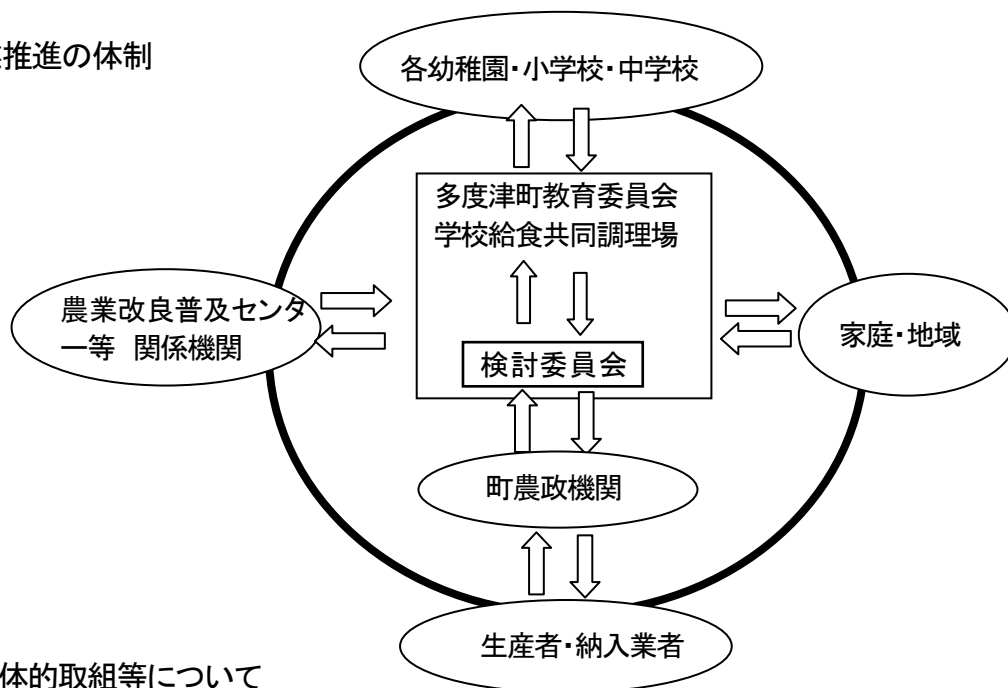


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	香川県
推進地域名	多度津町

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 地場産物活用のための体制整備と学校給食の充実

#### ① 学校給食（共同調理場）への県内産物の供給体制の整備

従来の地場産物の調達方法は、毎月の物資購入委員会において入札による選定で行っていた。今年度、生産者・納入業者・農政の行政・町教育委員会の担当者・共同調理場とで構成する‘地産地消推進委員会’を組織し、地域でとれる農産物の生産時期や生産高の実態の把握等、地場産物活用推進の取り組みの体制整備をするとともに、連携・協議する場を設けた。

#### ② 学校給食への町内産野菜・果物・米活用推進のための体制づくり

従来の町内産野菜等の活用については、小規模農家が多く、生産地となっているミニトマト、ぶどうを除いては、学校給食に提供できる生産団体はない状況であった。その中で、**学校給食専用**に**低農薬の野菜・果物を生産するグループ『ひまわりの会』**が発足し、4月から活用を始めた。活用を進めるために、学校給食で年間必要とする食材名やその量・規格や使用時期等の使用実績を生産者側に示し、生産者グループも見通しを持って計画的に生産を行っている。

また、生産者から直接納入する体制を整えるために、毎月、ひまわりの会と町の産業課（農政機関）・教育委員会・共同調理場とで定例会を設け、生産・収穫状況（生産量・品質・時期・価格等）について連携・協議を行っている。今年度は安定的に活用できるたまねぎ・じゃがいも・なす・大根・すいか・みかんの6品目から始めたが、徐々に品目数を増やしたり（米・ブロッコリー・人参）、次年度に向けての改善事項の検討を行い、生産時期・量・作物数を増やすための工夫等についても協議している。



③ 農産物の生産や流通等の実態をふまえた献立の工夫及び生きた教材としての地場産物を活用した給食献立の工夫

○献立年間計画の作成

計画表には、献立作成のねらい、地場産物や旬の食材、季節の料理や郷土料理や給食献立を教科等の指導にも生かせるよう教科との関連を示し、1年間を通じて計画的に献立を作成するようにしている。その中で、特に町内産を積極的に活用している。

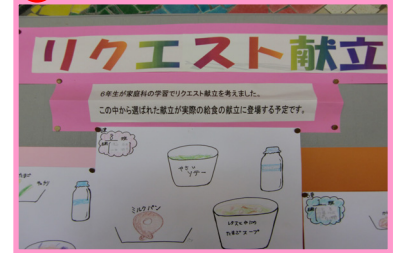
○納入業者と連携した地場産物の活用

町内産以外の地場産物については、毎月、献立作成時に納入業者から市場での流通状況についての情報を得て、使用食材を決めるなどして、献立作成に生かしている。

○リクエスト献立の実施

子どもたちの食への関心を高めるため、毎月1回、小学校での家庭科の学習と関連させたり、給食委員会等で考えた献立を取り入れている。献立を考える際の工夫点として彩りや栄養バランスの考慮とともに、旬の食材や地場産物の活用についても指導している。

月	献立作成のねらい	旬の地場産物や地場産物	行事・行事等	献立の作成経緯	献立の関連
4	春の献立（1年、給食の献立） 地産の食材を活用し、季節の食材を多く取り入れることにより、食生活の改善を図る。	春の旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	入学準備	給食委員会から提案された献立を参考に、学校行事に合わせて献立を作成する。	入学準備の時期に、食生活の改善を図る。
5	初夏の献立	初夏の旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	入学準備	給食委員会から提案された献立を参考に、学校行事に合わせて献立を作成する。	入学準備の時期に、食生活の改善を図る。
6	夏祭りの献立	夏祭りの旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	夏祭り	夏祭りの時期に合わせて、地域産物の活用を推進する。	夏祭りの時期に、地域産物の活用を推進する。
7	秋の献立	秋の旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	秋祭り	秋祭りの時期に合わせて、地域産物の活用を推進する。	秋祭りの時期に、地域産物の活用を推進する。
8	冬の献立	冬の旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	冬祭り	冬祭りの時期に合わせて、地域産物の活用を推進する。	冬祭りの時期に、地域産物の活用を推進する。
9	春の献立	春の旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	入学準備	給食委員会から提案された献立を参考に、学校行事に合わせて献立を作成する。	入学準備の時期に、食生活の改善を図る。
10	初夏の献立	初夏の旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	入学準備	給食委員会から提案された献立を参考に、学校行事に合わせて献立を作成する。	入学準備の時期に、食生活の改善を図る。
11	秋の献立	秋の旬の食材（アスパラ、キャベツ、豆苗、ほうれん草、新玉ねぎ）	秋祭り	秋祭りの時期に合わせて、地域産物の活用を推進する。	秋祭りの時期に、地域産物の活用を推進する。



テーマ2 地場産物や学校給食を活用した効果的な食に関する指導の研究

① 地場産物等を教材として活用する効果的な食に関する指導

\* 食に関する指導の全体計画及び学年別年間指導計画の作成

児童生徒の食に関する問題改善の場として、子どもたちが食について、計画的・継続的に学ぶことができるよう、給食の時間を中心に教科等と関連づけた食に関する指導に係る全体計画および学年別年間指導計画を作成し、教職員全体で共通理解を図っている。また、受配校でも食育推進担当者会において、全体計画作成の必要性等について働きかけた結果、町内の全小・中学校において作成できている。

\* 栄養教諭による給食時・教科等での指導

食に関する指導計画を基に、町内4小学校の全学級において、学級担任等と連携を図りながら指導を行った。

(実践事例)

- 学級活動
  - ・1年生:給食のひみつ
  - ・2年生:おやつを食べ方・牛乳をのもう・食べものの働き
  - ・3年生:野菜博士になろう・食べ物の働きを知ろう
  - ・4年生:朝食を見直そう・望ましいおやつ 等
- 教科等
  - ・5、6年家庭科 (バランスのよい食事をしよう・1食分の食事について考えよう)
  - ・5年社会科 (これからの食料生産とわたしたち)
  - ・4年体育科 (すくすく育て わたしの体) ・3年総合的な学習の時間 (昔のくらしを調べよう) 等

【4年 学級活動「私の朝ごはんを見直そう」】

ねらい:  
健康や体の成長のために、どのような朝食が必要であるかを知り、自分の朝食を見直し、生活に生かそうとする意欲をもつことができる。