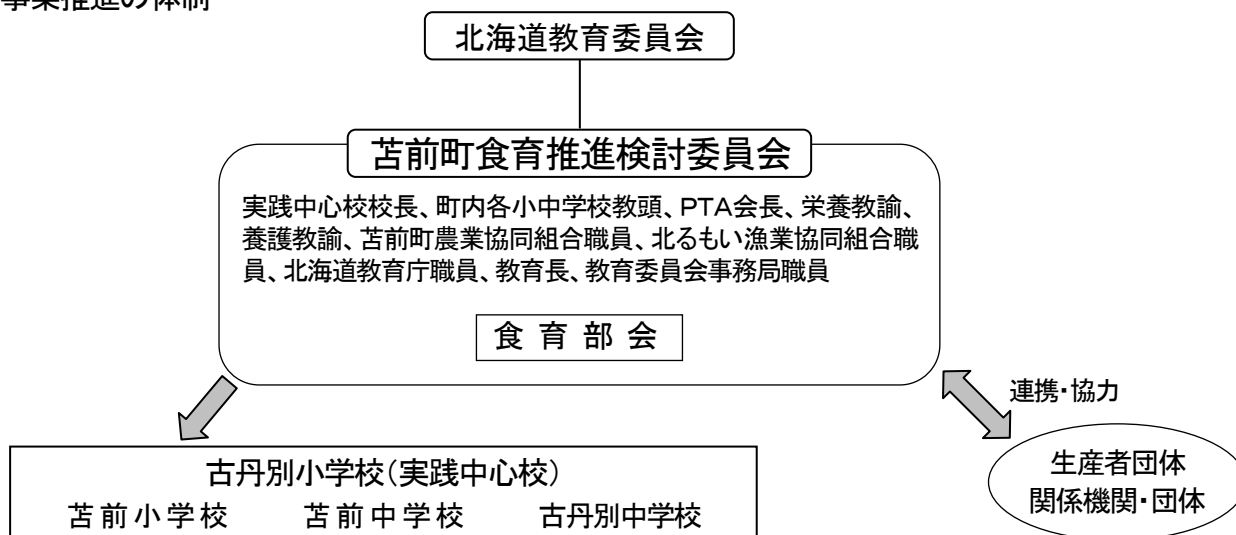


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	北海道
推進地域名	苫前町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 学校における食に関する指導の充実

1 児童生徒の実態を踏まえ、各学校における「食に関する指導の全体計画」や食に関する指導の在り方、取組の検討

(1) アンケート調査の実施

学校における食に関する指導や家庭と連携した食育の充実を図るため、町内小中学校の児童生徒及び保護者を対象に、食と生活と健康に関するアンケートを実施した。

(2) 栄養教諭の活用、連携による各教科、学年での食に関する指導の充実

栄養教諭や各小中学校の養護教諭を構成員とする食育部会を設置し、町内各小中学校教職員との連携、共通理解を深め、食に関する指導の充実に向けた取組の検討を行った。

① 学校給食を活用した食に関する指導

旬の地場産物を積極的に取り入れ、基幹産業である農漁業の理解や食への関心を高めるほか、訪問給食、バイキング給食を実施し、食事のマナーや栄養バランスのとれた食事のとり方等の指導を実施した。

② 各教科等における食に関する指導

小学校5・6年生の家庭科の学習において、学級担任と栄養教諭が協力し、自分が考えた献立を実際に調理する活動として、調理実習や「お弁当の日」に向けたお弁当づくりの学習の指導を実施した。

(3) 「食に関する指導の全体計画」の検討、見直し

アンケート調査により把握した児童生徒の食生活の実態や、本事業の実践、成果を踏まえ、各小中学校で作成している食に関する指導の全体計画や年間指導計画の検討、見直しを進めた。



調理実習の様子

2 児童生徒や保護者に対する正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着に向けた普及・啓発

(1) 料理教室の開催

学校給食と関連し、実際に食べたり、調理を体験したりする機会を設け、児童生徒の食に対する興味・関心を高めるとともに、発展的な学習の機会を提供するため、次の料理教室を開催した。

① 夏休みこども料理教室

夏休みの機会に、学校給食の人気メニューの調理体験を通じ、調理の基礎的な知識等の習得、食事への興味・関心を高めることを目的として実施し、管内栄養教諭6名、町内小中学校養護教諭4名の協力をいただき、学年分けした班ごとに3品の調理実習を行い、完成後、全員で試食した。

また、地場産物のメロン、ミニトマト、砂ガレイを加工・調理されたものも試食し、旬の地場産物や地元の産業についての理解を深めた。

- ・実施日：7月26日（月）
- ・場 所：苫前町公民館
- ・参加人数：小学校4年生以上の町内小中学生25名
- ・講 師：栄養教諭
- ・内 容：給食の人気メニューにチャレンジ

<ねらい>

- ア 調理の基本である「切る、煮る、炒める」の体験
- イ 調理に親しみ、家庭でも調理ができるようにする
- ウ 自分で調理することで、食に関する意識を高める



夏休みこども料理教室の様子

【参加者の感想】

- ・包丁を上手に使えた。家でお母さんに作ってあげたい。
- ・学校の給食を作っている方の大変な思いを経験することができ、漁師、農家の人などに感謝の気持ちをもつことができました。
- ・作り方を丁寧に教えてもらって覚えやすかった。また作ってみたい。

② 子どもお弁当料理教室

子ども自ら食と健康を考え、食生活の自立を目指すことを目的として、自分で弁当を作る料理教室を実施した。

管内栄養教諭2名、町内小中学校養護教諭4名の協力をいただき、全体でお弁当の栄養バランスやおかずの組合せ方などを説明、その後、学年分けした班ごとに調理実習を行い、試食した。

また、食材に地場産物（じゃがいも、かぼちゃ）を活用し、子どもたちの食に対する興味・関心を高めた。

- ・実施日：11月3日（水）
- ・場 所：苫前町公民館
- ・参加人数：小学校4年生以上の町内小中学生21名
- ・講 師：栄養教諭
- ・内 容：自分のお弁当づくりにチャレンジ！

<ねらい>

- ア 食に関する興味・関心を高める
- イ バランスのとれた食事を考える
- ウ 自らお弁当を作ろうとする態度を養う



子どもお弁当料理教室の様子

【参加者の感想】

- ・普段お弁当を作らないのでいい経験ができたと思う。
- ・今までお母さんがお弁当を作っていたけれど、今度は自分で作りたいです。
- ・高校生になっても参加できるような料理教室を開いてほしいです。

(2) おにぎり・お弁当の日

学校給食において、稲作体験で収穫した新米を使用し、児童生徒一人一人がおにぎりを握って食べる「おにぎりの日」や、実践中心校高学年の児童を対象に自分でお弁当を作って持ってくる「お弁当の日」を設定、実施した。



おにぎりの日の様子

① おにぎりの日

◎実践中心校

- ・実施日：11月22日(水)、12月20日(月)、1月24日(月)、2月28日(月)
- ・対象：古丹別小学校1～4年

◎町内小中学校(実践中心校含む)

- ・実施日：1月27日(木)
- ・対象：町内小中学校全学年

② お弁当の日

◎実践中心校

- ・実施日：11月22日(水)、12月20日(月)、1月24日(月)、2月28日(月)
- ・対象：古丹別小学校5・6年



お弁当の日の様子

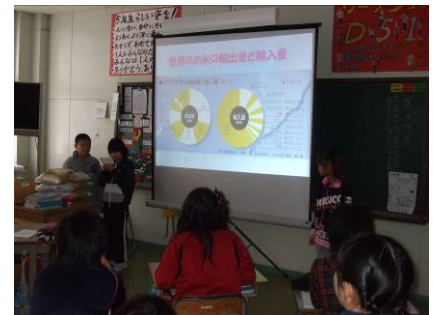
【お弁当の日の感想(古丹別小学校5年生)】

- ・朝早く起きてお弁当におかずをつめるのをがんばりました。
- ・包丁やフライパンを使ったけどけがや火傷をしないように気をつけて作るのをがんばりました。
- ・自分で作った卵焼きと赤ウィンナーはとてもおいしかったです。

テーマ2 地域の食文化や産業等への理解を深める体験活動等の研究実践

1 食に関する体験活動の実施

地域の方々のご協力をいただき、農業、漁業における一連の作業体験を通じて、生産の仕組みや加工、流通の状況、食文化等について理解を深め、収穫の喜びや食への感謝の気持ちを育むことを目的として、町内小学校3年・5年生を対象に、食に関する様々な体験活動を実施した。



米作り発表会の様子

(1) 籾蒔きから収穫までの一貫した稲作体験の実施

4月20日	種蒔き	苦前小学校・古丹別小学校5年生	34人
5月26日	田植え	苦前小学校・古丹別小学校5年生	33人
7月16日	生育調査	苦前小学校・古丹別小学校5年生	36人
9月17日	稲刈り	苦前小学校・古丹別小学校5年生	36人
12月9日	米作り発表会	古丹別小学校5年生	23人

(2) 水産業への理解を深めるためのホタテ養殖体験・水産加工場見学の実施

9月22日	ホタテ養殖体験	苦前小学校・古丹別小学校3年生	28人
10月28日	水産加工場見学	苦前小学校3年生	11人



ホタテ養殖体験の様子

(3) 酪農体験の実施

9月29日 給餌・搾乳体験 古丹別小学校3年生 17人
11月18日 給餌・搾乳体験 苫前小学校3年生 11人



搾乳体験の様子

【これまでの成果】

- ・児童が普段飲食している身近なものということもあり、自主的に調べたり、講師に積極的に質問するなど、体験活動への積極的な参加や学習意欲の高まりがみられた。
- ・体験学習をとおして本町の基幹産業である農業、漁業への理解が深まった。
- ・収穫までの一貫した稲作体験を実施することにより、生産者の苦労や食の大切さに気付かせることができた。

2 地場産物の活用促進

(1) 地場産物活用の方針等の食に関する全体計画への位置付け

- ・児童生徒の基幹産業である農業・漁業への理解、郷土への愛着・関心を高めるため、地場産物活用の方針等を食に関する全体計画に位置付けるとともに、給食の献立に積極的に地場産物を取り入れた。
- ・週3.5回の米飯給食に地元産米(100%)、ほか地場産物9品目(H22:2品増)を給食の献立に取り入れている。

(2) 生産者団体等との連携による旬の地場産食材の学校給食での活用

- ・5月と7月に漁業協同組合青年部と連携し、地場産物である砂ガレイを食材とした給食を配食した。
- ・旬の地場産食材として、本町の特産品であるミニトマト、メロン等を給食の献立に取り入れた。

【これまでの成果】

- ・献立表等で、地場産食材及び使用日を紹介することにより、児童や保護者の給食に対する関心や地場産物への理解が深まった。
- ・生産者団体等とコミュニケーションをとることで、地場産小麦を使ったうどん、パンなどの提供や生産者との交流、地場産物の利活用に向けた話し合いを進めることができた。

テーマ1～2に共通する具体的計画

○ 食育講演会の実施

「学校における食に関する指導の充実」、「地域の食文化や産業等への理解を深める体験活動等の研究実践」の二つのテーマを関連付け、食文化や郷土食、自然や季節と食事の関わりなど家庭における望ましい食生活の形成を推進するため、児童生徒、保護者、教職員、地域住民が一堂に会して学び、共通認識を図る食育講演会を実施した。

- ・実施日：11月27日(土)
- ・場所：苫前町公民館
- ・参加人数：約150名(小中学校教職員、児童生徒、保護者、地域住民)
- ・講師：星澤クッキングスタジオ 主宰 星澤 幸子 氏
- ・内容：「食は夢のかけ橋」
紙芝居を使った食に関する講演や地場産物を使用し栄養価や役割等を説明しながら料理を作るクッキングショーを行い、最後に完成した料理を試食した。

【参加者の感想】

- ・いただいたレシピで料理を早速作ってみました。簡単に作れて美味しかったです。
- ・講演会に参加して、とてもよい話をたくさん聞かせていただきました。
- ・またこのような講演から食に関する知識を高めたいと思いました。



食育講演会の様子

数字で変化のあった事項について

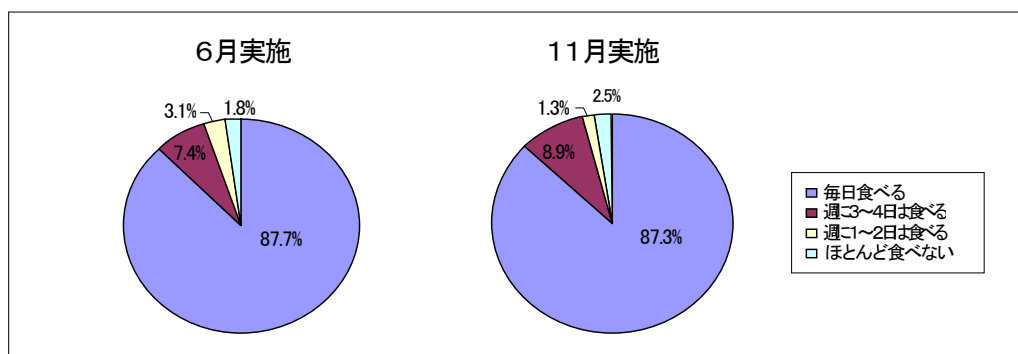
<アンケート調査の実施状況>

- 【1回目】 ・実施時期：6月
 ・対象：町内小学校5・6年及び中学校全学年、保護者（全小中学校）
 ・回収結果：児童生徒 163人中163人回収（100.0%）
 保護者 207人中174人回収（84.1%）

- 【2回目】 ・実施時期：11月
 ・対象：町内小学校5・6年及び中学校全学年、保護者（実践中心校のみ）
 ・回収結果：児童生徒 159人中157人回収（98.7%）
 保護者 63人中60人回収（95.2%）

調査結果概要

Q あなたは朝食を食べますか（小学校5・6年、中学校全学年）



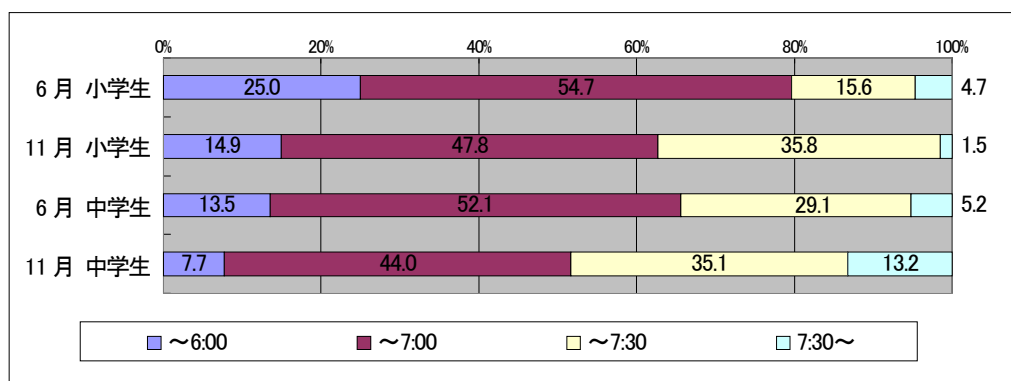
朝食については、毎日食べると回答した子が約87%、週に1~4回と回答した子が約10%だった。

毎日食べていない子の理由として、「時間が無い」、「食べたくない」という回答が多数を占めた。

また、朝食にどのようなものを食べているかという設問に対しては、約半数が主食・主菜副菜・汁物とバランスのとれている食事を摂っているが、約4割がおにぎり、パン、果物などの単品で済ませているという結果となった。

朝食は誰と食べていますかという設問に対しては、家族そろって食べる・大人の家族の誰かと食べると回答した子が4割（6月：42.7%、11月：37.6%）、子どもだけで食べる・一人で食べると回答した子が5~6割（6月：53.7%、11月：58.6%）という結果となった。一方、夕食は、家族そろって食べる・大人の誰かと食べるという子が約9割（6月のみ）となっており、朝食に比べて家族と一緒に食事をとる機会が多いことがうかがえる。

Q 毎日、何時頃に起きていますか（小学校5・6年、中学校全学年）



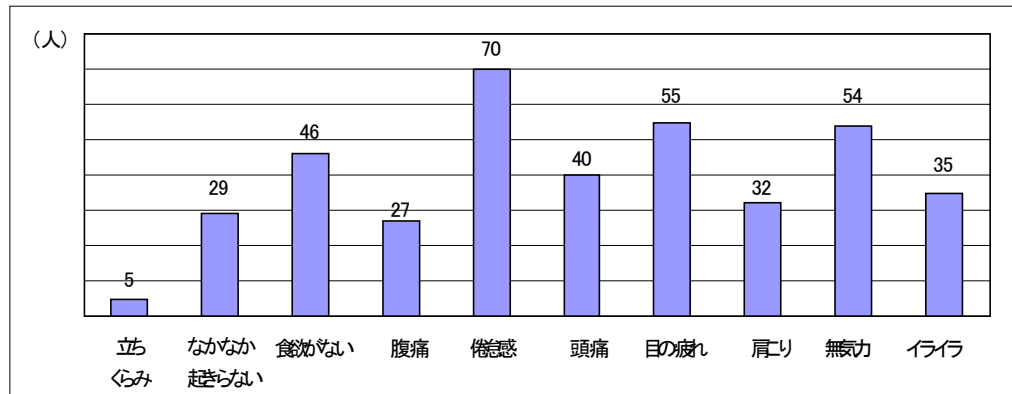
小学生は、7時までに起床している子が多い。6月と比べると11月は7時30分以降に起床する子の割合が3ポイント減少している。中学生は、小学生と比べると、6月は7時30分までに起床する子の割合がほぼ変わらない

が、11月では7時30分以降に起床する子の割合が増加している。

就寝時間については、小学生は22時までに寝ると回答した子の割合（6月：82.1%、11月：65.2%）が多かったのに対し、中学生は23時以降に寝ると回答した子が半数を超える結果となった（6月：58.3%、11月：58.2%）。

また、24時過ぎまで起きている子の割合は、小学生が6月、11月ともに約9%、中学生は6月10.4%に対し、11月は28.6%となっている。

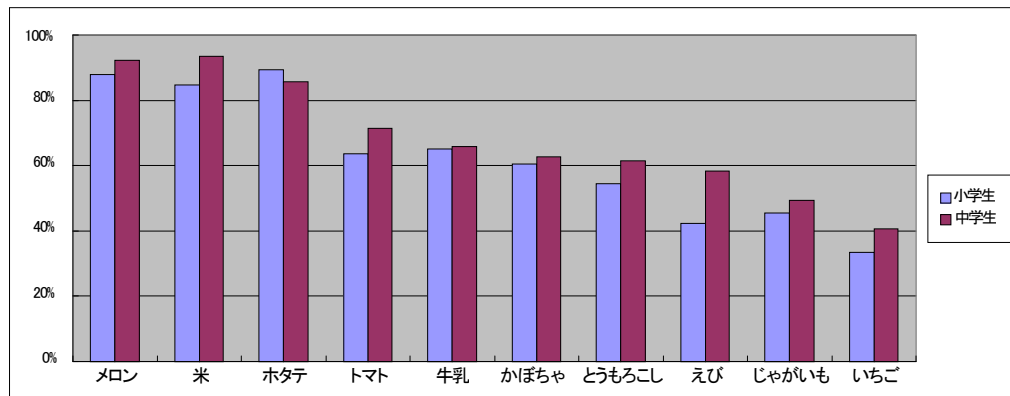
Q 最近、次のようなことを感じることはありますか (小学校5・6年、中学校全学年 11月実施分 複数回答)



約4割の子が倦怠感を訴えている状況にあり、次いで目の疲れ、無気力、食欲がないなどの回答が多くみられた。具合が悪いと訴える児童生徒には、朝食を単品のみとしていたり、欠食しているケースが多くみられた。

Q 苦前町でとれる食べものにはどんなものがあるか知っていますか

(小学校5・6年、中学校全学年 11月実施分 複数回答上位10品目掲載)



米、メロン、ホタテなどの代表的な地場産物については、小中学生ともに8割以上が知っているという回答がいた。

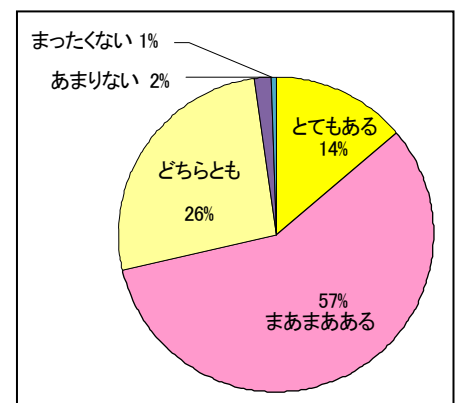
これは、給食へ地場産食材の積極的な活用、食に関する体験活動や学社融合事業などの様々な学習をおし

て、地場産物を知る機会が増え、基幹産業である農業、漁業について理解が深まっていることによるものと思われる。

Q あなたは「食育」に興味がありますか (保護者 6月実施分)

保護者の7割は、食育に興味があると回答があった。

また、「食育に関する情報をどの程度必要か」という質問に関しては、83%の保護者が必要と感じているという結果となっている。食育で最も大切だと思うことを三つ挙げてもらった結果、栄養摂取・バランスに気をつける(61%)、食事をとることの大切さを知る(50%)、マナーを身に付ける(44%)という回答が多かった。



Q 「食育」の中で実践していることや、できていると思うことは何ですか?

(保護者 6月実施分 複数回答 複数回答上位5項目)

- ・子どもに朝ごはんを必ずとらせている 154人
- ・子どもに3食規則正しくとらせる 132人
- ・1日1回は家族揃って食事をするようにしている 117人
- ・調理器具の殺菌や食物が傷まないよう常に気をつけている 80人
- ・子どもが喜んで食べる調理法を複数知っている 79人

朝ごはんを必ずとらせるが一番に挙げられ、三食規則正しくとらせるなど、食事に対する努力がみられる。また、家族揃っての食事についても大切にしていることがうかがえる。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・本事業の実施に当たって、栄養教諭、各小中学校養護教諭で構成される食育部会による企画立案、体験活動を快く引き受けていた生産者ほか関係機関・団体の連携協力により円滑に進めることができた。
- ・地場産物の活用促進に向けて、生産者団体等とコミュニケーションを図ることで、地場産小麦を使ったうどん、パンなどの提供や生産者との交流が促進されるなど、学校関係者と生産者団体等との連携を深めることができた。
- ・実践中心校（古丹別小学校）の児童保護者に対して実施したアンケートでは、保護者の6割が食育について関心が高まったとの回答があった。
- ・PTA活動においても、広報誌に「お父さんのレシピ」を掲載したり、児童から食に関する標語を募集し、町内施設に掲示するなど、食育の普及啓発に協力していただいたり、料理教室や食育講演会などに参加いただいたりしたことで、保護者の食育に対する意識の高揚、関心の向上につながったものと思われる。
- ・また、5・6年生の保護者の9割が「お弁当の日」の実施に当たって親子で話し合う機会が増えたと回答し、「料理の仕方を教えた」、「おかずの相談をした」、「買い物と一緒にした」など、お弁当作りに関わって親子のコミュニケーションが高まったと思われる。

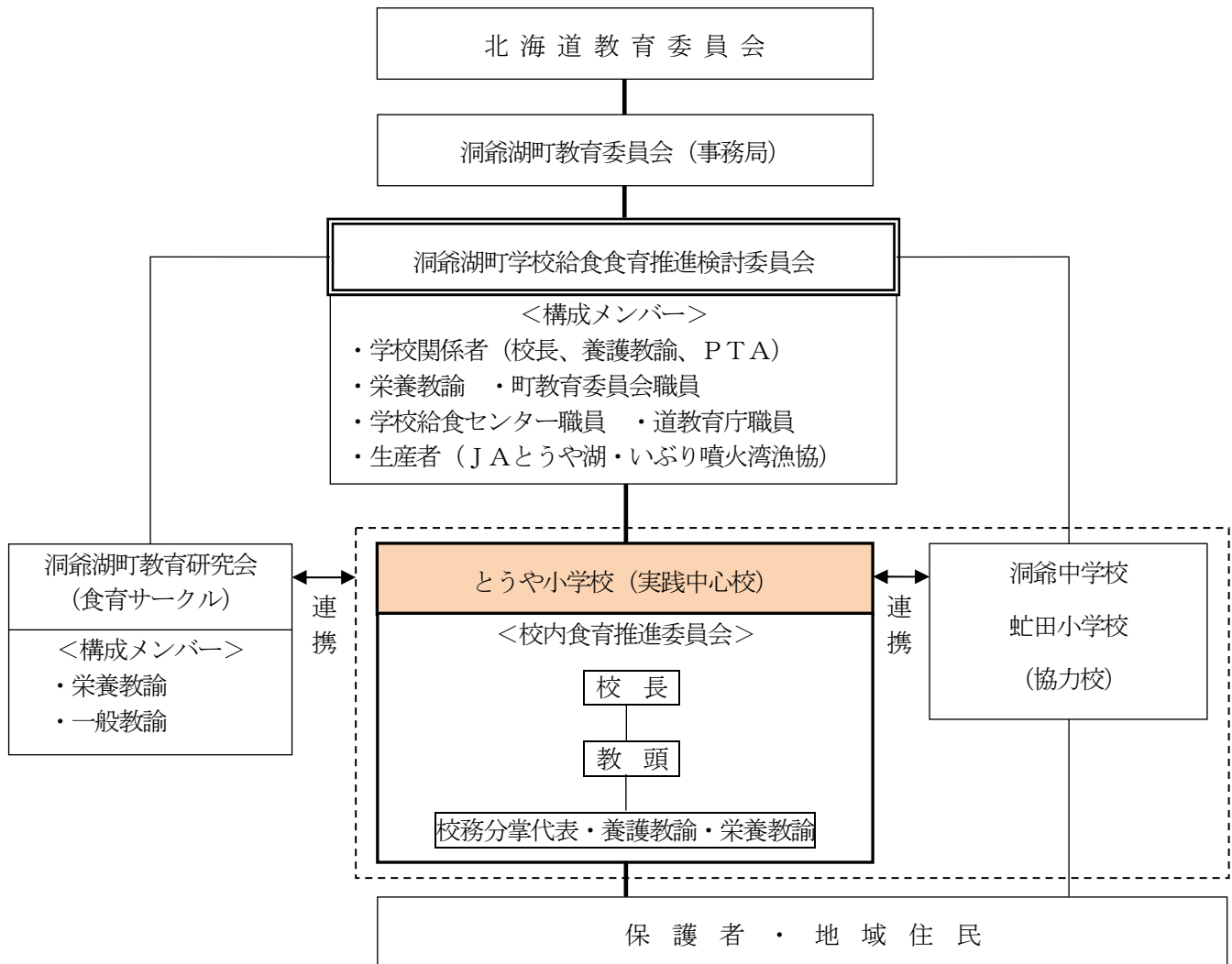
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・学校における食に関する指導の方針などとあわせて、児童生徒の食生活等の実態や望ましい食生活の在り方について、保護者に積極的に情報提供するなど、保護者や地域に対する働き掛けや啓発活動を行っていく必要がある。
- ・水産物については、衛生面や下処理加工の関係上、学校給食への活用に課題があることから、漁業関係者と連携を図り、加工品の供給や給食向けの商品開発を行う必要がある。
- ・実践中心校においては、栄養教諭のかかわりを深め、食に関する指導や具体的取組を進めることができたが、他の学校においては十分とはいえないことから、指導の一層の充実を目指して各学校との連携を深めていく必要がある。
- ・今後も定期的・継続的な調査等を通じて、児童生徒の食に関する実態を把握し、解決すべき課題やその解決手法について、教職員の共通理解を図り、学校ぐるみで取り組むとともに、家庭に対して啓発活動の充実を図る必要がある。

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	北海道
推進地域名	洞爺湖町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 地場産物の活用を推進するための学校・家庭と生産者の連携の在り方

(1) 地場産物の活用に向けた関係者との連携の在り方についての検討

本町は、二つの給食センターから町内すべての小・中学校、高等学校に、魚介類や野菜、米などの地場産物を活用した学校給食を提供しているが、地場産物を活用した学校給食に対する児童生徒や保護者、地域住民の関心が低いことから、地場産物の活用を一層推進するための学校・家庭と生産者の連携の在り方を検討しました。



〈野菜栽培活動の様子〉

<第1回洞爺湖町食育推進検討委員会>

- ・実施日：平成22年6月28日（月）
- ・場所：洞爺湖町立とうや小学校
- ・参加人数：21名（小・中学校教職員、栄養教諭、保護者、教育委員会職員、給食センター職員、生産者）
- ・内容：「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の趣旨及び内容の説明
学校・家庭と生産者の望ましい連携の在り方についての協議

取組の

方向性

- ① 地場産物の実態を把握し、学校給食への活用方法を栄養教諭・学校給食センター職員を中心に検討する。
- ② 旬の地場産物の学校給食への供給に向け、生産者との連携を深めることができる食育推進事業を展開する。

<取組の評価>

- 参加者からは、「大変すばらしい内容であり、この事業の取組を通して、児童生徒や保護者、地域住民に洞爺湖町の地場産物を知ってもらおうとともに、そのよさを味わってもらいたい」という声を聞くことができた。
- 生産者からは、本事業の趣旨及び取組内容を理解してもらい、全面的に協力していただくことを確認することができた。

(2) 生産者と連携し、地場産物を使用した料理教室の実施

地場産物を生かした献立を楽しみながら味わい、そのよさやすばらしさを実感することができるよう、地場産物を生かした献立を親子で調理する取組を工夫しました。

<親子料理教室>

- ・実施日：平成22年10月23日（土）
- ・場所：洞爺湖町ふれ愛センター
- ・対象：28名（児童生徒、保護者、地域住民、教職員）
- ・講師：地域の料理愛好家
- ・内容：地場産物を生かした献立の調理



<親子で調理をしている様子>

(3) 児童生徒や保護者と、地場産物の生産者との交流促進

児童生徒が、生産に関する苦労や工夫などを理解し、食べ物への感謝の気持ちを育てることを目的に生産者をゲストティーチャーとした交流会を実施しました。また、取組の内容を保護者に理解してもらうため、交流会当日を参観日とし、保護者にも参加してもらうとともに、生産者の生産物を学校給食に取り入れた給食試食会を併せて実施し、生産者から直接、話を聞く場面を設定しました。

<生産者との交流会>

- ・実施日：平成22年7月16日（金）
- ・場所：洞爺湖町立とうや小学校
- ・講師：地場産物を学校給食に提供している生産者（7名）
- ・内容：生産者からの苦労や工夫に関する説明
学校給食や地場産物に関する質疑応答



<生産者による説明の様子>

<取組の評価>

- 生産者との交流会では、参加した生産者から、「真剣な態度で話を聞いてくれてうれしかった」「これからも安全安心で新鮮な食材を提供したい」などの感想をいただくとともに、児童が、「作物がたくさんの人の手にかかってできていることがわかった」「ふだん何気なく食べている食べ物が洞爺湖町で作られていることがわかった」などの感想があり、地場産物について、理解を深めることができた。
- 給食試食会では、保護者と生産者が、学校給食で使用した地場産物の販売先や、他の調理方法を交流するなど、地場産物に対する関心を高め、消費者と生産者の距離を縮めることができた。

(1) 地場産物を使用した学校給食の取組の充実

実践中心校及び協力校における食に関する指導の充実を目指し、栄養教諭と学級担任が連携を図りながら、地場産物を教材として取り入れた「食に関する指導」の1単位時間の学習指導案を作成し、各小・中学校で実践を進めました。

<食に関する指導の実践例>

○ 題材名 「食べ物の名前を知ろう」 ○ 学年 とうや小学校第1学年



【栄養教諭による取組の工夫】

各学年の発達の段階に応じた指導内容を見直すとともに精選し、社会科・理科・家庭科・体育科・道徳・特別活動・総合的な学習の時間の指導内容との関連付けを行い、小学校から中学校までの一貫した「食に関する全体計画」の策定を行っています。

(2) 地場産物を使用した学校給食の町内統一献立

町内に2つある給食センターで、町内統一献立を年に数回実施しています。今回は、地場産物として、虻田地区の海産物、洞爺地区の野菜を食材にした学校給食を実施しました。

- ・実施日：平成22年10月29日（金）
- ・場所：洞爺湖町内全小・中学校、北海道洞爺高等学校



〈給食配膳の様子〉

〈学校給食の町内統一献立メニュー〉

「壮瞥のりんご」と「伊達牛乳」

「虻田の海の幸」
虻田漁港で水揚げされた鮭を使った「チャンチャン丼」



「虻田の海の幸」
虻田漁港で水揚げされたたこを使った「たこサラダ」

「洞爺の野菜」
洞爺産の野菜を取り入れた「とうやコンソメスープ」
(キャベツ・かぼちゃ・だいこん・ブロッコリー・たまねぎ・ごぼう・じゃがいも)

<取組の評価>

- 毎日行っている「献立紹介」を、食材の採れた場所や作られた場所、その旬や栄養価など、より詳しい内容にして紹介することにより、児童生徒が食材に恵まれた洞爺湖町のよさを実感することができた。
- 町内統一献立では、洞爺湖町の特産物を意識的に取り入れた献立を作成することができたとともに、洞爺地区の野菜のみならず、虻田地区の魚介類も使用したことにより、児童生徒の視野を広げることができた。

テーマ3

体験活動等の実施を通じた家庭、地域への効果的な普及、啓発の方策

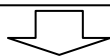
(1) 学校における食に関する指導の在り方についての改善・充実

児童が、地場産物を含めた学校給食に対する関心を高めることができるよう、校内食育推進委員会が中心となり、一年間を通じた食に関する体験活動を位置付けた「食に関する指導計画」の見直しを図りました。

<全校児童による栽培活動>

【栽培種】

- 1年生 → さつまいも
- 2年生 → にんじん
- 3年生 → タマネギ
- 4年生 → 枝豆
- 5年生 → いんげん
- 6年生 → じゃがいも



児童が栽培した食材を使用したカレーライスを学校給食として提供



栽培活動の成果を生産者を含めた地域住民に発信し、地場産物のよさをお互いに共有



【活動の様子】

2年生は、にんじんを栽培しました。児童は、おいしいカレーライスを食べることができるよう、小さな種を大事に植えました。



【活動の様子】

6年生は、生産者を講師に、じゃがいもの植え付けをしました。児童は、植え付け後の水やり管理も分担し、責任をもって行いました。

(2) 食育に対する意識の高揚を図る家庭や地域への啓発

児童生徒が食に対する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校関係者や地域住民を対象とした食育講演会を計画し、全町に呼びかけました。

<食育講演会>

- ・実施日：平成22年9月5日（日）
- ・場所：洞爺湖町洞爺総合センター
- ・参加人数：83名（小・中学校教職員、保護者、地域住民）
- ・講師：高井瑞枝氏（フードコーディネーター）
- ・内容：「食環境を整える～食卓を見直そう」と題した食の大切さ、地場産物のよさ、地元で消費する意味や価値についての講演



<高井氏による講演の様子>

<取組の評価>

- 児童は、農業体験活動を通して、作物ができるまでの苦労や、協力しながら作業する喜びについて実感を持った理解を深めることにより、生産者への親近感を抱くとともに、生産者への感謝の気持ちをもって食事をするようになった。
- 食育講演会では、参加した保護者から「地場産物のよさ再確認することができた」「地元で消費することが、地元の農業を元気付けることにつながる」など、食環境の整備を通じて、地元のよさや食事の大切さについて、理解を深めることができた。

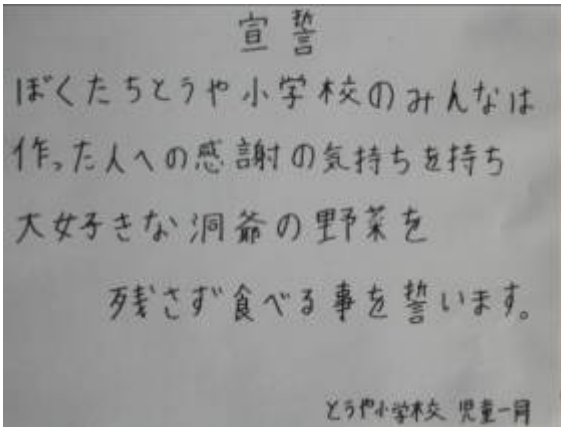
＜地域ふれあい交流会＞

- ・実施日：平成22年12月17日（金）
- ・場所：とうや小学校体育館
- ・内容：野菜栽培活動を中心とした食育に関するまとめの全体発表
生産者や地域の方、保護者と一緒に、児童が栽培、収穫した野菜を使った「とうや小カレーライス」の給食試食会



全学年による栽培活動等が成果として実を結びました。

〈児童が作成した宣誓文〉



〈給食試食会の献立〉

- 「黒豆とさつまいものデザート」
*さつまいも（1年生が栽培）
*黒豆（4年生が栽培）

「長いもサラダ」



「とうや小カレー」

- *にんじん（2年生が栽培）
- *たまねぎ（3年生が栽培）
- *いんげん（5年生が栽培）
- *じゃがいも（6年生が栽培）

全体発表では、学年ごとに、野菜栽培に関するエピソードや、食育の取組のまとめを発表し、最後に全員で宣誓文を読み上げました。

＜取組の評価＞

- 生産者からは、「子どもたちの取組に涙が出るほど嬉しかったです。発表の最後に紹介された『宣誓文』は特に嬉しかったです。」という感想とともに、生産者が自ら作った作物が学校給食として、どのように児童生徒に届き、どのような様子で食べているのかを知るよい機会とすることができた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

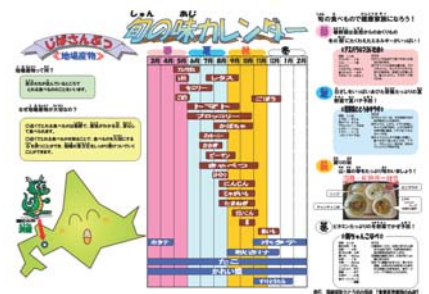
＜家庭や地域を巻き込んだ取組の推進＞

児童生徒が望ましい食習慣を身に付けるためには、学校の指導はもとより、家庭や地域の協力が不可欠である。これまでの食に関する様々な取組を保護者や地域住民に広く周知するとともに、生産者と連携を図った食に関する指導を本事業の取組として行うことにより、町ぐるみの取組を推進しました。

◎ 「旬の味カレンダー」「パンフレット」の作成と配付

- ・保体委員会の児童と取り組んできた「旬の味カレンダー」を町内全域に配付
- ・本事業のこれまでの経過をまとめた「地域ふれあい交流会」での発表内容を要約した「パンフレット」の配付

※保護者や地域住民に配付することにより、望ましい食習慣の形成を一層推進していきます。



〈旬の味カレンダー〉

数字で変化のあった事項について

<食生活に関するアンケート調査>

児童生徒及び保護者を対象に、食生活に関するアンケート調査を実施し、食に関する意識の変容や生産者との連携についての把握、分析を通して、今後の指導の改善に役立てました。

■ 地場産物の認知度に関する質問

質問内容	対象	平成22年6月	平成22年11月	推移
「洞爺湖町で作られている農産物や海産物を知らない」と回答した児童生徒の割合	とうや小学校児童	22%	8%	-14P
	洞爺中学校生徒	14%	6%	-8P

※ 地場産物の認知度を把握するとともに、地元で消費する価値やよさを伝え、食への関心を高める活動につなげました。

※ 11月に2回目の調査を実施し、年度内の推移を把握しました。

■ 生産者との交流に関する質問

質問内容	対象	とてもよかった	よかった
「地域ふれあい交流会」の内容について、とてもよかった、よかったと回答した保護者、地域住民、生産者の割合	生産者	100%	-
	地域住民	33%	67%
	保護者	100%	-

【保護者の声】

子どもたちが一生懸命栽培した野菜の収穫の喜びや手伝ってくれた生産者への感謝の気持ちが伝わり、本当に素晴らしい交流会だったと思います。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

<生産者との交流会・給食試食会の取組>

- 生産者にとっては、自ら作った作物が学校給食としてどのように児童生徒に届き、どのような様子で食べているのかを知る機会とすることができた。
- 児童にとっては、何気なく食べていた食材が、多くの生産者に大切に育てられていることや、その苦勞を知る機会とすることができた。
参観日の給食試食会に参加した保護者にとっては、地場産物に関する意識を高めるとともに、本事業の趣旨や意義等についての理解を深めるなど、食育に関する様々な取組への主体的な参加を促す機会とすることができた。

<栽培活動の取組>

- 児童は、農業体験活動を通して、作物ができるまでの苦勞や協力しながら作業をする喜びについて実感を持った理解を深め、生産者への親近感をもち生産者への感謝の気持ちをもって食事をするようになった。

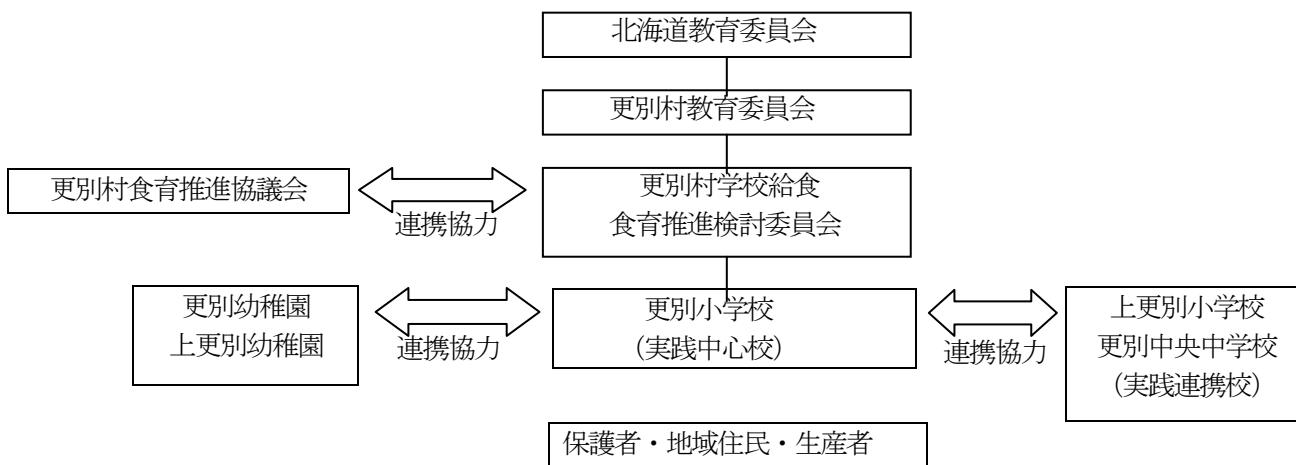
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 各事業の成果をより高めるために、「生産者との交流会」や「給食試食会」の取組を単なるイベントとして終わらせるのではなく、教育課程に位置付けたり、学校行事と関連付けたりして、家庭や地域を巻き込んで食に関する指導を充実する必要がある。
- 児童の協力で作成した「旬の味カレンダー」は、地域住民が地場産物のよさを知り、積極的な消費や家庭の食卓の話題につながる内容である。今後も、本事業の成果等の普及・啓発を進める必要がある。
- 食に関する指導の中で、家庭の味や地元につながる伝統料理、地場産物などの大切さについて、児童生徒への意識付けを強化する必要がある。

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	北海道
推進地域名	更別村

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 幼児児童生徒の食に関する意識を高めるための学校と家庭の連携の在り方

① 食生活の実態把握【アンケート調査の実施】

更別小学校（実践中心校）の全保護者及び児童を対象とした家庭における食生活実態調査を6月に実施、集約し、分析を行った。

その結果については、村内小・中学校全保護者へ周知し、さらに地域住民の食育への関心を高めるため、村広報においてもその一部を掲載した。

【アンケート結果から】

アンケートの調査結果からは、子どもの朝食をとる割合が99%に達するなど、多くの設問から食育として望ましい、子どもの家庭環境が整っていることが分かった。

しかしながら、家庭内において手伝いをまったくしない子どもや、地元生産物を知らない子どもがいるなどの問題点もあることから、家庭や学校等が連携した取組が必要である。

② 家庭における食育の意識啓発パンフレットの作成と配布

アンケート調査の結果を踏まえ、食育の啓発促進や、地元食材を使用した給食や更別村における食育活動のPRのためのパンフレットを配布した。

（10月更別村全戸配布）



③ 食の重要性等の認識を図る給食試食会の実施

【保護者による給食モニターの実施】

村内小・中学校の保護者の中から8名の給食モニターを選出し、子どもたちと一緒に学校給食を食べてもらう試食会を実施した。

今後の学校給食の運営の参考にするため、給食の味付けや量、子どもたちの給食を食べている様子などについて広く意見を求めた。



④ 食への感謝、食の大切さを学ぶ農業体験の実施

食への感謝の気持ちや食の大切さを実感することを目的に、更別小学校では、子どもたちが互いに協力しながら野菜を栽培する農業体験を実施し、上更別小学校では、「上更別地域保全会」や「ヤーコンをつくる会」など地域の関係団体と連携した農業体験を実施した。

《収穫祭（更別小学校）》

内容：学校農園で各学年が担当して栽培した、にんじん、枝豆、とうきび、じゃがいもを各学年が収穫祭までに担当の野菜を収穫する。

収穫祭当日は、6年生が収穫した野菜でカレーライスを作って全校生徒でカレーライスを会食する。

(担当の野菜 1・2年生→にんじん 3年生→枝豆
4年生→とうきび 5年生→じゃがいも)



《地域と共に調理体験・会食（上更別小学校）》

内容：ヤーコンを更別の特産品として育てるために活動している、「ヤーコンをつくる会」、「上更別地域保全会」の方たちと、上更別小学校3・4年生と一緒に、ヤーコン&アピオスの植え付けから栽培、農家見学を行い、収穫後の調理実習を行った。



⑤ 栄養教諭を中心とした食に関する指導の充実

実践事例1

実践学年：更別小学校第5学年 指導者：学級担任、栄養教諭

◆題材：「給食ができるまで」

◆目標：食べ物が届くまでには多くの人の関わりがあることを知り、食べ物を大切にしようとする。又、関わる人々に感謝の心をもつ。

◆内容

5年生は、学校農園から収穫した大豆などから豆腐やおからクッキーなどを作り、地域の方に販売、その資金を募金に当てる「チャリティー収穫祭」を2日前に実施した。学級担任は自分たちの作ったものを食べてもらったり、販売したりするときの気持ちを話合わせ、そこからいつも食べている給食を作っている人の想いを考えさせていった。栄養教諭は、給食センターで働く人や、給食の調理過程をVTRや実際に使っている器具などを用いて説明した。食べ物が届くまでには多くの人の関わりがあることや、食事の大切さについて考え、これからの生活について見直す子どもたちの姿が見られた。



《児童の声》

- ・給食を作っている映像や、実際に大きな器具を見て大変さがわかった。
- ・しっかり給食を食べる。
- ・給食センターの仕組みが分かった。
- ・嫌いなものも頑張って食べるようにしていきたい。
- ・残食を見て、自分たちがこんなに残しているということが分かった。
- ・みんなに感謝して食べたい。
- ・いつもおいしい給食をありがとうございます。

《授業を終えて》

給食センターの様子をみたことのない児童がほとんどであったため、器具の大きさや、材料の量をみて驚いていた。残食についても以前より少しずつ減ってきており、食べ物について考える良い機会となった。

① 生産者と連携した農業体験の実施（更別幼稚園、上更別幼稚園）

生産者（農協青年部）と幼稚園が連携し、各幼稚園の圃場においてじゃがいもをはじめとした数種類の作物の植え付けや、収穫作業を行うなど、園児の農業体験活動を実施した。



《取組の成果》更別幼稚園、上更別幼稚園農業体験

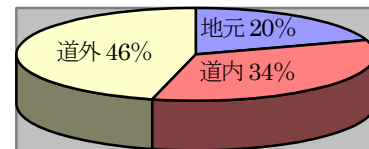
園児と生産者が一緒に農作業を体験し、触れ合うことにより、農業を身近に感じ、食べ物への興味や関心を高めることができた。

② 学校給食の地場産物活用についての実態把握

学校給食に地場産物を取り入れることは、新鮮で安心なものを低価格で提供することができ、子どもたちにとっても更別村ではどんなものが作られ、旬の素材がどんなものかを知ることができる。又、生産者の顔も見え、身近に感じるにより、より地場産物に興味や関心をもち、感謝の心をはぐくむことができるなど、教育的な効果も期待できることから、その実態について調査することとした。

- 調査期間：平成22年6月1日～30日（1ヶ月間）
- 調査内容：地場産物、道内生産物、道外生産物
（国外産生産物を含む）食材

地場産物の使用状況（重量比）



③ 地場産物を活用した料理教室（午前）、講演会（午後）の開催

貫田桂一シェフ（「ヌキタ・ロフィスド」代表フードディレクター）を講師に招き、地場産物を活用した料理教室、「地産地消で地域に人を呼ぶ」と題した講演会を開催した。

- 開催日：平成22年11月6日（土）
- 開催場所：更別村農村環境改善センター
- 参加人数：調理実習 30名 講演会 46名
- 内 容

午前【料理教室】更別産を中心とする道内生産物を使った調理。



メニュー

- 十勝更別・野菜のオードブル（にんじん、ヤーコン、大根、チーズ）
- かぼちゃのポタージュ（かぼちゃ）
- 道産牛の赤ワイン煮（つぶつぶでんぶん、ながいも）
- 更別チーズポテト（じゃがいも、チーズ）
- 更別炊きあげピラフ
- にんじんのV.V.A.O（にんじん）

（ ）は更別産食材

午後【講演会】 「地産地消で地域に人を呼ぶ」

道内生産物がいかにすぐれており豊かであるかということ、地元のものを地元で活用する「地産地活」、「地産地消」についてお話をいただいた。地元食材の良さを再認識し、誰に食材を届けたいかを考えることや、生産や出荷基準を作り地産地消のブランド化を図ることが大切であること、食材の良さを引き出す地産地活、地産地消が求められ、これらの活動が地域に人を呼び、活性化させることを強く感じさせられる講演であった。参加者からはシェフによる講演を初めて聞いたので、内容がとても新鮮であり、地元食材の良さや活用方法が分かったという声が聞かれた。



④ 生産者を交えた学校給食試食会

給食のために農作物を納品してくださっている農家の方と、学校給食モニター（保護者）による学校給食試食会を行った。

■日時： 平成22年12月20日（月）

■場所： 更別村農村環境改善センター

■参加者： 更別産食材生産者、学校給食モニター、給食センター所長、栄養教諭

この日は冬至のメニューを取り入れ、更別産のごぼう、小豆、かぼちゃ、でんぷんを使ったメニューを試食してもらった。行事食の時には各学級に行事や食べ物の説明を書いたカードを配っているため、参加された方にも配布し、紹介した。

冬至給食メニュー： とりごぼうご飯、野菜しゅうまい、冬至しるこ、牛乳

テーマ1～2に共通する具体的計画

① 食育推進検討委員会の設立（委員11名）と取組

- ・第1回検討委員会（6月実施）

年間事業計画内容の確認とアンケート調査の実施及びその内容の検討協議

- ・第2回検討委員会（8月実施）

第1回目のアンケート調査の結果集約と分析及び食育啓発パンフレット（案）の内容について検討協議

- ・第3回検討委員会（10月5日実施） 食育啓発パンフレット（案）の決定

- ・第4回検討委員会（2月16日実施） 事業の最終取りまとめ、報告

② 食育啓発パンフレットの作成と全戸配布

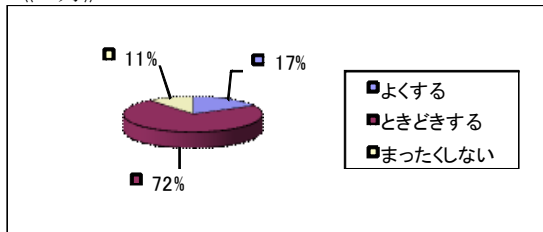
アンケート調査の結果を踏まえパンフレットを作成し、児童生徒の保護者及び教育関係者への配布を当初の計画としていたが、より一層の食育の啓発と普及を図るため、村内全戸へ配布することとした。

数字で変化のあった事項について

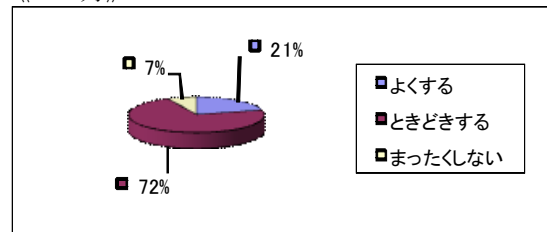
① 食に関する指導の成果（事前、事後のアンケートの比較から）

Q:おうちで食事のお手伝い（調理、片付け、皿洗いなど）をすることはありますか。（児童）

《7月》



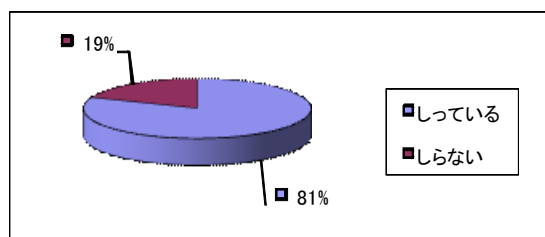
《12月》



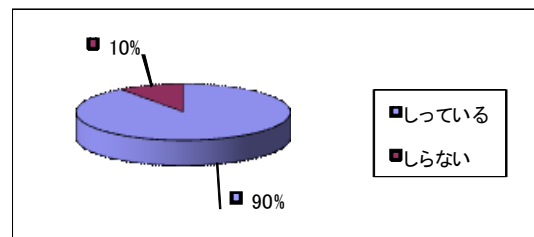
- ・おうちでの食事の手伝いについて、「ときどきする」「よくする」が89%から93%と4ポイントの上昇が見られた。
- ・食に関する授業実践やパンフレット等を作成し、食育について啓発したことにより、子どもが成長するうえで「手伝い」をさせることが大切であることについての理解が図られた。
- ・手伝いを「まったくしない」という子どもも7%いることから、家庭・学校等が連携協力のもと、継続した取組が必要である。

Q:更別村ではどのような食べ物（野菜など）がとれるか知っていますか。（児童）

《7月》



《12月》



更別村で取れる食べ物について、子どもたちの「知っている」の回答が81%から90%と9ポイント上昇した。子どもたちが農業体験や調理実習を経験することで、食べ物への関心が高まるとともに、各家庭においても食育への関心が高まった。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

本事業が行われたことにより、食育啓発パンフレットの全戸配布や村広報・新聞等への記事掲載を通して、子どもたちだけでなく、保護者や地域住民に食育の大切さを広く周知、認識させることができた。また、農業体験では、子どもたちが多くの人たちの協力を得て、一連の農業体験を経験したことで、食への関心を高め、食への感謝の気持ちをもつなど食の大切さを学ぶことができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

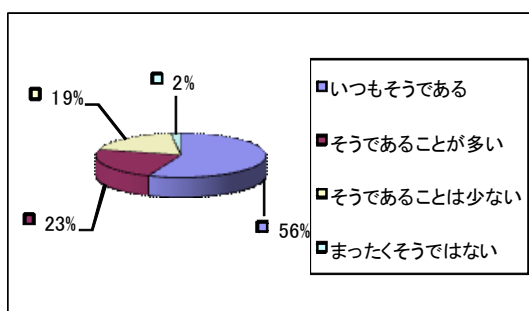
◎ 今後解決すべき課題

【アンケート結果から】

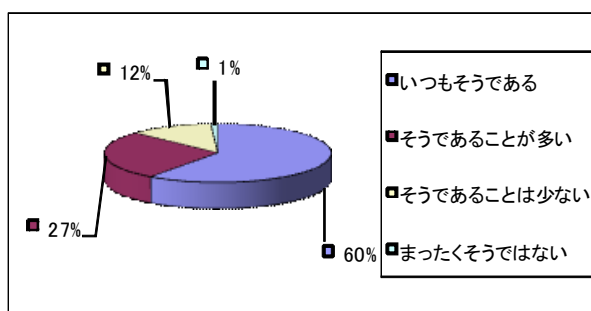
Q：お子様の食事のときの様子について（保護者）

いただきます・ごちそうさまの挨拶をする。

《7月》



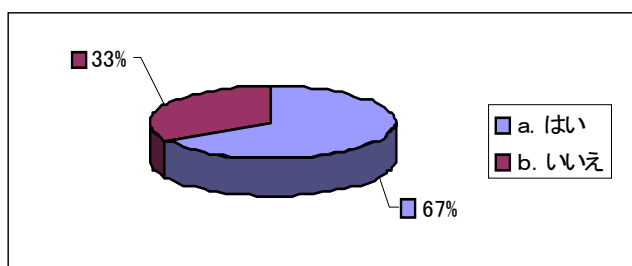
《12月》



家庭内での食事の挨拶については、「いつもそうである」「そうであることが多い」の回答が79%から87%と9ポイント上昇しているが、「そうであることは少ない」「まったくそうではない」の回答が13%あった。

給食の時間では子どもたちは食事の挨拶をしているが、家庭では実践されていない実態が見られることから、家庭への積極的な働きかけが必要である。

Q：更別村では10月に食育パンフレットを村内全戸配布しましたがご覧になりましたか。



「食育啓発パンフレットを見た」との回答が67%であり、7割弱にとどまったことについては、村内の他の配布物と一緒に各家庭へ配ったことが、要因ではないかと考えられる。

情報の効率的な提供については、魅力ある情報を掲載するとともに、子どもたちを通して配布するなど発信方法を工夫することが必要である。

【地場産物の活用の視点から】

更別村の農作物は、じゃがいも、かぼちゃ、ながいもなど野菜が中心であることから、野菜が中心であることから、給食センター内での下処理や調理（きざみ等）に時間を要する食材が多い。

今後、地元生産物の活用割合を更に高めるためには、下処理済みの食材の納入や、原材料の加工品（商品開発）としての納入、給食センター内での調理対応等の条件整備が必要であると考えられる。個々での組織の対応では限界があることから、生産者・流通機関等の関係機関と連携協力した中で取り組むことが必要である。