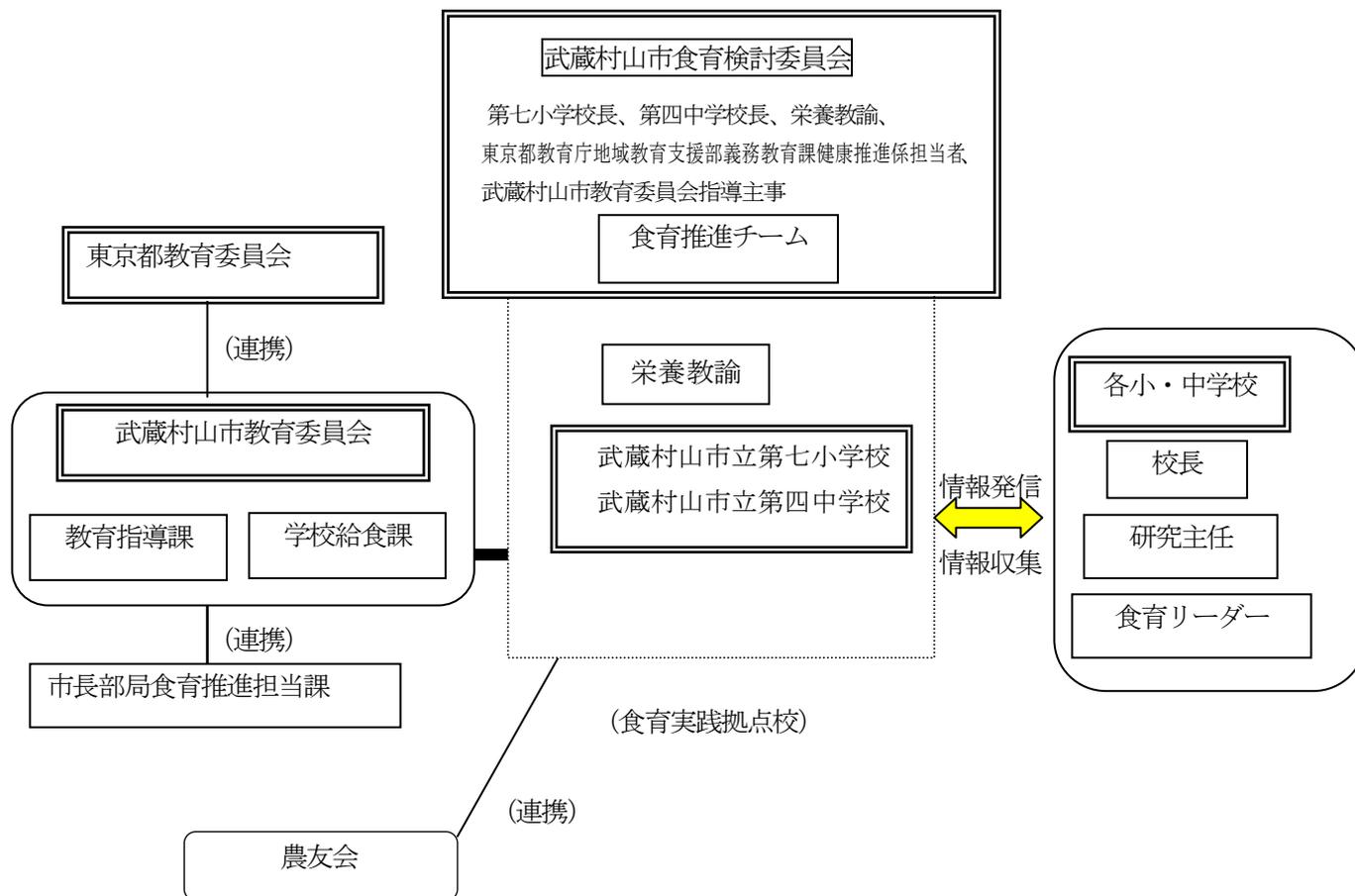


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

| | |
|-------|-------|
| 都道府県名 | 東京都 |
| 推進地域名 | 武蔵村山市 |

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

| | |
|--|------------------------------------|
| テーマ1 | 武蔵村山市立第七小学校、武蔵村山市立第四中学校における校内研究の充実 |
| <p>武蔵村山市立第七小学校は、市教育委員会指定の「食育推進モデル校」である。栄養教諭は、本市の給食センター内学校給食課に配置されている。在籍校である武蔵村山市立第七小学校の食育推進のために行われる学校行事、学級活動、保健等の諸事業について、担任等への指導・助言を行った。また、平成22年度より隣接する第四中学校を食育推進校に指定し、小・中連携による研究を推進してきた。両校ともに栄養教諭と連携を取りながら授業の充実を図ってきた。食に対して児童・生徒は興味・関心を高めた。</p> <p>第七小学校では、栽培作物の充実を図ってきたことで、野菜を育てることへの興味・関心が高まり、野菜やその他の食品も食べみようという意欲が高まった。また、地消地産マップの作成を通して食育に対する知識を高めることができた。</p> <p>第四中学校では、栄養のバランスを考えた食品の選択ができるように栄養教諭による栄養バランスガイドを活用した授業を行った。また、食育との関連を図った道徳授業実践を行った。</p> | |

平成22年度から食育に取り組んでいる第四中学校の教員については、「食育」についての理解を深め、「食育」を学校で推進していく方向性が明確になった。

テーマ2 栄養教諭による市立学校及び市の食育推進

武蔵村山市内の児童・生徒、保護者、地域住民が、健康的な生活を送る上で、食が基本となることの理解を深め、地域全体で食育を推進する環境づくりを推進するため以下の事業を行った。

1 市内各小・中学校の食育の推進への指導・助言

- (1) 食育バランスガイドとその活用指導案の配布及び活用法の指導
- (2) 食育教材DVDの貸出
- (3) 食育指導用指導書の配布

2 食育料理教室の実施

- (1) 栄養教諭が司会・進行を行い、保護者と中学生を対象に2回の料理教室を開催した。

① 第1回

ア 講師 学校法人 食料学院 教授 沢辺 利男

イ 対象 小学生保護者

ウ 内容

(ア) 料理 講師 沢辺 利男 教授

フレンチトースト、巣籠り玉子、肉味噌と生野菜ふりかけ、豚肉のトマトチャウダー

(イ) 講義 「スポーツと栄養」 講師 塩塚 宏治 栄養教諭

② 第2回

ア 講師 学校法人 食料学院 教授 沢辺 利男

イ 対象 中学生、中学生保護者

ウ 内容

(ア) 料理 講師 沢辺 利男 教授

ジャンボオムレツ、巣籠り玉子、のっぺ汁、肉味噌と生野菜ふりかけ

(イ) 講義 「スポーツと栄養」 講師 塩塚 宏治 栄養教諭

3 給食だより

年間11回発行。家庭での食育の啓発のために、学校より家庭に配布し、教育委員会HPに掲載する。

4 栄養教諭による個別の相談指導

栄養教諭による児童・生徒に対する個別的指導を実施する。食物アレルギーがある児童・生徒や、偏食・小食等の状況にある児童・生徒の指導は、従来は、学級担任や養護教諭が行っていたが本事業を受けることで、栄養教諭による指導・助言を展開した。

5 栄養教諭による給食の時間を活用した食育

- (1) 各学校を巡回し、給食の時間の児童・生徒観察を行う。
- (2) 給食の献立やその説明、食育、食材についての校内放送の放送原稿の作成をする。

テーマ3 地場食材に関する児童・生徒、保護者・地域への啓発活動の推進

本市は多摩北部狭山丘陵の裾野にあり、約200haの経営農地がある。小松菜、ほうれん草、大根、にんじん、キャベツ、みかん、リンゴ、茶などを生産している農家が多い。このような恵まれた条件を踏まえ、児童・生徒に、地場産の食材が自分の住んでいる市に多くあることや、それら地場食材が学校給食にも用いられていること等を知ること、食育の基本である「様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」取組を行う。

1 水稻栽培による米作り体験

市内小学校第5学年全児童を対象に実施する。その際、農友会、栄養教諭等の指導・支援を受ける。

2 食育に関する教育の展開

小学校社会科第3学年「わたしたちの生活とものを作る仕事」における小松菜栽培、小学校社会科第5学年「わたしたちのくらしと農業生産」で水稻栽培と食育を推進する。

3 食育シンポジウム

武蔵村山市小・中学校教職員、保護者、地域住民が健康的な生活を送る上で、食が基本となることの理解を深め、地域全体で食育を推進する環境づくりを進めるために以下のとおり開催した。

- (1) 会場 武蔵村山市民会館 小ホール
- (2) 対象 教員、保護者、児童・生徒
- (3) テーマ「食育で元気な子供を育てよう」
- (4) 内容

① 基調提案 「食育で元気な子供を育てよう～食事バランスガイドを活用した食事の摂り方～」

講師 女子栄養大学大学院 教授 武見 ゆかり

② シンポジウム 「食事で元気な子供を育てよう」

シンポジスト 女子栄養大学大学院教授 武見 ゆかり

国立スポーツ科学センター

管理栄養士・健康運動指導士

柴崎 真木

農業生産者

乙幡 忠男

武蔵村山市栄養教諭

塩塚 宏治

武蔵村山市立第四中学校 PTA 会長

麻生江里子

コーディネーター 食育コーディネーター

大村 直己

4 食育講演会

武蔵村山市小・中学校教職員、保護者、地域住民が健康的な生活を送る上で、食が基本となることの理解を深め、地域全体で食育を推進する環境づくりを進めるために食育講演会を以下のとおり開催した。

- (1) 会場 武蔵村山市立第四中学校 視聴覚室
- (2) 対象 教員、保護者。地域住民
- (3) テーマ「スポーツと食育で元気な子供を育てよう」
- (4) 講演 「スポーツと食事」

講師 チーム「ニッポン」 マルチ・サポート事業

管理栄養士

上村 香久子

テーマ1～3に共通する具体的計画

1 市立学校における食育に係る諸事業の計画・推進

(1) 各校で作成した食育全体計画をはじめ、各校における食育教育の推進に係る研究・研修、諸行事や教材の活用法等に関する指導・助言を行う。

2 市の食育推進事業への助言

市長部局の健康推進課と連携し、市の食育推進事業について指導・助言を行い、市内の食育推進の充実を図る。

3 地産地消による食材の活用について

(1) 地場食材を活用した学校給食の献立を工夫し、学校から給食だより等で、児童・生徒及び保護者へその紹介を行い、地産地消を体験的に学ぶ。

保護者を対象に地場食材を使用した料理教室を行い、地場産物のよさや栄養価などを教える。

4 生産者との交流会の開催

地元生産者（農友会）連絡会において、学校給食への地場食材の提供と学校農園への指導協力、授業への協力、学校の職場体験活動の協力と支援の仕方などを協議する。

数字で変化のあった事項について

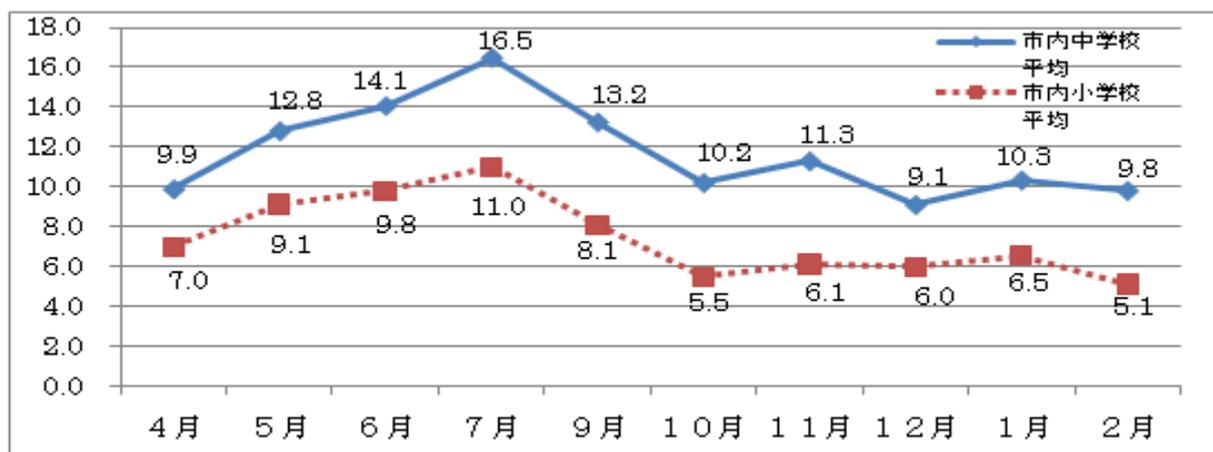
1 給食における食育実施状況

| 給食の状況 | 平成21年度 | 平成22年度 | 傾向 |
|--------------|--------|--------|------------|
| 地場産物の納入率 | 100% | 100% | 納入可能分は全て使用 |
| 米飯給食の回数（小学校） | 107回 | 120回 | 増加傾向 |
| 米飯給食の回数（中学校） | 114回 | 130回 | 増加傾向 |

2 武蔵村山市立第七小学校児童・武蔵村山市立第四中学校生徒の質問紙調査

| 項目 | 武蔵村山市立小学校 | | 武蔵村山市立中学校 | |
|-----------------|-----------|--------|-----------|--------|
| | 第七小学校 | 市小学校全体 | 第四中学校 | 市中学校全体 |
| 朝食を毎日食べる。 | 97.3% | 94.1% | 88.6% | 86.5% |
| よく食事内容を考える | 16.9% | 19.0% | 18.1% | 15.5% |
| よく料理をつくる | 12.8% | 12.0% | 7.9% | 9.3% |
| 油・糖分のとりすぎが気になる。 | 31.5% | 36.4% | 33.6% | 40.9% |
| 野菜摂取不足が気になる。 | 30.4% | 33.7% | 33.7% | 41.4% |

3 平成22年度武蔵村山市各小・中学校における月別給食残滓率



4 食に関する指導と残滓率の関係

第七小学校において食に関する指導の実施による残滓率の変化を調査した。

① 調査方法

下記の2品の献立について、食に関する指導の前と後の残滓率を比較する。

- ア ほうれん草とコーンソテー
- イ もやしサラダ

② 結果

以下の結果となった。

| 献立 | 指導前 | 指導後 | 差 |
|--------------|-------|--------|------------------|
| ほうれん草とコーンソテー | 5月11日 | 11月26日 | 残滓率が9.7ポイント減少した。 |
| | 13% | 3.3% | |
| もやしサラダ | 6月7日 | 11月9日 | 残滓率が4.7ポイント減少した。 |
| | 8.5% | 3.8% | |

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

武蔵村山市立第七小学校の児童の4月～9月の給食の残飯率は6.8%で市内小学校の平均9.0%を下回っている。また、9校中2番目に少ない。

武蔵村山市立第七小学校の児童は、授業や食育マップの作成を通して食育についての知識の向上が見られる。

食育サポーター（地元生産者）をゲスト・ティーチャーとして招聘した授業を行い、学校への地域の協力体制が深まった。

保護者は食育シンポジウムや食育講演会、料理教室などを通して、朝ごはんや栄養のバランスを考えた食事の大切さを学んだ。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

平成22年度に行った食に関する実態調査から、本市においては、以下の点が課題であることが分かった。

- 1 児童・生徒の野菜の摂取が少なく、給食の残菜量が多いこと。
- 2 朝食の欠食児童・生徒が多く、学年が上がるにつれて増えていること。
- 3 保護者においては、毎日3食とも主菜、副菜を用意している家庭が少ないこと。等

これらの課題を解決するため、児童・生徒への食育指導の充実及び保護者、地域への食育の啓発を図る。そこで、食育基本法、平成23年度本市教育委員会の基本方針に基づき、栄養教諭を中心に以下のとおり食育を推進する。

1 望ましい生活習慣の形成促進

栄養教員を構成メンバーに加えた食育検討委員会において、地域全体で食育を進める環境づくりを推進する。

- (1) 市内小・中学校の食育リーダーで構成した食育推進チームと連携した各校の食育の充実
- (2) 児童・生徒の望ましい食習慣など健康的な生活習慣の形成の促進に資する取組
- (3) 保護者、地域住民に食育を啓発する事業の実施

2 第七小学校、第四中学校における食育の推進

食育推進の実践中心校である市立第七小学校及び第四中学校を中心に、これまでの研究の成果や課題を踏まえ、小・中連携の視点で食育を以下のとおり推進する。

- (1) 食育についての授業をとおした望ましい食習慣など生活習慣の形成
- (2) 児童・生徒が主体的に取り組む給食の残菜量を減らす活動の充実
- (3) 小学校と中学校を合わせた9年間の食に関する年間指導計画の作成と実施
- (4) 食育に関する研究の成果の市内各小・中学校への発信