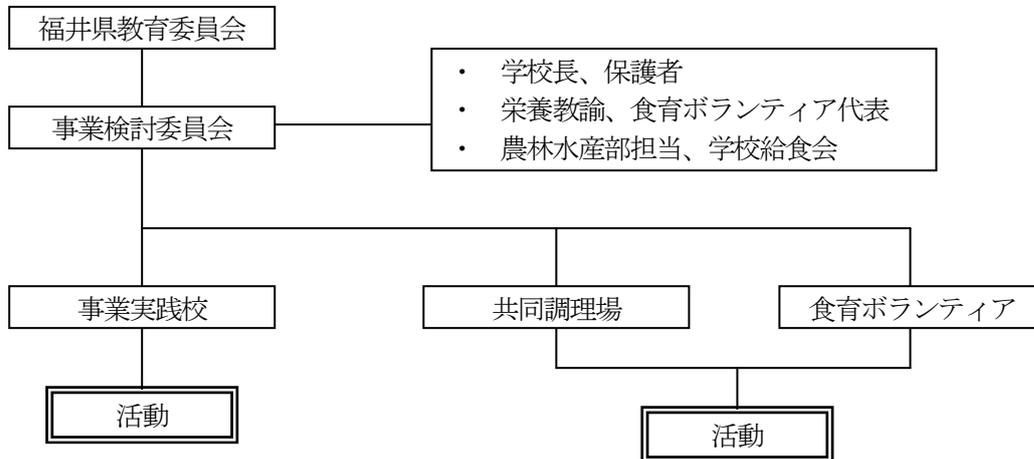


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	福井県
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 児童・生徒が主体的に取り組む食育実践活動事業

1 ねらい

児童・生徒が農産物の生産、収穫などの活動や食事づくりを経験することで、食に関する知識や技術を身につけたり、自分たちの取組みの成果を広く発信することにより、食への感謝の気持ちを育み、食に対する興味関心を高める。

2 取組実践校

- (1) 福井市川西中学校
 - ・ 柴崎漁港にて、越廼漁協・婦人会の協力を得て、魚さばき、養殖魚のえさやり等を体験。漁業体験から、海と食卓のつながりや職業選択について考える。
- (2) 小浜市立口名田小学校
 - ・ 食に関する指導の授業参観を行うとともに、食に関するゲームやクイズを親子で行うことを通して、食と健康について考える「親子ふれあい学級」を実施。
- (3) 鯖江市立進徳小学校
 - ・ 学校園で児童が作った野菜を収穫し、給食の材料用に花形に抜いて給食に採用。
- (4) 坂井市立平章小学校
 - ・ 5・6年生が「マイ弁当」作りを実施。テーマを持って自分の弁当を作る。
 - ・ 地場産物を調査。モグモグレンジャー（町内の生産者）から農業について学んだり、体験したりする。
 - ・ 給食委員会が好き嫌い調査。楽しい給食を企画。



1 ねらい

単独調理場方式の給食に比べ、大量調理や搬送の都合で調理時間等の制約の多い共同調理場において、食育ボランティアと連携して、おいしいふくいの学校給食の実現と食育の充実を図り、その成果を普及させるための事業を実施。

2 取組実施施設

(1) 福井市南部学校給食センター

- ・受配校の宝永小学校5年生が、J A福井市の担当者の指導を受け、バケツで水稻栽培。
- ・ホテルの和・洋、両方の料理長の指導を受け、地場産物を使った新しいメニューを共同開発し、献立に採用。一般市民を対象にした試食会を開催。



(2) 坂井市立三国学校給食センター

- ・受配校の雄島小学校5年生が、雄島漁港の指導を受けてわかめ干しを体験。
- ・地元料理店の店主の指導を受けて、茎わかめを使ったオリジナルメニュー開発講習会を実施。
- ・雄島小学校において、食育ボランティアを招待してオリジナルメニューの試食を兼ねた招待給食会を開催。

(3) 越前市白山共同調理場

- ・受配校の白山小学校の児童が食育ボランティアと一緒にジャガイモ・大根を植え付けし、栽培、収穫を体験。それらの食材を使い、食育ボランティアと栄養士・調理員で考えた献立を共同調理。

(4) 池田町学校給食センター

- ・受配校の池田中学校3年生が、家庭科の授業で食育ボランティアの指導で幼児のおやつについて学習。試作をして幼稚園の子どもたちと試食し、交流。



(5) 越前町立越前学校給食センター

- ・受配校の四ヶ浦小学校の児童が梅農家の指導の下で梅の収穫と梅ジュース作りを体験。
- ・四ヶ浦小学校5年生がきゅうり農家を訪問し、畑の見学、きゅうりの収穫・出荷、試食を体験。
- ・四ヶ浦小学校6年生がピーマン農家を訪問し、ニューピー（ピーマン）の収穫と試食を体験。
- ・城崎小学校1・2年生が牧場を見学。食用肉として飼育されている牛を見て、命の大切さを学習。

(6) おおい町学校給食センター

- ・受配校の本郷小学校6年生が、食育ボランティアの指導を受けてへしこ作り（鯖の塩漬け）を体験。また、梅の収穫から塩漬けを体験。
- ・大飯中学校2年生が、家庭科の授業でイタリア料理店のシェフの指導を受け、地元のしいたけを使ったソース作りを体験。出来たソースは給食でスパゲティーのソースとして利用。
- ・食育ボランティアの指導の下で、地元の食材を使ったメニューを開発。出来たレシピは印刷して児童・生徒の家庭に配布。



(7) 若狭町給食センター

- ・気山小学校2年生が、地元農家の指導の下、野菜の苗の定植、地元産のもち米を使ったぼた餅作りを体験。
- ・気山小学校2・3年生が食育ボランティアの指導を受け、完熟梅の収穫と塩漬けを体験。

※ ふくい食育ボランティア…

福井県内の学校や地域において、子どもや地域住民が、農業体験や料理体験など「食」に関する講習や体験・実習の活動を行う際、講師やアドバイザーとして県民の食育活動に協力・支援していただく方として、県農林水産部販売開拓課に登録された個人または団体。

平成22年3月末現在、個人489、企業・団体159が登録している。

テーマ3

学校における食育活動の普及・促進

テーマ1、2の活動や福井県の食に関する指導について、広く県民に紹介した。

(1) 「児童・生徒が主体的に取り組む食育実践活動事業事例発表会」

開催期日：平成22年1月30日（土）午後

開催場所：福井県県民ホール（福井市手寄1丁目4-1 AOSSA）

テーマ：児童・生徒による食育実践の事例紹介

内容：1取組（学校）当たり20分程度の実践発表



福井市川西中学校の発表



クイズで会場を盛り上げた



坂井市立平草小学校の発表



スーパーと給食の食材の産地調べ



食育かるたを披露



小浜市立口名田小学校の発表



鯖江市進徳小学校の発表



作物の生長をミュージカルで表現

(2) 実践事例集配布

児童・生徒の取組や食育ボランティアを活用した共同調理場の食育の取組を事例集にまとめ、県内小中学校や関係機関に配布した。

(3) 「平成21年度 学校給食展」の開催

開催期日：①平成22年1月25日（月）～29日（金）

（福井県学校給食週間）

②平成22年1月30日（土）

開催場所：①福井県庁 1階県庁ホール

②福井県県民ホール ロビー

内 容：県内の小中学校・市町での食の指導に関する取組や工夫が見られる献立等を紹介するパネルを作成し、展示した。



学校における食育の推進

学校における食育の目的
近年、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く課題が増えてきています。こうした現状を踏まえ、平成17年（2005年）に食育基本法が制定され、子どもたちが食に関する正しい知識と健康で楽しい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっています。

指導体制の整備
平成17年度より、学校の食に関する指導体制を充実するため、栄養教諭制度がスタートしました。栄養教諭は、学校で食育を行うための全体計画の作成や給食の献立作成、給食を活用した食に関する指導を行い、学校における食育の中心的役割を果たしています。

学校教育活動全体で行われています

給食の時間で学ぶ
毎日の食育活動を通して、マナーや健康に良い食事のとり方、安全や衛生に気を付けて準備や後片付けをすることなどを学び、習慣化します。

給食に使用されている食品の栄養的な働きや地産産物などについて学んだり、教科等の学習で得た知識を、給食を通して確認します。

給食の配膳
給食の準備
日常で食育する

各教科等で学ぶ
各教科等の学習内容と関連する食材や学校給食の献立を教材として活用することで、より身近で効果的な指導を行うことができます。

小・中学校、高等学校の新学習指導要領の趣旨には、学校における食育の推進について明記されています。

北沢科
知識を深める

体験活動を通して学ぶ
体験活動を通して、子どもたちが生活等の仕事に携わる人々と接したり、学校現場で自分の手で栽培した作物等を給食に使用したり、自分たちで調理したりすることで、学習内容をより身近なものとして体験することが出来ます。

稲刈り
稲の収穫
稲刈り体験（海外作り）

学校給食の取組

- 必要な栄養素の確保—
学校給食は、栄養のバランスを考慮して作られています。
○ 家庭で不足しがちなカルシウム、マグネシウム等の摂取
○ 食塩摂取量の調整、果物の摂取
○ 低エネルギーの調整、脂質の適正摂取、など
- 地産産物の活用—
食材を通して地域の自然、文化、産業等への理解を深めるとともに、生産に関わる人々の誇りに寄り、食に対する感謝の気持ちを育むことが出来るよう、生産者等と連携し、地産産物や米ぬか給食を活用し、郷土食や伝統料理などの献立を積極的に取り入れています。



福井県内の事例をもとにパネルを作成

県内の栄養教諭が考案した献立を説明とともに写真で紹介



献立実施日	平成21年11月13日（金）
献立・材料	すこすし（米・大野市 餅 塩 砂糖 すこ・大野市 ツア しょうゆ 砂糖 青じそ 白いごぼう） けんちん汁（豆 大野市 人参・福井市 ねぎ・大野市 ごぼう うすあげ しょうが かつお節 しょうゆ 塩） 大豆とこんにゃくのサラダ（大豆 こんにゃく しょうゆ ありん きゅうり マヨネーズ 塩） おかん 牛乳
献立の特徴・献立作成の意図	大野市では給食に郷土料理である「すこ」を毎年取り入れています。しかし、家庭では食べる機会が少ないようで、すこが苦手な児童・生徒が多くみられます。 そこで、すこをおいしく食べてもらえるように栄養士と調理師がすこを使った料理「すこすし」を考え、給食に取り入れました。 すこの苦手な児童・生徒も「すこすし」はおいしいといってくれてくれます。 「すこすし」をおいしく食べることができ、「すこ」に慣れ親しむことができ、郷土料理として愛着を持つことができます。「すこ」そのものへの抵抗も減り、次第に食べられるようになっていきます。 また、里手農家ではすこ専用にはつ餅も作っているため、給食ですこが出る日ははつ餅の実物などを用いてその説明をし、郷土への関心も高まるようにします。
食育への展開	

食育ボランティア学校連携事業について、事業を実施したおおい町学校給食センターが作成した掲示物



テーマ1～3に共通する具体的計画

(1) 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」検討委員会の設置

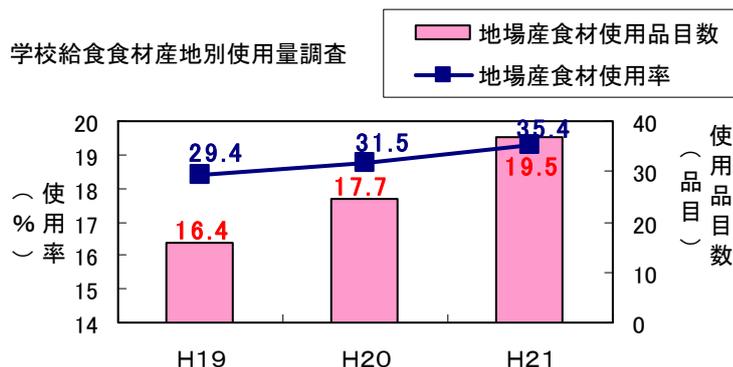
事業を推進するにあたり、課題の検証や結果の考察を行う事業検討委員会を設置し、学校長や保護者代表等による課題の検証や意見交換を実施（3回開催）。

(2) 部局連携による事業の展開

- ・県農林水産部販売開拓課と連携し、販売開拓課が所管する食育ボランティア等を活用した事業を実施。
- ・学校給食での地場産食材使用率の向上を図る（販売開拓課が実施する地場産物使用率調査に協力）。

数字で変化のあった事項について

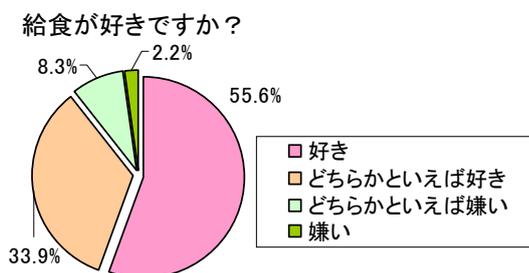
○地場産食材使用率の変化（県農林水産部販売開拓課による調査）



農林水産部販売開拓課が毎年実施している調査では、地場産物を学校給食用食材として活用する学校、地場産物の使用率、使用品目数が増加。

販売開拓課では、調査月（6月）1カ月間、米と牛乳を除く副食材88品目のうち10品目以上使用している学校を「地場産学校給食実施校」とし、平成21年度は市町立小中学校・県立特別支援学校293校のうち、285校が地場産物10品目以上を使用していた。

○食に関するアンケート（平成21年度）



スポーツ保健課が実施している「食に関するアンケート」では、「好き」「どちらかといえば好き」と答えた児童・生徒が9割近いことから、ほとんどの子どもたちが毎日の給食を楽しみにしていることが伺える。

また、給食の残食については「ほとんど残さない」と答えた児童生徒が前年度の72.1%から79.2%に増加した。

食の指導に関する全体計画を「作成している」と回答した学校が83.6%で、前年度の78.7%より増加した。各学校において食に関する指導の年間計画の作成が進んでいるようだが、「給食の時間についてのみの作成」と答えている学校もあり、新学習指導要領の完全実施に向けて、計画の作成と計画に沿った食に関する指導について、働きかけが必要である。

食に関する指導の年間計画	作成している	給食の時間のみ	未作成
平成21年度	83.6%	14.7%	1.7%
平成20年度	78.7%	17.6%	3.7%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・新聞、テレビ、ラジオ等の報道機関を活用した広報により、子どもたちの活動や共同調理場の取組について、広く県民に伝えることができた。
- ・食育ボランティアが共同調理場に関わることにより、普段とは違った視点で食材を活用し、新しい献立の開発に繋がった。また、食育ボランティアが学校給食や学校給食を教材とした食育を理解する機会となった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・食育ボランティアの活用等、地域と繋がった活動を行うには、学校や栄養教諭・学校栄養職員が普段から地域との繋がりを持つことが必要である。
- ・安全な食事を提供しながら、学校全体の食に関する指導や地域にまで目を向けるには、栄養教諭・学校栄養職員の業務の時間的余裕も必要であり、調理従事員を含めた人員配置や兼務校数の調整等も必要であると考えられる。