菜嫌いの克服や残食率の低下に結びついた。
- 『にんじんの会』の人と農作業を通してふれ合う中で、栽培の大変さを知り、栽培に携わる人への感謝の気持ちが育まれた。また、野菜や魚の調理、地域の生産者との交流等を通して、食べることは命をいただくことだと実感し、心を育てることにつながった。
- 栄養教諭の指導のもと、発達段階を踏まえた正しい調理や片づけの方法を学びながら、低学年から自分たちで育てた野菜を調理する体験を積み重ねた。自分たちで調理する喜びを実感し、後片づけまできちんと行う習慣が身についてきた。
- 子どもが育てた野菜を家に持ち帰り、食卓に出していただくことで、家庭での食の話題が広がった。また、食に関する正しい知識を身につけた子どもが、保護者へのメッセンジャーとして家庭へ伝えたことにより、保護者も次第に栄養バランスを意識した調理を心がけるようになってきた。
- 栄養教諭が作成している給食だより『らん・らん・らんち』を通して、給食に関係した新鮮な情報を毎日提供することで、子どもたちの食への知識と関心を高めることができた。
- 食育に取り組んだことで、給食の時間（準備から会食・片付け）を大切にしなければいけないという教職員の意識が高まった。
- 給食時や食の授業中の子ども1人1人の様子について、栄養教諭の目でみた情報や専門的な知識が提供されることで、具体的な根拠をもとに、食の指導をすすめることができた。
- 子どもたちは、食育をテーマに教職員や家族と話をするようになり、生活の改善がされるようになった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- これまで取り組んできた家庭・地域と連携した活動を継続して、望ましい食習慣のいっそうの定着を図る。
- 栄養教諭が中核となり、食の指導について保育園・中学校との縦のつながりをさらに強化し、指導の系統性を深めていきたい。
- 本年度は、文部科学省委託事業の補助を受けて、食育の活動をダイナミックに展開してきた。来年度以降は、地域とのつながりを大切にしながら、活動内容を精選し、より継続可能なカリキュラムに修正し、市内の小中学校に再発信していく必要がある。
- 肥満度30%以上の児童と保護者を対象に『すこやか相談』を実施した。長期休業前には、休み中の生活（食事や運動）について面談した。「よく噛んで食べるようにした」「毎日散歩をした」など、意識して生活した児童は、体重の増加が少なく肥満度の低下もみられた。一方で、**一度高まった意識を継続させることの難しさ**も感じた。今後は、**個別指導の方法を再検討し、栄養教諭・養護教諭・学級担任が役割分担を明確に**しながら、連携を強め協力体制を築く中で、**効果的な指導や支援**の方法を探っていきたい。
- 正しい食事のマナー**については、十分改善されたとはいいがたい。栄養教諭が中心となって年間のカリキュラム等を見直し、今後も家庭と連携して根気強く働きかけていくことが必要である。