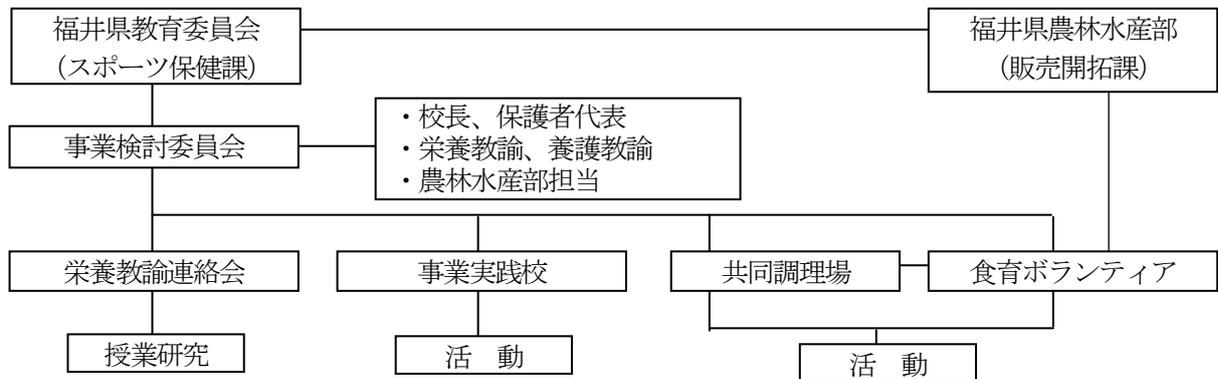


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	福井県
推進地域名	全域

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 効果的な食に関する指導の研究

新学習指導要領に沿った各教科等での食に関する指導や、食生活学習教材を活用した指導方法について、学級担任や教科担任、栄養教諭等が研究。

県内の栄養教諭を地域別に4ブロックに分け、各ブロック2回以上の研究授業を実施（合計9回）。

	授業実施日	学年等	教科等
1	平成22年 6月25日 (金)	小4	学級活動
2	平成22年 7月 1日 (木)	小2	生活科
3	平成22年10月19日 (火)	小6	家庭科
4	平成22年10月26日 (火)	特支中学部	くらし
5	平成22年11月 8日 (月)	中2	家庭科
6	平成22年11月18日 (木)	小5	家庭科
7	平成22年11月30日 (火)	小1	道徳
8	平成23年 2月16日 (水)	小4	学級活動
9	平成23年 2月18日 (金)	小5	学級活動



授業の様子は他校の栄養教諭や学校栄養職員も参観し、授業終了後は授業の進め方や栄養教諭の関わり方などについて、校長や教頭、担任等も加わり、研究協議の時間を設けた。

各回の指導案や授業で使った資料等は冊子にまとめ、栄養教諭・学校栄養職員等に配布した。

### テーマ2 栄養教諭による先進校視察

栄養教諭等が近隣県の先進校を訪問し、食に関する指導の実態や、学校給食を「生きた教材」とした指導、地場産物の活用状況等を視察し、報告会にて県内の栄養教諭・学校栄養職員等に報告した。

(視察校)

①滋賀県高島市立マキノ中学校 ②石川県加賀市立庄小学校 ③三重県松阪市立松江小学校

(報告会)

第1回 開催日：平成22年8月 2日 (月) 場所：パレア若狭

第2回 開催日：平成23年1月18日 (火) 場所：福井県生活学習館

### テーマ3 児童・生徒が主体的に取り組む食育実践活動

栄養教諭が配置された地域を中心に、地場産物生産者や県農林水産部と連携した活動に児童が主体的に取り組んだ。  
(実践校)

#### (1) 福井市豊小学校

「学校給食調理コンテスト」出場を目標に6年生が給食献立作成に挑戦。給食委員会が選出した献立を栄養教諭・調理従事員がアレンジし、児童とともに本選に出場。最優秀賞を獲得した。

福井市豊小学校の作品（最優秀賞）



#### (2) 福井市森田小学校

各学年で農業体験を実施し、収穫した野菜は給食に取り入れる等、生産と消費のつながりを学んだ。

#### (3) 勝山市立成器南小学校

学校畑での栽培活動を通して、命の大切さを考え、おいしく、楽しく食べる活動を実施した。

#### (4) 坂井市立長畝小学校

野菜の苦手な児童が多いことから、野菜の栽培や収穫、調理等を実施。バケツ稲や大豆作りを実践し、その成果を新聞にして地域に配布した。



生産者の畑でほうれん草の収穫を体験

#### (実践発表会)

4校の取組みを実践発表会で児童が発表した。

開催日時：平成23年1月15日（土）午後

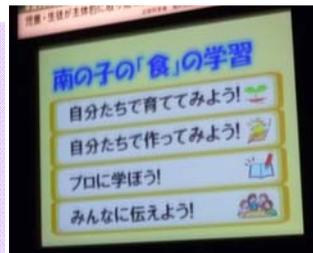
開催場所：福井県県民ホール（福井市手寄1丁目4-1 AOSSA 8階）

テーマ：児童による食育実践の発表会

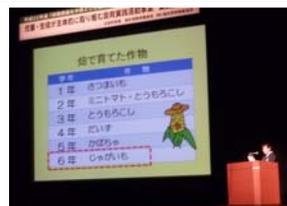
内容：1取組み（1校）あたり25分程度の実践発表を実施



自校の食に関する問題点を見つけ、テーマを決めて「食」の学習に取り組んだ成果を発表。各学年が畑で育てた野菜についても紹介  
(成器南小)



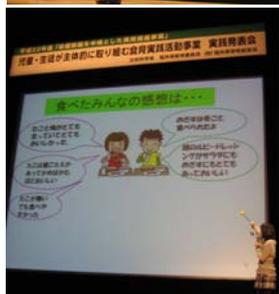
米の栽培に関して「新聞」を作成、大豆の変身をパネルで紹介  
(長畝小)



活動を通して「福井型食生活」について学び、食育カルタを作成  
(森田小)



（財）福井県給食会から発表した学校の全員にデザートをプレゼント



調理員のインタビューも交えて、学校給食調理コンテスト出場への道のりを紹介  
(豊小)



文部科学省 森泉調査官からの御講評

テーマ4

共同調理場受配校における学校給食改善の取組み

県内全域の共同調理場（23箇所のうち8箇所）にて、共同調理場の栄養教諭等と食育ボランティアが協力して地場産物を活用した献立開発や調理を行い、受配校との交流の場を設け、食育の推進を図った。

（共同調理場ごとの取組み）

（1）福井市美山学校給食センター

（実践校：下宇坂・羽生・美山啓明小学校、美山中学校）  
美山地区食生活改善推進員と献立を共同開発  
学校給食週間に提供し、交流給食を企画

（2）敦賀市学校給食センター

（実践校：敦賀北小学校）  
「田んぼの学校」で稲作、米を使った調理を体験  
収穫した米で巻き寿司作り  
みかん（栽培の北限）畑にて収穫体験

（3）越前市今立共同調理場

（実践校：南中山小学校、南越中学校）  
各学年で野菜や赤米を栽培し、収穫して薬師寺に奉納  
取組みは学校のHPで紹介  
収穫した米で「赤米クッキー」を考案  
地域の食育ボランティアの協力により中学生が職業体験

（4）南越前町南条学校給食センター

（実践校：南条小学校）  
「地産地消の会」に子どもたちの農業体験や、給食への  
食材の提供について協力を得ている  
古代米「牧谷珍子」の栽培体験

（5）南越前町今庄学校給食センター

（実践校：今庄小学校）  
学校給食畑を活用して各学年で野菜を栽培

（6）南越前町河野学校給食センター

（実践校：河野小学校）  
梅農家の協力を得て農園見学や梅料理を体験  
さつまいもを収穫し、焼き芋大会を開催

（7）越前町宮崎学校給食センター

（実践校：宮崎小学校）  
有機野菜の栽培、地域の郷土料理（ほうば飯）の調理体験  
特産のたけのこを農林部局の協力で収穫、給食に活用

（8）越前町織田学校給食センター

（実践校：織田・萩野小学校、織田中学校）  
食育ボランティアの畑でとうもろこし、たまねぎを収穫  
宮崎学校給食センターとも連携して共同開発献立を町の食のイベントで町民に提供。

宮崎・織田学校給食センターと  
食育ボランティアで共同開発した献立  
「まごわやさしい」地場産メニュー  
・雑穀もみわかめご飯・豊作汁  
・ハマチの梅マヨ焼き  
・たけのこの金平・みかん



給食で提供できるように  
アレンジし、給食週間に受  
配校の給食として提供  
（美山学校給食センター）

共同調理場の調理従事員が「食改さん」  
から郷土料理を学んだ



巻き寿司の作り  
方を学ぶ  
（敦賀北小）

先輩パティシエから餡細工を習う中学生



交流給食にて（今庄小）



「地産地消の会」から  
野菜の苗の扱いについて  
学ぶ（南条小）



「えちぜん食育フェスタ」で試食会  
平成22年11月14日（日）



各共同調理場の取組みは冊子にまとめ、関係者に配布したほか、県のホームページに掲載している（後述）。

## テーマ5

## 食に関する調査の実施

「食に関するアンケート」を実施し、児童・生徒の食に関する課題を検証した。アンケートの結果等は県のHPに掲載したり、市町教育委員会を經由して各学校等に知らせた。

## テーマ1～3に共通する具体的計画

### (1) 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」検討委員会の設置

事業を推進するにあたり、課題の検証や結果の考察を行う事業検討委員会を設置した。学校長や保護者代表等による課題の検討、意見交換、行事等の視察を実施。

### (2) 部局連携による事業の展開

県農林水産部販売開拓課と連携し、販売開拓課所管の食育ボランティア・学校給食畑を活用した事業を展開。

販売開拓課が実施する地場産物使用率調査に協力し、学校給食での地場産食材使用率の向上を図った。

食育ボランティア学校連携事業は販売開拓課が発行する「ふくい食育通信」に掲載した。

※「ふくい食育通信」は県販売開拓課のHPに掲載中 (<http://www.pref.fukui.jp/doc/hanbai/s-tsushin/s-tsushin.html>)



### (3) 学校給食会との連携

財福井県学校給食会との共催で「学校給食調理コンテスト」を開催（平成22年8月20日）。

※「学校給食調理コンテスト」の詳細は財福井県学校給食会のHPに掲載中 (<http://291gk.or.jp/>)

コンテストの様子は地元のCATVで一定期間放映された。実践発表会や学校給食展についても共催で実施している。

### (4) 福井県学校給食展の開催

学校給食を広く県民に紹介するため、福井県学校給食週間（平成23年1月24日～28日）に合わせ、学校給食展を開催した。

①期間：平成23年1月15日（土）

会場：福井県県民ホール ロビー・ロワイエ

②期間：平成23年1月24日（月）～28日（金）

会場：県庁1階県庁ホール

③期間：平成23年2月1日（火）～5日（土）

会場：県立図書館エントランスホール



県立図書館での展示

### (5) ホームページでの事業紹介

県のホームページに、今年度の事業について紹介するページを設け、テーマ3、4の学校・共同調理場の取組みの様子やテーマ5のアンケートの結果、地場産物を活用した給食等を掲載した。

（教育庁スポーツ保健課「ふくいの学校給食」HP

<http://www.pref.fukui.jp/doc/sportshoken/kyushoku/top.html>）

### (6) 報道機関を活用した広報

食育ボランティアと共同調理場の取組みについて報道機関に取材を依頼し、テレビや新聞により子どもたちの活動や共同調理場における食育の取組みについて広く紹介した。

また、児童生徒による実践発表会や学校給食展の開催について、報道機関を活用して事前に広報を実施し、当日の参加者や閲覧者の増加に繋がった。

平成23年1月27日（金）  
福井新聞掲載

**食材、献立に感謝**

河野小ボランティアと給食

県の「食育ボランティア」同校と給食の共同開催を促し、食育活動を充実させるべく、26日、南越前町河野小で行われた献立発表会に、08年度から県内小中学校で活動しているボランティアも参加し、学校で一緒に楽しんだ。

この日は同町内の川島藤枝さん(57)と中川祐子さん(53)が訪れ、金尾重84人を前に開催の河野小ボランティアと給食の共同開催を促し、食育活動を充実させるべく、26日、南越前町河野小で行われた献立発表会に、08年度から県内小中学校で活動しているボランティアも参加し、学校で一緒に楽しんだ。

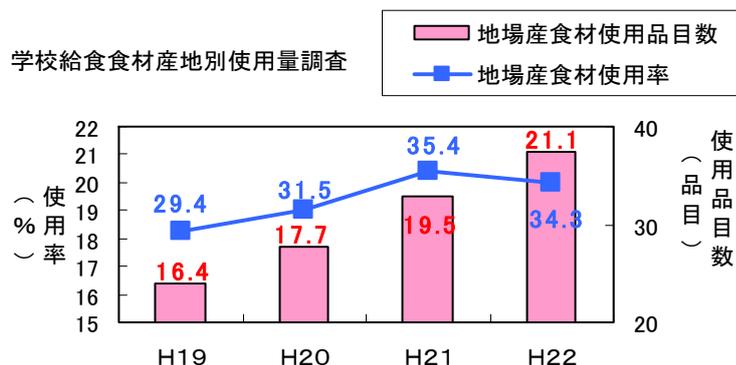
「ウメは梅干し以外も、多彩な使い方ができる。私たちが大切に育てたウメを好きになつて」と話した。

ベスト状の梅肉を加えた煮込みメニュー「赤魚の空揚げウメあんかけ」が献立に並び、3年の浜本真結さんは「さっぱりとして油に合う。河野のウメが大好き」と笑顔をみせていた。

食育ボランティア(右)と地元産食材を使った給食を楽しむ児童ら—26日、南越前町河野小

## 数字で変化のあった事項について

○地場産食材使用率の変化（県農林水産部販売開拓課による調査）



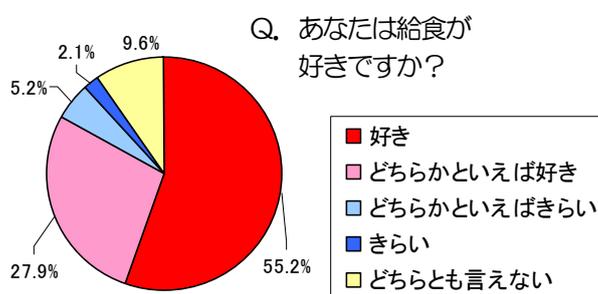
県農林水産部販売開拓課では、調査月（6月）の一個月間、米と牛乳を除く副食材88品目のうち10品目以上使用している学校を「地場産学校給食実施校」としている。平成22年度は県内の公立学校（小中、特別支援学校）289校全校で地場産物10品目以上使用していた。

各学校や共同調理場で地場産物を活用した献立の研究や学校給食会による加工食品の開発も進み、学校給食に使用する地場産物の品目数が増えている。

○食に関するアンケート

給食が「好き」「どちらかといえば好き」と答えた児童生徒が83.1%と、ほとんどの児童生徒が毎日の給食を楽しみにしている。

給食が「好き」「どちらかといえば好き」と答えた児童生徒の「給食が好きな理由」は、「おいしいから」が63.4%から72.3%に増加した（昨年度比）。特に、中学校では52.2%から67.7%と大きく増加し、学校給食の充実や、給食を「生きた教材」とした食育の取組みが功を奏したと考えられる。



Q. 給食だよりや献立表はどのように読んでいますか？

	H21	H22
家族の大人と一緒に読む	12.1%	14.7%
一緒ではないが、自分も家族も読む	36.0%	34.4%
家族の大人だけが読む	24.6%	21.2%
自分だけが読む	14.1%	15.4%
だれも読まない	13.3%	14.3%

「家族の大人と一緒に読む」と答えた割合が増えたが、「だれも読まない」と答えた割合も増えた。

家庭における食育の充実という観点からも、給食だよりや給食の献立表を子どもと保護者が一緒に読むことでより大きな効果が期待できる。

給食だより等の作成の際、情報交換ができるように通信欄を設ける等の工夫も望まれる。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・食育ボランティアとの連携を課題としたことにより、共同調理場の栄養教諭・学校栄養職員が積極的に地域のボランティアを訪ね、ボランティアの専門的な知識や技術を受配校の食育推進に活かす方法を研究する機会となっている。新たな食育ボランティアを発掘したり、協力的なボランティアとの連携を継続したりして、子どもたちと地域の繋がりが深まっている。
- ・部局横断型の事業であり、市町単位でも農林部局と教育関係部局が連携して事業に取り組む様子が伺えた。
- ・食育ボランティアが中学校では職業体験の講師として招かれ、将来の職業選択の参考となった。
- ・献立の共同開発を通じて食育ボランティアが給食の調理場を知ることになり、安全な給食の提供について理解してもらった機会となった。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・食育ボランティアの有効な活用等、地域とのつながりを深めるために、栄養教諭・学校栄養職員をはじめ、教職員が地域の人材についての情報を得る機会を設けることが必要。庁内の関係各課との連携や地域のネットワークを駆使した、積極的な働きかけが望まれる。
- ・安全な食事の提供と食育の推進を同時に進めるため、栄養教諭・学校栄養職員の適正な配置が必要。
- ・新学習指導要領に盛り込まれた食に関する指導について共通理解するため、教職員と一緒に学ぶ機会が必要。