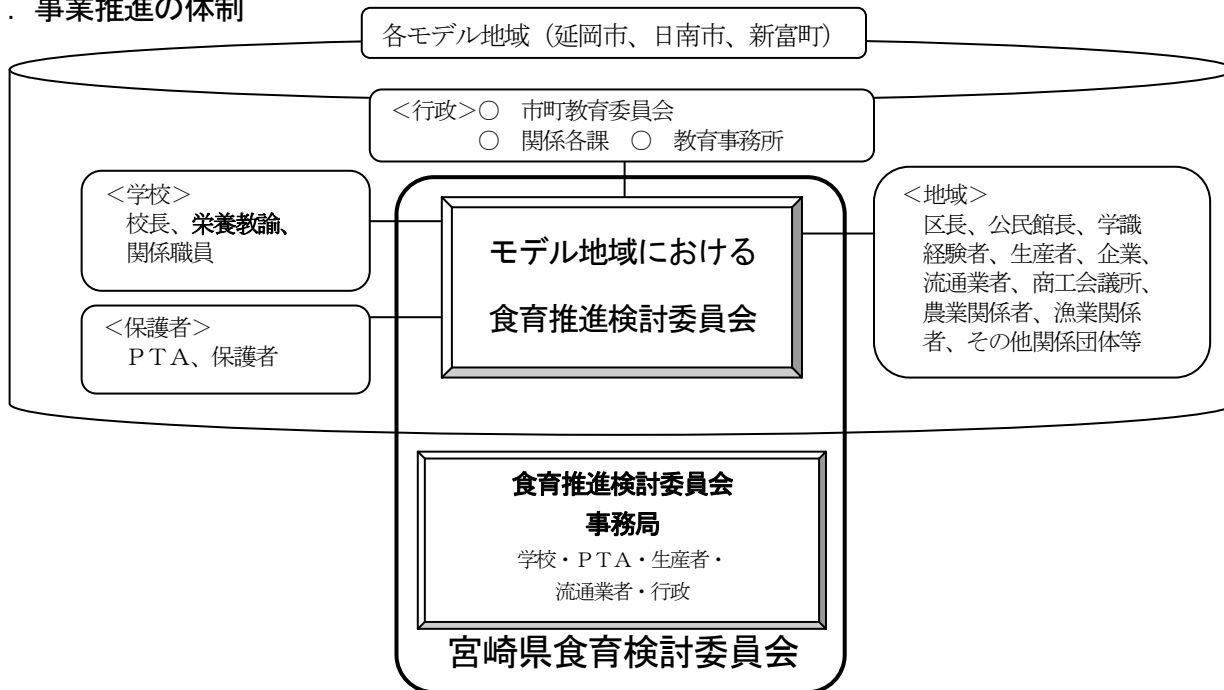


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	宮崎県
推進地域名	延岡市、日南市、新富町

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 学校給食への地場産物活用を核とした食育推進体制づくり

#### 1 食育推進検討委員会組織の発足と協議会の開催

延岡市、日南市、新富町ともに食育推進検討委員会を組織し、学校給食への地場産物の活用促進に関する協議を行った。

##### (1) 食育推進検討委員会の構成

###### ○ 延岡市

(学校長、栄養教諭、食育推進担当教諭、学校事務職員、PTA代表、商工会議所関係者、漁業協同組合関係者、JA関係者、企業関係者、市農林課・水産課職員、市教育委員会職員、県教育委員会職員)

###### ○ 日南市

(学校長、栄養教諭、学校栄養職員、PTA代表、生産者代表、JA関係者、食生活改善推進委員会代表、農林振興局職員、市農林水産課職員、市教育委員会職員、県教育委員会職員)

###### ○ 新富町

(学校長、栄養教諭、PTA代表、生産者代表、流通業者、商工会関係者、JA関係者、企業関係者、食生活改善推進員代表、農村女性アドバイザー代表、町農業振興課・まちおこし課職員、町教育委員会職員、県教育委員会職員)

##### (2) 検討委員会（協議会）の実施回数

○ 延岡市 ～ 9回 ○ 日南市 ～ 3回 ○ 新富町 ～ 5回

##### (3) 検討委員会における主な協議事項

【学校給食への地場産物活用状況について、地場産物を学校給食に活用する際の課題について（安定供給・仕入れ・流通・規格・加工・安全・情報の共有等）、学校給食への地場産物活用に係る課題の解決方法について、地場産物を学校給食に活用するシステムについて】

## テーマ2

## 地場産物を活用した食づくり教室の開催等、学校及び地域における食育の推進

### 1 地場産物を活用した料理教室等の実施

#### (1) 延岡市 ～ 延岡市のびのび食育実践事業～夏休み親子料理教室【8月22日(土)】

<内 容> 地場産物を使った料理教室

<参加者> 児童生徒、保護者、栄養教諭、学校給食調理員、教諭、生産者、漁業組合関係者他

<概 要> 「夏野菜を使った味噌汁」「ちりめんを使った卵料理」「魚のすり身を使ったハンバーグ」「ドレッシング」作りに取り組んだ。食材のほとんどが延岡産のものであった。

会食の際に、漁業組合の方と水産会社の方からの話も位置付けられた。



#### (2) 日南市 ～ のびのび食育実践事業～夏休み子ども料理教室【8月5日(水)、6日(木)、7日(金)、25日(火)】

<内 容> 地場産物を使った弁当作り

<参加者> 児童生徒、栄養教諭、学校栄養職員、学校給食調理員、教育委員会栄養士、食生活改善推進員他

<概 要> 児童生徒が考案したレシピをもとに、「なすバーグ」「ゴーヤのたまごとじ」「ピーマンとひじきの煮もの」「ピーマンとじゃこのマリネ」「かつおのサラダ」「魚うどんのすまし汁」などの調理に取り組んだ。

調理体験や会食だけでなく、弁当の詰め方の基本など「お弁当作りのポイント」も指導された。



#### (3) 新富町 ～ のびのび食育実践事業新富町料理教室【7月23日(木)、24日(金)、27日(月)、31日(金)、8月8日(土)、2月16日(火)】

<内 容> 小学生～地場産物を使った親子での料理作り

中学生～地場産物を使った弁当作り

<参加者> 児童生徒、栄養教諭、学校給食調理員、農村女性アドバイザー、教諭、教育委員会職員他

<概 要> 「地域の食材を使って、大切な人にお弁当をつくろう」をテーマに、「鶏飯」「鮭のおめかし焼き」「野菜のかき揚げ」「ニラ入り卵焼き」「千切り大根の酢の物」「牛乳もち」などの調理に取り組んだ。

指導者が創作料理・伝統料理を即興で作る場面も見られた。



### 2 講演会等の実施

#### (1) 延岡市 ～ ” のびのび食育” の日(食育講演会 in 延岡)【1月11日(月)】

<演 題> 「” 弁当の日” がやって来た！」

<講 師> 竹下 和男 氏 (香川県綾川町立綾上中学校 校長)

#### ～ 家庭教育学級講演会【2月16日(火)】

<演 題> 「心と体を癒す食」

<講 師> 吉井 泰俊 氏 (普門寺 住職)

#### (2) 日南市 ～ 第1回日南市学校給食展(講演)【1月23日(土)】

<演 題> 「世代へつなごう 郷土料理」

<講 師> 井上 悦子 氏 (農家民宿 経営者)

#### (3) 新富町 ～ 食育講演会【2月20日(土)】

<演 題> 「食べることは生きること、子どものときから食べ力を！」

<講 師> 村上 祥子 氏 (料理研究家・管理栄養士)



### 3 その他の活動等

#### (1) 延岡市 ～ マイ弁当の日【第1回～11月14日(土)、 第2回～12月18日(金)】

<概要> 恒富中学校で実施された。1回目は弁当持参、2回目はおにぎり弁当を持参し、保護者の協力も得ながら、地場産物を使った「豚汁」を味わう形式で行われた。

#### ～ ”のびのび食育”の日(食育授業参観)【1月11日(月)】

<概要> 恒富小学校で実施された。「給食への感謝」をテーマに、1年生から6年生までの「学級活動」の授業が行われた。

#### (2) 日南市 ～ 地産地消交流給食【9月24日(木)、12月17日(木)、 2月12日(金)、19日(金)】

<概要> 吉野方小学校、細田小学校、油津小学校、吾田東小学校で実施された。その日の給食に使われている地元食材の生産者等を招いて行われた。

#### ～ 第1回日南市学校給食展【1月23日(土)】

<概要> 児童生徒の作品展示、給食試食コーナー、食育コーナー(行事食や郷土食の展示、弁当の作り方等の体験コーナー、クイズコーナー等)、親子料理教室(地元食材を使った押し寿司等)、給食調理員コーナー(パネルによる給食室の紹介、調理道具の展示等)など様々な工夫が見られた。

#### ～ 新メニューの開発【10月15日(木)、12月24日(木)】

<概要> 「魚のサラダ」「ピーマンとじゃこのマリネ」など、地産食材を使った学校給食のメニューの開発が行われた。

#### ～ 農業体験【11月5日(木)、1月28日(木)】

<概要> 油津小学校で実施された。大根の種播きと収穫が行われ、収穫した大根は、児童が考案した大根料理メニューの食材として学校給食に使用された。

#### (3) 新富町 ～ 農業体験(【7月18日(土)、9月12日(土)、 11月21日(土)、12月5日(土)】

<概要> 大豆の播種・除草・生育状況観察・収穫・選別等の体験活動が行われた。収穫した大豆は、学校給食にも使われた。

#### ～ 子どもフェスティバル【12月19日(土)】

<概要> 収穫した大豆を使って、豆腐作りが行われた。

#### ～ 小中学生地場産物活用レシピ集の作成

<概要> 小学1～4年生については「親子で作ろう朝ごはん」、小学5～6年生については「自分で作ろう朝ごはん」、中学生については「料理に挑戦」というテーマでレシピを募集し、レシピ集が作成された。



## テーマ1～2に共通する具体的計画

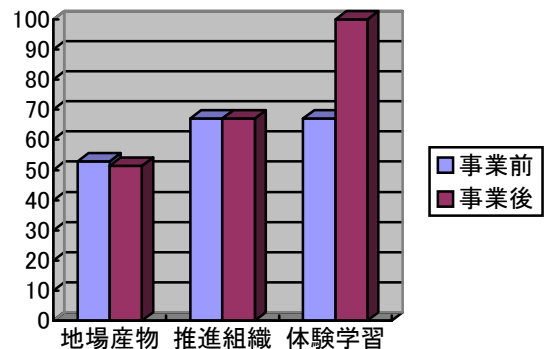
- 視察研修について
  - <宮崎県食育推進検討委員会の研修>
    - 【大分市立坂ノ市小学校の訪問】 ～ 坂ノ市小学校の実践について、大分市の取組について
    - 【鳥栖学校給食センターの訪問】 ～ 選択制弁当方式による中学校給食の概要について
    - 【八女市立上妻小学校の訪問】 ～ 食育・体育上妻プランの策定、「自分で作る弁当の日」の実践他
  - <日南市食育推進検討委員会の研修>
    - 【神戸市教育委員会の訪問】 ～ KOB E教育フォーラムについて、食育の取組について
    - 【神戸市立星和台小学校の訪問】 ～ 「豆っ子くん大会」の見学、弁当作りに関する調理実習等授業の参観他
  - <新富町食育推進検討委員会の研修>
    - 【西海市大瀬戸学校給食共同調理場の訪問】 ～ 発注者と生産者の仲介等について

## 数字で変化のあった事項について

事業への取組前後に、各実践校に対するアンケート調査等、独自に実態の把握を行った結果、以下のような変容がみられた。

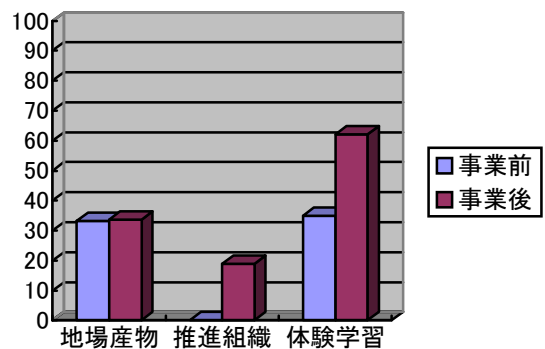
### <延岡市の実践校について>

- 学校給食への地場産物活用状況  
【52.8%→51.4%】
- 地域や関係団体と連携した食育推進組織を有する学校の割合  
【67%→67%】
- 食づくり教室等の体験学習を実施している学校の割合  
【67%→100%】



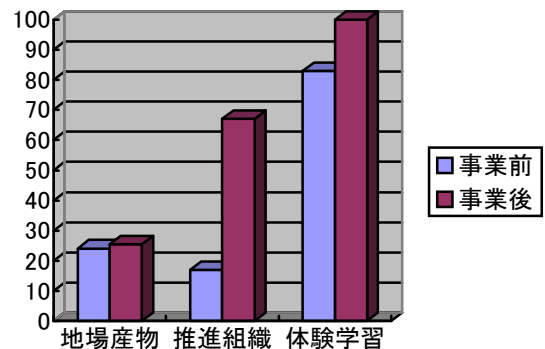
### <日南市の実践校について>

- 学校給食への地場産物活用状況  
【33.3%→33.7%】
- 地域や関係団体と連携した食育推進組織を有する学校の割合  
【0%→19%】
- 食づくり教室等の体験学習を実施している学校の割合  
【35%→62%】



### <新富町の実践校について>

- 学校給食への地場産物活用状況  
【24.1%→25.5%】
- 地域や関係団体と連携した食育推進組織を有する学校の割合  
【17%→67%】
- 食づくり教室等の体験学習を実施している学校の割合  
【83%→100%】



## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

### ア テーマ1「学校給食への地場産物活用を核とした食育推進体制づくり」について

- 学校給食に直接あるいは間接的に関わる違った立場の機関等が、食育推進検討委員会としてつながりをもつことができた。
- 地場産物活用の現状や食育推進検討委員が各々の立場で実感している課題等を共通理解することができた。
- 多様なメンバーによって食育推進検討委員会を構成したことによって、諸課題を多面的に分析し、協議することができ、課題解決の糸口を見出すことができた。
- 学校給食に食材を納入する新たなルートの開発等、学校給食に地場産物を使用しやすい体制を構築することができた。
- 生産者に学校給食で使用する食材の種類や量を示したことによって、計画的に栽培を行ってもらえるようになった。
- 協議を重ねることによって、地場産物活用システム構築のポイントを確認することができた。
  - ・ 活用する回数や品目数等の具体的数値目標の設定
  - ・ 旬の食材を位置付けるなど、地場産物を活用しやすい献立の工夫
  - ・ 学校、生産者、地域及び家庭相互の情報の共有
  - ・ 研修や啓発等の取組の推進

### イ テーマ2「地場産物を活用した食づくり教室の開催等学校及び地域における食育の推進」について

- ・ 料理教室等の実施によって、保護者や児童生徒が地場産物を再認識し、その価値や活用方法を具体的に学ぶことができた。
- ・ 料理教室等の実施によって、多くの児童生徒及び保護者が食づくりの楽しさを味わうとともに、食べ物や生産者・保護者等に感謝する心を持ち、自ら実践する意欲や力を高めることができた。
- ・ 料理教室や交流給食等に招いた生産者等とのネットワークができ、食育推進の際に地域人材として有効活用することができた。
- ・ 食に関する講演会の実施によって、児童生徒及び保護者のみならず、広く地域全体に食育の重要性や具体的取組について発信することができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 本年度の取組によって構築された体制を、以後も引き続き機能させるための条件を整える必要がある。
- ・ 地場産物活用のねらいを踏まえ、取組を更に進める必要がある。
- ・ 学校給食に地場産物を活用するにあたって、食材の種類、数量、価格、規格等について、関係各所と更に連携していく必要がある。  
特に、安定供給についてはやはり調整が難しく、大きな課題である。
- ・ 事業終了後も取組を継続するためには、予算の確保が必要である。
- ・ 児童生徒の実践力を更に高めるために「弁当の日」の取組を進めていきたい。