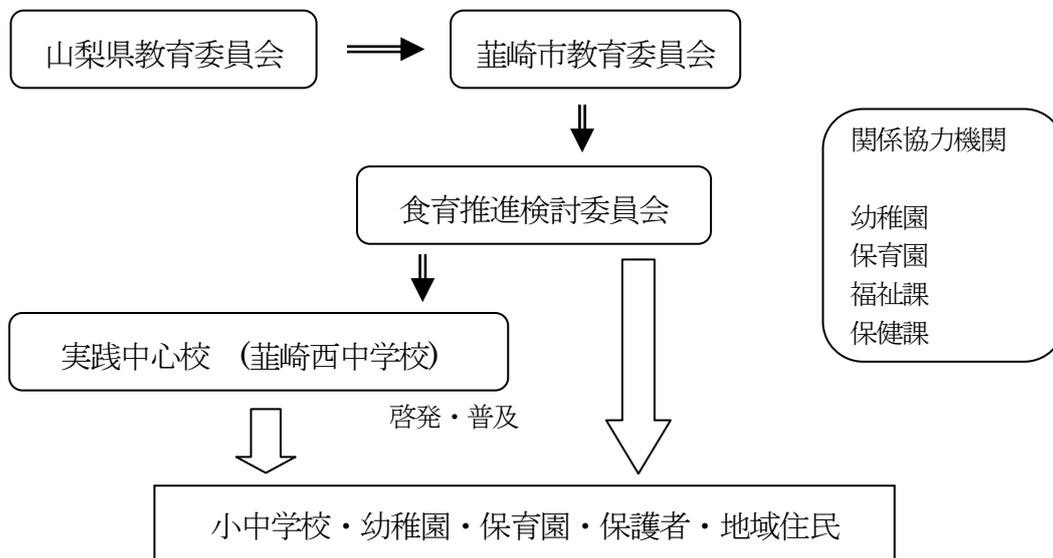


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

+都道府県名	山梨県
推進地域名	韮崎市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 子どもの健康を保持させるための望ましい食習慣を形成するための方策

① 児童生徒の食に関する実態調査の実施（市内小中学校）

児童生徒及び保護者に対するアンケートを6月に実施した。集計及び考察を山梨学院短期大学松本教授に依頼し食育指導の有り方について検証を行った。第2回は、実践中心校である韮崎西中学校で、アンケートを行い、検討を行った。

◎ アンケート実施内容（目的：児童生徒の食に関する状況を明らかにするため）

- ・実施学校：市内小中学校 小学校5校（5・6年生）・中学校2校（1・2年生）
- ・調査項目：家庭での食生活状況・食品摂取及び意識等の状況

② 食に関する授業の実践

市内各校において各教科・領域に食育という視点を取り入れ、食育全体計画や指導計画に基づいて栄養教諭・学校栄養職員が担任とのT・T授業等を行い、その成果を検証している。検証を基に学校の食育全体計画及び食育年間指導計画の見直しを行っている。

〔実践例〕

- 1 韮崎北東小学校
 - * 2年 特別活動 「すごいぞ！やさいパワー！」
 - * 全校 特別活動（給食委員会活動）集会
「えいようせんたい食レンジャー」
～食べものの三つのはたらき～
 - * 6年 家庭科 「献立の立て方」
- 2 韮崎北西小学校
 - * 5年 総合
「食からみえること～米づくりをきっかけにして～」
 - * 2年 生活科 「おいしいやさいになーれ」

【韮崎北東小：特別活動】





【**韭崎北西小2年：生活科**】



【**韭崎北西小6年：家庭科**】



【**韭崎北西小1年：特別活動**】

- 3 甘利小学校
- * 2年 道徳 「ものを大切にすること」
～自分ができることを考えよう～
 - * 1年・3年 特別活動 「すごいぞ！やさいパワー！」
 - * 4年 特別活動 「やさいのはたらきを知ろう」



【**甘利小1年：特別活動**】



【**甘利小3年：特別活動**】



【**甘利小4年：特別活動**】

- 4 穂坂小学校
- * 1年 道徳 「いただきます」
 - * 3年 総合 「穂坂をまるごと食べよう」



【**穂坂小学校 1年：生活科**】

- 5 韭崎小学校
- * 1年 特別活動 「すごいぞ！やさいパワー！」
 - * 4年 総合 昔から伝わる道具を使って「味噌づくり」
 - * 5年 総合 「郷土食を作ろう」
～自分たちの味噌を使って～



【**韭崎小4年：総合**】



【**韭崎小5年：総合**】



【**韭崎小1年：特別活動**】

- 6 東中学校
- * 学園祭やまなみ祭 研究テーマ「献立に興味を持とう」
希望献立を考え紹介しようのフードモデルを作成展示



7 蕨崎西中学校

*特別活動「食農体験事前集会」「旬の野菜から学ぶ・農業」

有機栽培野菜農家を講師に招き、集会の実施（7月3日実施）

*中学校1年技術家庭科「食生活を自分の手で」

「健康と食生活」「食品の選択と調理」の領域でT・T授業を实践
研究授業（11月17日実施）



【蕨崎西中 1年：家庭科】

③ 食について考える食育集会の実施（12月7日 実施）

◎ ひとりひとりが自分の課題を見つけ、毎日の食生活や生活習慣の改善をすすんで配慮しようとする態度と食の管理能力を育てるため、年間を通した委員会活動の一環として実施。今年度は、アンケート調査を実施し、その結果から、主に下記の3つを取り上げ、集会を行った。

テーマ 「食習慣について考えよう」 ①好き嫌い ②間食と食事 ③朝食の必要性

ある日の給食時間や部活帰りの光景を劇仕立てにして紹介したり、生活リズムの乱れで朝食を食べずに登校している例など、具体例をあげて、課題や手だてを提案する集会（ビデオ集会）を実施した。また当日、学校保健委員会に参加した保護者や校医も、この集会の様子を視聴する機会を設定したため、親子で考える大変よい機会となった。

朝食を食べないとどうなるか

- ・ いろいろする
- ・ 体がだるい
- ・ 集中力がない
- ・ 飽きっぽい
- ・ じっと座ってられない
- ・ 生あくびをする
- ・ ただ漠然と気分が悪いという訴え

勉強なんてつまらな～い

少しずつ食べる量を増やす！

時間があれば食べられる物！

食事の時間を確保して楽しく食べる

味覚の幅を広げよう

色々な食材や味を体験することは、単に栄養を摂取するだけでなく、味覚を発達させます。食わず嫌いにならないで、チャレンジしよう。好き嫌いがないと、食事の時間も楽しく、会話ははずみます。

④ 各校において常時活動や給食時の指導の充実
毎日の給食時の校内放送や掲示物を活用し、身近に食の話題を感じるような手だてを行っている。



⑤ 個別指導（蕨崎西中学校の例）

学級ごとのランチルーム給食や放課後等の時間を利用して、個別指導を行っている。二学期は

8月に行われた骨密度検査の結果から、栄養教諭と養護教諭及び担任が連携して、カルシウムの必要性や骨密度のアップのための食事などを取り上げた。

また、アレルギーや食事や料理についての相談にも対応している。



【穂坂小：市長とのふれあい給食会】

① 保護者や地域住民を招いての給食試食会の実施

市内においては、各学校において計画的に試食会を実施している。試食会では保護者や参加者の学習会の場と考え、学校給食の状況や意義について理解してもらうため試食の感想だけでなく、食育指導についての意見を求めたり、テーマを決め学習会を行っている。



② 調理講習会の実施

葦崎小学校 : 7月24日実施 苦手な夏野菜を使った親子料理教室

葦崎西中学校 : 8月3日実施 夏野菜を使ったドライカレー・手作りナン等、旬の野菜を使った料理



③ 地域住民を対象とした「葦崎市食育推進フォーラム」の実施

保護者や地域住民を巻き込んだ食育推進を計るため、保健課と連携し、「葦崎市食育推進フォーラム」を開催した。当日は募集した食育推進標語の表彰をはじめ、各種団体等の代表者によるパネルディスカッションを行った。学校だけでなくそれぞれの立場で、今後も食に関する意識の向上を図りながら、連携して食育を推進していくよう、活発な意見が出された。また、講師に山梨学院短期大学 教授 田草川 憲男 氏を招き、食育講演会を行った。

葦崎市教委がレシピ集作成

人気の給食家庭料理に

調理時間短 バランス良

「給食」は、子どもたちの成長を支える重要な役割を果たしている。その中でも、家庭料理のレシピを集めて、保護者や地域住民に提供することで、食育の推進に貢献できる。本冊子は、市内各小学校の給食メニューの中から、人気のある家庭料理のレシピを厳選し、調理時間や栄養バランスを考慮して作成した。保護者や地域住民が、手軽に家庭料理を楽しむことができる。また、子どもたちの食生活にも役立つ。ぜひ活用してほしい。

大田を調理した「じゃりしゃりないす」を食べる児童

学校給食おすすめレシピ集



④ 実態調査の結果を踏まえた広報資料の作成・配布

食に関する実態調査を踏まえ、食育啓発資料（給食たより等）を作成して保護者へ配布し、食育についての啓発を行っている。今年度は市長とのふれあい給食会を市内小中学校で行い、広報等で地域にも配信した。また、市内7校の献立の中から15品を選び、学校給食紹介料理集を作成し、1月に市内2700部 保護者・学校関係者に配布した。

⑤ 幼稚園・保育園との連携のための食育連絡会議の開催

食育推進を連携して行うために、栄養教諭・学校栄養職員・市内3幼稚園代表・保育園代表・市子育て支援担当者・保健課健康増進担当・教育委員会関係者で意見交換を行った。学校での食育のとりくみや現状、各保育園や幼稚園における給食内容や保護者の考え方の事例などが報告され、課題や幼保小学校の連携の必要性が明らかになった。今後もこの会を開催し、共通理解のもとで食育を推進していくことが確認された。

テーマ3

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

市内小・中学校における給食食材を生産する農家での体験活動

[実施例]

- * 葦崎小学校 枝豆の収穫体験・ころ柿・野菜・みそづくり等
- * 穂坂小学校 さくらんぼ収穫
- * 葦崎北東小学校・葦崎北西小学校 米作り 野菜栽培
- * 甘利小学校 農園を使った野菜づくり
- * 東中学校 ほうれん草栽培農家での体験



- * 西中学校

6月：事前学習会 参加者だけでなく、全校が生産体験を共有するため、生産者と語る会を設定することにより意識の向上を図っている。

8月：ねぎ畑の草取りと管理（参加者 38名）

9月：体験内容の報告や感想等を学園祭で紹介

10月：ビデオ放送・自分たちが体験したネギ畑が収穫期を迎えたため、ネギを給食に取り入れ、収穫までの苦労を思い出しながら、給食時に放送した。

【葦崎西中：ねぎ畑草取り作業】

【葦崎西中：ねぎ畑にて】



【葦崎西中：学園祭での掲示の様子】



テーマ1～3に共通する具体的計画

【アンケート集計により、見えてきた地域の児童・生徒の傾向・内容等】

全体的には「栄養のバランスを考えて食べる」「好き嫌いをしないようにしている」「野菜や豆を食べるようにしている」等の意識は高いが、実際の摂取状況を見ると、課題のある生徒もみられる。

このことに関連し、今後も行事食や郷土料理・地域農産物などをきっかけに食の背景にある社会への関心を高め、さらに意識を持たせることが効率的と考えられる。

また、より関心を高めるためには、家庭との連携が重要である。

数字で変化のあった事項について

地場産物の納入率 35%以上を目指している（市内全校での取り組み）

米飯給食 週3.15回（市内平均）

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 体験活動から学ぶ農業の大切さや、食材に対する感謝の心が話題に上るようになってきた。特に生産者の生の声や自分の経験から学ぶことは、食習慣を形成する上で有効であると思われる。
- 今年度は市内全小中学校で、全体計画や指導計画に基づいた実践が行えるように取り組んでいる。そのために教材や教具の工夫や研究も深まり、また、各校で行っていることが、少しずつ児童生徒・保護者に浸透してきている。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 今後も地場産物や地域の食文化等理解を推進していくためには、地場産物の納入率のアップや、品質の向上などが必要である。そのためには、生産者や関係団体農政担当者等と連携を取る等、安定した供給ができるシステムを確立することが必要である。
- 学習指導要領の改訂に伴い、全体計画や指導計画を見直す必要があると共に、時間の確保が課題である。実態にあった全体計画や指導計画をもとに継続的な指導を進め、児童生徒の意欲を高めていくことが重要と考える。