

- (7) 安全・安心な魅力ある給食を目指した調理員の資質向上〈調理実習等〉
夏季休業中に、各学校給食センターごとに、衛生管理面の研修とあわせて、地場産物を活用した新たな給食メニュー作りの実習を行った。

テーマ2 学校と家庭との連携による食に関する指導の充実のための取組

- (1) 家庭に学校における食に関する指導内容を周知



○PTA教育講演会
平成21年6月7日(日)
川辺小学校の日曜参観での教育講演会では、全保護者を対象に「食生活充実の大切さ」について栄養教諭が講演を行った。



○給食だよりの充実
給食の意義や、食生活を充実させることの大切さを児童生徒及び保護者が理解するように、毎月手書きの温かい文章と楽しい絵で呼びかけた。

- (2) 親子料理教室の開催



親子料理教室を4回実施し、地場産物のサツマイモや卵等を材料とした調理を通して、親子で地元の豊富な食材や食への理解を深める機会となった。



- (3) 栄養教諭による家庭教育学級における食に関する指導



平成21年8月5日(水)
松山小学校の家庭教育学級で、子どもたちの健康のための食生活の充実及び衛生管理の方法等について指導した。



平成21年7月16日(木)
穎娃中学校では、地場産物を使った「お父さんのための料理教室」を実施した。

テーマ3 学校・給食センターと生産者・流通業者等の連携による食に関する指導の充実のための取組

- (1) 安全・安心な地場産物の活用

ア 生産者との情報交換の実施及び圃場の視察



10月13日(火)、給食で活用している米、パプリカ、葉玉ねぎ、オクラ等の圃場を見学し、生産者との意見交換や、安全・安心な食材の提供を依頼した。

イ 学校給食地産地消検討会との共催



学校給食への食材提供可能な地元農家による学校給食納入部会を9月に設立し、月1回の定例会を実施した。翌月の献立を示し、納入可能な食材を確認し合うなど情報交換を行った。また、3か月以上先に必要な食材については、食材提供に向け計画的に野菜の植え付けを行うなど、安全・安心な地元産の食材確保が図られ、成果をもたらした。

ウ 食品検査と残留農薬検査の実施

10月中旬と1月に給食で活用している地元産の牛肉やパプリカ、人参などの食品検査や残留農薬検査を実施した。どの食材も大腸菌群や残留農薬等基準値以下であり、安全な食材であることを確認することができた。

(2) 学校と生産者との交流・連携

ア 生産者を講師に招いた学習の実施



11月6日(金)、知覧小学校5年生を対象に、2人の米生産農家の方を招き、安全・安心な食材提供のための苦労や工夫等について話をしてもらった。農業体験をほとんどしたことのない子どもたちにとって貴重な時間となった。



イ 生産者との交流給食の実施



知覧小学校、川辺小学校、清水小学校、田代小学校において卵や野菜等の農家の方を招いての交流給食会を実施した。食材を提供することに対する感謝の気持ちを育むとともに、農家の方に給食の様子を理解していただき、今後も安全・安心でおいしい食材の提供をお願いした。

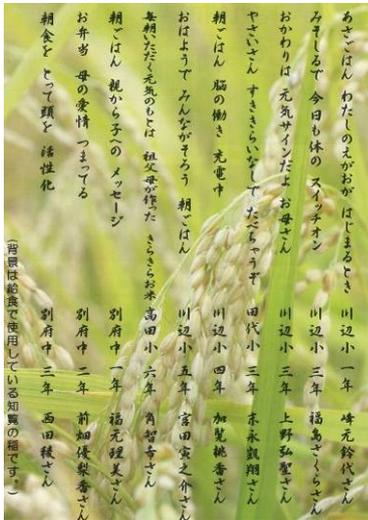
テーマ1～3に共通する具体的計画

○ 保護者及び教職員向けの食育講演会の開催

12月1日(火)、知覧夢郷館で「食について考えるひととき」と題して、本市の食育推進事業について周知を図るとともに、NPO法人霧島食育研究会の千葉しのぶ先生を講師として講演会を実施した。



○ 食育に関する標語ポスターの募集及び啓発活動への活用



児童生徒を対象として、食育に関する標語及びポスターコンクールを実施した。児童生徒や保護者が食について考えるきっかけとなり、選定された作品を本事業で作成したリーフレット等に活用した。



○ 「規則正しい生活習慣の確立」や「朝食の大切さ」を呼びかけるポスターやクリアホルダー等の啓発資料及び、本事業の取組をまとめたリーフレットを作成・配布し食育の周知啓発を図った。

表面



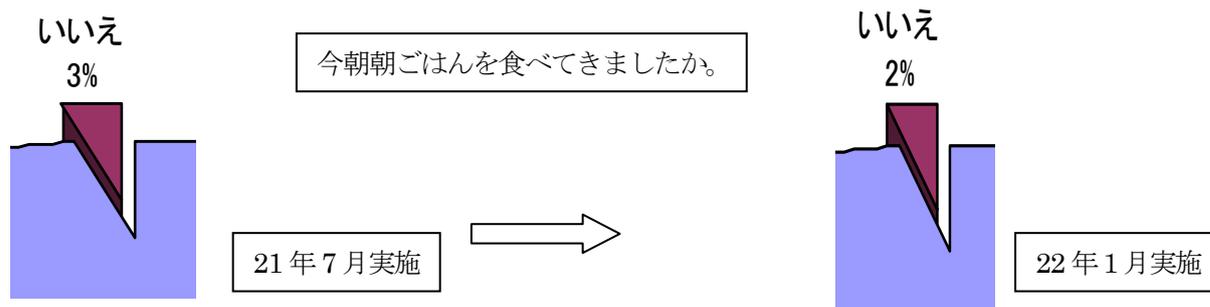
裏面



朝食の大切さを呼びかけるクリアホルダー

数字で変化のあった事項について

- (1) 3回の検討委員会や10回の担当者会等の実施により、3人の各栄養教諭の連携がとれ、食に関する指導の情報交換や、統一メニューの実施、新たな地場産物の掘り起こし、10回の市統一の給食だよりの発行など、確かな実践が展開された。
- (2) 各学校へ栄養教諭の積極的な活用を呼びかけ、授業はもとより、3回の職員研修、4回の家庭教育学級、4回の親子料理教室等で、栄養教諭の専門性を生かした指導が展開され、学校・児童生徒・保護者の食育に対する意識を高めることができた。
- (3) 市内全小・中学校児童生徒を対象とした食に関するアンケート結果の朝食欠食率で見ると事業実施前が3%に対して、事業実施後は2%と改善が図られた。



その他の項目でも、朝食は食べてきているが、主食を食べていない児童・生徒の割合が7月調査では1%であったのに対して1月調査では0%になり、食事の内容面でも改善が図られたと考えられる。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- (1) 10回の担当者会を実施し、事業の推進はもとより、各栄養教諭同士の情報の共有、指導法の意見交換等多くの効果が見られた。
- (2) 3学校給食センター統一の給食だよりは、現在ワープロ作成が主流の中にあって、本市栄養職員の手書きによる温かみのある啓発資料となっている。本市全児童生徒へ配布され、児童生徒はもとより、保護者にも好評であり、給食センターの取組理解や食への関心を高める大きな効果をもたらしている。
- (3) ポスター・標語コンクールは、食について考えるよいきっかけとなり、選定された作品はリーフレットやポスター等、多くの場面で活用した。子どもの作品は、保護者や一般市民に興味を持たせる広報となり、大きな効果を発揮した。
- (4) 栄養教諭の活用を各学校に呼びかけ、市内全ての学校が栄養教諭を招聘して食に関する指導に取り組んだ。栄養教諭の存在や活用のあり方を各学校にアピールすることができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- (1) 市内の小・中学校すべての児童生徒を対象とした食に関するアンケートを実施し、実態を捉える事ができた。しかし、結果を受けての目標の明確化や指導内容の精選などの取組が不十分であった。今後は、児童・生徒の実態をもとに学校や家庭と連携しながら実践を展開していきたい。
- (2) 各学校への栄養教諭の活用が活発に図られた反面、突発的な依頼等も多かった。栄養教諭の専門性を最大限に生かせる場面を精選し、栄養教諭の機能的かつ計画的な活用を図っていきたい。
- (3) 地場産物活用に関しては、各方面との連携が不可欠である。今後はさらに市の農林水産課等との連携を図り活用に努めていきたい。