

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	京都府
推進地域名	京都市立洛中小学校

1. 事業推進の体制

- ・ 京都府教育委員会, 京都市教育委員会, 地域, P T A, 地域にある京都三条会商店街振興会, 京都食育キャラバン隊, 京都市中央卸売市場, 大学教授, 調理師専門学校の方々を委員として食育検討会を組織して, 「食」に関する専門的な方々の知識, 助言, 協力を得ながら事業を推進した。
- ・ 校内研究部を中心に教育計画を立案, 検討し, 食に関する様々な取組を通して家庭や地域との連携を図り, 食生活の改善を推進した。

2. 具体的取組等について

テーマ1

- ・ 豊かな体験に基づいた総合単元的な授業の構築
- ・ 子どもの健康を保持増進させるための食習慣・運動習慣・生活リズム形成のための取組

① 食育についての研究推進

- ・ 食育検討委員会を設置し, 食に関する指導の充実と健康増進に向けた子どもの生活リズム形成の取組を進めることができた。前年度のアンケートの結果から近隣小学校と比べ, 朝起きるのが遅いという本校の傾向があったことから, 朝早く起きて朝食作りや朝のお手伝いをするこで, 生活リズムや生活習慣の改善がはかれるのではないかと仮説の下に, 同志社女子大学と連携して「早起き! 朝ごはんプロジェクト」を立ち上げ, 研究を続けてきた。朝ごはんづくりでは, 家庭の協力をいただき, 早起きして朝食準備のお手伝いすることで, 子ども達の生活習慣と朝食の献立バランスが改善され, その結果として学習効果の向上がみられるなど効果を検証することができた。
- ・ 研究委員会を中心に地域女性会や京都食育キャラバン隊, 大学の研究室や企業と打ち合わせを重ねながら食に関する指導の検討を行い, 公開授業及び校内研修を実施してきた。研究発表大会に向け研鑽を重ね, 取組を全国に向け発信することができた。
- ・ 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画, 教育過程を見直して, 各教科・道徳・特別活動・総合的な学習の時間等と関連づけ, 総合単元として展開を進めることができた。
- ・ 年間を通して, 学校園等を活用した日々の栽培活動を通して, 食べ物や生命を大切にしようとする豊かな心情と感性を培い, 自然環境を守ることの意義や健康の大切さに気づいた。校庭の中の限られた栽培園で活動したが, 季節の野菜を次々と栽培し続け, 収穫した野菜を調理して旬の味を味わうことができた。子ども達は野菜との美味しい出会いから好き嫌いすることなく, 楽しんで食することができた。



②栄養教諭の積極的な参画

- ・栄養教諭は、食に関する指導の全体計画の作成や授業をはじめ様々な活動に積極的に関わり担任等と連携をとるなど食に関わる活動の中核となって責務を果たした。
- ・栄養教諭は、食育基本法や学校給食法改正の趣旨を踏まえて給食指導、教科・領域との関連を図ったり学校行事など学校教育活動全体の中で、食に関する指導の充実を図ったりした。

例えば、1年生の「カレー探偵団」の授業では、実際の家庭のカレーづくりの工夫をお母さんから尋ねたり、学校給食のカレーづくりの工夫を給食調理員や栄養教諭から聞いたりするなど、カレーづくりを調べる活動を通して、それぞれの工夫や願いを知る事ができ、家族や調理に関わる方々に感謝して食べようとする態度を育てることができた。

2年生の「やさいをそだてよう」では、栽培している野菜のシルエットになった断面から何の野菜か考えたり実際に切ったりして野菜の内部をしっかりと観察し、給食の献立にはそれらの野菜も使われていることを知った。そのため「早く食べたい」という声が多くなり、野菜や給食の献立により親しみをもつことができた。

また、3年生では地域の三条商店街に出かけ、商店街のお店を学習の素材として、お店を赤黄緑の栄養素でお店分けをしたり栄養教諭の指導で栄養素のはたらきを学習したりしたことで、いろいろなお店に興味や関心を高めると共に、好き嫌いせずがんばって食べようとする子どもが増えた。

4年生の京野菜の学習では、九条ネギを題材にして生産農家の方から栽培の手間のかかることや美味しさについてお話を聞き、また、栄養教諭からはその野菜の栄養についての話を聞いて、給食の献立に結び付けながら学習をした。学習後、九条ネギを使った給食を食し、家でも作ってもらおうという子どももいた。

5年生は、おやつのとりの方を題材に身体によいおやつを選ぶにはどうしたらいいか、日頃食べている給食のデザートをもとに栄養教諭の指導を通して、普段のおやつのとりの方を考えるようにした。

6年生では、京都の伝統料理について社会科と関連した授業を行った。栄養教諭から学校給食にある行事食と関連付けた指導を受け普段見過ごしていた様々な行事について、食との関わりに視点をおいて意欲的に調べていった。

このように栄養教諭は、全体計画の作成の他、各学年・学級に入って様々な場面で学習に関わり、指導を継続してきた。



③他校種との連携

- ・食育推進に向けて保・幼・小・中連携を図り、取組の波及効果を高めた。

特に地域の保育園と幼稚園との連携を進め、幼・小の食に関わる調査を実施し、幼から小への食に関する指導の連続性を図ってきた。そのため、学校給食への不安をもつ幼児は少なく、逆に給食を楽しみにする幼児がふえた。

テーマ2

- ・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
- ・家庭に対する効果的な働きかけの方策に関する調査研究

①参観（日曜参観・一日参観等）・懇談，親子料理教室，ハーベストフェスティバル，食育研究発表会，食育講演会等での食育に関する啓発と広報活動の実施。

・6月の日曜参観や9月の一日参観日（どちらも地域の方の参観可）の中に，全学年が食に関する指導の授業を行い，学校での食に関する指導の理解を促すと共に，授業を通して地域・保護者に食育の大切さについての啓発を行った。

・親子料理教室や親子給食を実施し，親子が一緒になって調理したり給食を食べたりすることを通して，食事のマナーや栄養指導にいたるまで共通の体験をすることで，食育の大切さや普段の食生活の見直し等について深く認識することができた。

・学校だより，給食だより，ホームページ等を使って，望ましい食習慣のあり方や栄養摂取の必要性，アンケートの結果等家庭に向けての情報発信を積極的に行い，よりよい食生活の実現をめざした広報活動を行った。

・PTAやおやじの会，地域の各種団体などと連携し，PTA食育講座やチャレンジ教室，ハーベストフェスティバルを実施することができ，地域・家庭へ食育の重要性を伝えることができた。そして，今後の学校での食育推進活動に理解と支援を得ることができた。



②食に関するアンケート調査と啓発の実施

・昨年度実施したアンケートから，各家庭に規則正しい食生活や生活リズムの一定の定着がみられたが，より一層の確立を目指すために「早起き！朝ごはんプロジェクト」を立ち上げる。その前段階として学校での食に関する指導が家庭へどのように波及しているか，その効果を調べるとともに家庭教育における食育をサポートできるように役立てた。また，研究発表会の場でも，取組過程や結果，児童の変容について報告し，更なる協力，支援を求めた。

・食育応援歌の募集

食育の推進に合わせ，地域・保護者に食育の浸透をねらうため，PTAと学校が食育応援歌作成の企画を考えてきた。保護者に応援歌のねらいを伝え，歌詞を募集したところ，PTAが中心となり，応募された歌詞を役員で集約し完成させた。その作詞に合わせて，PTA会長自らが詞に曲を付け完成させた。CDを作成し，全児童へ配布をして家庭への広報とするとともに，給食時間を中心に毎日曲を放送したり，その他いろいろな機会や場を見つけて発表したりして，子ども達や家庭への食の意識づけをしてきた。



テーマ3

- ・学校と地域及び食育を支援する大学等との連携による食に関する指導充実のための取組
- ・地域への効果的な普及啓発及び連携に関する取組

○学校と地域や大学との連携した取組は、従来の授業実践では得られない成果を得ると共に、授業改善のポイントも明確になり、指導者にも資質や力量の向上が図られた。

①地域の人材・食材・環境を生かした事業の実施

- ・地域女性会の協力を頂き、学級で栽培した食材を使った「おぼんざい」料理など京都の伝統と地域に受け継がれてきた食文化の普及事業を実施した。

また、「おもてなし」をねらいにした授業「桃花会」として6年生の児童が地域の和菓子屋さんの協力を得て、授業に使うお饅頭づくりをした。女性会や華道の先生から指導をしていただいたことを生かして、6年生が6年間の学校生活でお世話になった地域の方々を招待して感謝の気持ちを表すなど、地域と一体となった学習を展開することができた。

- ・京都市中央卸売市場の協力により、魚などの海産物に触れることができた。また、それらを使った料理を調理師の皆さんに指導していただき、魚の三枚おろしを体験したり、焼き魚料理に挑戦したりした。また、京都調理師専門学校や校区の商店街の協力により、京野菜を使った京都ならではの「食文化」を体験したりすることができた。

- ・地域の食の専門家「京都食育キャラバン隊」の協力により授業への参画をいただいた。食に関する指導のいろいろなアイデアをいただき、子ども達にとって食への興味関心を育てる授業の展開を計画し、提示することができた。
- ・京都にある食育を支援する企業の栄養士と本校の栄養教諭の連携により食育の授業に取り組んだ。ブルーベリーの栽培やチャレンジ教室での活動としてブルーベリージャムやブルーベリー団子づくりを通して、子ども達のいろいろな栽培活動への意欲を高めることができた。

②小大（同志社女子大学）連携の推進

- ・食育基本法、食育推進基本計画をふまえた食育の推進に関わる事業連携及び共同研究「早起き！朝ごはんプロジェクト」を推進した。朝食作りや朝のお手伝いをすることで朝早く起きることができ、朝食内容もよくなるのではないかと仮説の下に同志社女子大学と連携して「早起き！朝ごはんプロジェクト」を立ち上げ、共同で研究・研修を深めた。その結果、早起きをし、自分で朝食をそろえて食べることができる児童が増えた。また、学習面や生活面での効果や改善が見られた。さらに、保護者の意識も変わり、学校の取組に対して意欲的な支援が増えた。

- ・大学の教授に依頼して栄養学など専門的な知識を学ぶ教職員研修会を実施したことで、専門的な知識を有することができた。

- ・食に関する授業において大学生の支援を得ることで、児童の興味・関心をより引き出し、食に関する授業に意欲的に取り組むことができ、食に関する授業を楽しみにする子どもが多くなった。



テーマ1～3に共通する具体的計画

栄養教諭を中核とした食に関する指導の展開

- ・ 年度初めに各学年の食に関する年間計画を作成し、実践に向けての取組を行った。給食時間の指導だけでなく、他教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間（たけのこやま学習）、その他の教育活動と関連をもたせ総合単元を組んで展開してきた。
- ・ 栄養教諭の専門性を生かした指導案を作成した。

食に関するアンケートの実施

- ・ 「生活リズム調べ」に加え、朝食をしっかりと取ることの効果を検証するため「早起き！朝ごはんプロジェクト」を実施した。

食育の取組の理解

- ・ 地域、PTAと連携し、「洛中ハーベストフェスティバル」を実施して、家庭と一体となった食育の推進に向けアピールをした。
- ・ 12月4日の研究発表会は、保護者・地域へも授業公開を行った。
- ・ 地域・保護者の7名が食育指導員（京都市食育指導員モデル校）として、研修を受け認定された。担任・栄養教諭と連携して調理実習や栄養指導を進めた。

数字で変化のあった事項について

- ・ 朝食について「朝食欠食が0」・「主食・主菜・副菜のそろった朝食」を目標に取組をすすめているが、5月の朝食調べで欠食0%を達成することができた。
- ・ 朝食の内容についても改善がみられ、牛乳を飲む比率も20年5月現在では、37.1%だったものが、栄養のバランスのよい食事について学習を継続することや子どもたちの委員会活動を通して牛乳とカルシウムとの関連を発表するなどの広報活動を実践する中で、21年度には50.4%にまで改善された。
- ・ 「早起き！朝ごはんプロジェクト」の結果から、以前より行ってきた生活点検と同じく、寝た時刻・起きた時刻・朝ごはん・排便に加えて、目覚めの様子・学習への集中度・忘れ物についての調査を行うとともに、登校後のおはようタイムで計算問題に取り組んだところ、起床時刻が平均で12分早くなり、高学年では朝食作りに関わることで食事内容にも関心をもち全体として朝食のバランスがよくなる傾向が表れた。また、朝の計算の正答数が多い学年で16.9ポイント増え、学習について集中することができたと答えた子も全校平均で6.2ポイント増えた。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・ 学校教育活動全体として、食に関する全体計画を作成し総合単元的学習や年間を通じた栽培活動、地域や保護者を巻き込み、大学やいろいろな外部機関と連携して取り組んできたことで、バランスのとれた食生活に繋げることができた。
- ・ 「早起き！朝ごはんプロジェクト」の実施により、早起きをして朝食を親と一緒に作り、しっかりと朝食をとって登校したこどもは、集中力を持続させ、計算力にも力を発揮することができることが明らかになった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 朝食について「朝食欠食が0」・「主食・主菜・副菜のそろった朝食」を目標に取組をすすめているが、5月の朝食調べで欠食0%を達成することができた。しかし、夜型の生活傾向や起床時刻が遅いことなど、生活リズム表から起きるのが遅い傾向が見られる。
- ・ 「早起き！朝ごはんプロジェクト」の実施により、早起きをして朝食を親と一緒に作り、しっかりと朝食をとって登校した子どもは、集中力を持続させ、計算力にも力を発揮することができることが明らかになった。プロジェクトの実施により、家庭を巻き込んだ取組に家庭も協力していただけ、実際子ども達の生活面では改善されてきているが、まだまだ生活習慣化されたものになるためには一層学校と家庭・地域が一体となった取組が大切になってくる。
- ・ 朝食の献立についても改善も見られるようになってきていて、日本食のごはん・みそ汁・おかずのほかに、パン食の献立では、パンに牛乳といった組み合わせバランスを考えた献立に工夫をする児童（家庭）も増えてきてはいるが、飲み物にジュースや健康飲料類・コーヒーといったものをとっている子ども（家庭）もまだまだ見られている。学習したときには、理解はできているが、実際の生活場面でまだまだ定着した状況ということとはできない。今後とも常に継続して取り組み、バランスのとれた食生活の構築が、生活習慣化できるように進めていく必要があると考える。

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	大阪府
推進地域名	大阪市

1. 事業推進の体制

- (1) 栄養教諭を中核とした食育検討委員会
教育委員会、実践中心校の校長及び栄養教諭、大阪市PTA協議会、学識経験者等で構成する。
- (2) 推進地域
 - ① 大阪市全域で、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かした授業や保護者を対象とした啓発活動を行う。
 - ② 実践中心校の栄養教諭を中核として、全教職員が連携し、食に関する指導を行う。

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を図る方策

◎ 栄養教諭を中核として食に関する指導を全教育活動において推進

1. 実践校での関連教科等における食に関する指導の実践事例を研究

(1) 第1学年 国語科「サラダでげんき」 **【学級担任と栄養教諭のT・T】**

- ① 食育の視点
 - ・「サラダでげんき」の中に出てくるサラダには、バランスの良い栄養素が含まれていることを知る。(心身の健康)
 - ・食事を作ってくれる人に感謝の気持ちをもつ。(感謝の心)
- ② 食に関する指導の進め方
 - ・健康な身体をつくるためには、好き嫌いせずに、バランスよく食べるという意欲をもたせる。
 - ・学校給食や家庭での食事は食べる人のことを思って、心を込めて作られていることを知る。

○ 学習の中では、実際に出てくるきゅうり・トマト・こんぶ等の食材の実物を見て、さわってにおいを嗅ぐなどすることで、より食材の特徴を知ることができた。

○ 学級担任が意見を出させ、栄養教諭が板書をし、出来あがったサラダを食べる場面では、二人で登場人物の役割を分担して取り組むなどティームティーチングの工夫をした。それにより、学習活動がスムーズに流れ、児童に興味関心をもたせながら、学習に集中させることができた。



こんぶを見てさわっているところ

○ 保護者からは、「少しずつではあるが野菜を食べられるようになってきた。」「食事を見直す良い機会になった。」「改めて、食事の大切さを知った。」などの感想を書いていただき、食育の大切さを考えていただく良い機会になった。

(2) 第2学年生活科「わくわくどきどき、フェスティバル(生きもの大すき)」 **【学級担任と栄養教諭のT・T】**

- ① 食育の視点
 - ・栽培を通して野菜への興味・関心を高め、食物にもいのちがあることや成長していること、食物の大切さに気付く。(感謝の心)
 - ・野菜の働きを知り、野菜を食べようという意欲をもつ。(心身の健康)
 - ・食事を通していろいろな人との人間関係を育む。(社会性)

② 食に関する指導の進め方

- ・自分が育ててきた作物に関心を持ち、作物についてもっと知りたいことを調べて発表することで、さらに、食物への関心を高め、大切さに気付くことができるようにする。
- ・お家の人と一緒に調理し、食べることで、食べる楽しさや、感謝の気持ちを感じることができるようにする。



栄養教諭よりサツマイモの働きの説明

- 生活科の学習で行う栽培を通して、食に関する項目を加えられると考え、取り組むことにした。
- 収穫では、サツマイモを手で掘った。これまで育ててきた過程を思い起こしながら、大切に掘る姿を見ることができた。
- 自分たちが調理した「大学芋」を食べる前に、栄養教諭が「サツマイモにはどんな良い働きがあるのか」について、低学年児童でも理解しやすい教材を使って説明した。サツマイモは力のもとになるだけでなく、風邪などの病気を防いだり、おなかの掃除をしてくれたりする働きがあることを知った。子どもたちは、これまで知らなかったことを知り、サツマイモを食べたいという意欲も高まった。
- お家の人と一緒に「大学芋」をつくり、「さつまいもパーティー」で一緒にいただくことにした。輪切りに切ってもらったサツマイモを半分に切ったり、ホットプレートで焼いたり、調理を手伝った。

(3) 第3学年 理科「生き物たんけん（植物のつくりとそだち）」 **【学級担任と栄養教諭のT・T】**

① 食育の視点

- ・いろいろな野菜の根・茎・葉などについて調べ、食材として利用されている部分について学習する。（食品を選択する能力）
- ・食物を大事にし、野菜は健康に生きるために欠かせない栄養素を与えてくれることが分かり、植物の命をいただいていることに感謝する心をもつ。（感謝の心）

② 食に関する指導の進め方

- ・野菜も植物であることから、普段口にしている野菜は植物のどの部分を食べているのかを知り、今後の食生活へ活かせるようにする。
- ・学校給食にはいろいろな食品が使われていることを知り、日常食べている野菜の名前や形を知る。

- 栄養のバランスや、野菜をとることの大切さを学習することで、本単元における食育の観点をより意識させることができた。

- 野菜クイズでは、すべての野菜を用意し、掲示した。それにより、児童に興味関心をもたせ、集中力を高めるとともに、色や形がはっきりと分かり、どこを食べているのかを視覚的に分かりやすく示すことができた。

- 植物のからだのつくりと根・茎・葉の役割を担当が指導した後、栄養教諭を中心に給食でよく使われる野菜について、根・茎・葉のどの部分を食べているのかを学習した。



学級担任と栄養教諭のT・T

(4) 第4学年 社会科「健康な暮らしをささえる（ごみのしよりと活用）」 **【学級担任と栄養教諭のT・T】**

① 食育の視点

- ・学校給食から出たごみ（残食）の量や中身について調べ、自分たちの食生活を見直し、課題を見つけることができる。（社会性）
- ・給食の残食を減らすことが生ごみを減らすことにつながることに気付くことができるとともに、給食調理の下処理から出る野菜くず（生ごみ）を減らすための工夫の一つとして、コンポストによる堆肥作りがあることを知り、命を大切にしていることを感じることができる。（感謝の心）

② 食に関する指導の進め方

- ・学校給食から出た残食や給食室から出る野菜くずは、毎日どのくらい出され、それがどこで処理され、どのように再利用されているのかなどを調べ、これらの取組と食生活のつながりについて考える。

- 残食や生ごみも、もとは新鮮で安全に気を付けた食材であったことを写真で比較したので、食材のもついのちを無駄にしていることやもったいないという気持ちをもつことができたようである。

- 学校では、給食室から出た野菜くずなどの生ごみはコンポストを活用して堆肥作りをしていることから、食材のいのちが無駄なく活用されていることを知り、感銘を受けたが、自分たちが残した給食の残食はごみとして処理することしかできないことも知り、栄養となるものが無駄になっていることに気付くことができた。そこで残食を減らすため、4つの取組を考え出し実践した。

- ・ポスター
- ・呼びかけピラ作り
- ・「南大江小残食減量大作戦新聞」作り
- ・残食調べ



ごみから堆肥を作るコンポストの説明

- 残食ゼロを全校に呼びかける取組は、栄養教諭や学級担任の助言や支援のもと、どのグループも児童が主体的に話し合い、準備、実践と進めることができた。

(5) 第5学年 社会科「米作りのさかんな地域」 **[学級担任と栄養教諭のT・T]**

① 食育の視点

- ・学校給食にはいろいろな食品が使われていることを知ったり、日常食べている食品や料理の名前や形を覚えたりすることで、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付けることができるようにする。(食品を選択する能力)
- ・食物は、すべて自然の恩恵の上に成り立っていることを理解するとともに、食生活は、生産者をはじめとする多くの人々の苦労や努力によって支えられていることに感謝できるようにする。(感謝の心)

② 食に関する指導の進め方

- ・ふだん食べている農産物の産地や生産者に関心をもち、米作りに従事している人々の工夫や努力を理解し、食べ物を大切にす姿勢をもつようにする。

- 給食の献立表から使用されている食材と産地を調べ、給食は様々な場所から送られてくる食材で成り立っていることを理解した。

- 米の銘柄調べでは、たくさんの児童が家庭の米袋を持参することにより、予想以上の多くの銘柄や産地を確認することができた。

(6) 第6学年 体育(保健)「病気の予防(生活行動がかかわって起こる病気の予防)」 **[学級担任と栄養教諭のT・T]**

① 食育の視点

- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解させ、自ら管理していく能力を身に付ける。(心身の健康)

② 食に関する指導の進め方

- ・病原体がもとになって起こる病気の予防には、病原体の発生源をなくしたり、その感染経路を断ち切ったりして病原体を体の中に入れないことが必要であること。また、栄養状態を良好にするなど体の抵抗力を高めることが有効であることを学習する。
- ・生活習慣病の予防には、糖分、脂肪分、塩分などをとりすぎる偏った食事や間食をさけたり、口腔の清潔を保ったりするなど、健康に良い生活行動を毎日実践し続けることが必要なことを学習する。その際、糖分、脂肪分、塩分などに気を付けた学校給食献立を例に考える。



学級担任による指導

- 栄養教諭が模型を使って血管の中を見せたり、肉や魚の油の実物を見せたりすることで、魚の油は固まりにくく、肉の脂は固まりやすいということがよく理解できた。

- 授業では、病気を理解させ、自分の生活を振り返り、より健康的な生活をしていこうとする態度を育てる内容を担任が担当し、生活習慣病を防ぐ食生活の内容を栄養教諭が担当した。

- 学校給食と夕食を比較することで、いかに学校給食が野菜や塩分などに気を付けて、バランス良く組み合わせられているかがよく理解できた。特に、本日のメニューを取り上げたことで、より身近に感じるこ

きた。

- 栄養教諭の立場から指導を振り返ると、保健と食育については、特に生活習慣病の中で食生活が原因となる場合が多いので、無理なく指導できた。

2. 大阪市全域での栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かした取組

<栄養教育推進事業>

- ・児童が将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方等について、正しい知識に基づいて自ら判断し実践していく「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を身に付けるため、栄養教諭・学校栄養職員の未配置校において食に関する指導を行う。
- ・児童を対象に栄養教諭・学校栄養職員が区単位（全24区）で、特別活動等の時間に1単位時間または2単位時間、学級別または学年別で授業を行う。

主題一覧例（学年別）

- 第1学年「すききらいなく食べよう」、第2学年「食べものはたらきをしろう」、第3学年「野菜を食べよう」
- 第4学年「おやつについて考えよう」、第5学年「朝ごはんを食べよう」、第6学年「お弁当を考えよう」



テーマ2 学校給食を活用した食に関する指導の方策

1. 実践校の取組

実践校での給食時間をはじめとする関連教科等における食に関する指導において、学校給食を教材として意図的に活用する。また、当日の給食に使用している食材を展示し、食べ物に興味・関心をもち、給食時間にバランスよく食べることができるようにする。

(1) 当日の給食に使用する野菜等の紹介と展示

- ・場所 玄関
- ・実施日 毎月の食育週間（19日を含む1週間）とおすすめ食材の日
- ・展示方法 食品紹介やクイズを記入したボードを立て、食品を展示

・展示した食品の例

ピーマン、なす、きゅうり、とうがん、ゴーヤ、トマト、三度豆
えんどう豆、押し麦、おおさかしろな、しゅんぎく、水菜
にんじん、金時豆、とら豆、大豆、大納言等



(2) 当日の給食に使用する野菜等（加熱前の切った状態）の展示

- ・場所 職員室前
- ・実施日 毎日
- ・展示方法 給食室で加熱する前の切った状態の野菜等を、種類と量を記入して展示

(3) 給食時間に教材として使用

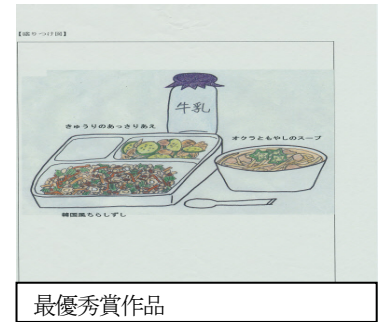
各学級に食品紹介やクイズを記入したボードと加熱する前の切った状態の野菜等を回覧し、ボードの裏に書いたクイズの答えを発表する。

クイズは低学年用と高学年用を交互にし、低学年用の日は、1年生から、高学年用の日は、6年生から回覧するようにする。（回覧は給食時間終了まで）

2. 学校給食献立コンクール

児童が学校給食の献立の作成を通して、料理を組み合わせることで、栄養バランスや旬などについて学ぶ機会となる。また、米飯を主食とした献立を作成することで、日本型食生活への理解が深まる。

- (1) 募集テーマ おいしいよ！アイデアあふれる！健康メニュー
 - (2) 応募単位 学級・クラブ・委員会等 各単位1点
 - (3) 募集期間 平成21年5月20日(水)～9月4日(金)
- 応募数 79 献立



最優秀賞 献立名「韓国・朝鮮風ちらしずし、オクラともやしのスープ、きゅうりのあっさりあえ」

優秀賞 献立名「初夏のさけちらし、とうふとゆばのすまし汁、まっ茶ういろう」

献立名「かみかみじゃこご飯、鶏肉と赤平天のみそ煮、あっさりキャベツ」

献立名「とりごぼうごはん、とうふと野菜のすまし汁、じゃがいものしょうゆマヨネーズ焼き」

佳作 17 献立

【最優秀賞、優秀賞は、学校給食の献立として活用する。】

- ・学校給食献立コンクールに応募するにあたって、子どもたちは、料理の本に一生懸命目を通し、食べたいようなものを探る中で、いろいろな食材や調理の仕方があることに気付くなど、料理に対する理解が深まった。また、献立を実際に調理し、校内でコンクールを開催し、提出する献立を選択するなど学校全体で取り組む学校があった。

テーマ3 学校における食に関する指導を家庭、地域への普及啓発を行うための方策

◎ 食育展の実施

1. 目的

保護者・市民を対象とする展示を行うことにより、「食に関する指導」についての関心高め、家庭における食育の重要性に関する理解を深める。

2. 内容

(1) 食に関する指導の展示

- ・授業時間、給食時間に指導している内容や指導教材の紹介（文科省の食生活学習教材を活用）
- ・大阪の昔と今の食文化の展示（弥生時代から現代にわたる食事内容の移り変わり）



大阪の昔と今の食文化の展示

(2) 学校給食に関する展示

- ・給食の歴史（戦後始まった給食から現在にわたる給食の移り変わり）
- ・給食に使われる食材(実物)の展示（学校給食に登場する豆の種類を紹介など）
- ・学校給食の食材の多さに驚き、家庭ではあまり使用しないような野菜を使った給食のメニューを参考に、家庭でも作ってみたいなど、家庭での料理作りへの関心が高めることができた。



給食に登場する豆の展示

(3) 保護者が参加・体験できる展示

- ・栄養クイズ
- ・パソコンを活用した栄養診断
(朝食で食べた食品を選び、その組み合わせの栄養バランスを診断)



パソコンを活用した栄養診断風景

(4) 市民を対象とした食育展

市役所ロビーにおける展示

- ・第1学年「おはしを正しくもう」指導教材の展示
- ・第4学年「おやつについて考えよう」指導教材の展示
- ・第4学年「野菜の大切さを知ろう」指導教材の展示

10月市役所で、学校給食の献立の紹介、なにわの伝統野菜の名称クイズや食に関する指導教材等の展示、家庭で役立つ朝食のレシピの配付を行った。また、おはしを使った豆つかみコーナーなど、市民が参加・体験できる掲示・展示を行った。



市役所ロビーの食育展の風景

テーマ1～3に共通する具体的計画

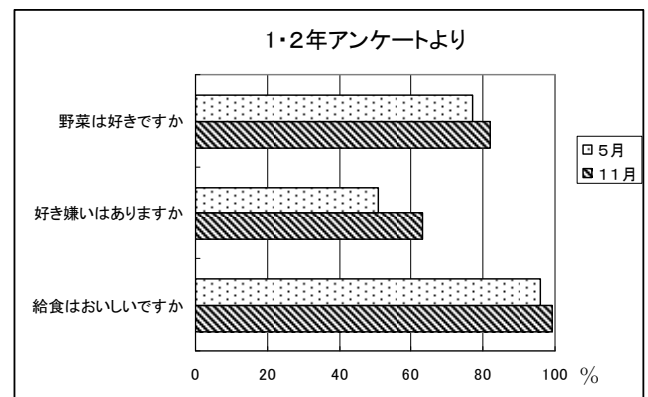
食に関する実践事例集を作成し、全小学校、府内市町村教育委員会へ配付し食育の発信を図る。

実践中心校におけるアンケート

「児童アンケート」調査結果（平成21年5月と11月）

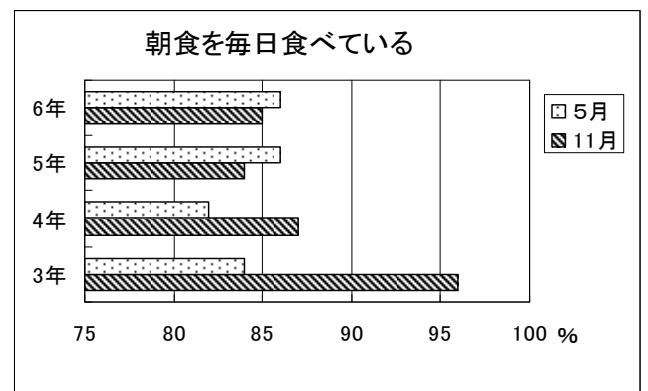
(1) 【給食大好きな低学年】

給食がおいしいと思う児童が増えた。しかし、好き嫌いがある児童も増えた。これは、給食に慣れるとともに、食べ慣れない食べ物も多くなるためと考えられる。味覚の発達段階にある低学年の時期に、苦手な食べ物を少しでも食べてみるという態度は大切であると思われる。また、国語科「サラダでげんき」での食に関する指導の取り組みにより、野菜を食べようという意欲に繋がったと思われる。



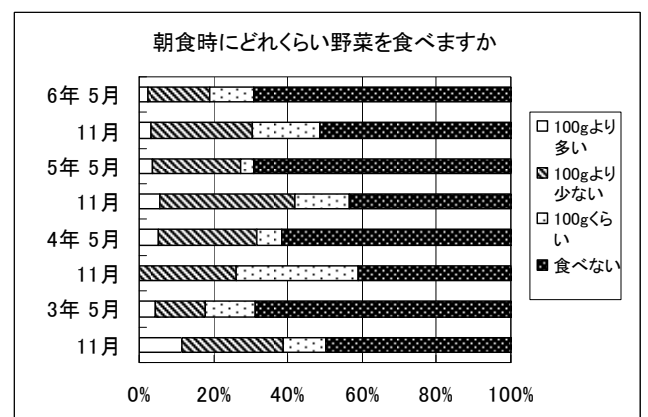
(2) 【毎日の朝食摂食について】

中学年では、毎日(7日間)朝食を食べる児童が増えた。特に3年生は食に関する指導の取り組みを保護者に紹介し、家庭でも取り組みを行ってもらった。その結果、朝食の大切さが理解され、意識が高まったためだと思われる。高学年では朝食摂取率が減少した。これは、学校生活や習い事が忙しくなり疲れが溜まっているため、起床後に食欲がないことが考えられる。



(3) 【朝食時の野菜摂取について】

アンケート時に100gの野菜の量を実際に示して回答させた。5月時には60%以上の児童が朝食時には野菜を食べない状況であった。改善を図るため、玄関に給食の食材を展示し、クイズ形式で紹介をした。また、給食時に食に関する指導を行うことで、野菜への親しみが生まれ、食べる意欲が高まった。さらに、家庭への啓発活動やアンケート実施により、野菜料理を作る頻度が高まったことが野菜摂取率の向上に繋がったと思われる。



数字で変化のあった事項について

朝食をテーマとした取組の変化	85%	→	93%
学校給食献立コンクール応募数の変化	22%	→	26%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・教科等の学びと食育での学びを意図的・有機的に結び付ける形で、年間指導計画を作成し、実践することができた。
- ・栄養教諭が食の観点から指導することで、教科そのものの学習内容が、児童にとってさらに理解しやすいものとなり、その教科の基礎・基本の定着を高め、より実践的な生活に根付く確かな学びへと高めることとなった。
- ・学級担任と栄養教諭との連携による各教科等における食に関する公開授業を行うことで他校に効果的に働きかけることができた。
- ・保護者を対象とした食育展を開催することにより、「食に関する指導」についての理解が深まり、家庭における食育の普及効果があった。

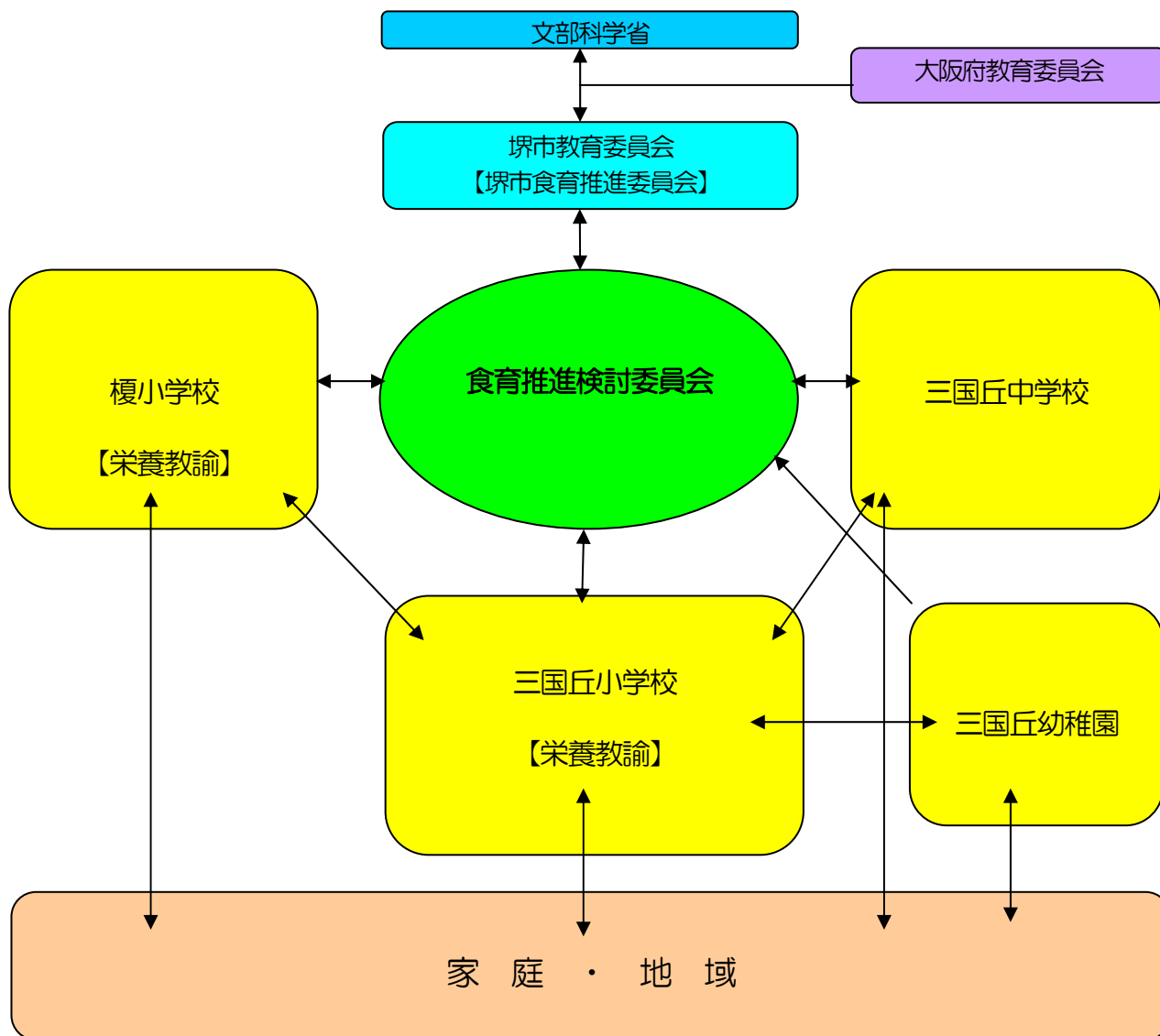
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・高学年での朝食摂食率を高めるためには、生活習慣の改善を図っていく必要がある。
- ・教材のねらいと食育のねらいを集点化し、学習内容を精選することが必要である。
- ・学級担任と栄養教諭が事前に十分話し合っ、役割分担を明確にすることが重要である。
- ・全体計画を基に作成した年間指導計画を再検討し、食に関する学習を学校全体の教育活動に位置づけられるように推進を図ることが重要である。
- ・食に関する指導は、家庭との連携が不可欠であるので、学校での学習を家庭に返していくような手だてを工夫することが必要である。

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	大阪府
推進地域名	堺市

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推進

《堺市全域》

- 食育の指導検討会（新学習指導要領を踏まえ、堺市初等教育研究会等と連携し、全市立学校で実践する指導について検討）
- 栄養教諭と学級担任が行う授業の公開（年15回）

《実践中心校》

- 学力向上の総合的取組の1つとして食育を推進。
 - ・ 伝え合う力の育成と食育とのリンクにより効果的な学習を実施。
 - ・ 体験活動を通して五感に働きかけた取組を重視。



- ・ 子どもの意識を大切にした教科横断的・総合的な学習の実施。



- ・ 人や社会とのつながりを重視。



- 食に関する授業研究会の開催（年間10回）
- 研究発表会の開催（11月20日）
- 給食の時間と連続した食に関する授業の実施

テーマ2

家庭・地域と連携した食に関する指導の推進

《堺市全域》

- 食育フェアの開催（平成22年1月予定：学校給食週間に合わせ、市民に食育の重要性を啓発する。）
- 食通信の発行（月1回、小学校全保護者に配付し、食育の重要性を啓発する。）
- 堺市地産地消推進協議会と連携した体験活動（ゴーヤ、きゅうり、ピーマン栽培）の実施（小学校8校）

《実践中心校》

- 3校1園食育推進検討委員会を設置し、学校・家庭・地域が連携した「横にひろがる食育」を推進する。

《メンバー》 校長、食育担当者、PTA役員、PTA食育担当委員会代表、食育ボランティア等

※小学校の栄養教諭2名が中核となり推進する。

※コーディネータとして有識者（大阪市立大学大学院教授 春木敏）が参加。

- 《内 容》
- ①食に関する子どもの情報を共有し、課題を明確にする。
 - ②よりよい子どもの食のあり方、具体的実践について検討する。
 - ③協働して実践する。
 - ア) 夏休み親子クッキング教室の開催
 - イ) PTA給食交流会の設置・開催（年6回）
 - ウ) 朝食レシピ集の作成
 - エ) 食育講演会の開催（講師：小澤治夫（東海大学教授））

さまざまな連携(保護者との連携)

おうちでも練習しましょう

おうちでクッキング

1年 お箸の正しい持ち方

2年 育てた野菜を食べよう

3年 朝ごはん日記

6年 親子クッキングコンテストに応募

保護者からのコメント

中学校区PTA合同料理教室

夏休み親子クッキング

食事のバランスをもっと一度考え直したい

子どもがこんなに料理ができるなんて

中学校区食育推進検討会議

ワーキングチーム

縦のつながりで子どもを見ていこう

家庭・地域の広がりの中で子どもをみていきたい

- 食育の通信の発行
- 食育の授業参観の開催
- 食育推進交流シンポジウムにおける実践報告（平成22年1月19日）

テーマ3 幼・小・中が連携した食に関する指導の推進

《堺市全域》

- 幼・小・中が連携した「縦につながる食育」を推進する。
- 幼・小・中の校園長代表等が委員となる「堺市食育推進委員会」を開催。

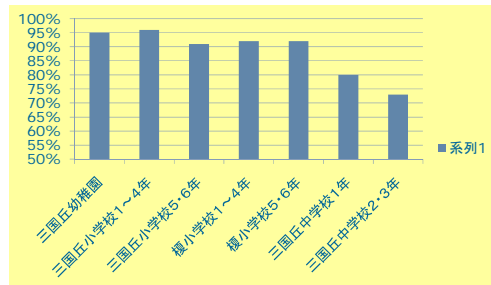
《実践中心校》

- 3校1園食育推進検討委員会を設置し、幼・小・中が連携した「縦につながる食育」を推進する。
 《内 容》 ①3校1園生活実態調査の実施
 ②合同授業研究会の開催
 ③子どもの発達段階に応じた連続的な食育カリキュラムの構築

幼小中の連携のもとで



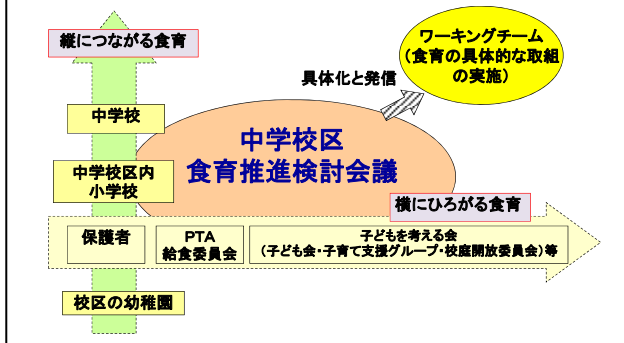
「朝食を毎日食べる」



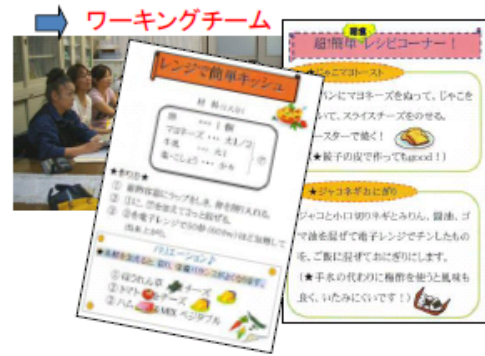
テーマ1～3に共通する具体的計画

- テーマ2, 3において項目として掲げたことであるが、食育を推進するための組織を設けた。
 本事業の実践中心校においては、3校1園の管理職、食育担当者、PTA代表、食育ボランティア、有識者等を委員とする「食育推進検討委員会」を設置した。
 この委員会において、子どもたちの実態と課題を共有するとともに、その対応方策を話し合い具体的な実践を行うことで、「総合的で協働的な食育」を創造することができた。
 このことは、食育の推進を通して、望ましい食習慣を身に付けるなど、子どもたちの健やかな心身の育成を図ることに効果的である。

さまざまな連携(地域連携・学校間連携)



食育連絡会(食育推進検討会議)

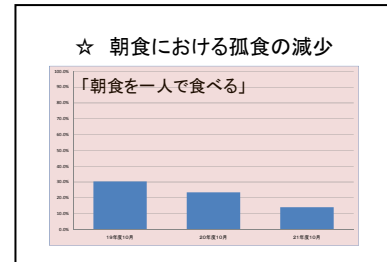
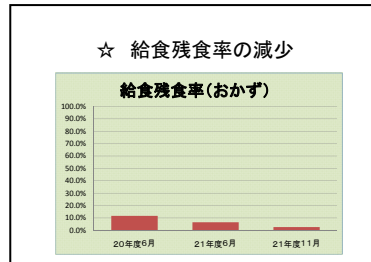
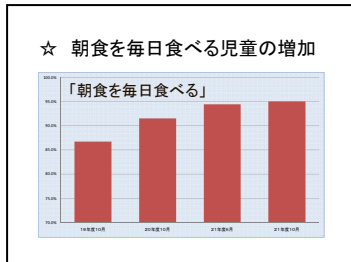


数字で変化のあった事項について

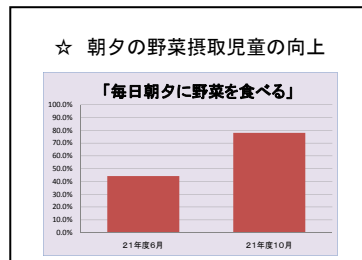
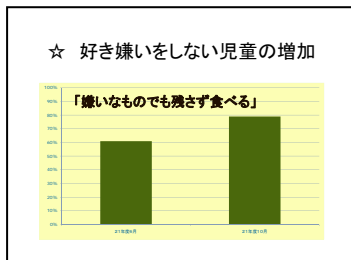
《実践中心校》

【食生活に関するアンケート調査（三国丘小学校全児童 747 名）から、次のような成果があることがわかった。】

- 朝食喫食率の増加
《毎朝朝食を食べる児童の割合》 91.5% (H20.6) ⇒94.4% (H21.6) ⇒95.0% (H21.10)
- 給食残菜率の減少
《給食（おかず）の残菜率》 おかず 11.6% (H20.6) ⇒6.5% (H21.6)⇒2.7% (H21.11)
- 朝食時の孤食率の減少
《朝食を1人で食べる児童の割合》 30.3% (H19.10) ⇒23.4% (H20.10) ⇒14.0% (H21.10)



- 好き嫌いしない児童の増加
《嫌いなものでも残さず食べる児童の割合》 61.0% (H21.6)⇒79.0% (H21.10)
- 野菜の喫食率の増加
《朝食や夕食時に野菜を食べる児童の割合》 44.2% (H21.6) ⇒78.0% (H21.10)



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

《堺市全域》

- 食育の指導を検討する際、堺市初等教育研究会等と連携したことで、関係教科の研究部に食育がしっかり位置付き、食に関する指導が広まった。
- 栄養教諭と学級担任が行う授業の公開（栄養教諭の専門性を生かした授業を参観することで、食育に係る授業イメージができ、各学校で食に関する指導の質の向上が見られた。）

《実践中心校》

- 3校1園食育推進検討委員会を設置し、《実態・課題の共有化》《対応方策の検討》《実践》と組織的・計画的に「縦につながる・横にひろがる食育」が推進されたこと。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 実践中心校の効果的な取組を市内全学校に拡大し、幼・小・中が連携した「縦につながる食育」及び学校・家庭・地域が連携した「横にひろがる食育」を推進すること。
- 新学習指導要領を踏まえての食育の実践を行うことで、教科等にしっかり位置づいた食に関する指導を系統的・計画的に実践できた。この中に学校給食を効果的に位置づけ、有効な堺市食育カリキュラムを構築すること。