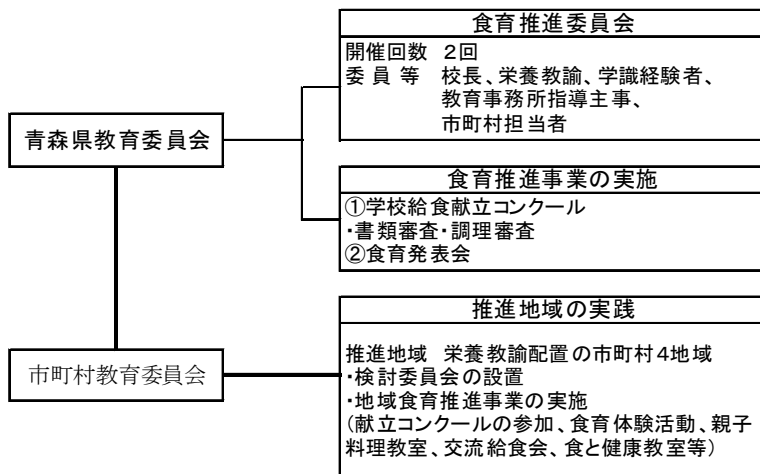


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	青森県
再委託先名	青森市、藤崎町、七戸町、 三戸町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	地場産物等の活用推進のための学校、学校給食センターと生産者等の連携体制の整備、及び計画的に食育に取り組むための体制づくり
<p>① 食育推進委員会の開催（栄養教諭所属校校長等連絡協議会） 第1回 開催期日：平成22年4月15日 出席人数：70人 第2回 開催期日：平成23年2月21日 出席人数：55人 (内容) ・栄養教諭の職務等について ・栄養教諭を中核とした食育推進事業報告について ・協議「栄養教諭の専門性を生かした食育推進について」</p> <p>② 学校給食における地場産物活用推進に関する会議の開催 開催期日：5月19日 出席人数：39人 ・学校における地場産物活用推進にかかる県教育委員会のこれまでの取組について ・学校給食における地場産物活用の状況について ・学校給食における地場産物活用推進の課題について</p>	
テーマ2	体験活動を通じた各地域の産物、食文化等の理解を促進するための方策
<p>① 栄養教諭配置の4市町村を推進域として指定し、学校における食育推進体制を整備するとともに、児童生徒に対する体験的な取組の実践を行う。 ※各推進地域の取組については別添のとおり。</p> <p>② 学校給食献立コンクール 児童生徒が教科等で学習した食育の知識を生かして、郷土色豊かな学校給食献立を作成し、栄養教諭等、学校給食調理従事員と協力して、実際にその献立を調理し、発表しあう。 書類審査、調理審査を行い、その取組の様子を県教育委員会ホームページに掲載する。</p>	

書類審査 開催期日：平成22年11月26日 応募数：51チーム

- 1 説明及び協議 (1)応募状況について(2)審査の概要について
- 2 審査
- 3 第2次審査について 16チーム選考

調理審査 開催期日：平成22年12月27日 出場数：16チーム

- 1 調理上の注意事項等説明
- 2 調理審査
- 3 試食審査
- 4 講評



油川の今と昔を給食で表現してみよう!

テーマ3 家庭・地域への効果的な普及啓発を行うための方策

- ・ 県教育委員会ホームページ掲載
- ・ 県教育こうほうへの掲載
- ・ 報告書の作成

テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・ 栄養教諭が行う食に関する指導の実施状況調査の実施

栄養教諭が行う食に関する指導の実施状況について

平成23年2月調査

1 指導の状況(栄養教諭配置数21)

指導計画	作成済み	15校	作成率	71.4%	備	考
給食の時間の訪問指導	18校	平均日数	58.6日	単独平均98.5回	共同平均42.7回	
特別活動の指導	20校	平均回数	20回	最大	68回	
教科等の指導	17校	平均回数	14.3回	最大	73回	
個別相談指導	実施	11校	実施率	52.4%		
	未実施	6校				
	対象者なし	4校				
	実施体制あり	6校	整備率	28.6%		
食育だより	21校	実施率	100.0%			
講習会等の講師	19名	実施率	90.5%			
企画・運営	10名	実施率	47.6%			

2 特別活動における主な指導内容

・ 食事のマナー	・ 箸の持ち方
・ なんでも食べよう(すききらい)	・ おやつを食べよう
・ バランスのよい食事	・ 食事バランスガイド
・ 成長期の栄養	・ スポーツ栄養
・ 選択給食について	
・ 朝食について	・ 健康な体づくり
・ 和食を食べよう	
・ 食べ物の3つの働き	・ 食べ物の働きを知ろう
・ 野菜のパワーについて	・ もっと魚を食べよう
・ 大豆はかせになろう	・ お米の変身について
・ 歯・骨を強く	・ よくかんで食べよう
・ うんちについて	・ カルシウムをとろう
・ 心を込めてあいさつ	・ 食に対する感謝の心
・ 調理員さんへの感謝	・ 給食センターの一日
・ 給食調べ学習	・ 給食ができるまで
・ 簡単なおかず作り	
・ 行事食について	・ 旬の食べ物を知らう
・ 地場産品を大切にしよう	
・ 食育で学力向上	・ 食について考えよう
・ 食育レクリエーション	・ 食育展の開催

3 教科等の指導について

指導した教科等	小学校(小学部)	中学校(中学部)
家庭科	5, 6学年	
技術・家庭		1, 2, 3学年
体育(保健)	3, 4, 5, 6学年	
保健体育		2学年
総合	3, 4, 5, 6学年	1, 2学年
生活科	1, 2学年	
国語		3学年
社会科	4, 5, 6学年	
生活単元学習	5学年	2学年
遊びの指導	2学年	

数字で変化のあった事項について

食に関する指導の状況

	食に関する指導計画有り		食生活学習教材活用		食に関する体験学習実施	
	平成21年度	平成22年度	平成21年度	平成22年度	平成21年度	平成22年度
小学校	80.1%	89.9%	85.8%	86.7%	96.6%	97.4%
中学校	60.7%	71.3%	55.4%	56.9%	63.1%	65.9%
全学校平均	73.9%	83.8%	76.0%	77.0%	85.6%	87.1%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

これまで、本事業を継続して実施してきたことにより、市町村の食育担当者、栄養教諭配置の学校、教育事務所の外、県民局の食育担当も加わり事業を展開し、子どもの食育のあり方、学校現場の食育の進め方について理解が得られ、子どもの食育推進体制が確立してきた。

推進地域においては、栄養教諭が教科等で教員と連携し、食育通信や家庭・地域との連携による食育事業を関連づけて行うことにより、

- 食に関する全体計画、年間指導計画を作成することにより、指導が体系づけられ、計画的、継続的に実施することができた。
- 児童生徒の知識、関心が向上するとともに、教職員の意識の向上が図られた。
- 保護者、地域の方々への食に関わる講習会等について、地元の食材を活用するなど、食の知識習得のおもしろさや作ることの楽しさを実感できるように工夫したことにより保護者等の参加者が増え、食育が家庭、地域に浸透してきている。

などの効果が現れてきており、結果として、好き嫌いを減らし食べようと努力する児童生徒の増加、給食の食べ残しの減少、朝食欠食率の減少、朝食の食事内容の充実など、児童生徒及び保護者の食に対する実践力の向上にもつながってきている。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

事業の委託を受けて取り組んだ地域は飛躍的に食育が進んだが、一方、推進地域の指定を受けていない地域では、

- 指導計画を作成したものの、なかなか計画的に実施できていない。
- 指導が単発で、継続性を持った指導につながらず、児童生徒に実践を定着するためには、関係者が連携し継続性を持って指導にあたらなければならない。
- 市町村、地域や生産者との連携体制がなく、食育につながっていない。

などの課題があげられている。

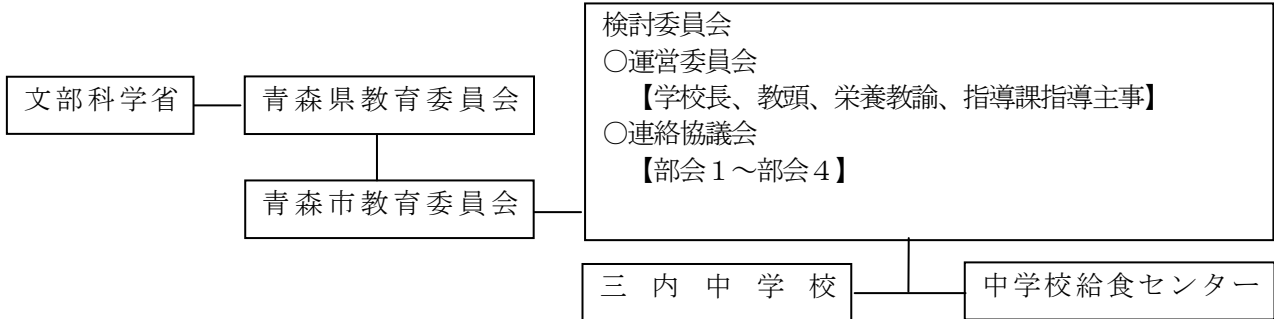
このことから、さらに本県の栄養教諭を中核とした食育を推進するためには、

- 栄養教諭が中心となって学校における食育の推進を展開するが、食育は市町村、地域レベルで地域の課題に即した取組を行うことが効果的であることから、市町村が主体的に食育の実施体制を作り上げていく必要がある。
- 栄養教諭が、計画的、体験的に食に関する指導を実施することにより、子どもたちの食への関心・知識は向上したが、望ましい生活習慣の形成など実践力、継続性を高めるために今後も工夫が必要であるとともに、効果的に県全体に栄養教諭の取組、実践を広めるためには、県全体をカバーできる数の推進地域の継続した実践が必要である。

再委託先名

青森市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 各教科等における食に関する指導を充実させるための取組

- (1) 校内における食育組織の確立に向け、校内検討委員会を設置し、食に関する指導の充実と生活リズム向上を目指した取組を推進。
- (2) 食に関する指導を推進しながら、生徒の実態に合った全体計画・年間指導計画を作成。
- (3) 技術・家庭科「食」の内容において、教科担任と栄養教諭とのT. T.による授業を実施。

① 1年「健康と食生活」

栄養素の働きや栄養バランスのとれた食生活の大切さなどを学習した後、班ごとに給食の献立を作成し、3学期の給食に取り入れた。



給食の献立を立てよう!

4年3組 1組

献立名	分量	1人分	1人分	1人分	1人分	1人分	1人分	1人分	1人分	1人分	1人分
ごはん	150g	150g
味噌汁	150g	150g
肉のそぼろ
揚げ豆腐
炒め物
デザート
合計

献立作成のポイント

- 献立作成のポイント
 - 献立作成のポイント
 - 献立作成のポイント
 - 献立作成のポイント
 - 献立作成のポイント
 - 献立作成のポイント
 - 献立作成のポイント
- 盛り付けのポイント



② 2年「食品の選択と調理」

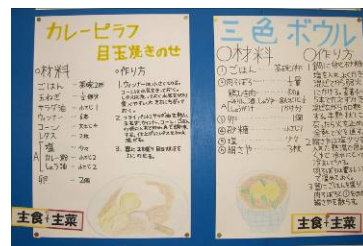
調理実習（肉・魚・野菜の調理）を行った。



③ 3年「幼児の生活に役立つもの」

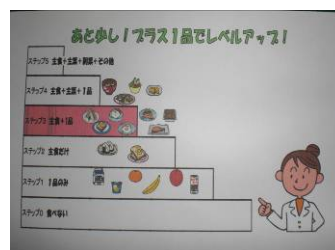
調理実習（おやつをつくらう）を行う。

- (4) 生徒が食材や摂取量をイメージしやすいよう、実物や写真を活用した教材・教具の開発を行い、授業・掲示活動・文化祭等で活用。
- (5) 「しっかり食べよう朝ごはん」を年間テーマとして、生徒が作成したポスターやおすすめレシピ、朝ごはんの重要性等を集中的に掲示する食育掲示板の充実。



テーマ2 学校行事及び生徒会による食に関する取組

- (1) 「しっかり食べよう朝ごはん」をテーマにした三中祭（文化祭）での体験型展示。
 - ①料理カードを使用した「朝ごはんバイキング」では、食事診断・栄養指導を実施した。



- ②朝ごはんクイズでは、朝ごはんの働きや重要性についてのポスターを掲示し、その中から出題した。



- ③給食委員が提案する「野菜を使った朝ごはん簡単レシピ」を紹介し、配布した。



- ④給食委員が提案する献立と1次募集で集まった献立の中から、食べたい献立を選んで投票してもらう「朝ごはん献立コンテスト」を行い、同時に2次募集も行った。



(2) 保健委員会と給食委員会による、給食で使用されている食品を6つの基礎食品群に分類して掲示する活動。



(3) 放送委員会による給食一口メモの放送及び、落ち着いた雰囲気での食事ができるようなBGMの放送。

テーマ3 家庭・地域と連携した食育推進のための取組

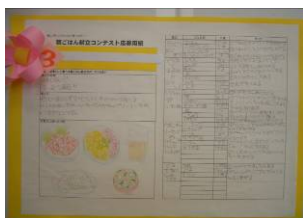
(1) 養護教諭と栄養教諭がそれぞれの専門性を生かし、連携した指導を行えるように共同で調査する「生活リズムチェックカード」の実施
睡眠時間、朝食摂取状況、朝食内容、その日の気分等について、1週間「チェックカード」を用いて自己評価した。

(2) 家庭教育学級における調理講習会、食育講話の実施（12月実施）

- ①「あおり食の達人とつくる朝ごはんー地域食材の活用・リメイク術を学ぶー」
- ②食育講話「しっかり食べさせよう 朝ごはん」



(3) 朝ごはん献立コンテストの実施
優秀作品リーフレット作成・発行



(4) 食育通信発行

テーマ1～3に共通する具体的計画

アンケート集計により、見えてきた傾向

朝ごはんを	本校		全国		青森県	
	21年度	22年度	21年度	22年度	21年度	22年度
毎日食べる	76.2	82.1	82.3	83.6	84.7	84.0
ほとんど食べない	7.6	1.5	2.1	1.9	1.5	1.6

(%)

※本校…21年度「早寝・早起き・朝ごはん調査」（平成21年9月実施）

22年度「生活リズムチェック」（平成22年5月31日～6月6日実施）

※全国・青森県…21年度・22年度「全国学力・学習状況調査」

本校の昨年9月調査時と比較すると、摂取率は向上し、全国平均に近づいてきている。

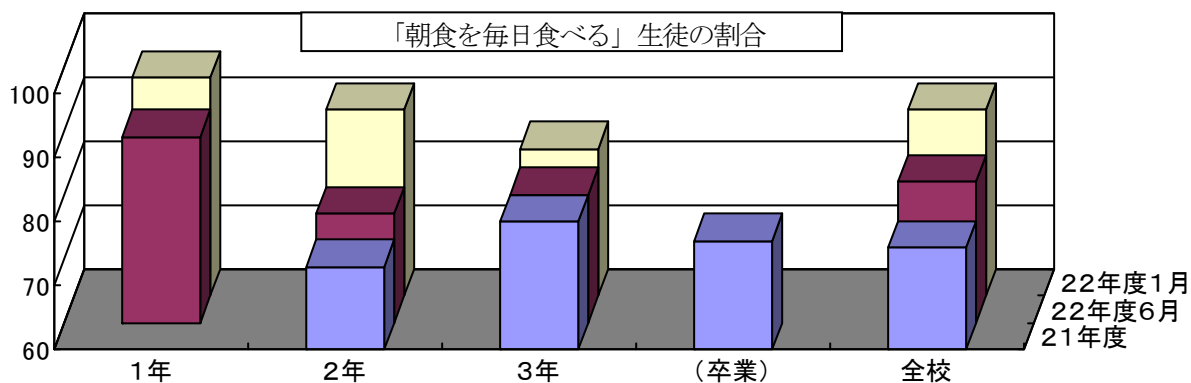
しかし、朝ごはんの内容については「主食のみ」の生徒も多く、また「ワッフル、乳酸菌飲料」「チョコレート」など、食事とは言い難い内容もあり、食事内容の充実が課題となっている。

数字で変化のあった事項について

(1) 朝食摂取率が上昇した。

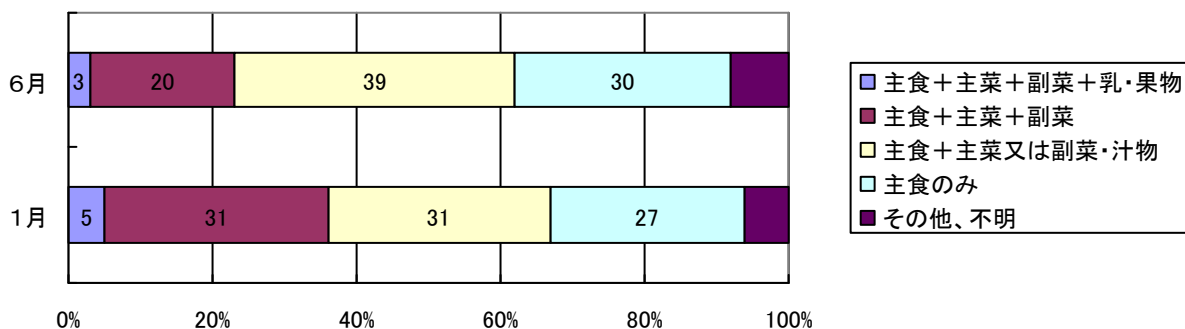
朝食を毎日食べる生徒の割合が76%（平成21年度）→82%（平成22年度6月）→89%（平成22年度1月）と改善傾向にある。特に、技術・家庭科で食事の重要性と調理実習を学んだ1、2年生が高くなっている。

また、「全く食べない」生徒も7.6%（平成21年度）→1.5%（平成22年度6月）→0.5%（平成22年度1月）と減少している。



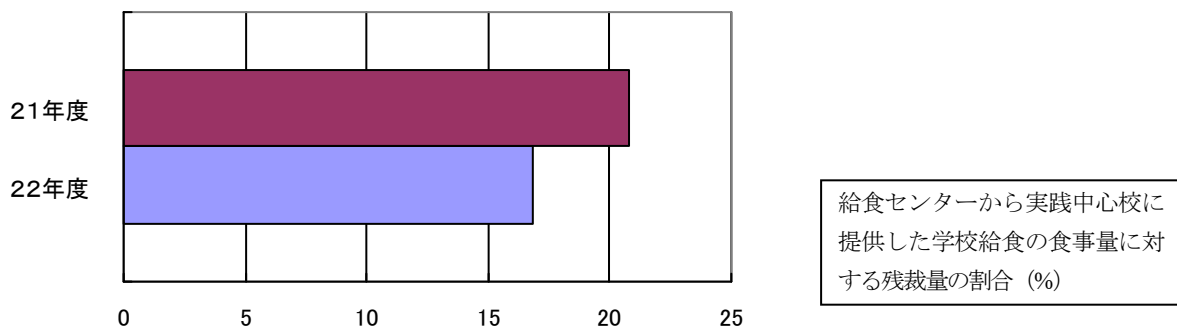
(2) 朝食をバランス良く食べようという意識が高まりつつある。

「主食のみ」の生徒が減り「主菜」「副菜」を加えて食べる生徒が増加した。



(3) 給食の残菜量が減少した。

成長期に必要な食事量を意識して食べるようになった。



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- (1) 技術・家庭科の学習において6つの基礎食品群を学んだことで、1日に必要な野菜の摂取量を満たすためには、まずは朝食からしっかり摂ることが大切であると気づくことができた。また、教材としての学校給食の活用の一つとして、野菜を使った料理を取り入れた献立を作成する学習に合わせて学校給食の献立を工夫したことで、学習内容をより実感をもって理解することができた。
- (2) 給食委員会の活動では、「野菜を使うこと」と「自分一人でも作れるほど簡単なこと」を条件にした朝食メニューを考え、レシピカードを作成した。文化祭で配布したり、食育掲示板に掲示して自由に持ち帰ることが出来るようにした。1月に実施した調査では、レシピカードで紹介した朝食メニューを参考にしている旨の記載が見られ、生徒のみならず家庭に対しても食への意識を高めることができた。
- (3) 文化祭では、体験型展示として、料理カードを用いた「朝ごはんバイキング」を実施した。それぞれが選択した食事内容に対して食事診断及び栄養指導、診断カードの配付を行ったところ、「具体的に知ることができて良かった」、「少しの工夫でバランスが整うのに驚いた。これなら出来そうだ」などの感想が保護者から寄せられ、とても好評であったと同時に、主食に主菜や副菜を加えて食べるようになった家庭数が増加した。また、料理カードの中に「ワッフル」、「ドーナツ」、「コーラ」、「アイス」などの朝食としてはふさわしくない食品を意図的に加え、それらを選択した生徒に対して個別指導を行ったところ、甘いものばかりの「朝ごはん」を摂る生徒がほぼゼロにまで減少した。
- (4) 6月に実施した調査で、朝食を「全く食べない」と回答していた生徒に対して、学級担任、養護教諭、栄養教諭が連携して個別指導を行った結果、1月に実施した調査では、全員が「毎日食べる」または「食べる日が多い」に改善された。

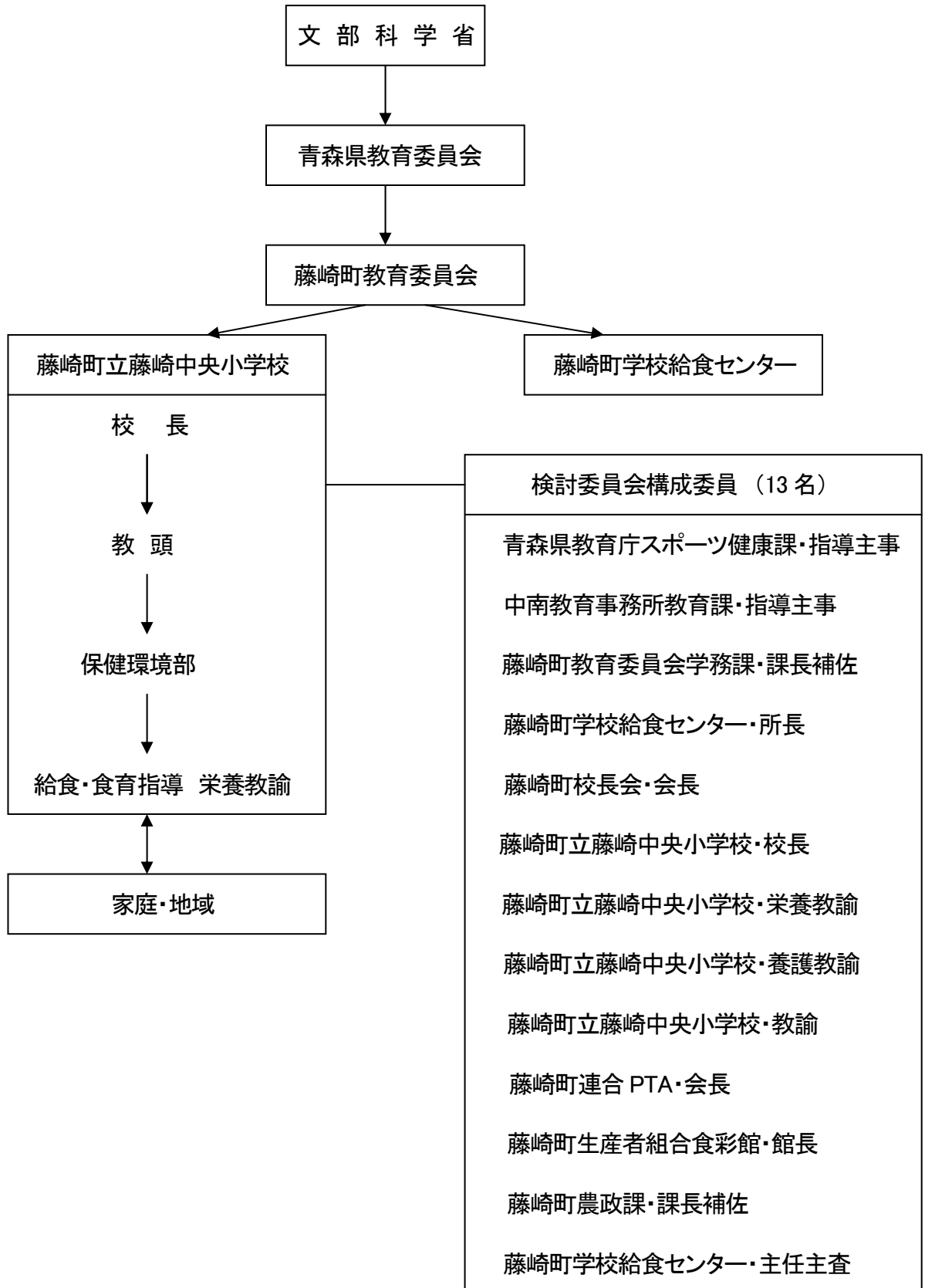
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- (1) 冬期間の休日の朝食摂取率に低下傾向が見られた。生活リズムが不規則になったことが原因の一つと考えられる。正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身に付けさせるとともに、望ましい食習慣を身に付け、食事を通じて自らの健康管理ができる生徒の育成に向けた継続的な指導が必要であることから、生徒の実態に即した指導計画の見直しを図る必要がある。
- (2) 栄養教諭からの一方的な情報発信のみでは生徒の変容につながり難い。今年度の取組においても生徒との対話を基調とした指導からは大きな成果が得られている。学級担任や教科担任、養護教諭等との連携を一層強化し、組織的かつ計画的な指導に努める必要がある。
- (3) 生徒の変容を食事面からだけでなく生活面や学習面、運動面などから多角的に分析することができるよう、データの収集方法を改善する必要がある。
- (4) 学校における食育の推進には、家庭や地域との連携が不可欠である。学校で学んだことを実生活で生かすことができる確かな実践力と望ましい食習慣の形成を図るためにも家庭や地域とのつながりを一層深めていく必要がある。

再委託先名

藤崎町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 各学年の発達段階に応じた食に関する指導

①食に関する指導の全体計画及び学年別年間計画の作成

②各教科・学級活動の時間における食に関する指導

- ・ 1年生 学級活動「ぎゅうにゅうのひみつ」「やさいってすごい」
- ・ 2年生 学級活動「食事のマナー&はしの正しい持ち方」「牛乳のひみつ」
- ・ 3年生 学級活動「魚を食べよう」「どんな味があるのかな」
- ・ 4年生 学級活動「野菜をたべよう」「長生きのひみつ」
- ・ 5年生 学級活動「どんな食べ方があるのかな」
保健 「朝食って大事だよ」
- ・ 6年生 学級活動「サンタマリⅡ」(食べ物の大切さを知る)
家庭科 「キッズ・シェフ」



③給食時間等の指導

・給食時間…1学期は各学級を訪問し児童と一緒に給食を食べ実態把握をしながら「食事のマナー」や「食品の働き」等、学年に応じた指導を実施。2学期からは、お昼の放送時間を活用し、ワンポイント指導を行なっている。また、ランチルームでの異学年交流給食での指導を実施。

・児童会活動…給食委員会による児童集会での発表。



「正しいはしの持ち方」や「清涼飲料水の飲み過ぎに気をつけよう」を発表。

④食育レクリエーションの実施 全校（2月）



豆つかみ検定
お箸上手に使えるかな？



一番長くむくのは、
だあれ？りんご皮むき



食べ物の香りから食材を
当ててみよう！



食育かるた

*今まで各学年で学習した内容を4つのコーナーにわけ、縦割り班で出場種目を決め、ゲームやクイズで楽しく振り返った。

テーマ2 学校と家庭との連携による食に関する指導の充実のための取組

- ①食生活実態調査…全校児童（7月、12月）及び保護者（7月）実施
- ②食育学習の授業参観の実施…3年生（7月）



- ③参観日全体講話の実施（7月） 「今はなぜ食育なのか ～家庭でできる食育実践～」



- ④親子料理教室の開催 …6年生親子会（親子50組）で実施（8月）

*地元、県産食材を使用し、親子で楽しく夕食作りを行なった。

《メニュー》おにぎり，ポークソテー&茹たまご，野菜サラダ，しじみ汁，嶺きみ



- ⑤祖父母招待給食実施…祖父母39名（11月）

・1・2年生の児童とランチルームで会食。



*初めての試みであったが、子どもたちと楽しく会食し、今後も実施してほしいとの感想が多数であった。

- ⑥給食試食会 郷土料理（けの汁）の実施…保護者28名（1月）

・ランチルームで試食し、その後各学級の給食の様子を参観。



*保護者からは、家庭でも「けの汁」などの郷土料理を食べなくなってきているので、今後も郷土料理を継続してほしいとの意見が多数であった。

テーマ3

学校と地域との連携による食に関する指導の充実のための取組

①キッズ・シェフの実施 (10月)

6年生…「山崎シェフとフランス料理に挑戦」(スープ・メインデッシュ・デザート)



*味覚の授業も実施。その後一流シェフの指導を受け、地元食材を使って児童が考えたメニュー3品を作りあげた。

②バイキング給食実施 (全校) …「はじめてバイキング給食」(11月)



*給食センターの調理員さん、お手伝いのお母さん方も加わり275名で楽しく会食。

③地元食材(りんご、鶏卵)を使っておやつ作りにトライ!…3年生(11月)



*山崎、相沢シェフの指導を受け、ひとりひとりオリジナルのクレープを作った。

④交流給食の実施…野菜生産者、米粉パンを作っている農協女性部の皆さんと一緒に会食(5,6月)



⑤食育講演会(藤崎町連合PTAスクール)開催(11月)



講師は弘前大学附属病院栄養管理部
管理栄養士長 平野聖治氏
「元気をつくる食事」

⑥食育パンフレット作成(1月),食育パンフレット配布(2月)

*町内の全小中学校(5校)の児童生徒と
保育所,幼稚園の園児に配布。



テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・食育学習の授業参観
- ・キッズシェフ（地元食材を使用してフランス料理にチャレンジ）
- ・地元食材を使っておやつ作りにトライ
- ・食育講演会
- ・食育レクリエーション
- ・食育パンフレット作成

数字で変化のあった事項について

- *朝食摂取状況…「毎日食べる」割合 83%（7月）→84%（12月）
- *嫌いな物がでた時は、どうするか…「頑張って食べる」（+少しは、食べるようにしている）割合 59%（7月）→76%（12月）
- *「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ…「いつもする」（+時々する）割合80%（7月）→84%（12月）

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・特別活動や家庭科、保健学習、総合的な学習など授業に栄養教諭が関わることで、授業の中で学んだ知識が実生活とつながり、より深みのある指導ができた。また、児童と一緒に給食を食べることで、食べ物に対する関心が高まり「何でも食べよう」という気持ちが育った。
- ・調理員さんや生産者の方々と一緒に会食をすることで、作る人の気持ちを考えたり、残さず食べようとする意識が感じられるようになった。
- ・外部講師（一流シェフ）の指導を受けたことで、料理をする楽しさ、地元食材を大切に扱うことなどを学び「家でも作った」という感想などから家庭での実践につながっていると思われる。
- ・バイキング給食、保護者試食会、祖父母招待給食を通し、学校給食の役割など理解を深めることができた。
- ・参観日の講話や親子料理教室などを通して家庭での食に関する関心を高めることが出来た。
- ・食育通信を発行することで、保護者へ食に関する情報を発信することができた。
- ・生産者と児童の交流給食を実施したことで、生産者の意識（より安全・安心な食材を提供しよう。もっとおいしい米粉パンをたべさせたい。）が向上した。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・児童の実態や食に関する課題を教職員と共通理解を図りながら計画的に進めていかなければならない。
- ・朝食欠食率が青森県平均よりも高い。また、朝食を食べていても内容が「主食だけ」の子も多く、食事内容を充実させる手だてが必要。今後も引き続き朝食の大切さを家庭に啓発、啓蒙していかなければいけない。