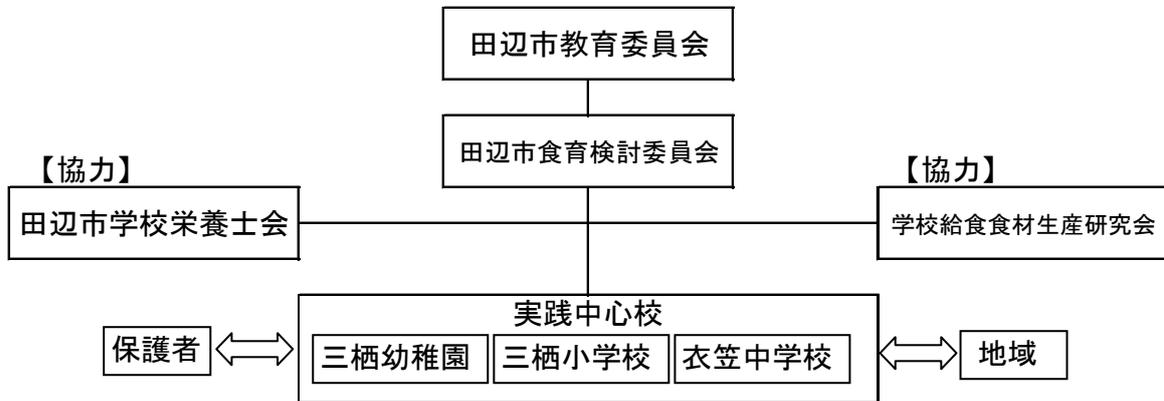


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	和歌山県
推進地域名	田辺市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 幼稚園、小学校、中学校を通じた食に関する指導の充実

- ① 幼稚園、小学校、中学校の発達段階に応じた食育推進計画の作成
 - ・望ましい食習慣を形成するため、幼稚園、小学校、中学校の発達段階に応じた食育推進計画を作成し、系統性を踏まえた食育を実践。
- ② 食に関する指導計画による継続的、体系的な指導の実践
 - ・食に関する指導計画を基に、小・中学校での効果的な指導の在り方について工夫改善を図り、媒体等を活用し、より効果的な指導を実践。体験すること・体で感じることを重視した指導を心がけた。

○小学校での指導

〈主な指導内容〉

学 年	題 材 名	教 科 等
1 学 年	給食が始まるよ	特別活動
	好き嫌いをなく何でも食べよう	特別活動
2 学 年	野菜を食べよう	生活科
3 学 年	大豆のお話	国語科
4 学 年	かむことの力	国語科
	よりよい体のそだち	体育科（保健領域）
5 学 年	栄養のバランスを考えよう	家庭科
6 学 年	朝食に合うおかずを作ろう	家庭科
	生活のしかたと病気の予防	体育科（保健領域）
	エコクッキング	総合的な学習
	楽しい食事を工夫しよう	家庭科

* 「かむ」ことの力（国語科関連授業）では実際に堅いもの（骨せんべいやするめなど）をかんでみた。

* 「すがたをかえる大豆」
(国語科関連授業) では、
実際に石臼を使ってきなこ
にし、おやつ作りを体験。



* 「バイキングで栄養バランスを考えよう」では
レストランごっこを体験。



○中学校での指導
〈主な指導内容〉

学 年	題 材 名	教 科 等
1 学 年	梅について知ろう	総合的な学習
	梅加工実習	総合的な学習
2 学 年	中学生に必要な栄養の特徴を知ろう	家 庭 科
	いろいろな食品の栄養素を調べよう	
	中学生の栄養と食事	
	豊かに楽しく食べる ～ファーストフードの落とし穴～	
	食習慣について考えよう	
	着色料を調べよう	
3 学 年	食品に含まれる砂糖の量を調べよう	家 庭 科
	幼児のおやつ作り	



③ 幼稚園における食に関する指導の実施

- ・ 校区内の幼稚園において、食に関する指導を実施。
テーマに沿った指導媒体 (エプロンシアター・紙芝居等) を活用。
《指導テーマ》 ●好き嫌いせず何でも食べよう
●朝ごはんを食べよう
●野菜を食べよう



④ 教職員の食育に対する意識向上を図るための取組

- ・ 年間を通じての取り組みについてまとめた冊子と、さらに活用しやすいよう年間計画、学習指導案、ワークシートなどデータとして市内の各小・中学校に配布した。栄養教諭や学校栄養職員が配属されていない学校でも食に関する指導をすすめてもらえるよう具体物を提示でき、有効であった。

テーマ2

学校と家庭、地域との連携による食に関する指導の充実

① 食育講演会による家庭、地域への啓発活動

- ・「子どもの食育」と題し、幼稚園、小学校、中学校の保護者、教職員、地域の方を対象に食育講演会を開催。

食事と子どもの心の関係を、日頃の経験を交えての講演で保護者の関心も高かった。



② 親子料理教室の開催

- ・小学生対象に親子料理教室を開催。朝ごはんの内容充実のために「かんたん朝ごはん」としてパンを使ったメニューとおにぎり数種類、ごはんにもパンにも合う汁物、野菜料理を実習。



- ・小学生対象に、地域のパティシエを招いて「親子おやつ作り教室」を開催。

本格的なお菓子作りを学んだ。

「将来の夢がパティシエ」という児童も多く、お菓子作りへのこだわりなど、お話も交えながら、楽しく実習できた。



- ・幼稚園保護者対象の料理教室（手作りおやつ教室）を開催。

幼稚園のお迎えの時間に間に合うよう実習。手作りおやつのおよさを見直す機会となった。



③ 学校給食試食会及び給食参観の実施

- ・小学校、中学校それぞれにおいて学校給食試食会及び給食参観を実施し、学校給食への理解と関心を高めた。

④ 食育展の開催

- ・学校給食週間に食育展を開催し、食育の重要性や学校給食の意義、役割等について広報した。

持ち帰り用の給食レシピ集やたより集が好評で、地域にも発信できたと感じた。



⑤ 保護者向けの参考資料の作成・配布

- ・朝ごはんの充実のため、朝食指導用の「ランチョンマット」を作成。

市内の全小・中学生、に配布した。

家庭科の時間に、献立を考える際に使うなど、活用を多く持った。



給食でも「理想の朝ごはん献立」を取り入れ、ランチョンマットの活用方法を他学年にも紹介した。家庭へは、持ち帰りの際におたよりを配布し、啓発を行った。

- ・家庭向けの食育啓発リーフレットを作成し、配布。

テーマ3 学校給食における地場産物活用の推進方策

① 地場産物の活用を推進するための体制整備

- ・ 学校給食で必要とする食材の種類や量についての情報を提供し、調理場の規模に応じた地場産物流通システムの構築を図るために、地元JA紀南の協力により、「学校給食食材生産研究会」を設置、学校給食用の野菜・果実の供給が旬のものであれば8割程度可能になった。
 - 天候不良が続くと、生産量が不足し納入予定の量がまかなえなくなる。
安定供給に向けて研究会の農家の方々とJA紀南の協力で、作物の種類と量が少しずつ増えている。



② 地場産の食材を使用した献立の工夫やメニュー開発

- ・ 「田辺」「和歌山」ならではの豊かな献立を作成するとともに、地場産の食材を使用したメニューを開発し積極的に給食献立に導入していく。
梅を使った人気料理：「梅鮭ずし」「梅シロップポンチ」
その他「紅梅ソース」「梅ドレッシング」「梅マヨネーズ」などソースやドレッシングに使用することが多い。
また、地元メーカーとの協力で和歌山産の「まぐろ」や「きびなご」を使った製品や「梅」を使ったデザートが誕生。
(まぐろコロッケ、まぐろギョウザ、きびなごのからあげ、梅ゼリーなど) 手軽に「和歌山の味」を提供できるようになった。



③ 地場産物を活用した食に関する指導

- ・ 地場産の食材を使用した学校給食を「生きた教材」として効果的に活用。今年度、地場産物活用を開始するにあたり『地産地消』について講話。生産者の顔が見えることで、食材に関心をもつ児童が増えた。その日の給食の地場産物については、給食委員会による放送や給食ミニだよりで伝えるようにした。



テーマ1～3に共通する具体的計画

アンケートの結果から、基本的な生活習慣は身に付いていて、朝ごはんの摂取率は小・中学校ともに94%以上と高いが、毎日の排便の習慣は小・中学校ともに45%程度しかできていない。朝ごはんの内容の充実が課題と考え、ごはんやパンだけの朝ごはんから、おかずを増やす朝ごはん作り（特に野菜料理）を提唱してきた。

その具体的な啓発資料として「朝食ランチョンマット」の作成をし、学校から家庭への発信する媒体とした。小学校の取り組みとして、親子料理教室「かんたん朝ごはん作り」として子どもにも作れる朝ごはんの調理実習を行い、中学校の取組として、中学生自身による「かんたん朝ごはん作り」調理実習を実施。集会での朝ごはんについての講話や家庭向けのたよりでの啓発も、年間計画に添って、一年を通じて何回か実施するようにした。たよりには、地場産物の野菜のかんたんな料理レシピも掲載し、旬の食材を美味しくかんたんに調理することも伝えている。

数字で変化のあった事項について

地場産物納入率 平成20年10月と平成21年10月では地場産物使用率は和歌山県内産という点で 45%で変化はないが、県内産のうち田辺産が80%を占めるようになった。

食と生活のアンケート結果より（三栖小学校分）

朝食摂取率の変化 平成20年6月：毎日食べる92% ほとんど食べる4% 時々食べる3% 食べない1%
平成21年6月：毎日食べる90% ほとんど食べる6% 時々食べる4% 食べない0%
平成21年12月：毎日食べる92% ほとんど食べる6% 時々食べる2% 食べない0%
*摂取率はほぼ横ばいであるが、食べない児童は0%になった。

朝食の品目数（主食・主菜・副菜等全て含む）

平成19年度4.8品目 → 平成20年度5.0品目 → 平成21年度5.4品目

排便習慣：毎日排便がある

平成19年度38% → 平成20年度46% → 平成21年度6月46% → 平成21年度12月47%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・幼稚園での食に関する指導の実施

幼稚園では食べものに興味を持ち、小学校での給食及び食に関する指導が円滑に行えるように指導を実施した。今年度より始めたが、園児・保護者ともに関心をもってもらえ、今後、より幅広く展開していけるよう感じている。

- ・地場産物活用の推進

今までは給食用に田辺産の野菜や果物を入手することが難しかったが、今年度より可能となり、その納品規格も基準を厳しく設定しているの、調理上も手間がかかることはなく、調理員共々、今までより新鮮なものを提供できる喜びを感じている。子どもたちも田辺産の食材に関心を持ち、その美味しさも感じるようになってきた。

- ・親子料理教室の開催

「朝ごはん作り教室」「おやつ作り教室」とともに参加希望が多く、保護者の食に対する関心の高さが窺える。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・朝食内容の充実

毎日の朝食摂取率は100%が目標であるが、達成は難しい。「自分で作って食べる朝ごはん」という指導も取り入れながら年間通じて繰り返し指導を続けていくことが、少しずつではあるが朝食の充実につながっているように感じている。

- ・幼稚園・小学校・中学校の食に関する指導の充実

系統だった指導については、その実施時期も含めて今後も見直ししながら次年度の計画を立てていくようにしたい。特に幼稚園では、その内容について検討しながらすすめていきたい。

- ・地場産物活用の推進

給食食材生産農家がまだまだ少なく、給食での使用量全てがまかなえる状態でないので、今後生産量が増え、納入可能な品目も増えるよう生産者・需要者ともに相互努力を行っていく必要がある。また、農産物だけでなく、田辺市の豊富な水産物も今後、学校給食用として安定供給できるようなシステム作りを行っていきたい。