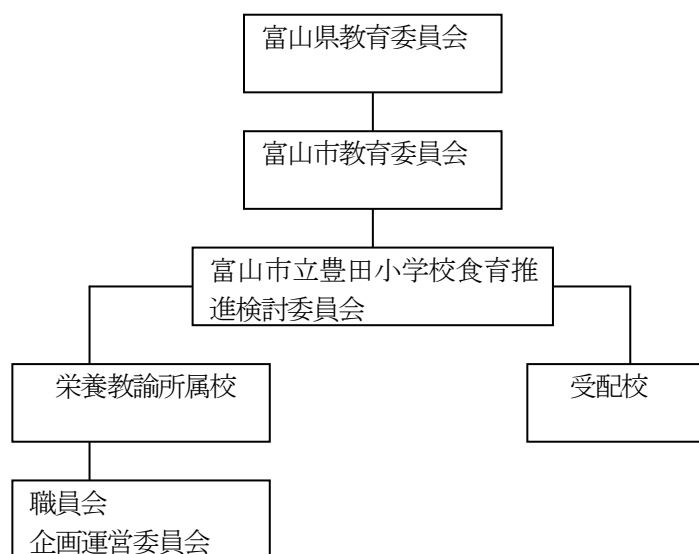


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	富山県
推進地域名	富山市

## 1. 事業推進の体制について

「食育推進検討委員会」を、豊田小学校（校長・教頭・教務主任・保健主事・養護教諭・給食主任・栄養教諭）、保護者及び後援会の代表、学校医、富山市北学校給食センター所長、食生活改善推進委員、県教育委員会、市教育委員会の13名のメンバーで構成し、豊田小学校での食育推進の在り方、家庭・地域との連携の在り方等について検討した。



## 2. 具体的取組等について

テーマ1	子どもの健康を保持増進させるための望ましい食習慣の形成
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 食に関する指導の全体計画の作成・実践</li><li>○ 食生活等の生活習慣実態調査、データ収集<ul style="list-style-type: none"><li>・ 1回目5月実施、2回目1月に実施をし、食に関する指導に生かした。</li><li>・ 「朝ごはん調べ」で児童一人一人が自分の食生活について振り返ることができるようにした。</li></ul></li><li>○ 健康教育の授業実践<ul style="list-style-type: none"><li>・ 1年生の学級活動では、栄養教諭が、食べ物の働きと健康な体づくりには好き嫌いなく食べることが大切であることについて指導した。</li><li>・ 2年生の学級活動では、給食の秘密を見つけ、いろいろな食品をとり合わせて食べて、元気な体をつくることについて、5年生の学級活動では、朝食の大切さについて、4年生の保健体育では、健康な体づくりには栄養のバランスのとれた食事をとることが大切であることについて担任と栄養教諭がT・Tで指導をした。</li><li>・ 3年生の総合的な学習の時間では、子どもたちが給食センターを訪問し、調理員から、おいしいフライビーンズや炒り豆の作り方やきなこを使った料理についてインタビューをした。栄養教諭からは大豆や大豆製品の栄養についての話を聞いた。子どもたちは、収穫した大豆を使って給食に負けないおいしいフライビーンズなどを作ろうという意欲を高めることができた。</li><li>・ 6年生の家庭科では、栄養バランスや好み、また主食・主菜・副菜の組み合わせを考えながら献立を作成し、家族に食事を作った。家族とのふれあいを深め、自分のできることを家庭で実践していく子どもの育成を目指した。</li></ul></li></ul>	

- ・ 料理クラブでは、簡単にできる手作りのおやつを実習し、望ましいおやつのとりの意識を高めた。



1年生

「赤・黄・緑の国の食べ物  
食べて、元気いっぱい」



2年生

「給食のひみつを見つけて、  
元気100倍！」



3年生

「大豆博士に  
なろう！」



5年生

「朝ごはんの  
大切さを知ろう」

○ 健康教育実践のための教材開発・環境整備

- ・ 「正しい手の洗い方」「給食当番の正しい身支度」「富山でとれるおいしい食べ物」などの指導資料を作成し、ランチルームの掲示や給食委員会での誕生会食のクイズなどに活用を行った。

**テーマ2**

**地場産物の活用とその体制の整備**

○ 栽培・体験活動の実施

- ・ 2年生はなすやミニトマトなどの野菜の栽培、3年生は大豆の栽培、5年生はバケツ稲の栽培活動を通して、食材への関心を深め、栽培の苦勞を知り、自然や食べ物への感謝の心を育んだ。

○ 親子料理教室

- ・ 11月28日（土）に、高志会館の松田勝先生を講師に親子料理教室を実施した。富山の地場産物を使ったあんかけ丼、きんぴら汁、深層水プリンを作った。家庭では、なかなか親子で一緒に料理を作る機会がないが、この料理教室を機会に親子で料理を作るようになったという声を聞くことができた。

○ 学校給食とやまの日

- ・ 11月に実施し、富山市でとれるかぶ、白ねぎ、大根、さといも、白えび、ふくらぎなどの食材をたくさん献立に取り入れるとともに、子どもたちに富山でとれるおいしい食べ物を紹介したり、地産地消のよいところについて話をしたりして地場産物への意識を高めた。

○ おいしく魅力ある学校給食の実施

- ・ 毎日地場産物を積極的に取り入れた献立を実施し、子どもたちに地場産物の紹介をした。  
今年度の青果物における富山県内産の使用品目の割合は、48%である。
- ・ 毎月、ランチルームで誕生会食を実施した。
- ・ 11月14日の創校記念日にお祝い献立を実施した。

○ 学校給食週間の取り組み

- ・ 「世界の味めぐりー世界遺産のある国々をめぐるー」というテーマで、地球の生成と人類の歴史によって生み出され、過去から引き継がれた貴重な宝物である世界遺産を紹介するとともに、それらの国の食文化を知り、食への食の興味・感心を高めるとともに、大切さ、感謝して食べる気持ちをはぐくんだ。



学校給食とやまの日の献立

### テーマ3

### 学校・地域と連携した食育推進のための方策

#### ○ 給食参観・試食会・懇談会

- ・ 北学校給食センターの見学会、子どもたちの給食参観、学校給食の試食会をした。懇談会では、栄養教諭が朝ごはんの大切さや簡単にできる朝ごはんのレシピについて講話した。また、保護者と日ごろの食事の悩みなどを意見交換を行い、学校給食の理解を深めるとともに、家庭での食生活について話し合う機会となった。



#### ○ 食育講演会

- ・ 10月に「基本的な生活習慣の確立と心身の健康及び学力」という演題で食育講演会を実施し、児童・保護者が一緒に聞いた。頭の時計と体の時計を一致させるためには、早寝・早起きの習慣を確率させることが大切であり、太陽の光、朝ごはん、人との関わり、遊びや運動の4つが生体リズムを確立する因子であるという話から、「早寝、早起き、朝ごはん」の大切さを認識した。

#### ○ 学校保健委員会

- ・ とやまゲンキッズ作戦の結果をもとに、「栄養のバランスのよい朝食のとり方」「好き嫌いしないで食べることの大切さ」「望ましいおやつとり方」について、保健委員会と給食委員会の児童や栄養教諭、養護教諭が発表した。また、「朝食の大切さ」や「健康に過ごすための食生活」などについて児童や保護者が学校医に質問をし、食事と健康の関わりについて深く理解することができた。

#### ○ 交流会食

- ・ 毎日お世話になっている交通指導員さんや安全パトロール隊、学校ボランティアの方々を招いて会食を行い、地域の方との交流を図るとともに、感謝の気持ちを伝えた。

#### ○ 食育カレンダーの作成

- ・ 手軽にできる我が家おすすめメニューの募集を行った。集まったメニューは、食育カレンダーに掲載し、家庭での料理の参考にしてもらった。

### テーマ1～3に共通する具体的計画

#### ○ 食生活の生活習慣実態調査（とやまゲンキッズ作戦）の結果から、

朝ごはんを食べている	93.8%
だいたい食べてきている	5.8%
食べてきていない	0.4%

ほとんどの子どもたちは、朝ごはんを食べてきているが、一週間朝ごはんは何を食べてきたか調査すると、ごはんやインスタントみそ汁、ドーナツと水、スープごはんといった主食のみの子どもが多く、食事内容に問題が見受けられる。また、休日に朝ごはんを食べていない子どもがみられる。

そこで、子どもたちに朝ごはんの大切さについて考える場を設けたり、5・6年生の子どもは、家庭科と関連させて簡単な朝ごはんを自分で作ることができるようにしたりして、主食・主菜・副菜のそろった朝ごはんを食べることの大切さの指導に努めたい。

家庭への啓発の手立てとしては、食育講演会、学校保健委員会、懇談会、給食だよりなどを行ってきた。今後も、継続して実践し、自らの食生活の改善を目指す子どもの育成を図りたい。

## 数字で変化のあった事項について

### ○ 朝食について

毎日朝食を食べている子どもは、93.8%（5月）から93.3%（1月）と、毎日朝食を食べている子どもは、あまり変化がないが、朝食の内容をみると、主食だけではなく主菜や副菜も食べるように心がけている子どもが増えてきている。

### ○ 好き嫌いについて

学級活動や学校保健委員会などで、好き嫌いしないで食べることの大切さや健康な体づくりには栄養のバランスのよい食事が大切であるという指導を行った。好き嫌いしないでいろいろなものを食べる子どもが、43.5%（5月）から50.3%（1月）と増えてきている。

### ○ おやつについて

学校保健委員会での、望ましいおやつのとり方の指導を通じて、スナック菓子のとり過ぎに気をつけている子どもが、53.9%（5月）から61.2%（1月）と増えてきている。

### ○ 地産地消について

毎日の給食に富山市や富山県でとれる食材をとり入れ、それらの食材の産地や栄養、栽培の苦労などを紹介することにより、子どもや家庭に富山の食材への関心を高め、地産地消のよさを広めた。

### ○ 家庭・地域との連携について

学習参観時に食に関する指導をしたことや、「朝ごはん調べ」で児童一人一人が自分の食生活について家族とともに振り返ることができるようにしたことは、各家庭で食生活を見直すよい機会となった。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 学習参観時に食に関する指導を実施したことにより、家庭での食生活を見直すよい機会となった。また、実践カードやめあてカードを家庭へ持ち帰り、家庭でも話し合いがもたれ、子どもたちの食生活の改善につながる機会となった。

学校からの発信だけにならないよう、学校と家庭が連携して、子どもたちに望ましい食生活が身に付くような工夫をしていきたい。

- 地産地消の取り組みや地場産物の安全性を家庭に知らせることにより、食を身近に感じ、地場産物に対する興味関心を高め、地域のよさを見直すことにつながった。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

### ○ 食に関する指導の全体計画

教科、特別活動、総合的な学習の時間等の年間計画をもとに、年間を通して計画的に指導することで、児童や家庭への啓発につながると考える。教科等と関連させながら給食を生きた教材として考え、さらに児童の発達の段階に合わせて適切に活用できるよう作成し、実践につなげていきたい。

また、生産者の声を聞き、食べ物に感謝したり、残さず食べたりするよう給食時間における食に関する指導の年間計画も見直していきたい。

### ○ 家庭・地域への啓発

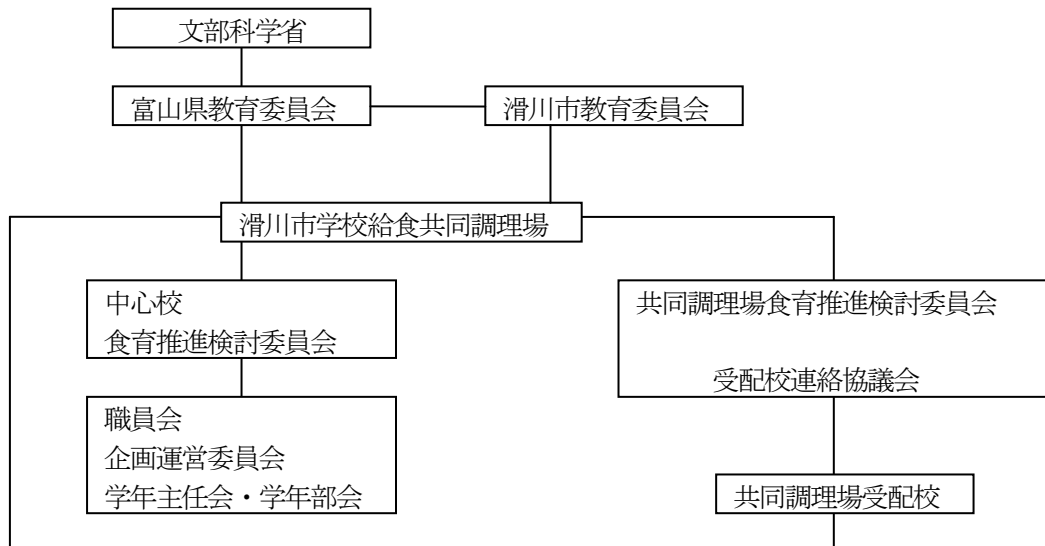
食生活等の生活習慣の実態調査などを今後も継続的に行い、家庭に協力を得ながら、家庭の中で子どもたちが自らの心と体の健康づくりに努めるとともに、食べ物と人々とのかかわり等の広い視野に立って、積極的に食生活を見直し向上する力を身につけることができるようにしていきたい。

また、学校からの発信だけで終わってしまうことのないような工夫をしていきたい。

# 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	富山県
推進地域名	滑川市

## 1. 事業推進の体制



滑川市における食育推進の在り方、学校・家庭・地域との連携の在り方等について食育推進検討委員会を年2回開催する。1回目は5月25日に開催し、2回目は2月15日に開催した。

## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 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

#### 1 食に関する指導の全体計画の作成、実践

- 市内の全小・中学校において「食に関する指導の全体計画」を作成し、実践した。  
滑川市食育推進委員会を開催して、各校の実践事例発表を行った。提案資料は「食育取組事例集I」として各校に配布。

#### 2 食生活実態調査、データ収集

- 市内全小学校の2年生と5年生、全中学校2年生を対象に5月と12月に調査を実施して結果をもとに食に関する指導に生かした。

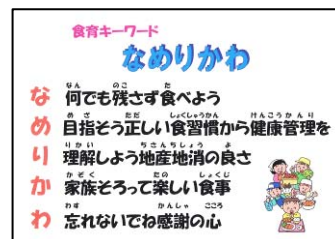
#### 3 健康教育の授業実践

- 1年生 学級活動「げんきいっぱいだいさくせん」
- 1年生 学級活動「たべかたはなまるだいさくせん」 パート1・パート2
- 2年生 生活科 元気にそだて！ ぼく・わたしのやさい
- 2年生 生活科 「みんなでいこう 学校給食共同調理場探検」
- 3年生 国語科 「すがたをかえる大豆」一食べものはかせになるうー
- 3年生 学級活動「よくかんで食べると いいこといっぱい」



#### 4 食育健康教育実践のための教材の研究開発、環境整備

- 食育キーワード「なめりかわ」を作成して市内の小中学校に配布し、学校における食育推進の資料とした。
- 「給食ができるまで」の資料を作成し、見学者に説明する際に活用した。また、受配校へは生活科の学習教材として貸し出している。
- 学級担任とのT・Tによる指導ができない場合には、事前に指導内容について相談を受けたり、教材や指導資料を貸し出したりして健康教育を推進した。



### テーマ2 地場産物の活用やその体制を整備するための方策

#### 1 学校給食への地場産物の活用と普及

- 11月は、県の食育推進月間となっており、この月は富山県内産の食材をふんだんに使用した献立を作成している。「学校給食滑川の日」を設け、里芋、ふくらぎ、にら、りんごなど、全て県内産の食材を使用した給食を生産者と共に交流会食を行った。
- 地場産物の活用品目の変化として野菜は4品目増え、肉類や魚類も県内産に切り替えた。

#### 2 料理講習会の実施

- 地場産野菜を使用した簡単朝ごはん料理教室を実施した。
- 地場産食材を活用したフランス料理講習会を実施し、日ごろから家庭で地場産物を使った料理を作ったり、地場産物の購買意欲を促したりするような支援をした。



＜地場産食材でフランス料理＞

#### 3 地場産物紹介の資料作成

- 滑川産の食材を紹介したクリアファイルを作成して配布した。
- 地場産物を活用した献立には、「いただきます滑川産」という掲示資料を作成して市内の学校に配布し、地場産物への興味関心が高まるようにした。



#### 4 おいしく魅力ある学校給食の実施

- 地場産物を活用するため、滑川営農センターと連携をとり地場産食材を使用している。また、滑川市菓子餅商業組合とも連携をとり、行事食に使用するデザートや地場産果物を使用したデザートを、学校給食に取り入れている。
- よりおいしい学校給食を実施するために、他市の給食センターを見学して、調理員の技術向上や意識改革に努めた。

### テーマ3 学校と地域と連携した食育推進のための方策

#### 1 食育講演会の実施

- 6月に、村上祥子先生を講師として招き、4～6年生児童、保護者を対象に朝食をテーマとした食育講演会を開催した。一方的な講演だけでなく、簡単にできる朝食作りの実践や試食を行った。また、保護者に対して「ちゃんと食べてちゃんと生きる」－日本型食生活と朝ごはん－と題して食事の大切さを啓発した。



<児童が朝食づくりに挑戦>



<保護者を対象に食育の大切さを講演>

## 2 給食試食会の実施

- 全小学校で給食試食会を実施して、栄養教諭が学校給食の果たす役割や食事の大切さなどについて講話をした。また、5月に実施した食生活実態調査の結果をもとに、今の食生活から改善してほしい点や食育に対する意識を高めるような手立てについても話した。保護者にとっては、学校や家庭における食育について共通理解を図ることができるよい機会となった。

## テーマ1～3に共通する具体的計画

### 1 食生活の生活習慣実態調査より

調査結果を踏まえ、各学校における給食指導の在り方や衛生管理の徹底、実態に応じた食に関する指導の実践を行う。

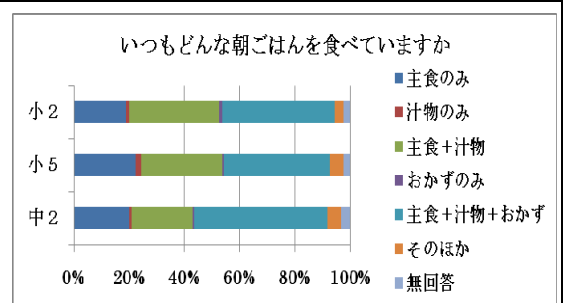
### 2 食育講演会の実施

- 小学生はバランスのとれた朝ごはんを食べてくるように、子どもが手早く作ることができるような朝ごはんを実際に作ってみたり、試食したりする食育講演会を実施して家庭でも実践できるようにする。
- 中学生は料理の仕方や食事のマナーについて関心が高いことが調査結果に表れたので、料理講習会を開き、地場産物を使ったフランス料理を作り、テーブルマナーを学ぶ機会を設ける。
- 保護者に対しては食育講演会や料理講習会に参加したり、給食試食会に参加したりして食に対する意識を高める機会を設ける。

## 数字で変化のあった事項について

### 1 食生活の生活習慣実態調査

- 主食+汁物+おかずのバランスのとれた朝ごはんを食べている子どもは約半数いる。しかし、主食だけの子どもが20%前後いる。
- 中学生は食に関して興味がある内容は料理の仕方、栄養素の知識、食事のマナー、食事と運動や肥満との関係と続くが、食に関してあまり興味がないという生徒が25%近くいたことも見逃せない結果となった。
- 保護者への食に関する調査では、子どもの心身共に健全な成長を願って、食育に関心を寄せている人が多い。家庭での食育が大切だと自覚している人が多い。食育が必要な世代は、子どもの年代層と答えている人が多い。



### 2 学校給食における地場産物の活用品目の変化

- 21年度に新たに使用した地場産物・・・大豆、かぼちゃ、冬瓜、生姜 等  
20品目 (H20) → 28品目 (H21)

### 3 米飯給食の回数増

3回 (H21) → 3.5回 (H22)

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

栄養教諭が訪問することで、受配校での給食指導等の改善は顕著であった。事前に各学校の課題を提示してもらい、訪問時には、解決のための資料を用意しておき、指導につなげた。

本市は、市内全ての小中の学校給食が一つの共同調理場で調理されている。まずは、栄養教諭の存在を知ってもらうことから始まったが、学校訪問により、児童生徒とも交流が深まってきた。

さらに、受配校の給食主任と、メールや、交換ノート等を活用して、連絡を密にするよう心がけている。

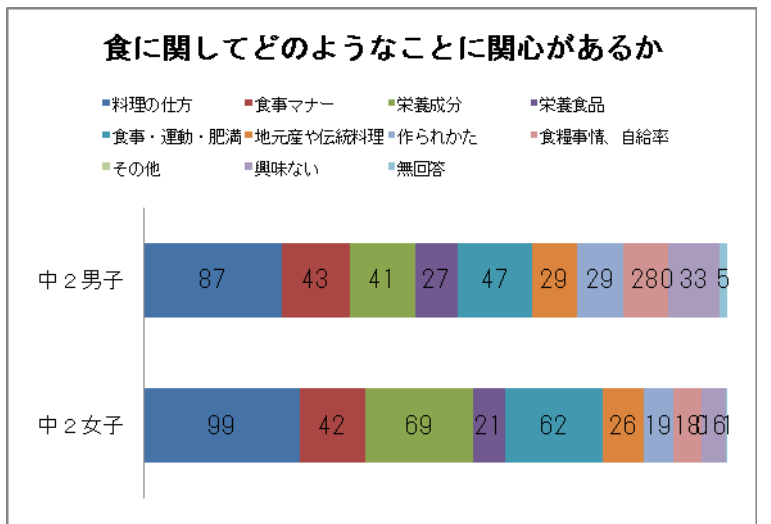
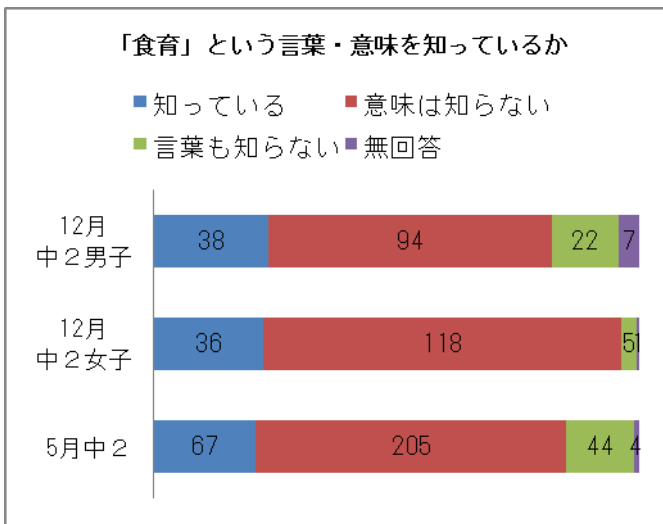
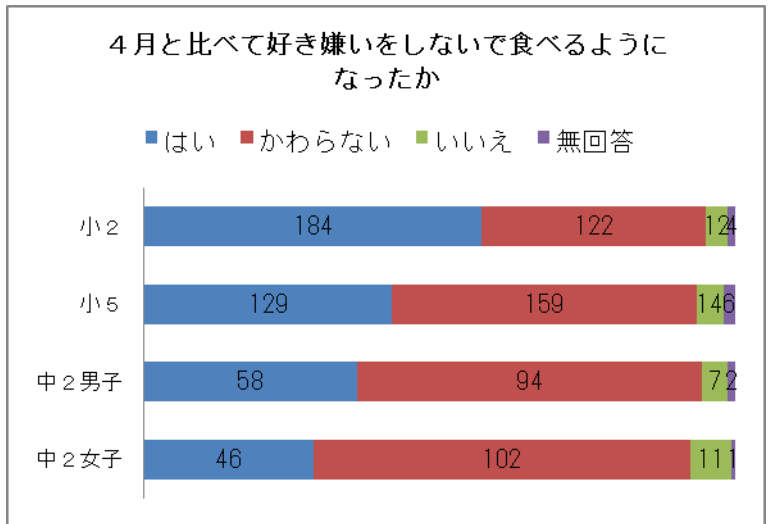
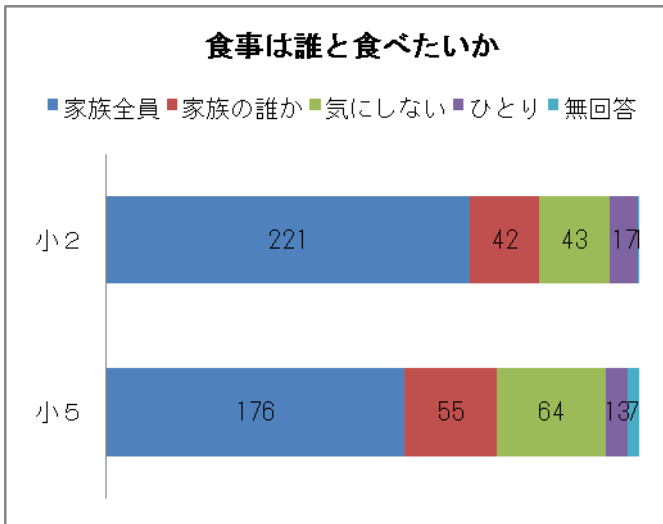
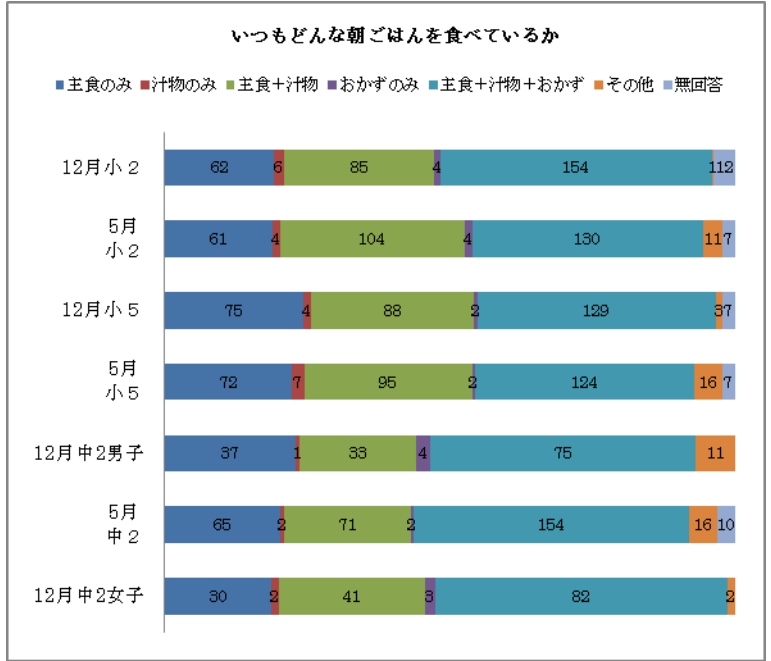
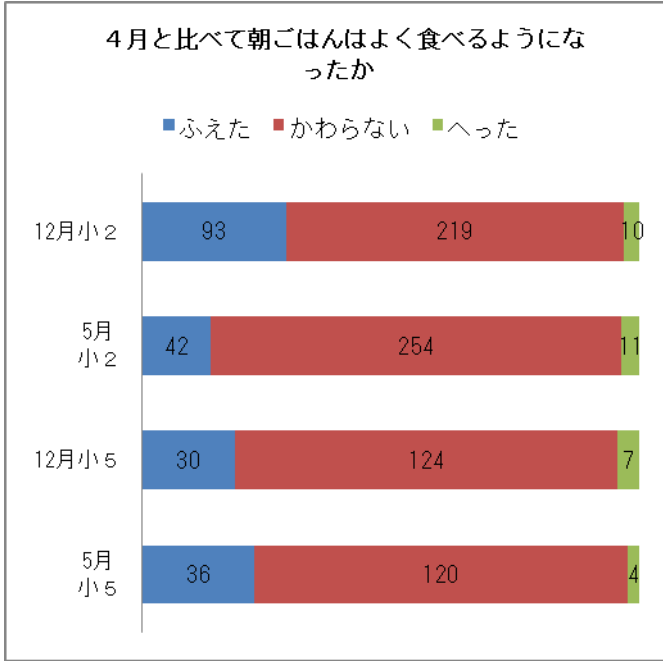
## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

共同調理場に勤務の場合、給食管理が煩雑なため、食に関する指導の実践との両立は、困難が生じる。効率のよい、給食管理や調理指導等の方策、加えて栄養教諭の職務内容を精査することが課題である。

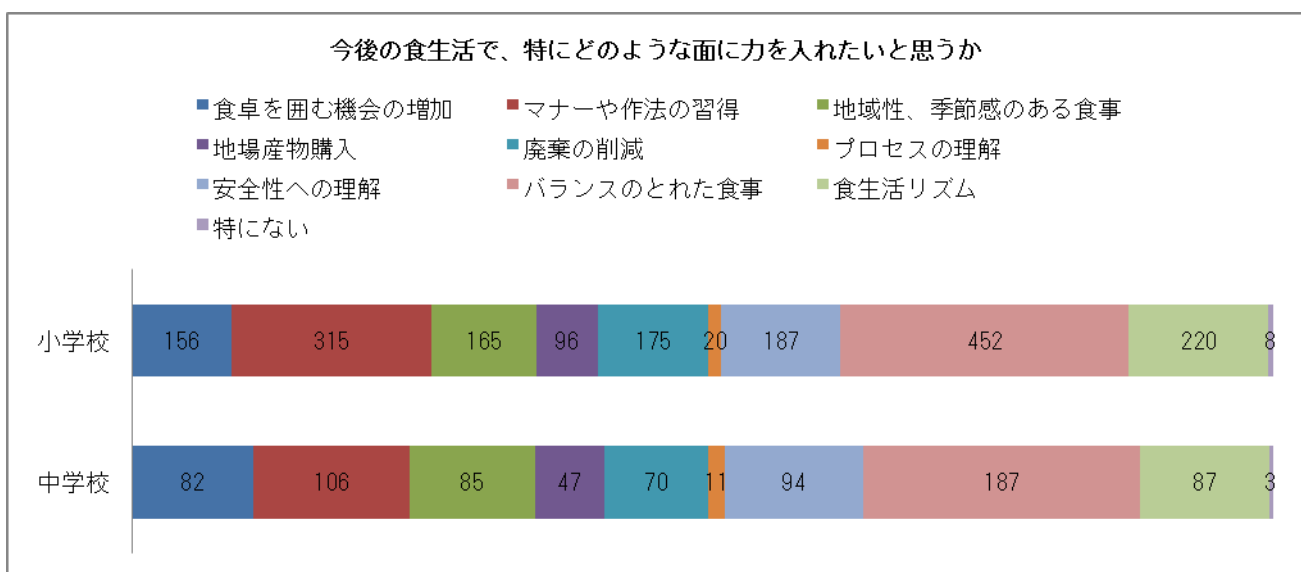
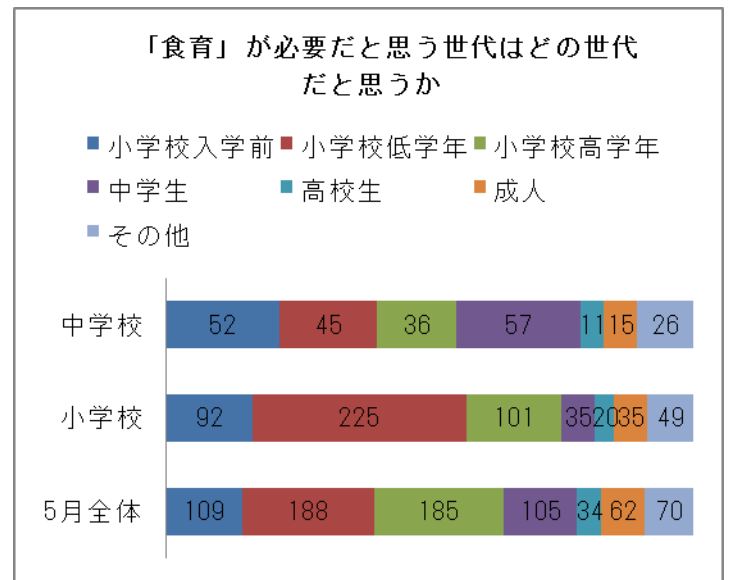
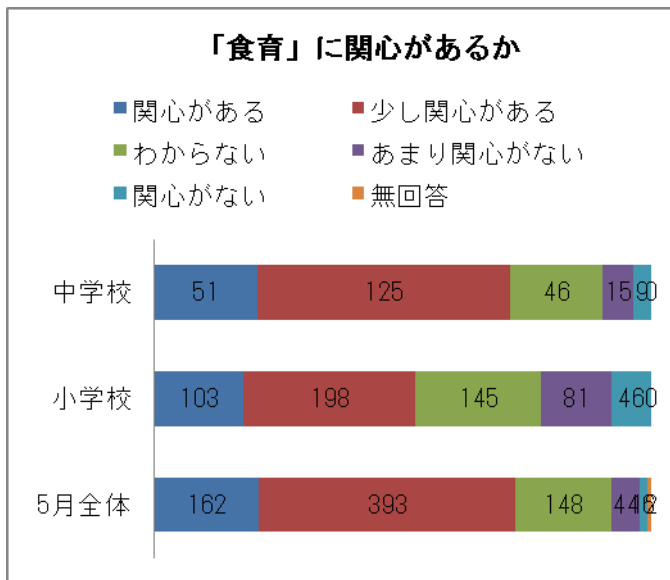
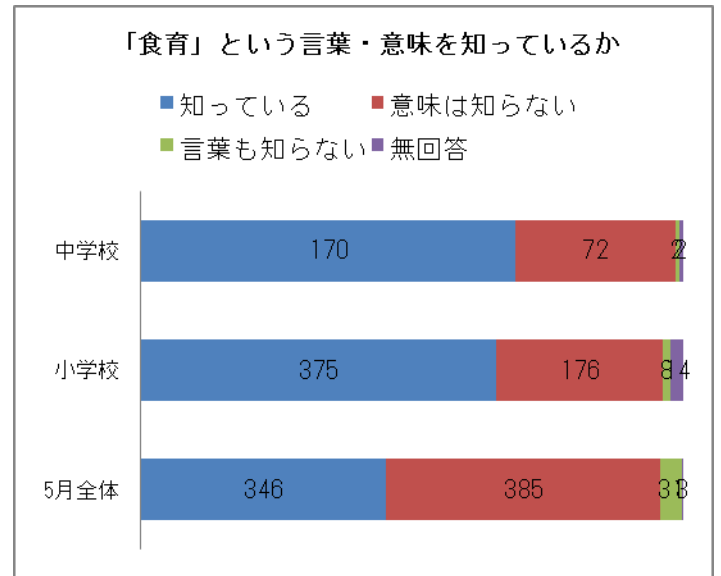
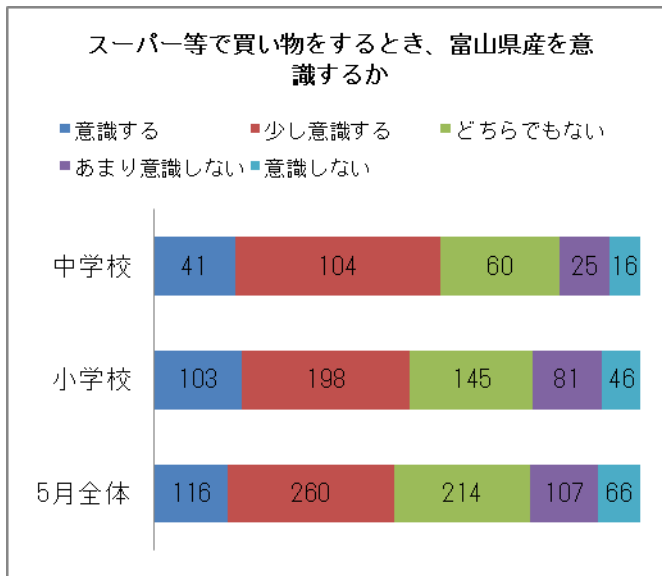
受配校が多く(小7校、中2校、幼2園)、継続した指導ができないことが多いため、子どもたちが食生活を改善しようとする意欲をもつように働きかけることが困難であるが、担任との連携を図り、工夫していきたい。



# 食生活実態調査の結果 (児童生徒)



## (保護者)

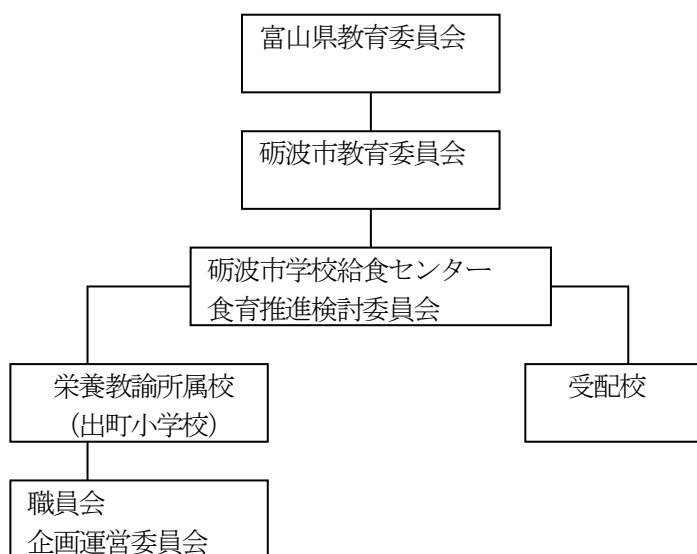


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	富山県
推進地域名	砺波市

## 1. 事業推進の体制

「食育推進検討委員会」を、砺波市学校給食センター、出町小学校、保護者、学校医、市農業振興課、生産者の代表、県教育委員会の14名のメンバーで構成し、出町小学校での食育推進の在り方、砺波市での地場産物活用推進の在り方などについての検討会を年2回開催する。1回目は、5月22日に開催し、2回目は2月17日に開催した。



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 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

#### ○ 食に関する指導の全体計画の作成、実践

・夏期休業中には、県教委から講師を招き「食に関する指導の年間計画」について指導を受け、各学校における計画の作成または見直しについて支援した。

#### ○ 食生活の生活習慣実態調査、データ収集

・1回目5月実施、2回目11月に実施し、食に関する指導と見直しに生かした。

#### ○ 健康教育の授業実践

・栄養教諭所属校の出町小学校では野菜が苦手な子どもが多いため、家庭科や学級活動で「野菜の働き」や「おいしく食べる方法」などについて、担任と栄養教諭のT・Tで食に関する指導を実践した。

・市内の全小学2年生に、1学期は「早ね・早起き・朝ごはん」の生活リズムの大切さ、2学期は「正しいはしの持ち方」、3学期は「三色栄養」についての指導を実施した。また、市内の全中学1年生に、「今が食べ盛り！伸び盛り！！（成長期の食事）」について、全中学2年生に「大切な朝ごはん」について、3学期は全中学3年生に「受験期の食事のポイント」について指導を実施した。

#### ○ 健康教育の実践のための教材の研究開発、環境整備

・「かむことの効用」、「朝ごはんと成績」、「砺波市の地場産物」、「学校給食の歴史」などの食に関する指導資料をCDに入れて各学校に配布し、掲示や委員会での活用を図った。また、「学校給食ができるまで」のパネルと説明書を作成して、子どもたちに紹介するなど学校における食育活動を支援した。



<2年生の授業の様子>



<5年生の授業の様子>

## テーマ2 地場産物の活用やその体制を整備するための方策

### ○ 親子料理教室の実施

・学校給食調理員と連携を図りながら、「手軽にできる朝ごはん」をテーマにして地場産物を活用した親子料理教室を実施した。子どもが料理している様子は県の広報番組（BBT放送）で放映された。

### ○ となみの食材探検隊の実施

・地場産産者と連携して、「となみの食材探検隊」を11月に実施した。親子で農場見学や収穫体験をして、自然の恵みや生産者に感謝の心が育つように支援した。保護者においても地場産物のよさについて理解が深まるように支援した。

### ○ 子ども特派員報告の実施

・地場産産者や農林振興普及センターと連携して、「子ども特派員報告」（玉ねぎ・さつまいも・里芋）を実施した。子どもたちが特派員となって、地元の食材や栄養についてのクイズや収穫体験の様子を市内の幼稚園・小中学校にビデオで紹介することにより、地場産物への興味関心が高まるように支援した。

### ○ おいしく魅力ある学校給食の実施

・地場産産者と連携して、毎月地場産物を積極的に活用した献立を学校給食に取り入れた。

また学校給食センターにおける地場産物活用推進についての体制づくりや活用推進などについて検討会を実施して連絡を密にした。



<親子料理教室の様子>



<子供特派員報告の様子>

## テーマ3 学校と地域と連携した食育推進のための方策

### ○ 保護者や地域への啓発

・食育講演会（11月実施）を開催し、子どもでもできる簡単な朝ごはんの紹介や保護者に対しては、日本型食生活の大切さを啓発した。また、毎月の給食だよりに食に関する内容を掲載して、家庭に食育の発信を行った。その他に、地域の老人会で、「高齢者の食生活のポイント」についての講話や地場産物を活用した料理の紹介をしたり、保育園の先生に「朝ごはんの指導」のポイントなどについての講話を実施したりした。

### ○ 学校給食試食会や懇談会の開催

・学校給食試食会や懇談会を開催した。懇談会では、「1日の活力源の朝ごはん」や生活リズムの大切さなどについて講話をした。保護者にとっては、給食の理解を深めるとともに、家庭で食育について話し合う機会となった。



<食育講演会の様子>

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

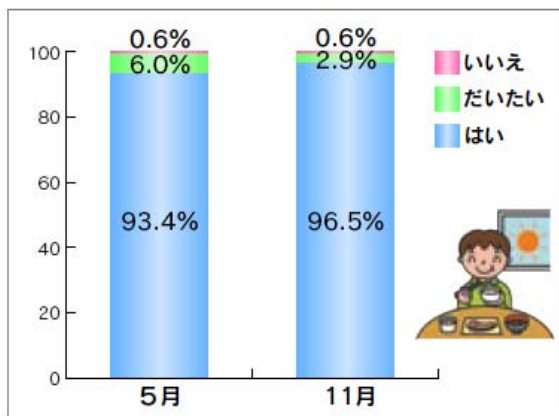
### ○ 好き嫌いの状況について（とやまゲンキッズ 出町小学校の結果より）

好き嫌いしないでいろいろなものを食べている子どもが、5月 54.4%から11月 61.5%に増えた。2年生で「3色栄養の働き」、4年生で「体のことを考えたバイキング給食」、5年生で「野菜の栄養」の授業を実践したり、料理研究家の村上祥子先生を招いて料理教室を実施したりすることにより、自分の体のことを考えて嫌いな食べ物でも食べようとする子どもたちが増えたのは、とてもよい傾向である。

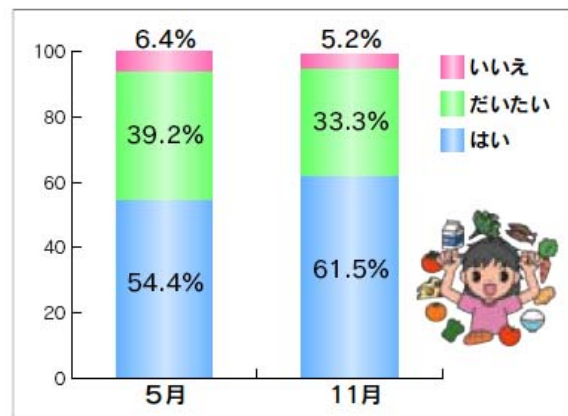
## とやまゲンキッズから見る子どもの変化

出町小学校

### 朝ごはんを食べていますか



### 好き嫌いしないでいろいろなものを食べていますか

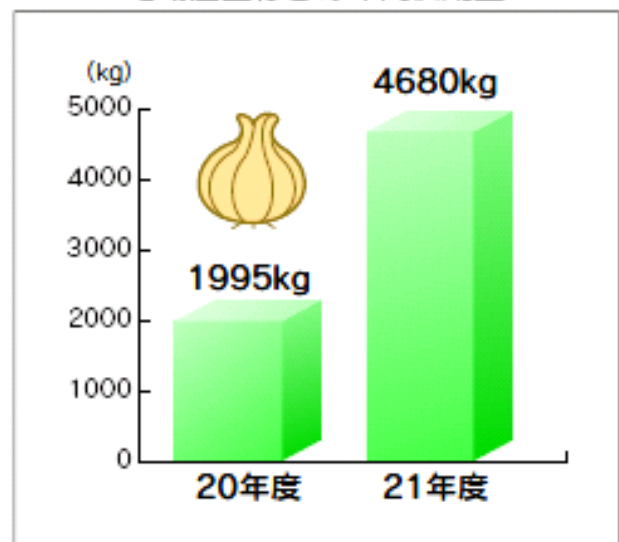


### ○ 地産地消について

今年度は、春は風が強い日が多く冬は雪が多かったために、地場産物の確保が難しかった。一方、今年度から砺波市では玉ねぎの産地化を目指し大量栽培を実施した。地場産玉ねぎを活用することにより、大幅な使用量の増大につながった。

また、生産者と会食し話を聞く機会を設けたり、地元の野菜について「子ども特派員報告」のビデオを見たり、地場産物を使用した朝ごはんのメニューを親子で作ったり、地場産生産者から日ごろの苦労話や野菜に対する思いを話してもらったりしたことにより、ふるさと食材への関心を高め、食べ物への感謝の心を育てるよい機会となった。

### 地場産玉ねぎの年間使用量



### ○ 家庭・地域との連携について

学校給食試食会や懇談会、食に関する指導を実施しておたよりやカードを家庭へ持ち帰り、食について話し合いがもたれたことは、家庭での食生活を見直すよい機会となった。今後も、学校と家庭が一緒になり、子どもたちに望ましい食生活が身に付くように工夫していきたい。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 食に関する指導の充実  
教科、特別活動、総合的な学習の時間等の食に関する指導の全体計画をもとに、砺波市内の各学校を計画的に指導していきたい。また、食に関する指導の教材はすぐに活用できるように工夫し、各学校において給食主任や委員会の子供達が手軽に使用できるようにしたい。
- 地場産物の活用推進  
来年度は、地元産玉ねぎの栽培面積の拡大が見込まれるため更なる使用量の確保を図り、使用期間を延ばすことができるように関係機関と調整を図りたい。また、今後は学校給食取り扱い業者や地元生産者の協力を得て、地場産物を使用した商品の開発に努め地場産物の活用推進を図りたい。
- 家庭・地域への啓発  
実態調査をもとに、朝食の内容面での改善や地産地消のよさを伝えることを通して、子供達が自分で料理を作ったり、好き嫌いしないで食べたりできるように自己管理能力の育成に取り組んでいきたい。また、今後も継続的な指導を実施する必要がある。