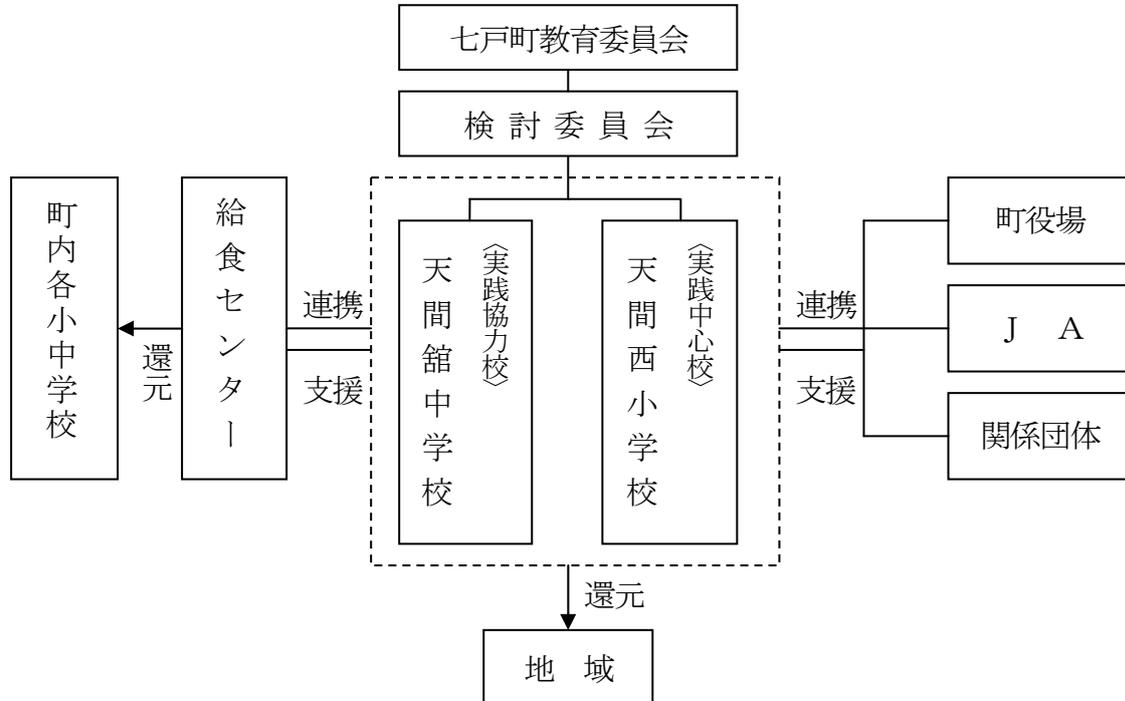


再委託先名

青森県七戸町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 各学年の発達段階に応じた食に関する指導の充実のための取組

- 食に関する全体計画・年間計画の作成
- 昼の放送
 - ・報道委員会児童が、毎日の給食時に献立説明資料「給食一口メモ」を放送。
- 食育指導
 - ・学級活動や各教科の学習時間に、栄養教諭や栄養士（特別非常勤講師）が食育指導を実施。
 - ・各学年、前期と後期に各1回ずつ実施。

<今年度の各学年の題材>

 - 1年…「大豆の話」「好き嫌いしないで何でも食べよう」
 - 2年…「おやつの話」「3つのグループの食べ物をそろえて食べよう」
 - 3年…「野菜をたくさん食べよう」「大豆の働きを知ろう」
 - 4年…「骨や歯をじょうぶにしよう」「体によいおやつのとり方を考えよう」
 - 5年…「ごはんをしっかり食べよう」「地場産品を大切にしよう」
 - 6年…「朝ごはんをしっかり食べよう」「1食分の食事について考えよう」
- 調理実習「1食分の食事について考えよう～地元産の食材を使って～」
 - ・6年児童に栄養士が「1食分の食事について考えよう」（家庭科）を指導。
 - ・各グループで献立を考え、地元産の食材を使って調理実習。
 - ・調理実習には、栄養士による指導と保護者の手伝いを得る。



3年「大豆の働きを知ろう」



6年 調理実習「1食分の食事について考えよう」

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 食育便り

- ・「ふるさと産品給食の日」や「夏休み中の食生活」を掲載し、7月に発行。
- ・天間西小での食育事業の取組などを紹介し、11月に発行。
- ・実践中心校、協力校の食育推進事業の取組を紹介し、3月に発行。

2 食育アンケート、生活ふりかえりアンケート

- ・2～6年生を対象に7月に実施。
- ・全校児童を対象に12月、2月に実施。
- ・結果は別記。

3 親子料理教室

- ・5年生の児童と保護者を対象に、「わかめの食育教室」を実施。
- ・理研ビタミン（株）の方を講師に、いつでも手に入る「わかめ」を題材に、その生育や効能について考える授業を行う。
- ・授業後に、わかめを使った調理実習。（かむかむ海藻サラダ、鶏肉とわかめのだまごとじなど）

4 さつまいもパーティー

- ・2年生児童が、5月から自分たちで育てて収穫したさつまいもを使って保護者の手伝いを得ながら調理実習。（プチケーキ、きんつば、大学いも）

5 給食試食会

- ・保護者17名が参加。
- ・給食試食後、栄養教諭が天間西小の子どもたちの食に関する実態や現状、朝食やバランスのよい食事の大切さを説明。
- ・参加した保護者から給食の献立や調理の工夫についての質問がでるなど活発な意見交換が行われた。

6 食育講演会

- ・演題「児童の健康と食育～望ましい食習慣を身につけるために～」
講師 青森中央短期大学 木村 亜希子 氏
- ・12月の参観日を利用して実施し、約80名の参加があった。
- ・朝食欠食や肥満傾向児の増加等の問題点を指摘し、食生活をはじめとする今の生活習慣を見直し、規則正しい生活習慣を身に付けさせることの大切さに関する内容であった。学校と家庭が連携して食に関する取組を推進する重要性を改めて感じた講演会であった。



5年「わかめの食育教室」



2年「さつまいもパーティー」



食育講演会

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 食育教室

- ・七戸町食生活改善推進員協議会の方々を講師に、4年生が実施。
- ・推進員の方が、紙芝居を使って朝食の大切さを説明。
- ・野菜をたくさん摂れるように工夫した調理実習。（煮込みハンバーグ、野菜スープ、菊ごはん、りんごジュース煮）

2 交流バイキング給食試食会



交流バイキング給食試食会

- ・3、5年生のバイキング給食に、給食センターに「こだわり野菜」を納入している地元の生産者オーガニック研究会の方々を招待。
- ・栄養士からバランスのよい食べ方について話を聞いた後、招待した方々を入れてバイキングを試食。
- ・試食しながら、生産者の方から野菜作りへの思いや苦勞、食品としての野菜の素晴らしさを聞き、全員完食。



4年「食育教室」

- 3 どうふ作り
 - ・ J A ゆうき青森加工センターの方を講師に、3年生が実施。
 - ・ 国語で学習した「すがたを変える大豆」、食育指導で学習した「大豆の働き」の発展として実際にとうふ作りを体験。
- 4 食育教室
 - ・ 七戸町食生活改善推進員協議会の方を講師に、天間館中3年生が実施。
- 5 町の郷土料理実習
 - ・ 郷土料理「あじの会」の方を講師に、天間館中2年生が調理実習を実施。
 - ・ すいとんや紅白なます（千切りなます）の調理を行った。
- 6 アピオスを使った料理教室
 - ・ 5年生が、自分たちで育てたアピオスを使って調理実習を実施。
 - ・ J A ゆうき青森「つくしの会」の方を講師に、アピオスを使ったピザやスープ、ココアドリンク作りを行った。



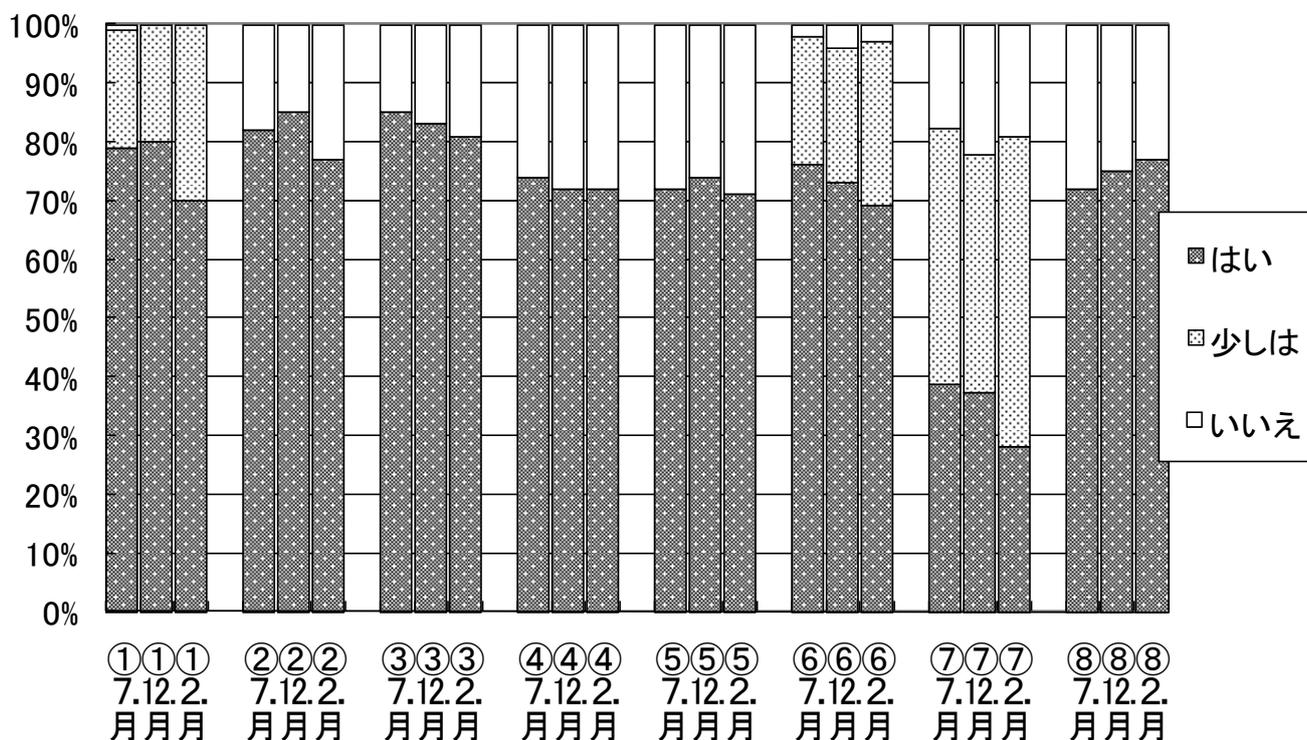
天中2年「郷土料理実習」

テーマ1～3に共通する具体的計画

- 1 検討委員会（10月、2月）
 - ◆参加者：県教育庁、教育事務所、町教育委員会、町役場、J A、関係団体等。
 - ◆事業取組の趣旨や取組内容（予定）、事業の成果と課題を説明し、その後、意見交換を行った。
 - 10月：朝食における個食・孤食の問題、給食での地産地消、社会情勢や家庭環境（核家族）の変化による食文化の変容等が話題となった。食の大切さを学習するための「給食の旅」の事例や地域での食育の積極的な取組の必要性など、今後の活動に生かせることがたくさんありとても有意義な会となった。
 - 2月：食育推進事業の成果と課題について意見交換、情報交換を行った。様々な取組を通して、子どもたちの食への関心は高まってきている。将来にわたってその意識を持ち続けていくためには、家庭と連携しながら更に実践力を高めていく必要がある。そのためにも小さい頃から、料理を作る楽しさを教えたりするなど工夫した継続的な指導が大切であるという意見が出された。将来にわたって充実した食生活を送ることができるよう、今後も関係機関等と連携しながら、それぞれの立場でできる支援を行っていくことなどを確認した。
- 2 アンケート結果
 - ・ ①～12月、2月ともに朝食摂取率は100%を達成している。また、本校で毎週行っている別のアンケートにおいても、朝食摂取率は100%を達成しており、朝食を食べない児童は見られなくなった。朝食摂取に困難を示す児童からは、少しでも食べようとする姿勢が見られるようになり、今後はその中身の充実に力を入れて指導していく必要がある。
 - ・ ②③～項目②と項目③の数値と変化の割合は似ていて、朝ごはんを一人で食べる児童が増えたことにもない、食事を楽しいと感じる児童が減少していることがわかる。この二つの項目の相関関係は定かではないが、仮に関係があるとすれば、家庭への働きかけを強化し、食事の場が家族団らんの場でもあることを、さらに伝えていけるようにしたい。
 - ・ ⑦～食育を進めていくにしたがい、児童の食に対する知識や関心は高まりつつある。項目⑦の「食事をする時に、自分の健康や体のことを考えて食べていますか」という問いには、7月よりも厳しく自分を評価するようになり、数値としては減少傾向にあるが、食事の重要性について以前よりも理解を深めていることが予想される。
 - ・ ⑧～本校では、調理実習の機会を多く設定するとともに、その内容は家庭でも作りやすいもので、地域の食材を使った身近な料理が多かった。そのため、一人で料理をつくったことがある児童が少しずつ増加したのではないかと予想される。

数字で変化のあった事項について

食育アンケート（7月、12月、2月実施）



<質問項目>

- ① 朝ごはんを食べてきましたか。
- ② 朝ごはんを誰かと食べましたか。
- ③ 食事をしているとき、楽しいと感じますか。
- ④ 家で、食事の始めと終わりにあいさつをしていますか。
- ⑤ 家で料理の手伝いをしますか。
- ⑥ 給食で嫌いなものが出たときは、どうしますか。
- ⑦ 食事をする時に、自分の健康や体のことを考えて食べていますか。
- ⑧ 一人で料理を作ったことがありますか。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 栄養教諭等による食育の授業や専門分野の外部講師を招聘しての学習によって、食物についての子どもたちの興味・関心を高めることができた。また、バランスのとれた食事の重要性に気づいたり、給食の献立に関心を持つたりするようになってきている。
- 食に関する全体計画や年間計画を作成したことによって、学級担任が、給食時間に食材に関係した話をしたり、食事のマナーについて繰り返し指導したりするなど、教職員の食育に関する意識が高まり、計画的・継続的に指導することができた。また、そのことによって、子どもたちの食への意識をさらに高揚させることができ、自分自身の食生活を振り返る眼が厳しくなってきた。
- 調理実習などの実体験を通して、食の大切さを意識したり、料理を作ることに興味を持ったりするようになってきている。実際、学習したことを家庭でも行う子どもが増えた。また、自分で作ることによって苦手な食べ物も食べられるようになった、という声があった。
- 小中連携事業で、食に関する話題も取り上げ小中間で情報交換することができた。それぞれの実態を知ることによって、指導の参考にすることができた。

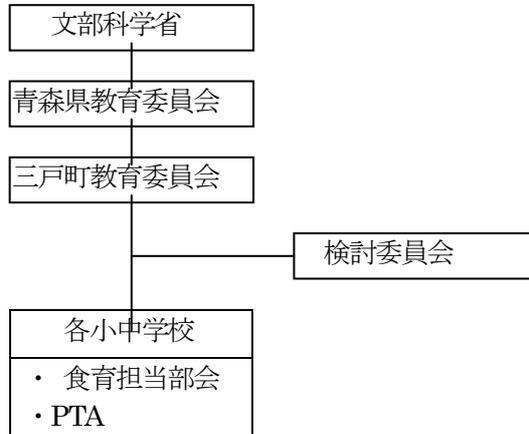
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 子どもたちの食への関心は高まってきているが、望ましい生活習慣や食習慣の形成など、実践力を高めるためには今後も工夫を重ね、食に関する全体計画や年間計画の見直しを図りながら、さらに継続して指導するとともに、今後さらに家庭・地域への啓蒙を広げていく必要がある。しかし、今回の事業でも保護者の参加率がよくなかったため、いかに保護者を巻き込んだ活動を展開していくかが大きな課題である。
- 肥満傾向の子どもや食物アレルギーを持つ子どもが増えてきている。今後、保護者の協力を得ながらの個別指導(対策)が必要である。
- 小学校ではこれまでも食育についてきめ細かに指導してきたつもりだが、実践協力校の中学校との情報交換で、朝食欠食や給食の残食が多いことが明らかになった。小学校段階で身に付けたはずの知識が実践力へとつながっていないことがうかがわれるので、食に関する指導についても小中学校で継ぎ目のない指導をしていく必要がある。
- 「ふるさと産品給食の日」を年2回設定したり、アピオスコロッケやトマトゼリーなどの地元の食材を使った献立を開発したりしながら学校給食への地場産品活用に努めているが、供給量の調整や発注等をさらにスムーズにできるようなシステムの構築が必要である。

再委託先名

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 各教科等における食に関する指導の充実を図る取組

①発達段階に応じた食に関する全体計画の作成・運用（中心校）

②発達段階や実態に即した食に関する出前授業の実施

<三戸小>

- 1 学年「やさいってすごい！」
- 1 学年「うんちをだそう」
- 2 学年「朝ごはんを食べよう」
- 2 学年「リッキーマリンのお魚天国」
- 3 学年「食べもののひみつをさぐるろう」
- 3 学年「カルちゃんの大冒険」
- 4 学年「大豆のはなし」
- 4 学年「朝ごはんの大切さを考え
しっかり食べよう」
- 5・6 学年「自分の朝食を見直そう」
- 5 学年「トットちゃんと食べ物」
- 6 学年「たべかたピラミッドを作ろう」

<斗川小>

- 1 学年「やさいってすごい！」
- 2 学年「リッキーマリンのお魚天国」
- 3 学年「大豆のはなし」
- 4 学年「カルちゃんの大冒険」
- 5 学年「どんな食べ物がいいのかな」
- 6 学年「たべかたピラミッドを作ろう」

<杉沢小中>

- 小学1・3 学年「おやつについてかんがえよう」
- 小学4・5 学年「大豆のはなし」
- 小学6 学年「スポーツと栄養」
- 中学校全学年「たべかたピラミッドを作ろう」



三戸小1 学年「うんちをだそう」



三戸小4 学年「大豆のはなし」



斗川小2 学年「リッキーマリンのお魚天国」

③食習慣の改善をねらいとしたバイキング給食の実施

- ・ 町内すべての学校において実施



三戸小5学年バイキング給食



三戸中2学年バイキング給食

テーマ2 学校と家庭との連携による食生活を含めた生活習慣改善を図る取組

- ① 三戸小「食生活アンケート」実施（10月・1月）
- ② 三戸小PTA食育講演会の実施
- ③ 三戸小保護者を対象に生活リズム講演会を実施
- ④ 斗川小全校児童・保護者を対象に「親子会議」（テーマ：生活リズム向上）を実施
- ⑤ 三戸小「食に関する出前授業」を自由参観形式で保護者へ公開
- ⑥ 食育啓蒙パンフレットの作成・配布（全町内）



テーマ3 学校と地域との連携による食に関する体験活動の充実を図る取組

- ・ 1学年「きんかもち作り」
- ・ 2学年「なべっこだんご・うどん作り」
- ・ 3学年「りんご生産体験」



きんかもち作り



なべっこだんご作り



りんご生産体験

- ・ 4 学年「えだまめの栽培」
- ・ 5 学年「田植え・稲刈り」
- ・ 特別支援学級体験学習

<斗川小>

- ・ 各学年ごとに「学級菜園」を実施
- ・ 全学年食体験学習

<杉沢小中>

- ・ 全校で大豆栽培
- ・ 各学級で学級菜園を実施



三戸小5年「田植え」



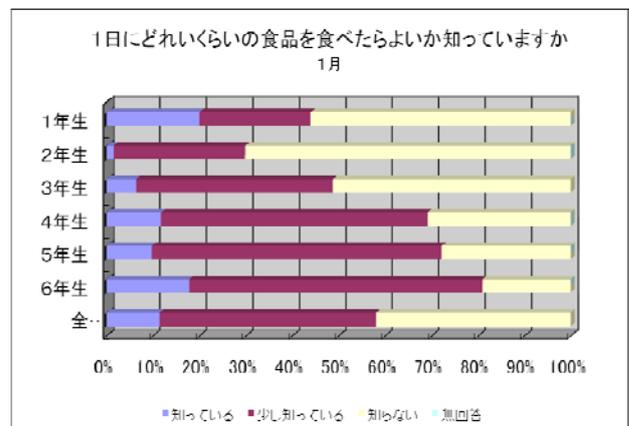
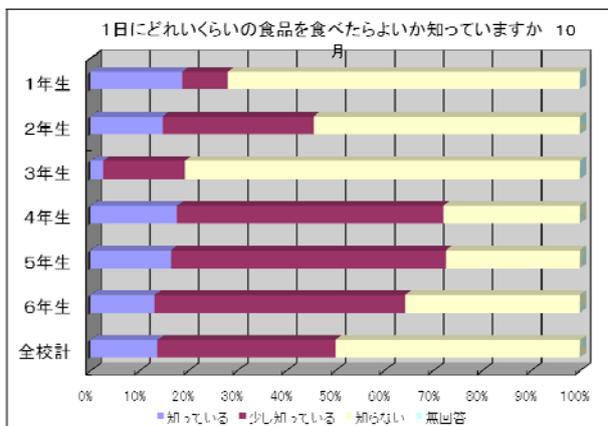
三戸小5年「稲刈り」

テーマ1～3に共通する具体的計画

三戸小学校全校アンケート結果から（10月・1月に実施）

「1日にどれくらいの食品を食べたらよいか知っていますか」の問いに対して、10月は「知っている」「少し知っている」を合計した値は、4年生以上で6～7割になっており、1～3年生との差が顕著に表れた。

1月は、今年度の出前授業の内容により、結果が分かれた。1学年では「たべかたピラミッド」を少し活用したので、数字に改善がみられたが、2学年は「朝ごはん」「魚」など各論であったため、この設問に関しては数字の改善がみられなかったと思われる。3学年以上から出前授業の内容が「たべかたピラミッド」を中心とした総論であったことから、数字に改善が見られたと思われる。

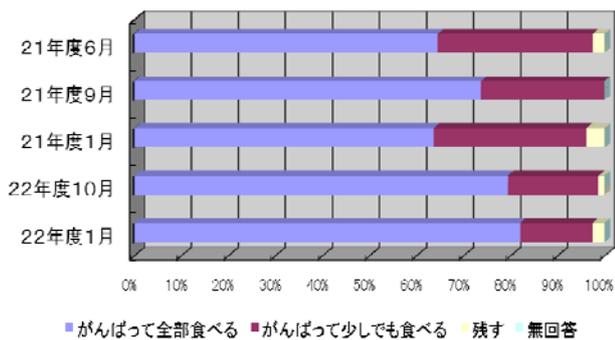


三戸小学校3・6学年アンケート結果から（同じ児童の昨年度の結果との比較）

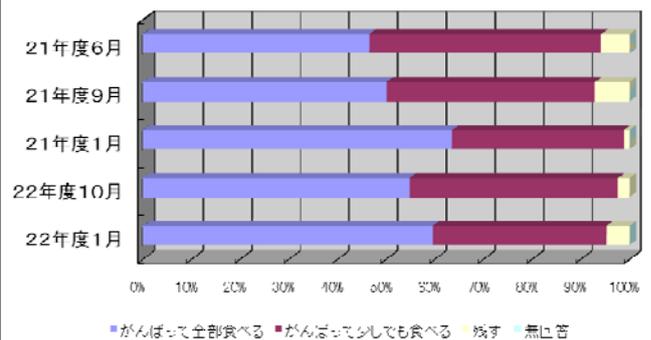
「給食で嫌いな料理や食品がでたらどうしますか」の問いに、3学年は数字に改善傾向が見られた。「残す」と回答した児童に対しては、個別の指導が必要と思われる。

6学年でも改善傾向が見られた。数字は若干ではあるが、評価したい。知識を実践に移す「望ましい食習慣の形成」は地道に継続して形成されるものであることが伺える。

給食で嫌いな料理や食品がでたらどうしますか 小3



給食で嫌いな料理や食品がでた時はどうしますか 小6



数字で変化のあった事項について

アンケート結果から

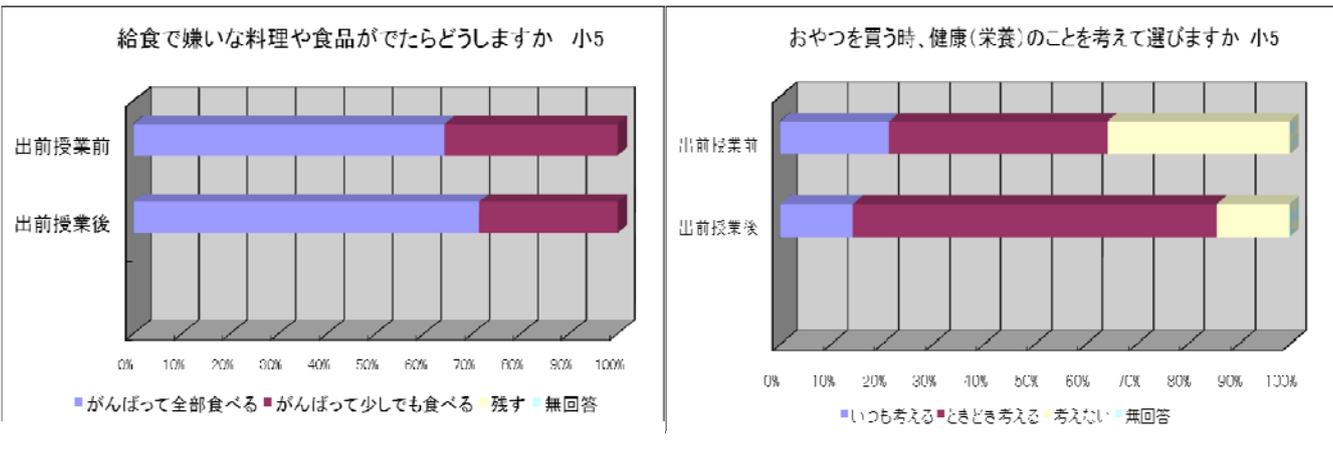
<三戸小学校において>

- 好き嫌いがある割合 (少しある+ある)
平成22年10月 63.9% → 平成23年1月 59.6%
- 給食で嫌いなものがでた場合の食べる割合 (がんばって全部食べる+少しでも食べる)
平成22年10月 95.7% → 平成23年1月 97.0%
- 1日にどれくらいの食品をたべたらよいか知っている割合 (知っている+少し知っている)
平成22年10月 50.0% → 平成23年1月 58.1%
- 健康のことを考えておやつを選ぶ割合 (いつも考える+ときどき考える)
平成22年10月 65.4% → 平成23年1月 68.9%

<斗川小学校において>

- 朝食摂取の割合 (毎日食べる割合) 5年生
食に関する出前授業前 64.2% → 授業後 78.5%
- 好き嫌いがある割合 (少しある+ある) 5年生
食に関する出前授業前 64.2% → 授業後 57.1%
- 給食で嫌いなものがでた場合の食べる割合 (がんばって全部食べる) 5年生
食に関する出前授業前 64.2% → 授業後 74.1%
- 1日にどれくらいの食品をたべたらよいか知っている割合
(知っている+少し知っている) 6年生
食に関する出前授業前 83.3% → 授業後 100.0%
- 家庭で食事の時に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする割合
(する+ときどきする) 6年生
食に関する出前授業前 92.8% → 授業後 100.0%
- 健康のことを考えておやつを選ぶ割合 (いつも考える) 6年生
食に関する出前授業前 0.0% → 授業後 16.6%

斗川小5・6年 食に関する出前授業事前事後アンケート結果から
指導前と比べて、食に関する意識がほとんどすべて上昇傾向になることが分かった。



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・三戸小において食に関する指導の全体計画を見直し、運用したことによって食に関する出前授業と教科との連携が図られた。
- ・三戸小において食に関する出前授業を保護者に公開することで、家庭との連携が図られた。
- ・全町内において体験学習を多く取り入れたことで、地域・家庭との連携が図られた。
- ・全町内において食の知識、理解面だけでなく、しっかり食べようとする意欲や実践面で成果がみられた。
- ・本事業を全町内で実施することにより、食に関する指導に対して共通理解が図られた

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・給食で嫌いな料理や食品がでた時「残す」と回答した児童が増えている学年もあり、個別の指導や家庭への啓蒙を継続して行う必要がある。
- ・はしの持ち方について「知らない」と回答した児童の数に増減があり、学校での指導と家庭への啓蒙を継続的に行う必要がある。
- ・本事業で得た全町内での食育推進体制を維持・強化していく必要がある。