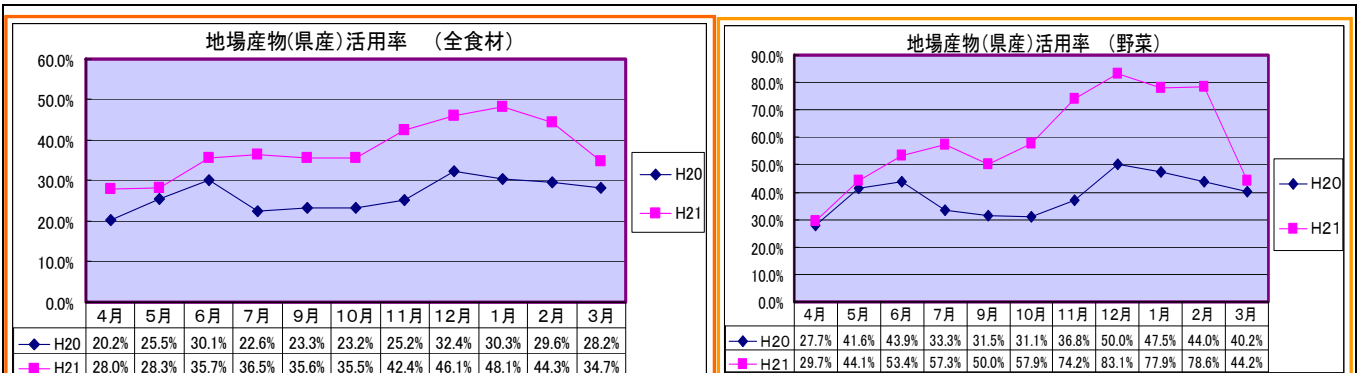


テーマ1～3に共通する事業実施の結果

- ・地産地消推進委員会や町内産の生産者との定例会を設置することにより、生産者・納入業者・農政の行政等と連携、協議を行い、地場産物の積極的な活用が図れる体制を整えたことにより活用の拡大が進み、多い月では活用率が50%近くに達し、野菜だけをみると、80%を超える月もあった。
- ・生きた教材としての学校給食の献立年間計画を見直し、地場産物や郷土料理の積極的な取り入れをしたことにより、学校給食の残菜率の減少や給食が苦手な児童の割合が減少した。
- ・学校給食における地場産物活用の理解のために「生産地表示板」を設置したり、「生産地マップ」を作成、活用したことにより、地域の食べ物への関心や生産者への感謝の心が高まった。
- ・年間計画に基づいて食に関する指導を実施したことにより、子どもたちが食への関心を高め、見直しをしていこうとする意識がみられた。
- ・食生活実態調査等から朝食の食事内容の改善を進めるための「栄養バランスシート」や、地場産物を活用した「学校給食レシピ」の作成し、町内の全幼稚園・小学校・中学校に配付し、家庭教育学級や料理教室や学校での家庭科等の学習に活用したことにより、食育の推進が図れる手だてとなった。

数字で変化のあった事項について



活用率は使用食材数で推移
を見ている。

* 学校給食における地場産物(県内産)活用率(食材数ベース)の上昇:

平成20年度年平均 26.5% → 平成21年度2月現在で年平均38%

(香川県食育アクションプランにおける目標値30%)

* 学校給食における町内産物の活用:平成21年度学校給食実施回数198日のうち146日に町内産物を活用

* 「今年度より学校給食に町内産物を活用していることを知っている」人の割合:

児童生徒:83.1%…①(平成21年12月調査 町内4小学校3年・5年生414名 中学校1年生154名)

保護者:90.8%…②(平成21年6、9、10月の幼稚園・小学校の給食試食会に参加した保護者401名)

* 学校給食における残菜率の減少(小学校年平均) : H19 5.8% → H20 4.4% → H21 4.2%

* 食事の時、苦手なものを食べようとする児童の増加 : H20 53.6% → H21 62.0%

* 学校給食がきれいな児童の減少 : H20 6.7% → H21 5.3%

* 家で食事のあいさつをいつもする児童の増加 : H20 56.9% → H21 57.2%

* 朝食の食事内容が十分でない家庭のうち、副菜(野菜)を食べていない家庭の割合の減少:

H20 92.0% → H21 85.4%…③

* 上記の調査の①③については、平成20年度11月、平成21年12月と継続して行った食生活等実態調査の結果である。(調査対象(H21):町内4幼稚園年長児85名、4小学校3年・5年生414名 中学校1年生154名)

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 学校給食における地場産物活用のための取り組みでは、地産地消推進委員会を設置し、納入業者・生産者・農政の行政・町教委の担当者と連携を図ることにより、地域の農産物の生産時期や生産高の実態の把握等、地場産物の活用推進が図れた。また、町内の学校給食専用の生産者グループが組織され、連携を図る体制を整えたことにより、地場産物活用の幅が広がった。
- 学校給食における町内産物の活用の理解のための「生産地表示板」の設置や「地場産物マップ」の作成・活用により子どもたちが地域で生産される食材を身近にとらえ、地域のよさに気づき、学校給食の食べ残しが減少した。また、教職員も学校給食に地場産物を活用することの意義に気づき、給食指導に生かした。
- 年間計画に基づいて、町内4小学校の全クラスで食に関する指導を行うことにより、子どもたちが自分の食生活を見直していこうとする意識がみられ、食事の時に苦手なものを食べようとする児童や食事のあいさつを必ずする児童が増加した。
- 教職員においても食に関する指導の全体計画および年間計画を作成し、栄養教諭と連携して行うことにより、食育の質が高まることに気づいた。また、授業参観で食育を行うことにより、家庭と連携した食育の大切に気づいた。
- 食事内容の改善のための「栄養バランスシート」や地場産物を活用した「学校給食レシピ」の活用により、子どもたちの食への関心や食事内容への改善に意欲が高まりつつある。
- 給食献立予定表や食育だよりや食育の授業・家庭教育学級・試食会・親子料理教室など保護者への直接的な働きかけを通して、家庭に向けて望ましい食生活の在り方の理解が図られ、保護者自身の食の見直しにも繋がり、改善していこうとする意識がみられた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 学校給食における地場産物の活用を推進していくためには、生産者・納入業者・市場等の現状の把握・理解に努め、活用計画・生産計画等、関係機関と連携を密にする必要がある。また、児童生徒に生きた教材となる地場産物を活用した学校給食献立の研究・工夫が必要である。さらに、これらの取り組みを通して、子どもたちに地域生産への理解や食への感謝の心、食品の正しい選択能力など教育的意義の習得に努めたい。
- 学校教育活動全体で取り組む食に関する指導については、各校の計画に沿って指導を行ってきたが、地域(4幼稚園・4小学校・1中学校)に栄養教諭が1名しか配置されておらず、児童生徒の食の実態に沿った学級担任等と連携を密にした継続的な指導が難しく、その方法について工夫したい。また、食生活上の課題項目については、学校の教育計画の中に位置づけし、保護者に学校の食育の方向性を示し、共通理解のもと継続して取り組んでいく必要がある。
- 食育は家庭との連携が不可欠であり、様々な啓発活動を通して、家庭の食への関心は高まってはきているが、朝食欠食や食事内容が十分でない子どもたちもいるなど、実生活に生かすまでには至っていない家庭もあり、個に応じた指導の必要性がある。