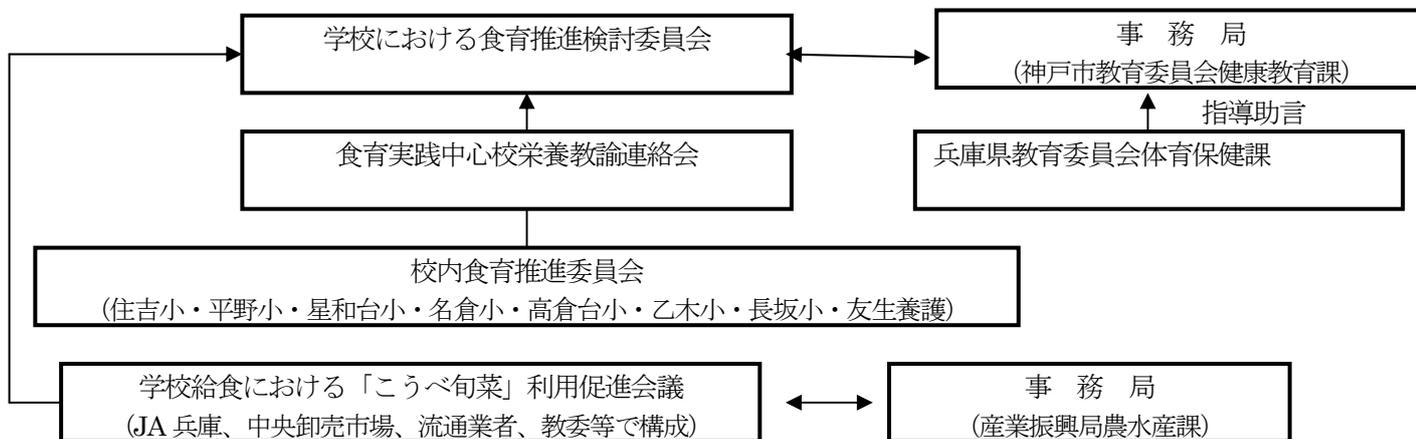


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	兵庫県
推進地域名	神戸市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 学校給食の食べ残しを減らすための方策

【住吉小】

- ・児童が学校菜園で育て、収穫した野菜を、直接、調理師に手渡すことによって、自分たちの育てた野菜が給食で使われているということが実感でき、また、苦手な「なす」や「かぼちゃ」もよく食べ、食べ残しを減らそうという意識につながった。
- ・「給食委員会」（児童主体）が給食の残食を調査し、学期末に残食が少なく、しっかりと食べているクラスを全校朝会で表彰を行っていたが、これに加えて2学期に実施した残食のなかった学級に、色つきのシールを渡し掲示するという「もりもり玉入」（*注）は、効果があり、給食の残食が大幅に減った。
- *「もりもり玉入れ」とは、残食のなかった学級に「大おかずは赤玉」「主食は白玉」「小おかずは桃色玉」と、運動会の玉入れにちなんだシールを給食当番が中央玄関ホールに掲示されている「かご型のシート」に貼り、食べ残しをなくす意識を育む。

（結果）

4月13日～5月27日までの残食0のクラス・・・1クラス

9月14日～9月30日までの残食0のクラス・・・8クラス

テーマ2 各教科等における食に関する指導を充実させるための方策(特に体験活動)

【平野小】

国語科1年生で学習した「おむすびころりん」と関連させ、多目的教室で実際におむすびを作る等の体験活動に取り組む。このことで、国語科の学習内容を深められた。また、同様に2年は生活科、3年は国語科、4・5年は社会科、6年は家庭科・総合的な学習の時間で食に関する指導を実施した。また、家庭科の時間では特別給食のメニュー作りをおこなうなど給食と連携した取り組みも行った。

【名倉小】

- ・2年国語科 音や様子をあらわすことば ことばであそぼう
調理する時や食事する時の音や様子の擬声語や擬態語を考えることで食への興味が広がった。また「食」という身近なことで考えさせることにより、楽しく学習できた。
- ・4年社会科 健康でゆたかな暮らし 兵庫の暮らし

ごみの学習を切り口に総合学習の「エコな暮らし」で、ごみをださない調理やフードマイレージを学習する。「兵庫の暮らし」を学習し、総合学習と連携させ、地元の食材を使った簡単な調理実習をした。実際に献立を考え調理することで地産地消の学習をより深めることができた。

・ **5年社会科 食料生産をささえる**

日本の食糧輸入と自給率という難しい課題であるが、給食の献立や自分たちの食事の中でどのくらい輸入のものがあるのかという身近なところから学習を進めていくことで、食料自給率に興味を持った。

・ **6年算数科 2つの割合を表そう(比例)**

数字だけに着目するのではなく、比の持つ意味を理解しやすいようにコーヒー牛乳を使い学習した。視覚的にも割合をとらえやすく子どもが関心を持って学習に取り組み比の持つ意味や比を用いるよさについてとらえることができた。子どもの実感として生活に算数の学習が役に立つことがわかった。

・ **職員研修 「学習園の野菜を使った料理&おやつ作り」**

夏季職員研修で、学習園で収穫できるものを使って、調理実習を行った。

【高倉台小】

(1年生の例)

- ・ 1学期には、道徳「きゅうしょく」(4月)、生活科「がっこうたんけん」(5月)、学級活動「きゅうしょくだいす木」(*注)(6月)を連携させ、給食時には、食生活学習教材を用いての指導で1学期間を通して食に関する指導を行った。

*注)「きゅうしょくだいす木」は木を模ったがんばり表

- ・ 学級活動「きゅうしょくだいす木」は休日参観日に行くことで家庭との連携を図った。また、調理師とも連携を図り、4月当初の学級活動「きゅうしょくがはじまるよ」ではエプロンのたたみ方を、給食開始から1週間は配膳指導を担任と共に指導した。2学期は、給食時間に食生活学習教材での指導を継続して行う中、10月に学級活動「たべものパズルをしよう」と図工「ステキなおべんとう」を連携させた指導を行った。

- ・ 11月には、生活科「しごめいじんになれるかな」で調理師が包丁さばきを披露し、実際の調理技術に触れる機会を設けた。



模型を使って調理



給食衣の着方教室

【星和台小】

(5年生の例)

5年生は、「料理って楽しいね!おいしいね!」の単元で、なぜ食べるのかについて考え、五大栄養素を知り、バランスよく食べることの大切さを学習した。その学習を朝食メニューづくりに発展させた。簡単に作れて、食べやすく、栄養満点の、家族と一緒に食べたい、家族に作ってあげたい朝食メニュー「星の子おすすめモーニング」を計画し、5年生全員が「こうべ朝食メニューコンテスト」に応募した。そして、子どもたちが考えたメニューの中から、野菜・卵・魚・肉加工品を使った料理を選び、調理実習をした。この活動を家庭での実践につなげたいと考えている。

【乙木小】

- ・ (1年生)学級活動の時間(1時間)を使い「野菜となかよくなるよう」という内容を、担任・栄養教諭で授業を実施する。(2年生)野菜が好きな子を増やすため「野菜を自分で育てて、収穫した実を食べよう」という学習を計画した。一人一鉢で、ミニトマト・なす・ピーマン・おくらの中から1つを選んで育てた。(3年生)潮干狩りのあさりを使い、事前に砂出しの実習を行うことで、貝への興味や潮干狩りへの意欲が高まった。潮干狩りで得た貝は各家庭に持ち帰り、砂出しや料理をした。

- ・ 4年生は国語科「かむことの力」と食事マナーを関連させ、授業を実施した。

- ・ 5年生は、総合的な学習の時間で、給食を中止し、自ら弁当をつくる授業を行った。(給食中止は11・12・1・2月に各1回)

テーマ3

食事のマナーや食物の大切さの指導を充実させるための方策

【長坂小】

(2年生の例)「おはしマスターになろう」

- ・本校の低学年児童は、幼児期にはしを持ち方を教えていない家庭が多く、箸の持ち方が良くないために、食べ物をこぼしたり、魚が嫌いだったり、食べるのに時間がかかったりする子が多い。自分の箸の使い方を見直し、箸の良さや日本人が使い続けてきた箸について理解を深めるとともに、正しいもち方を身につけることとした。
- ・食べている様子を撮影したVTRで自分の箸の持ち方を振り返り、正しい箸の持ち方を自ら考える取り組みのほか、豆つかみをして、実践を通して正しい箸の持ち方のポイントを考える授業を実施した。「しつけばし」でクラス全員が練習してから、後日、その箸で給食を食べることに挑戦し、正しい箸の持ち方を習慣づけた。

【星和台小】

「豆っ子くん大会」でおはし名人をめざそう！

- ・正しく箸を持つことができる子どもの割合(1学期調査結果)は、全体の46%(低学年25%・中学年50%・高学年64%)であり、学年が上がるにつれて正しく持つことができる子どもが増えている。
- ・正しい箸の持ち方を意識づけること、日常で箸を使い慣れることが大切であることから、1学期は、給食委員会による「正しくおはし持たせ隊」活動に取り組んだ。この取り組みは、給食指導の時間に自分たちの学級とペア学級の教室を訪問し、特大箸を使って、どうすれば正しく持つことができるかを伝えるとともに、一つ一つのグループを見てまわり、持っていない子どもに正しい持ち方を練習するように声をかけている。2学期は、楽しみながら正しく箸の持ち方が練習できるように、「豆っ子くん大会」を実施した。1分間にいくつ豆をつかめるか、記録に挑戦する。子どもたちは、1回目より2回目と、回数を重ねるごとに記録を伸ばした。



テーマ4

子どもの健康を保持増進させるための望ましい食習慣を形成するための方策

【長坂小】

よくかんで、美と健康をパワーアップ！

(6年の例)「よくかんで食べよう、『ひみこ、歯がい〜のだ』」

ダイエットを意識し出した6年生女子がいるクラス。給食の残菜がなくなるようにすすめても、おかわりをしない児童が多いことを気にしている担任が栄養教諭とともに授業を計画。社会で既習の「歴史上人物」や、理科で既習の「動物と人の体(骨格)」を復習しながら、「総合的な学習の時間」に取り入れた。よくかむことの意義を知り、骨や歯・あご・だ液・神経などが連動して、自分の体のしくみを正常に保つために役立っていることを学習する。よくかむとダイエットに効果的といった文言は、児童の興味をひくことができるので、「ひみこ、歯がい〜ぜ」の「ぜ」(全力投球)を「ダイエットができる」の「だ」にかえて、「ひみこ、歯がい〜のだ」をキャッチフレーズとした。

【名倉小】

○「早寝、早起き、朝ごはん」

- ・学校保健委員会での取り組み

5,6年生の委員会活動で、保健委員会と給食委員会が「ここにこ、わくわく、朝ごはん」というテーマで活動した。クイズ、朝ごはんの大切さや脳と朝ごはんの関係の調べ学習の発表、簡単な朝ごはんのデモンストレーションを行った。

- ・4年生学級活動「バランスのよい朝食を食べよう」

- ・給食試食会

講話「朝食の大切さ」、簡単に作れる朝食レシピの紹介と試食を行い、保護者にも関心を持ってもらえるように働きかけた。

○食に関する体験学習による望ましい食習慣の形成

1年生のおにぎり作り、2年生のさつまいも収穫・さつまいもパーティ、3年生の食べもの博士になろう・大豆の栽培・豆腐作り・きな粉作り、4年生の自分で簡単に作れる朝食作り、5・6年生の調理実習、なかよし学級の野菜栽培・おやつ作りなどを行った。今後、これらの取り組みを食育と関連していくことで子どもたちが「食べてみたい」「作ってみたい」「もっと知りたい」「誰かに伝えたい」という気持ちで、他の教科学習に関連付けた。

テーマ5

特別支援学校での食育を実践するための効果的な献立、調理方法

【友生養護学校ほか5校】

- ・「給食室のたんけん」のDVDを特別支援学校6校共同で作成。このDVDは、給食室の調理や食器の洗浄など一日の簡単な流れを描写した内容だが、基本の作業の流れ等は統一したものを作り、各校の特色のある場面のほか、パペットを登場させたりクイズを加えたりして、特別支援学校の児童・生徒が楽しんで学習できる内容とした。
- ・また、盲学校の児童・生徒には、野菜を切る音、肉を炒める音、揚げ物の音をはじめ、場面転換やクイズなどにも効果音を使用し、音で理解できるように工夫した。
- ・視力障害や肢体不自由、知的等様々な障害をもった児童生徒が通う特別支援学校での共通したはじめての教材づくりであったため、教職員が特別支援学校の献立及び調理方法も理解できるようにした。
- ・1月には完成し、各校で同教材による食育指導を行った。

○特別支援学校の食教材「給食室のたんけん」(抜粋)



【オープニング】



【ピーラー】



【クイズ】

テーマ1～5に共通する具体的計画

- 2ヶ月ごとに、食育実践中心校の栄養教諭の会議を持ち、進捗状況や課題等を確認した。
- 5月に地産地消の推進のために「学校給食における『こうべ旬菜』利用促進会議」を開催
- 6月に「学校給食と食生活に関するアンケート」を任意に抽出した市内11校の5年生とその保護者(各約1,000人)に調査を行った。また、食育実践中心校も、同じ項目(学校によって付加する項目もあり)でアンケートを行い、自校の結果と比較することによって、自校の食育上の課題を考えることとした。
- 8月にKOBE教育フォーラムで「食育分科会」を担当。総合教育センター大ホールで実践校2校からの実践発表、学識経験者からの講評等を行い、今後の進め方等の参考にするとともに、広く一般教諭、市民が参加し、食育を広めていくきっかけともなった。
- 今年度の食育実践校の成果を、「学校における食育の充実をめざしてⅢ」の冊子にまとめ、全小学校及び特別支援学校に配布したほか、これまでの実践校も含め約30校の栄養教諭が実践してきた指導(案)等を集約し、総合教育センター内にある授業づくり支援室で、栄養教諭未配置校等で食育に関連する授業を実施する場合等の参考としている。
- また22年度では、食に関する指導の全体計画や食指導の指導案等を学校とのイントラネットを通じて、各校がいつでも必要なときにダウンロードして使用できるように整備する計画である。

数字で変化のあった事項について

【高倉台小】

	5月	2月
・給食が好き	69.4%	→ 72.8%
・給食で出たものを残すことがある	42.4%	→ 34.6%
・ふだん、学校へ行く前に朝食を必ず食べる	84.7%	→ 90.1%、たいてい食べる 5.9% → 7.4%

【住吉小】

4・5月の残食0のクラス1クラス→9月は8クラス

○アンケート結果

給食で出たものを残すことがある。

	5月	2月
3年	50.4%	21.9%
5年	36.6%	44.4%

5年生では残すという答えが増えているが、クラスに配分された量は食べきっていることが多く、先に多いと感じた児童が食べる前に減らしていることが多い。その分を食べられる児童が食べて残食を無くしているので、高学年になるにつれ食べる量に関して、大変個人差（男女差）が出てきていると感じる。

3年生では大幅に減少している。3年生からの食に関する指導は知識に基づく体系的に学ぶこともあるが、まだ個人差も少ない状況での結果ともいえる。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

○残食を少なくするために、運動会の玉入れをヒントに残食のないクラスには玉のシールをかごに見立てたシートに貼るといった活動を行った。その結果、残食を視覚で把握できる効果によって減っていった。

○「しつけばし」によって、正しいはしの持ち方の効果的な指導ができた。

○自ら栽培した野菜を給食に出すことで、嫌いな野菜も食べられるようになった。

○家族につくってあげたい朝食メニューを考案し、その中から調理実習を行うことにより、家庭科の授業を家庭での実践につなげることができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

1. 全市的な課題への取り組み

今回の食育推進のテーマとともに、教育委員会としては全市的な広がりを進めることを、本年度の課題とした。

このため、全市的な課題として次の項目に取り組んだ。

- ① 各学校の実態を把握し、国、県、市の食に関する法、条例、方針並びに学校教育目標に配慮しつつ、具体的な「食に関する指導目標」を設定する。
- ② 目標達成に向けて計画的、継続的に取り組めるように「食に関する指導計画」（全体計画・年間指導計画）を作成する。
- ③ 学校教育活動全体で取り組んでいくため、学校長をリーダーとして校務分掌に食育担当者を位置づけ食育推進委員会を設置して、「校内指導体制」を整備する。
- ④ 児童や地域の実態をもとに推進テーマを設け、各教科、道徳、特別活動、及び総合的な学習の時間等との連携のもと、発達段階に応じ、体験活動を通じた指導を工夫する。
- ⑤ 児童が自己の食行動を振り返り、実生活に生かせるよう、学校給食を「生きた教材」として活用する。
- ⑥ 食の原点は家庭であり、学校における食育を円滑に推進するため「家庭・地域・関係団体等の連携を」図る。

2. 今後の課題

(1) 推進項目①～③については、栄養教諭配置校で先進的に取り込まれ、すでに推進組織と年間計画の枠組みは作成されている。これらの取組みを全校に浸透させるとともに、全市的に全体計画の作成と校内指導体制の整備がなされるよう指導することとしている。

(2) 推進項目④⑤については、全体視野をもった栄養教諭のコーディネート力が必要とされる。児童の食の実態を確かに把握した上で課題と推進テーマ明らかにする。また、新しい発想で教科との連携の開発や企画を進めていくことを望みたい。見通しのある計画と協働的な取組みを生み出す中で、一般教職員の食育への関心を引き出し、認識を深めていくことも期待される。食育において教職員の共通理解と連携・協働は不可欠である。

また、実践内容を検討し磨いていくことは継続的な課題である。栄養教諭が特別活動などで取り組んできた食指導は、1時間の授業としてさらに充実させる努力を続けたい。授業構想、授業案作りなど授業をするための様々な力量アップを図っていく必要がある。それは担任教諭と協同して授業研究を進める中でさらに磨かれるであろう。子ども達の食に関する知識や実践力を確かなものにしていくために食育の評価基準も明らかにしていく必要がある。そのためには、授業実践を重ね、教職員集団の中で互いに磨きあうことである。

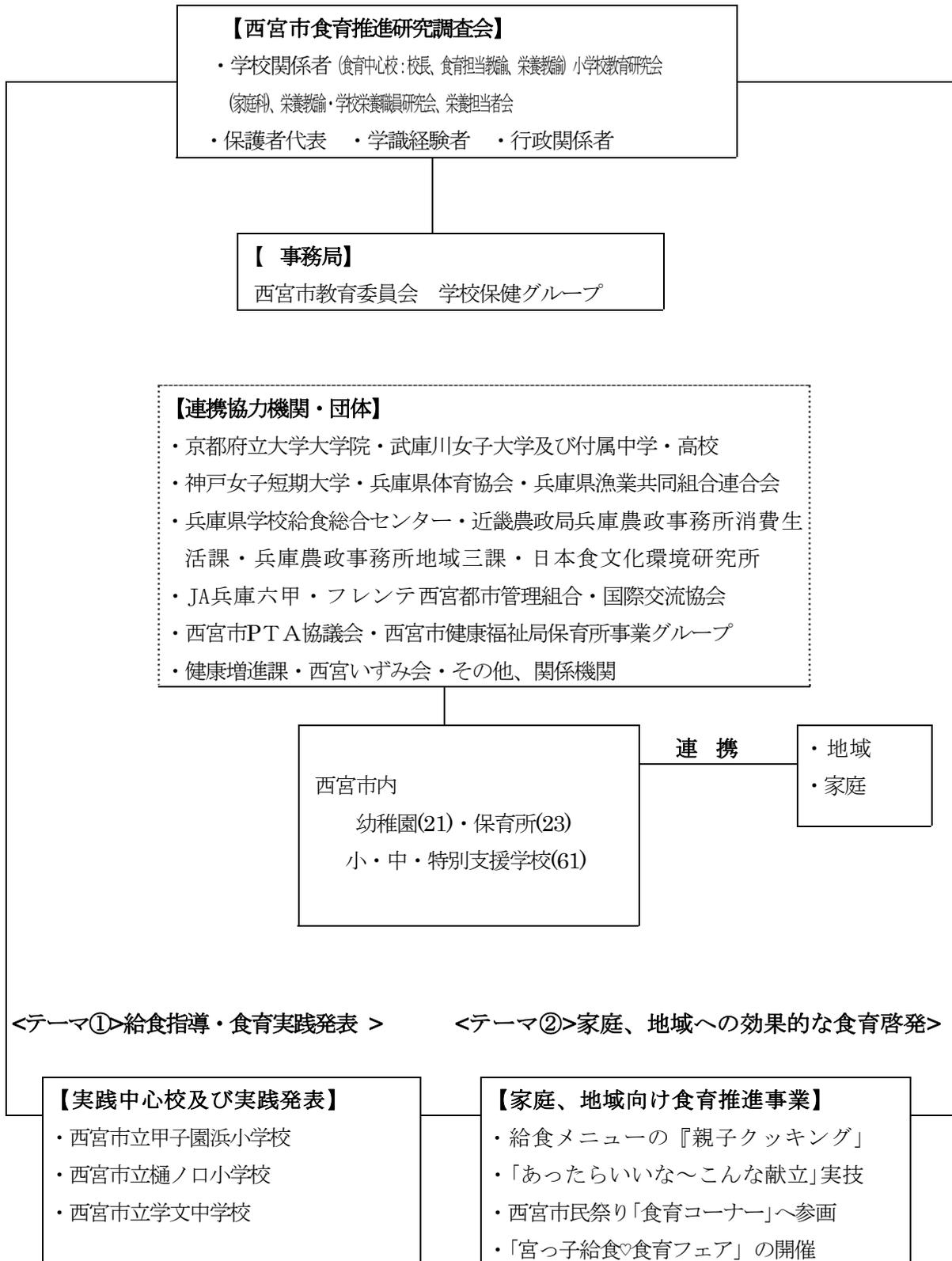
- (3) 推進項目④については、学校の取組みを様々な機会を捉えて発信し、家庭、地域の啓発を広げていくことが重要である。それだけでなく柔軟な視点で連携を模索し、学校と地域の人を結びつけながら、食体験の楽しさを児童と共に共有する努力を続けたい。地域は食体験の宝庫である。家庭や地域の食育力が、児童の学校での学びを本物の力に変えていくと考える。

学校における栄養教諭の役割は多彩で重要である。安心・安全の給食管理をすすめながら、食育実践の深まりと広がりを目指していきたい。

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	兵庫県
推進地域名	西宮市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	小学校・中学校・特別支援学校における食に関する指導の充実のための方策
	<ul style="list-style-type: none">・検討委員会において、食育推進の方向性及び具体的方策を検討・協議を継続的に行った。・実践中心校を指定し、栄養教諭を中核として「学校における食育実践プログラム」を用いて組織的、計画的に学校・家庭・地域が連携した食育推進事業に取り組んだ。・食育推進の生きた教材となる学校給食の残菜を減らすための食育実践及びその効果を検証するため、西宮市立樋ノ口小学校が研究に取り組み、実践発表を行った。・食育実践中心校として西宮市立甲子園浜小学校が食育研究に取り組み、その取り組みを全校授業公開し、全市的に発信し啓発を行った。・児童の体験学習や実践活動を中心とした学校、家庭、関係機関・団体等と連携とする食育推進事業「兵庫県体育協会指定・学校給食を活用した食育推進事業」に西宮市立山口小学校が2年間取り組みその成果を公表した。・中学校における生徒自らの「健康自己管理能力」の形成に係わる食に関する指導の実践を西宮市立学文中学校が取り組み、実践発表を行った。さらに、小学校との校種間連携を図る取り組みを行った。・食育推進事業実践発表会を開催し、文部科学省キャラバン隊イベント、食育推進講演会、小学校の公開授業、小・中の研究実践発表、食育実践活動パネル紹介(各保育所・幼稚園・学校、食育関係団体・機関)、近隣大学の栄養診断キットSATの紹介等を学校関係者、保護者、地域住民を対象に行い、西宮市の食育推進事業や西宮市の学校園等における食育推進の取り組みを紹介し、学びの共有と共通理解を図ることができた。
テーマ2	家庭、地域への効果的な普及啓発を行うための方策
	<ul style="list-style-type: none">・学習や生活に意欲的な子どもを育てることを目的として、児童生徒の応募献立「あったらいいな~こんな献立」の料理実習及びコンテスト(朝食部門・給食部門)を実施し、優秀作品の表彰を行うとともに、学校給食に採用した。また、レシピ集として活用する取り組みを行った。・食育推進事業実践発表会を開催し、実践中心校の公開授業・取り組み発表、食育実践パネル紹介、近隣大学の食の取り組み、食育講演会、文部科学省キャラバン隊イベント等を行う取り組みをした。・親子料理教室(親子クッキング)〈西宮いづみ会、市教委共催〉を開催した。給食の献立を生かした調理体験を通して、健康の基礎となる食習慣やバランスの良い食べ方、食事のマナーを身につける取り組みを行った。・「宮っ子給食♡食育フェア」、西宮市民祭り「食育コーナー」を開催した。家庭、地域へ啓発、情報発信を行うために「健康作りのための食事を考えよう」をメインテーマに本年度は、魚食文化を中心にちくわ作り、かつおだし体験等、香住の業者を講師として招聘し取り組んだ。また、国際交流協会からの出展や兵庫県漁業協同組合から講師を招聘し講演会の取り組みを行った。

テーマ1～2に共通する具体的計画

- ◇第1回から第5回の食育推進研究調査会(文部科学省委託食育推進事業)を開催し、西宮市における食育推進実践研究の方向性・方策の検討、協議を行い、具体的な実践計画・内容等の立案を行った。
- ◇学校を核として保護者、家庭、地域向け食育情報の発信、啓発を計画的に実施した。
 - ・ 8月4日 「親子クッキング」食育推進事業実施
 - ・ 8月22日 西宮市民祭り「食育コーナー」”お米を食べよう”
 - ・ 10月10日 児童生徒応募献立「あったらいいな~こんな献立」実技コンテスト食育事業
 - ・ 10月17日 「宮っ子給食♡食育フェア」の実施
- ◇平成21年度文部科学省委託事業「栄養教諭を中核とした食育推進事業」実践発表会を開催した。
 - ・ 11月30日 実践中心校の食育授業公開、実践校の食育実践発表、各保育所・幼稚園・学校の取り組み紹介、近隣大学の食育の取り組み、食育講演会等の実施

数字で変化のあった事項について

子どもの朝食欠食は増加傾向にあり、問題視されているがなかなか改善のきっかけがつかめていないのが現状である。西宮市の食育を推進している中で、親のモチベーションをあげるような食生活と生活行動の関連を西宮市教育委員会が調査し「親と子どもの食生活実態調査」が出された。

この調査は、最近の食に対する親の意識に警鐘を鳴らす内容であり、子どもの心身の健康には何よりも食生活のあり方が生活の基本であるということを再確認させる結果となっている。

朝ごはんを食べますか?					
	必ず食べる	時々食べる	あまり食べない	全く食べない	未記入
19年度 (%)	82.5	10.2	2.6	1.4	3.0
21年度 (%)	87.1	6.1	2.8	0.6	3.3

市内小学5年生(抽出校)の子どもとその親を対象とし、各約1000人ずつの朝食を食べたか否かを聞くと、約90%は毎朝必ず朝食を食べると回答しており、国や県の結果と比較しても良好といえる。しかし、その朝食の中身が問題となる。

年度により調査の仕方が異なるため比較は正確ではないが、朝食の中身を栄養バランスで見ると3人に1人しか主食・主菜・副菜を摂っておらず、このいずれも摂っていない欠食グループと比較すると、子どもの排便リズムなどは欠食グループには1週間に1、2回の排便であるとか、腹痛やいらいらするとか、生活意欲も希薄であり、学校の勉強が解かると答えた子どもが極端に少ないことが分かった。

一方、栄養バランスのとれた朝食を食べている子どもの生活習慣は、早寝、早起き、テレビの視聴時間も短めで、いらいらすることも少なく毎日が楽しいと答える子どもが多い。さらに、そのような子どもは家族揃って、夕ご飯を食べている割合が他群と比較して多く、子どもが家族に受け入れられていると思う割合が高かった。

これらの結果から、バランスのよい朝食がすべての子どもの生活に好循環していることから、夜型の遅寝、遅起きの生活リズムや朝食欠食、あるいはパンだけ、牛乳だけの不十分な朝食では健全に心身の発達だけでなく、生活意欲や学習意欲まで大きく影響を与えることが分かった。

このことから、食育の必要性は益々大きなものととらえることができる。この食育の取り組みの一つとして「あったらいいな~こんな献立」の中で、朝食献立のコンクールを実施し啓発を行っている。朝食と学習意欲や学力向上が関係していることは、全国学力調査からも明らかになってきており、西宮市においては継続的に取り組みを推進していくものである。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

食育の推進については、学校教育では家庭科、総合的な学習の時間、学級活動等を中心とした食に関する指導を充実させ、家庭においては学びを生活実践していく子どもの育成が望まれている。

- 平成11年度の「セレクト給食」に始まり、15年度の「リザーブ給食」、4年生の「1/2成人式おめでとう給食」のカルシウム豊富な献立の選択給食や自己栄養診断、事前指導など学校給食を生きた教材として教科や学習内容に連動させた。
- 毎年募集している児童生徒応募献立「あったらいいな~こんな献立」は、栄養教諭等が家庭科の授業等で取り組み、応募数も年々増加している。今年度は実技コンテストも加わり、児童生徒が自ら家庭生活にかかわり実践力や食に関する自己管理能力に繋がっていくものと確信することができた。
- 保護者の食についての意識の高揚や、食育が望ましい人間形成や感謝の気持ちの醸成といった人間形成の営みに関わるものであるところから、子どもを取り巻く地域社会に向けた食育の普及啓発も行っているところであるが、例えば、「宮っ子給食♡食育フェア」等の企画・運営、実施に至るところまですべて栄養教諭がチーム(部会活動)として取り組んだ。
- 児童生徒が応募する「あったらいいな~こんな献立」の実技審査で、子どもの調理技術のレベルの高さと、

それを見守りあたたかいまなざしでサポートする親の姿勢に“食”が持つ家庭のコミュニケーション力とともに、たえず栄養教諭が学校において、さらには家庭に向けて、子どもたちの「たくましく生き抜く力」の醸成に関わってきた成果と感じられた。

- 本市の場合、栄養教諭たちの個としての能力もさることながら集団としてのチーム力が互いの力を切磋琢磨し、学校教育の食に関する指導のみならず、さまざまな食育事業を可能にし、子どもたちの食育を通して育まれる環境を豊かに心強く支えている。栄養教諭自身の一つひとつの事業をやり遂げた自信や達成感、満足感を得て、それが子どもに向けられるとき、子どもを主体とした「生きる力」の醸成に関わることができ、栄養教諭だからできる、栄養教諭しかできない、多くの栄養教諭がいるからこそできる本市の実践活動となった。
- 食育推進事業実践発表会を開催したことによって全市的に、食育に関する意識が職員、保護者、地域に高まった。市は食育の年間計画及び全体計画を策定しているが、その内容、方策がより充実したものとなった。市内の教育機関、食育団体、PTA協議会、さらには市J A、県農政事務所、県漁業連等の関係機関・団体等、外部団体との連携が深まり、食育の授業実践がより広がり充実したものとなった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

この食育事業を通して、子どもたちの健全な「食」の育成をめざすための課題がまだまだ山積していることが見えてきた。

- 教職員が食育基本法を熟読し、その理念に基づき「食」を見直し食育を推進していくこと。
- 栄養教諭、学校栄養職員の配置校と未配置校では食育実践の格差があり、未配置校の解消が必要。
- 西宮市の食育推進と各学校園の食育の取り組みの温度差の解消、食育推進部会等の設置、「食」のカリキュラム作成・充実を、栄養教諭を中核として充実した取り組みが必要。
- 食育の啓発はこれまでの取り組みを継承しつつ、学校保健委員会の活用・活性化等により保護者、地域、他機関・団体、学校との連携を深める取り組みを企画し、全市「総がかり」で食育を推進、継続していくこと。
- 幼稚園教育と小・中学校教育における食育実践活動の連携協力。
- 本市では、中学校も完全給食を実施しており、小学校と中学校の9年間に及ぶ学校給食を通した食に関する指導の系統的、計画的な指導が必要。
- 栄養教諭のみならず一般教諭が食育授業を行い、食育授業研究や食育計画のP D C Aに努め、その成果を検証していくこと。
- 各学校において、食育推進の地域人材の活用や育成を図ること。

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	兵庫県
推進地域名	篠山市

1. 事業推進の体制

篠山市では、文部科学省発行の「食に関する指導の手引き」及び兵庫県教育委員会発行の「学校における食育実践プログラム」をもとに、篠山市教育委員会の食育推進体制及び各学校の指導体制を整備し、栄養教諭を中核とした実践的な取組を進めるとともに、保護者に対しても食育に関する啓発を行っている。

○篠山市食育推進委員会 【事務局:教育委員会学校教育課】

学校関係者(実践中心校の校長・栄養教諭)、保護者代表、地域関係者、学識経験者、栄養士会代表、行政関係者

→学校・家庭・地域・関係機関との連携方策について協議し、食育の推進を図る。

○実践中心校(日置小学校、西紀小学校)

→栄養教諭を中核として、学校・家庭・地域とが連携した食育の推進を図る。

○篠山市内幼稚園・小学校・中学校・特別支援学校

→食に関する指導計画に基づき、食育を実践する。

○篠山市学校給食センター(東部・西部)

→給食試食会や親子クッキングを通して、保護者の学校給食や食に対する理解を深める。

→地元産食材や旬の食材の活用を推進するとともに、栄養バランスのとれた特色ある献立づくりの充実を図る。

○関係機関との連携

篠山市まちづくり部丹波篠山黒まめ課、農林政策課

篠山市保健福祉部健康課、こども未来課

丹波健康福祉事務所

篠山市PTA協議会

その他食育に関する団体

2. 具体的取組等について

テーマ1 幼稚園・小学校・中学校・特別支援学校における食に関する指導の充実

○ 実践中心校を指定し、栄養教諭を中核として、学校・家庭・地域とが連携した食育の推進を図った。

実践中心校においては、先進的な研究を進めている講師を招いての校内研修会を開催する中で、学校教育活動全体の中で計画的に指導を行うための指導体制や全体計画が確立した。栄養教諭と学級担任・教科担任が連携した取組の中で、本物の食材に触れる活動を取り入れたり、栄養バランスのとれたメニューを考えさせたりするなど、食に対して問題意識を高める工夫を行ってきた。

○ 食育推進に係る栄養教諭打合せ会を実施した。

担任等と連携した食育の指導

食育教材の効果的な活用

○ 栄養教諭が市内の学校へ出向き、給食指導や学級担任と連携した食に関する指導を行った。



○ 実践中心校による食育の授業公開を実施し、研究の成果を市内の学校に広めた。

平成21年10月22日 西紀小学校

平成22年 1月20日 日置小学校

○ 学校へ食育に関する教材を提供し、その活用例の報告を求めた。

《西紀小学校の取組》

○研究テーマ

命と心、食を通して考えよう ～自己を見つめ、自ら学びを拓く西紀っ子～

○研究経過

平成17年度 食育推進モデル校（兵庫県教育委員会）

平成18年度 食育推進モデル校（兵庫県教育委員会）

平成19年度 食育実践校（兵庫県教育委員会）

平成20年度 子どもの健康を育む総合食育推進事業（文部科学省）

○研究内容

専門家の指導のもと、「人間形成に資する」「生活能力を高める」「食文化を継承する」「健康に生きる」「環境に学ぶ」「自給力を高める」という6つの柱を食育の目標として、全教育課程に位置づけて、実践を進めた。

主な内容は、校内研究授業、給食試食会、親子クッキング、農業体験活動（米作り）、授業公開、アンケートの実施などである。

【学習プログラム案】

「学習プログラム案」を作成することで、食育を無理なく継続することができる考えた。このプログラムに沿って学習を進めれば、小学校6年間で「食育の6つの柱」について基礎的な内容を学習することができる。

表のように、6つの柱から2項目ずつ各学年の重点課題を選び、（ ）内のことばをキーワードとしてプログラムを作成した。

	人間形成に資する	生活能力をみかく	食文化の継承	健康に生きる	環境を学ぶ	自給力を高める
1年	○ (うんち)	○ (おはし)				
2年				○ (野菜)	○ (野菜)	
3年			○ (黒豆)			○ (黒豆)
4年	○ (いのち)			○ (からだ)		
5年					○ (おはし)	○ (米)
6年		○ (和食)	○ (和食)			

キーワード	学年	学習内容	関連教科など
おはし	1年	おはしのもちかた	学級活動
	5年	わりばしを考えよう	国語、社会、総合
いのち	1年	うんち	生活、道徳
	4年	「いただきます」の心	道徳、学級活動
野菜	2年	やさいのはたらき	生活、学級活動
	2年	やさいを育てよう	生活
黒豆	3年	丹波の黒豆は有名だ	総合
	3年	黒豆たべて、お米をたべて	理科、総合
からだ	4年	成長する体	体育
米	5年	米を育てて、米を食べよう	社会、総合
和食	6年	おいしいごはんを食べるために	家庭、総合
	6年	米が伝わってきた時代	社会、家庭、総合

《日置小学校の取組》

○研究テーマ

「食」を学び、「食」を楽しみ、「食」でつながる日置っ子
 ～「食」を通して、健康な心と体を育み、自立する子をめざして～

○研究経過

平成19年度 食育実践校（兵庫県教育委員会）
 平成20年度 食育推進校（兵庫県教育委員会）

○研究内容

家庭や地域と連携を図りながら、「食」を学ぶ・楽しむ・つながるという3つの観点のもと、健康な心と体を育み、自立する子をめざして取組を推進した。

主な内容は、校内研究授業、アンケートの実施、食育参観日（授業公開）、給食試食会、食育だよりの発行（校区内に全戸配布）などである。

【食育劇】

委員会活動の取組として、健康委員会が平成20年度から食の大切さを楽しく伝えるために劇をしている。

平成20年度は「給食戦隊食べるんジャー」で、3人の健康の味方（牛肉レッド・サツマイモイエロー・アスパラグリーン）が悪者（メタボ大魔王）を退治し、子どもたちの健康を守るというストーリーである。

平成21年度は「給食ライダー」にして劇を行った。子ども自らが、他の子どもたちに食の大切さを伝える貴重な場となっている。



- 給食戦隊食べるんジャー(平成20年度)
- ・第1話(5月) 「おやつを食べすぎには気をつけるんジャー」
 - ・第2話(7月) 「野菜はもりもり食べるんジャー」
- 給食ライダー(平成21年度)
- ・第1話(7月) 「朝ごはんをしっかり食べよう」
 - ・第2話(10月) 「クイズ番組、クイズショック(食)で大活躍」

テーマ2 子どもの健康を保持増進させるため、望ましい食習慣を形成するための方策

- 学校給食センターと公民館との共催で、給食の献立を生かした親子料理教室(親子クッキング)を開催し、幼児・児童・保護者の食に対する関心を高めた。
かぞくde おいしんぼクッキング「給食の人気メニューをつくろう！」～夏野菜をつかって～
- 幼稚園、小・中・特別支援学校で保護者を対象とした給食試食会を実施し、家庭における食習慣の改善について啓発した。
- 篠山市食育推進大会を開催し、学校・家庭・地域が連携した食育推進についての講演、食育リーフレットの活用についての解説を行った。

テーマ1～2に共通する具体的計画

- 実践中心校で実施したアンケートでは、次のような結果になっている。
 - ・朝食を毎日食べる児童の割合は昨年度とあまり変わらないが、96%とほとんどの子が食べている。
 - ・夕食が楽しいと感じる児童が増え、家族揃って夕食を食べている家庭が増加している。
 - ・家で嫌いなものが出たらどうしますか、という問いには、食べると答えた児童が増え、食べないで残すと答えた児童は少しではあるが減っている。また、給食できらいなものが出たら、食べないで残すと答えた者は一人もいなかった。
 - ・箸の持ち方、正しい姿勢、よく噛んでいるかという問いでは、いずれも5%以上増加している。
 - ・生活習慣的な問いに対しては、起床時刻、朝の洗顔、歯磨き、手洗いなど、ほとんどの項目で良い結果が出ている。
 - ・保護者向けのアンケートでは、「いただきます」などのあいさつをさせるようにしている、親子で食事を作るようにしている、栄養を考えて食事の献立を決めている、という項目で割合が増加している。
 - ・「毎朝、朝食をとっている児童」「夜10時までには寝ている児童」「テレビの視聴時間が2時間以内の児童」は、体調がよい。

このように、子どもも保護者も食に対する意識が高まり、良い習慣づくりに向けての取組が増えてきている。また、栄養バランスを考えて食事をするのが、進んで読書や勉強に取り組むことにつながっている。食育の充実が基本的な生活習慣の改善につながり、さらには学習意欲、学力向上に結びついていることが分かる。一方で、朝食を食べない理由は、時間がないからというように、「早寝・早起き・朝ごはん」の定着がポイントになっている。

数字で変化のあった事項について

- 実践中心校のアンケート結果（平成21年1月→平成21年6月 の比較）
 - ・朝食はだれと食べていますか
家族そろって 21%→26%
 - ・夕食は楽しいですか
楽しい 59%→71% あまり楽しくない 3%→1%
 - ・家で嫌いなものが出たときはどうしますか
食べる 48%→60% 食べないで残す 5%→3%
 - ・給食で嫌いなものが出たときはどうしますか
食べる 86%→85% 少しは食べる 13%→15%
 - ・はしの持ち方は正しいですか
はい 54%→62%
 - ・食事作りの手伝いをしていますか
ほとんど毎日している 25%→27% 週に1～2回している 45%→49%
- 学校における指導体制等の整備状況（平成21年1月→平成22年1月 の比較）
 - ・校内指導体制の整備 88%→96%
 - ・食に関する指導の年間指導計画の作成 32%→56%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 実践中心校において、栄養教諭と担任が連携した食育の授業を実施するなかで、専門性を生かして子どもたちに関わることができた。
- 給食の献立を生かした親子料理教室や給食試食会の取組により、学校給食に対する保護者の理解をより深め、家庭における食生活を見直す機会とすることができた。
- 地域の方々の方々の様々な支援により、児童の心の中に自分たちの地域を大切に思う気持ちが少しずつ育ってきている。

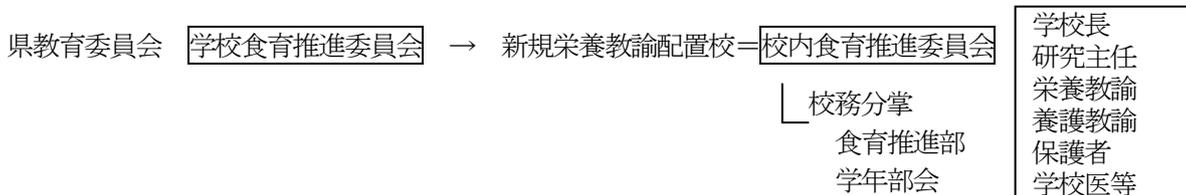
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 自己の健康管理能力、排便の習慣、就寝時刻など、基本的な生活習慣を確立することが大切である。
- 食器やはしの持ち方、食事時の姿勢などのマナーが身につけていない児童が多い。家庭と連携しながら、給食時の指導、授業実践を通して、マナーに対する意識の向上と定着をめざしていく。
- 市内全体として、組織的、計画的に食育を推進することについては不十分なところがある。
- 教職員の食育に関する関心は高まり、食に関する指導力は向上している。さらに、栄養教諭と連携しながら取り組んでいくことが必要である。
- 食育の充実が学習意欲や学力の向上に結びついていることが分かる。今後は、食育のねらいをより具体化して取り組み、日々の授業実践につなげることが大切である。

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	奈良県
推進地域名	大和高田市・橿原市 王寺町・下市町・野迫川村・ 特別支援学校

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 栄養教諭を中核とした食育を充実させるための方策

◎今年度新規に配置した学校を事業実践校に指定し、栄養教諭を中核に次の内容に取り組んでいる。

- ・ 食育推進の指導体制の整備
- ・ 学級担任、教科担任と連携した、栄養教諭による食に関する指導実践の充実
- ・ 学校・家庭・地域の連携を深め食育の重要性を図るため、食育推進専門家による食育推進研修会の実施
- ・ ゲストティーチャーを活用した栽培活動、調理実習
- ・ 栽培収穫物を活用した調理実習等体験学習
- ・ 親子料理教室、ふれあい給食、地域活動をとおした家庭、地域連携の推進
- ・ 特別支援学校における食育の推進
- ・ 中学校における効果的な取組の検討

【具体的な取組事例】

- 1, 保護者、地域住民の参加を得て、食育研修会を実施し、家庭、地域に食育の重要性について啓発。
参加者からは、食育の大切さや日常の食生活の重要性が分かり、家庭においても食事作りに力を入れたい等の感想が多く寄せられた。このような機会が増えることで、保護者の意識も高まり、家庭における食育や食生活の充実につながっていくと思われる。
また、継続的に栄養教諭による指導を充実していくことで、学校、学級での取組が活発になり、学級担任の意識も高まり、学級担任による食育の実践が進み、子どもたちの食に関する意識も高まっている。
- 2, 中学校においては、家庭科等の授業だけでなく、クラブ活動や委員会活動を中心に生徒が生き生き活動できる食育の実践の取り組みも実施され、体験を伴った取り組みでは子どもたちの興味も高まりつつある。
- 3, 食生活等の課題を見極め、また食育の実践の効果を検証するために7月と1月に「実態調査」を実施した。

【教職員対象研修会の様子】



【栄養教諭による食育授業の様子】



【望ましい生活習慣を育成する取組】



テーマ2 体験活動を通じた地域の産物、食文化等の理解を促進するための方策

地域住民や生産者をゲストティーチャーとして活用した子どもたちの体験学習は、農産物の栽培の苦労や郷土料理の味などを直接体験することで、地域や食文化への理解を深め、感謝の心を育むことに大きな成果をあげている。

地域住民や生産者・食の専門家をゲストティーチャー活用した体験を交えた学習は、子どもたちの興味関心を高めるとともに、地域交流の促進にも役立っている。本事業終了後も更に充実するよう栄養教諭がコーディネーター役となりゲストティーチャーの活用を勧め、地域の協力体制も強化されてきている。

【具体的な取組事例】

地域生産者をゲストティーチャーに活用し、子どもたちが田植えや米の収穫を体験し生産の喜びを味わうとともに、生産者への感謝の気持ちを深め、食べものを大切に作る心を育んでいる。

【体験学習の様子】

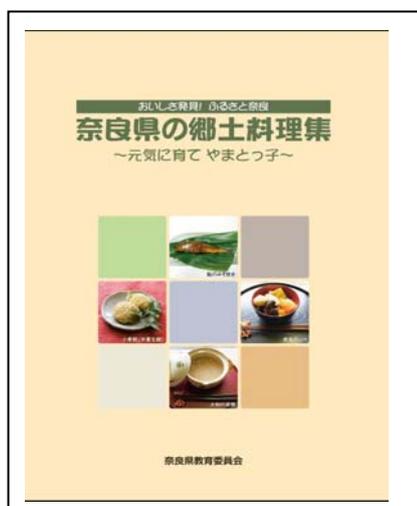


テーマ3 地場産物の活用促進及び地場産物や郷土に伝わる伝統食の学習を充実させるための方策

昨年度、県内各地に伝わる伝統料理、郷土料理を掲載した「食育ポスター」を作成配布し、奈良に伝わる郷土料理を紹介した。

今年度は、各学校や地域における地場産物の活用や郷土料理の紹介、さらには調理実習、親子料理教室等の実習献立の具体的な資料としての活用ができるように、郷土料理に関する資料作成委員会を設置し「おいしさ発見！ふるさと奈良 奈良県の郷土料理集～元気に育てやまとっ子～」という冊子を作成。県内すべての幼稚園・学校等教育機関に配布した。

冊子には、郷土料理の材料や調理方法、由来について掲載している。委員会では実際に調理実習を実施し、調理器具や調理方法の確認や試食を行い、家庭や授業で再現しやすい材料や調理方法の検討を行った。



【学校給食への活用促進】

夏期休業中に県内の学校給食従事者対象に奈良の地場産物を活用した学校給食用メニューを調理実習し、調理従事者の地場産物への理解を深め、学校給食への活用促進を図った。



奈良県の「大和野菜」の普及に携わっているベジタブルマイスター協会より講師を招き、大和野菜の歴史等の講義を含め調理実習を実施した。

実習献立：

大和まなを使用した菜めし、大和丸なすの田楽、大和野菜とそうめんを使ったミネストローネ、吉野葛もち

テーマ1～3に共通する具体的計画

【啓発活動】

栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を目的とした栄養教諭・学校栄養職員講習会（7月15日 参加者：109名）
食に関する指導の模擬授業を実施 実践者 栄養教諭 2名

食育推進を目的とした「食育担当者研修会」（8月17日参加者：176名・19日 参加者：245名）
講演「子どもの食生活・現状と課題」東京女子医大 名誉教授 村田光範
講演「学校における食育について」市場小学校 教諭 藤本勇二氏
実践発表 天理北中学校 栄養教諭 畝傍高等学校 教諭
富雄北幼稚園 教諭 陵西小学校 教諭
学校栄養職員 による実践発表

栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を目的とした栄養教諭・学校栄養職員講習会講習（1月29日参加者：70名）
中央研修参加者による伝達講習 報告者 栄養教諭 2名

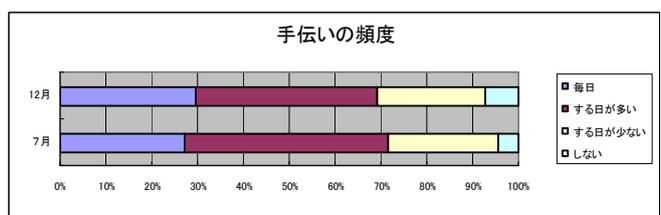
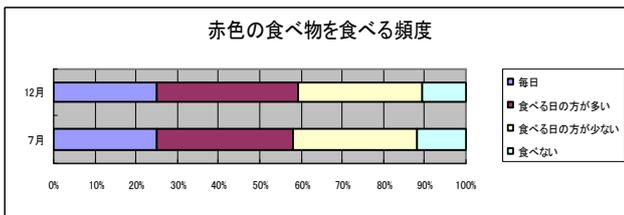
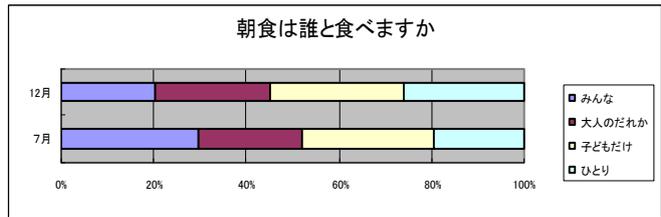
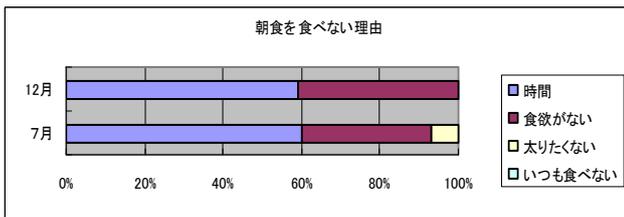
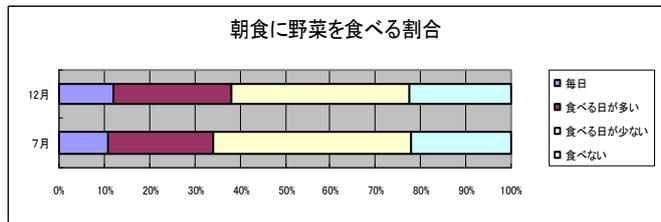
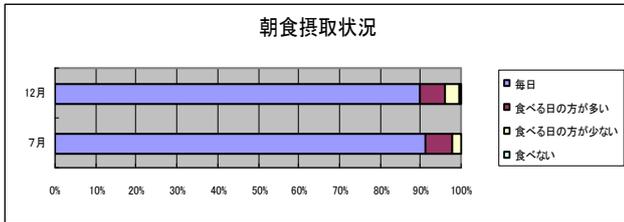
食育推進を目的とした「食育推進研修会・事業報告会」の開催（1月29日・午後 参加者：111名）
講演「食の謎を解く」県立広島大学 教授 加藤秀夫氏
食育実践報告 栄養教諭 2名

朝食の摂取状況の改善や、朝食内容の充実を図るため、ホームページ等を活用した情報発信
朝食摂取を啓発するポスターの作成・配布

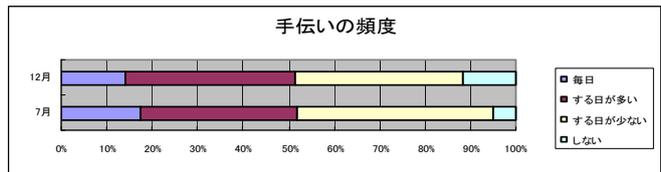
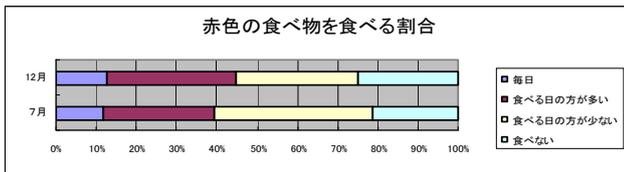
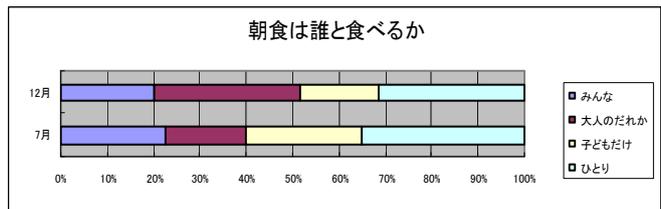
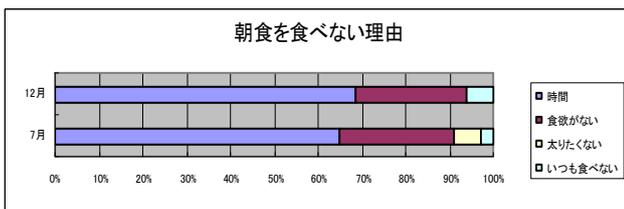
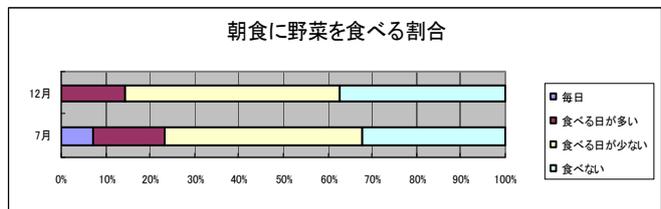
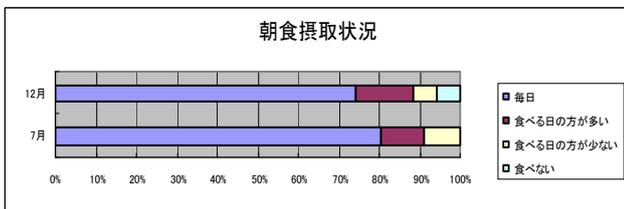
【実態把握】

食生活等実態調査を実施し食育の効果を検証する（1回目7月実施、2回目1月実施）

小学校



中学校



・食育の実践の効果を検証するために1月に同様の項目で実施し、数値の変化は大きくないが、朝食内容の充実等改善のきざしがみえる。今後も継続した取組をおこない、子どもたちの自己管理能力の育成を進めたい。

【その他】

栄養教諭連絡会を開催し、各校での取組について情報交流を密にした。

さらに、中学校での公開授業を行い、学校長、指導主事を交え授業後の研究協議をおこない授業の方法、課題について研究し、新規に任用された栄養教諭の資質向上を図った。

数字で変化のあった事項について

地場産物の活用	15%→18%		
米飯給食の回数増	2, 8回→3, 1回		
朝食摂取状況の改善		平成17年度	平成21年度
	小学5年生	毎日食べる82%	→ 88%
	中学2年生	毎日食べる74%	→ 82%
朝食の内容について	朝食で野菜を食べる割合が増えた。		

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

1 「食育担当者研修会」の実施

・食育推進と県内の取り組みの活性化を目的に、夏期休業中に先進的な取組を行っている学校の実践報告を含めた研修会を開催したところ、参加者が昨年度より倍増した。参加者からは、先進的な取組を参考にしようと食育の実践に積極的な様子がうかがえる。

2 実践校における「食育研修会」の実施

・実践校の課題に即したテーマで取り組むことにより、教職員をはじめ、保護者の食育への関心が高まっている。また、親子料理教室や栽培活動を実施することにより、家庭への意識の高揚が図られている。

3 実践校における「体験学習」の実施

・「体験学習」ゲストティーチャーの活用では、児童生徒の地域理解、感謝の心の育成だけでなく、地域連携が進み、協力体制が強化され、地域の活性化や地域の食育への関心を高める効果がある。

4 啓発資料「奈良県の郷土料理集」の配布

・啓発資料「奈良県の郷土料理集」を作成配布したところ、多くのかたに奈良県の郷土料理について興味関心をもってもらうことができた。今年は平城遷都1300年の年で奈良県に伝わる郷土食に関心を高めてもらう良い機会になった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

・学校における食育を推進するために、教育の指導方針の重点に挙げ取組を始め3年になる。県内の先進事例報告を含めた食育推進研修会を開催し多数の参加者を得た。

県教育委員会として、今後も繰り返し情報発信し、より多くの学校での実践につなげるよう取り組んでいきたい。

・栄養教諭が配置された学校やその地域では食育の取組は充実し、教職員や保護者、地域住民の理解が深まってきている。

しかし、すべての学校でより推進していくためには市町村教育委員会担当者や学校長の理解が不可欠である。市町村教育委員会担当者や学校長対象の研修会等を実施し理解を求めていきたい。

・奈良県の子どもたちの朝食の摂取状況は、年々改善傾向にあるが、まだ全国的にみて低い状況にある。更なる取組で改善を図る必要がある。また、朝食の摂取の有無だけでなく、バランスよく食べることが必要であるということへの理解を深めていく必要がある。