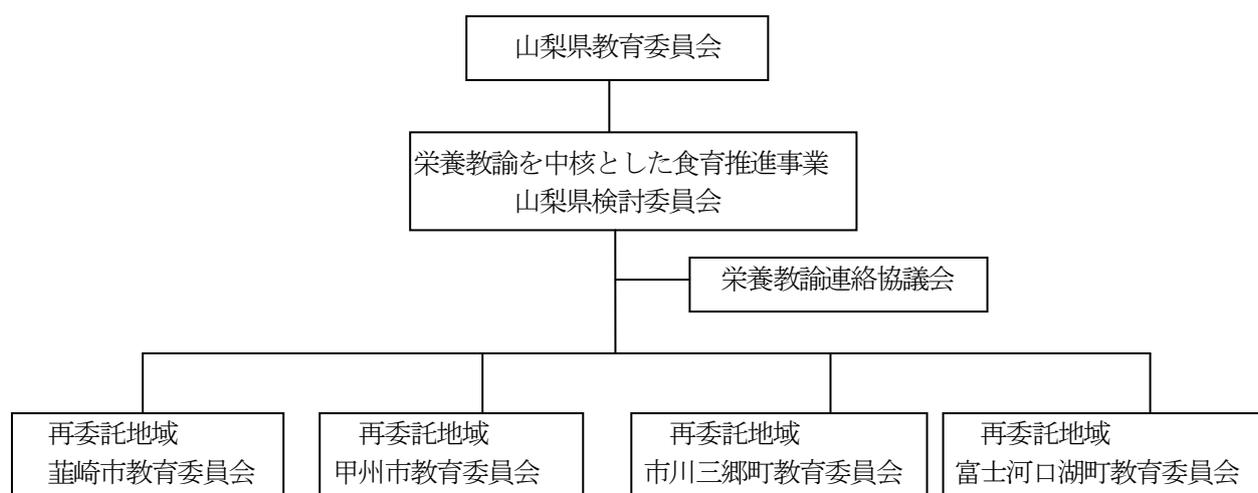


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	山梨県
再委託先名	斐 崎 市 甲 州 市 市川三郷町 富士河口湖町

## 1. 事業推進の体制

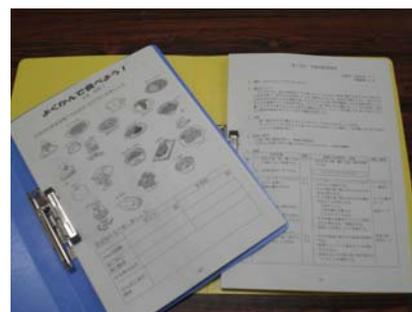


## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 指定事業をとおして栄養教諭の行う食に関する指導の研究

○指定地域の栄養教諭と県教育委員会の指導担当による連絡協議会を年5回開催。

- ・実践した授業案を持ち寄り、教科や領域毎に相互に検討し、県下の全栄養教諭と学校栄養職員に配布。
- ・家庭や地域との連携のための活動についての検討。PTA学習会や料理教室等の開催の課題や成果を検討。地場産物を取り入れた給食献立などのレシピ集の作成など、学校から家庭の食事へのアプローチの検討。
- ・地域の栄養教諭と学校栄養職員の連携についての検討。



## ○食育シンポジウムの開催

・県下の全小学校・中学校・高等学校において、食に関する年間の指導計画に沿った食育の実践が行われるように、食育推進の学習会（食育シンポジウム）を兼ねたパネルディスカッションを開催した。指定事業の研究中心校の栄養教諭と教諭がパネリストになり、各地域や学校での実践報告をしながら、食育推進の手だてについてフロアーも混ぜた協議を実施した。

指定地域のみが食育推進を行うのではなく、栄養教諭等の配置のない小・中学校や、給食のない高等学校において、食育のコーディネーターは誰がすべきか、食育指導計画の作成をすすめたり、計画に沿った食育指導をどのようにすすめるか、効果的な教材は何かなど、幾つかのポイントをパネリストの事業報告に絡めて提案した。

また、教科のねらいと食育の視点についても、パネリストの理科教諭が授業を振り返り、報告した。食育と絡めて授業を行うことで知識の裏付けがされやすいことや、教科で学ぶ内容が実生活に結びつきやすくなるなどの利点や、導入時や展開時には効果的だが、まとめの段階で関わりすぎると、教科としてのねらいに迫りにくいなどの感想もあった。

基調提案 「食に関する指導計画の作成と食育の推進について」山梨学院大学教授 松本晴美先生



○研究中心校における教科や特別活動の時間において、教科担任と栄養教諭のTT方式による食育の視点を明確にした授業のあり方について、県事業担当指導主事による授業参観と研究会への指導助言を実施した。研究授業には、地域の栄養教諭や学校栄養職員の参観も多かった。

## テーマ2 県内小学校への食育推進活動の支援

・県内大学生による食育活動組織「早寝早起き朝ごはんキャラバン隊」の協力を得て、小学校においてスクリーンを使用した食育紙芝居と食育クイズを実施した。

栄養教諭の所属校を中心とした5つの小学校の児童を対象に、全校集会や学年集会において30分～45分間開催した。事後は栄養教諭等による再指導と、キャラバン隊に向けた感想文の作成が行われ、食育便りや学校便りなどにより家庭へも実施内容が伝えられた。



### テーマ3 検討委員会による事業の検証

検討委員会は、事業の指定地域の教育委員会・学校長・栄養教諭と、県全体の食育に係わる食育推進課、各農業団体を総括する農政部関係課、教育委員会のPTA組織との関係課、小・中学校の食育を扱う担当課などで構成した。検討委員長は、4年間にわたり本事業に関わり、学校における保護者や児童生徒の食生活の実態調査などについて助言を続けており、県内唯一の栄養教諭の養成大学の教授と言う立場からも、栄養教諭の職務について多くの示唆をいただいた。

1回目の検討委員会では、指定の4地域が本年度継続2年目のため、前年度の課題の上に立って早い段階で研究計画ができあがり、すでに4月当初から実践がすすめられている報告がされた。前年度の課題を再確認したうえで、今年度の事業計画についての検証を行った。

2回目の検討委員会では、各地域が20～30分程度のパワーポイントを作成しての実践報告となった。学校関係者以外の委員にとって、画面で紹介される児童生徒の活動の様子や、数値の成果について、活発に質問や感想が出された。それぞれの委員からは、学校や地域における食育の取組みを、関係団体や組織に積極的に伝え広める必要が話された。

### テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・学校で行われる食育の情報発信。
- ・食に関する年間指導計画の作成と計画に沿った指導の実践。
- ・効果的な指導となるような教材の研究。(給食を教材とした食育指導・外部講師を教材とした取組み等)

### 数字で変化のあった事項について

○食育シンポジウムの参加者数の増加

平成21年度180名 (栄養教諭・学校栄養職員等90名・一般教諭50名・行政関係20名・その他20名)

↓

平成22年度210名 (栄養教諭・学校栄養職員等80名・一般教諭100名・行政関係15名・その他15名)

○食育キャラバン隊の学校訪問回数の増加

平成21年度小学校2校(対象児童 約600名) → 平成22年度小学校5校(対象児童 約1600名)

### 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

テーマ2の県内大学生による小学生への食育活動は、児童への成果だけでなく、活動をとおして保護者や地域に対しても「早寝・早起き・朝ごはん」の意識を高めた。

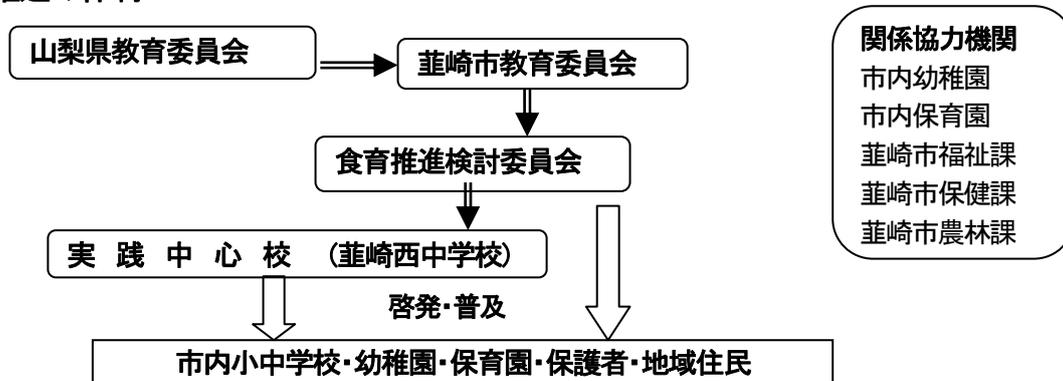
### 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

・栄養教諭や学校栄養職員などの配置のない学校においては、年間指導計画の作成がされてないところや、作成はされていても実践的な計画に見直しされていないなど、食育が推進されにくい現状もある。学校の中で誰が食育のコーディネーターとしての役割を果たすのか、学校における組織作りが今後の課題である。栄養教諭が配置されていない学校の食育担当に対して、栄養教諭が支援すべき内容についても研究が必要である。

# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業報告書

都道府県名	山梨県
推進地域名	韮崎市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取り組み等について

### テーマ1 子どもの健康を保持させるための望ましい食習慣を形成するための方策

#### ◇「食に関する指導全体計画」「食に関する年間指導計画」に基づく授業の実践

市内各小中学校において各教科・総合的な学習の時間・特別活動（学級活動）などの時間を活用し、児童生徒への食教育の充実を図るために栄養教諭・学校栄養職員が担任とT・T授業等を行い、その成果を検証している。また、今年度の検証を基に、各校において食育全体計画及び食育年間指導計画の見直しを行う。

#### \*食に関する授業の実践 [市内の実践例]

##### 1 韮崎北東小学校

- ① 特別活動 5年 「地産地消ってどんなこと」 7月15日実施  
学校給食を教材とし、給食に使われている食材や農家の方の思い、地産地消の利点や課題等、社会科と関連させながら授業を行った。
- ② 2年道徳「いただきます・ごちそうさま」 10月授業参観にて  
外部講師としてJA 梨北地産地消課・生産者を招聘し、生産者の苦労や思いなどから、食べ物になった動植物の命や感謝の心について学習した。



【韮崎北東小：5年 特別活動】

##### 2 韮崎北西小学校

- ① 1年道徳 「ごちそうさま・感謝・大切な命」 9月7日実施  
～野菜きねんびの紙芝居を使っでの指導～
- ② 5年総合 「米」について  
田植えから収穫・調理実習まで年間を通しての学習
- ③ 特別活動 児童給食集会「栄養バッチリ3色レンジャー」  
バランスの良い食事や偏食の弊害について



【甘利小：3年 特別活動】

##### 3 甘利小学校

- ① 5年特活 「好き嫌い無く食べよう」 7月1日実施
- ② 特別活動 3年 5年 「3つのグループの食べ物をそろえて食べよう」  
食生活学習教材と当日の給食献立を活用し、親子で学習した。



【甘利小：3年 特別活動】

#### 4 荊崎小学校

- ① 4年総合 「私達の暮らし～給食の残菜はどこに?～」 7月2日実施
- ② 6年家庭科「ごはんのみそ汁」
- ③ 4年総合「みそづくり」 1月19日
- ④ 5年総合「ほうとうづくり」 12月21日22日

\* 4年生で仕込みをして作ったオリジナル味噌を使って5・6年の学習に継続\*



【荊崎小：4年 総合】

#### 5 穂坂小学校

- ① 3年国語 「すがたをかえる大豆」
- ② 「食べものはかせになろう」



【穂坂小：3年 国語】



【荊崎東中：1年 総合】

#### 6 荊崎東中学校

- ① 総合的な学習の時間 1年 6月11日実施  
テーマ 「地域の暮らし」 ～荊崎市における伝統的な食事や食文化を学ぼう～  
外部講師 荊崎市食生活改善推進委員  
地場産物野菜と各家庭で作った手作り味噌を使った“すいとん汁”づくり

【荊崎東中：1年 総合】

- ② 総合的な学習の時間 2年 7月5日実施  
講話 「働くことの意義」 講師 小林 久 (県教育委員・地元スーパーマーケット経営者)  
山梨県でも推進しているキャリア教育のひとつとして講演を頂き、その後、地域の食に関わる職業(農業・観光農園・割烹・スーパー・パン店等)で、職場体験とグループ学習を行った。

【荊崎東中：1年 総合】

#### 7 荊崎西中学校

- ① 特別活動「農業講話」 10月25日実施  
県立農林高校、システム園芸科教諭を講師に招き集会を実施
- ② 特別活動 1・2年 授業例  
「朝食について考えよう」 4月23日実施  
「バランス良く食べよう」 5月18日実施  
「スポーツに効果的な食事のとり方」 10月1日実施
- ③ 1年 技術家庭科 11月～2月  
「食生活を自分の手で」「健康と食生活」  
「食品の選択と調理」  
栄養素・野菜や肉性質・献立作成の仕方・バランスの良い食事等の領域でT・T授業を行っている。
- ④ 3年国語 全5クラス「生き物として生きる」  
遺伝子組み換え技術・品種改良や栽培方法などの食べ物に科学技術を用いることの是非について  
パネルディスカッションでの授業



#### ◇中学校給食委員会の活動例

\* 荊崎東中学校 学園祭(やまなみ祭)での給食委員展示 【荊崎西中：1年 家庭科】 【荊崎西中：2年・1年 特別活動】  
～栄養バランス・6つの基礎食品群について考えよう～

\* 荊崎西中学校 学園祭(西鐘祭)「希望献立を考えよう・食育クイズ・残菜から食料自給率を考えよう」



### ◇各校において常時活動や給食時の指導の充実

今まで行ってきたアンケート結果やこれまでの食育の成果・課題をふまえ、実態にそった指導や、毎日の給食校内放送や掲示物を工夫し、身近に食の話題を感じるような指導を実践。  
例 ふれあい食堂での取り組み：給食指導部が中心となり、会食のマナーや栄養について指導を行う。(甘利小)



### ◇個別指導（葦崎西中学校の例）

学級ごとのランチルーム給食や放課後等の時間を利用して、個別指導を行っている。1学期は「骨を強くする食生活・カルシウム」2学期は「スポーツ栄養」や「受験前の食生活」についてなどを取り上げて指導を行っている。また、アレルギー、食事や料理についての相談にも対応している。

## テーマ2 家庭・地域への効果的な普及・啓発を行うための方策

### ◇広報資料の作成・配布

各校においては、食育啓発資料（給食たより等）を作成して保護者へ配布し、食育についての啓発を行っている。今年度は、広く地域に啓発するため、市広報で特集を組み配信（12月1日 広報掲載）

### ◇親子給食試食会の実施 小学校各校において5月・6月実施

試食会だけでなく、日頃の給食時間の様子や調理室の様子をDVDに納め、家庭での役割や学校での指導の様子を説明しながら、保護者とともに学習する時間を設定。(北東小) 朝食の重要性(葦崎小) 偏食傾向やばっかり食べの子どもへの指導の仕方(穂坂小) マナーやあいさつ等食事の基本について(北西小) アンケートの実施(甘利小) など、各校で懇談しながら学習した。



### ◇保護者や地域住民を招いての給食試食会の実施

試食会は保護者や参加者の学習会の場と考え、テーマを決め学習会を行っている。

【葦崎西中学校の例】

各学年毎に日を設定し、学校給食の状況や意義について理解してもらうため、給食試食会を実施。(6月22日・24日\*7月14日\*12月8日予定) その都度意見交換や学習会を行った。  
6月の実施例 「食習慣チェックのアンケート結果から・・・本校の課題」



### ◇幼保学連携食育推進会議の開催 11月25日 甘利小を会場にして開催

幼稚園・保育園から小中学校までの、発達段階における食育取り組み状況等、意見交換を行い、長期的な視点で今後の食育推進の方向性や連携について協議し、合わせて試食会を実施。

### ◇生産者試食会の開催 11月11日 葦崎北東小を会場にして開催

給食に関わる生産者及び納品業者の方を招き懇談会と、6年生との会食を行った。学校給食への理解を深めて頂く機会となっただけでなく、児童にとっても感謝の気持ちや生産者の気持ちを理解するよい時間となった。



### ◇親子料理教室の開催実施

穂坂小学校	: 6月 6日実施	おからだんご・米粉蒸しパンを親子で料理
葦崎西中学校	: 6月 24日実施	簡単な朝食メニュー親子料理教室
葦崎東中学校	: 7月 24日実施	夏野菜を使った簡単レシピ料理教室
葦崎小学校	: 8月 3日実施	学校給食おすすめ料理親子調理講習会



### テーマ3 地域の産物・食文化等の理解を促進するための方策

#### ◇地場産物の納入の拡大と児童生徒への指導

各校において、学校給食に地域の食材を取り入れる取り組みを推進しながら、毎日の給食時間に食材の知識や生産者の紹介を、ミニ便りや放送等を通じて行っている。

#### ◇市内小・中学校における給食食材を生産する農家での体験活動

～生産に携わる体験活動を通じて、地域との関わりや食への関心を高める～

[実施例]

- |   |         |       |                                    |
|---|---------|-------|------------------------------------|
| 1 | 荊崎小学校   | 1年 9月 | とうもろこし皮むき体験                        |
|   |         | 2年 7月 | さくらんぼの収穫とじゃがいも堀り                   |
|   |         | 10月   | さつまいもの栽培 いもの茎の収穫と給食での活用            |
|   |         | 3年 9月 | 枝豆の収穫体験                            |
|   |         | 11月   | ころ柿づくり                             |
| 2 | 穂坂小学校   | 2年 6月 | さくらんぼ収穫                            |
|   |         | 3年10月 | 栗の収穫                               |
|   |         | 1年10月 | さつまいも収穫                            |
| 3 | 荊崎北東小学校 | 1年 7月 | とうもろこしの栽培 (収穫した140本のとうもろこしの皮むきを体験) |
|   | 特別支援学級  | 7月    | 学校農園でじゃがいもを栽培                      |
| 4 | 荊崎北西小学校 | 米作り   | 野菜栽培                               |



【荊崎小：収穫した枝豆を給食へ】



#### 5 荊崎西中学校

- ・農業体験と農業見学 8月8日 (参加者 38名)
- ・農業講話 「農業の実情と新しい農業経営」 講師 県立農業高校教諭  
：体験内容の報告や感想等を農業講話の中で紹介 10月25日実施
- ・体験先の農場より旬の野菜を提供していただき、地場産給食献立を実施  
8月の体験を思い出しながら、給食時に放送を実施。

【1年 農業見学】



【農業体験：もろこし畑の作業】



【農業体験：じゃがいも堀り】



【農業見学：牧場加工場】



【農業見学：水耕栽培ハウス】

#### ◇地場産物を給食に活用するための研究

\* 地域産物を学校給食に活用するための研究会の開催。

郷土食についての講演会参加（8月5日）郷土の食材を使った新メニュー学習会（8月18日）【山梨学院短期大学・食物栄養科依田ゼミ学生による】をはじめ、日頃から栄養士調理員とも、献立に活用できるよう研究している。また、地域の生産者から、旬情報や調理法などの情報を定期的に頂いている。

#### \*レシピ集の作成 【学校給食オススメ献立集】

地域の野菜や地域の食文化を取り入れた学校給食レシピ集の発行。  
市内各校で実施している献立の中から26品を選び、学校給食紹介料理集を作成し、12月に市内保護者・学校関係者に配布。



### テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・授業だけでなく、本年度は地元の食材を給食により多く取り入れることに力を注いだ。その結果学校給食への、地場産物の納入率が多くなった。9月実施給食食材調査結果から → 県内産使用率 重量ベース  
市内平均 米を除く野菜類55.8% 果物38.2% 畜産類80.4% 米100% 地元の新鮮な食材や生産者の顔がわかる食材の導入は、給食の残量に変化をもたらすなど、十分に効果があったと考える。

### 数字で変化のあった事項について

地場産物（野菜）の納入率 40%以上を目指している（市内全校での取り組み 前述）  
米飯給食 週3.15回（市内平均） 米は 韮崎市内産100%

### 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・今年度は、昨年度の反省をふまえ、市内全小中学校で、全体計画や指導計画に基づいた授業を実践している。特別活動や教科の授業では、担任や担当教諭とともに教材や教具の工夫や連携を密に図ることで、学習意欲が高まっている。
- ・地場産物を使った給食献立の実施や体験活動から、地域の農産物や農業の課題、生産者や調理者への感謝の心など、多くの学びを得ることができた。特に生産者の生の声や自分の経験からの学びは、自分の食生活を見つめ直すよい機会となった。またキャリア教育の一環として、職業としての「農業」や農業の今日的な課題なども学ぶことができた。
- ・各校で行っている毎日の給食指導や給食委員会の常時活動等を工夫したことにより、児童生徒の食への興味関心や知識も増えている。（中学校における学園祭や希望献立・集会などの関連等）
- ・各校で企画した試食会は、ただ試食のみで終わらないよう、保護者の学習の場として設定するよう工夫することにより、児童生徒の家庭での様子がわかり、今後の指導にも役立っている。
- ・食生活実態調査の結果から、家庭での摂取が少ない豆や緑黄色野菜・果物等を給食に積極的に取り入れたり、課題を改善するための啓発資料や放送等の取り組みにより、苦手な物でも摂取しようとする意識が高まり、好き嫌いへの配慮が良好になった。これは毎日の給食献立の工夫や、これまでの様々な食育の成果と考えられる。（西中学校5月の調査結果より）

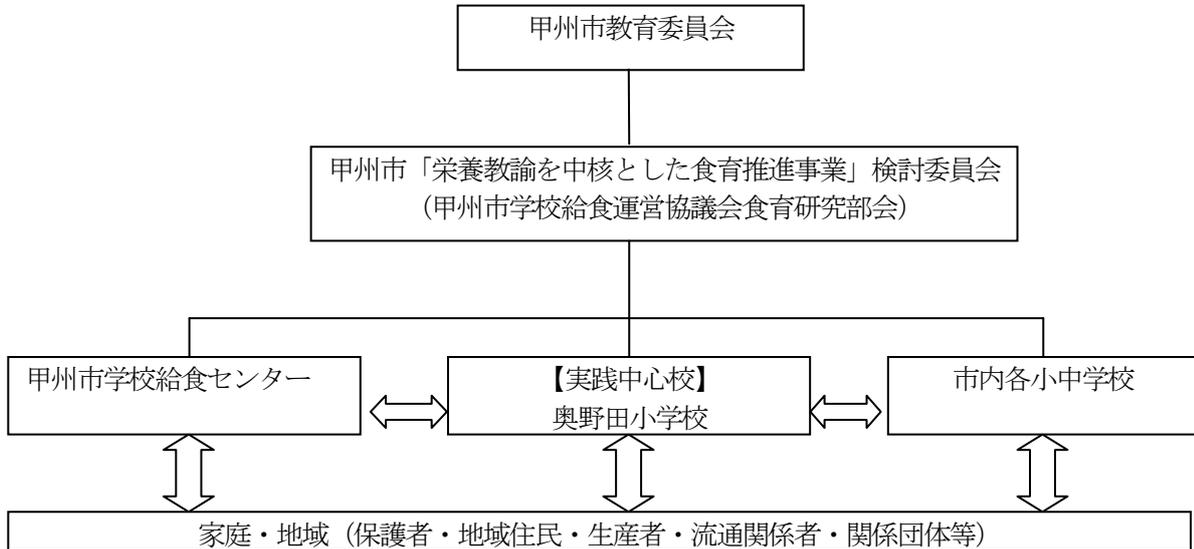
### 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・今後さらに給食への地場産物の納入率をあげるためには、安定した供給ができるシステムを確立することが必要である。そのためには品質の向上のための農業指導や定期的な情報交換など、生産者や関係団体農政担当者等との連携を図っていく。
- ・学習指導要領の改訂に伴い、実態にあった全体計画や指導計画になるように見直しをしながら、継続的な指導を進めていくための時間の確保が課題である。（特に中学校）
- ・保護者の関心度には差があるので、学校での学びや指導を実践に結びつけるために、さらに家庭との連携を深めながら、保護者を啓発していく取り組みが求められている。例えば、市内各校のPTA活動に、食育に関わる学習が計画できるよう働きかける。  
例、朝食の摂取率の向上・食事内容を充実させる・正しい食生活のリズムを身につける等の啓発を促すための学習会・試食会・親子料理教室等の開催など）
- ・学校、市保健課、福祉課との情報の共有化が脆弱であり、各々で食育を啓発している状況であるので、さらなる連携を図る必要がある。特に、幼・小・中を通じて、どのように意欲を維持し高めていくのかが課題である。

再委託先名

甲州市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 教育課程における食に関する指導充実のための取り組み

～実践中心校（奥野田小学校）における取り組み～

#### ① 食育への理解を深めるための校内研修

5月26日 食教育に関わる学習会

7月12日 「各教科における食に関する指導の展開」

講師：山梨県教育委員会 スポーツ健康課 指導主事 秋山知子先生

#### ② 食に関する指導の全体計画・年間指導計画の検証と見直し

前年度までに作成した全体計画・年間指導計画に基づいた食に関する指導を実践し、その検証をもとに、全体計画・年間指導計画の見直しを行った。

#### ③ 食に関する指導の授業実践

○栄養教諭とのTTによる授業実践例

1年：学級活動「はし名人になろう」「王様を元気にしよう」

道徳 「『いただきます』ということ」

2年：学級活動「やさいを食べよう」「おやつを食べ方を考えよう」

生活科 「旬の野菜を食べよう」

3年：学級活動「じょうぶな骨をつくろう」

体育科（保健）「毎日の生活と健康」

4年：学級活動「よくかんで食べよう」

…国語科「かむことの力」との関連

学級活動「元気のもとになる朝ごはんを考えよう」

5年：総合的な学習の時間「お米を調べて、学習を広げよう」

…お米のよさを知ろう

6年：家庭科「朝食に合うおかずを作ろう」

家庭科「一食分の食事を考えよう」…給食の献立を考えよう

つくし・すみれ学級：生活単元学習「お正月を楽しもう」

(七草がゆを食べよう)





「じょうぶな骨を作ろう」



「毎日の生活と健康」



「よくかんで食べよう」



「お米の良さを知ろう」



「給食の献立を考えよう」



「七草がゆを食べよう」

○食に関かかわる体験活動（作物の栽培や調理）

作物を栽培し、食べるという活動を通して、その成長や収穫の喜びを味わい、食べ物大切さや感謝の心を育てる。

1年：野菜の栽培（二十日大根、きゅうり、ミニトマト、かぼちゃなど）

2年：野菜の栽培（なす、すいか、トマト、だいこん、こまつななど）

3年：もも博士になろう

5年：バケツ稲、落花生の栽培、  
チャレンジキャンプ（カレー作り、  
朝食作り、ほうとう作り）

6年：じゃがいも・さつまいもの栽培  
お弁当の日

すみれ・つくし学級：野菜の栽培  
夏野菜カレー  
落花生クッキー  
七草がゆなど

児童会活動：さつまいもの栽培



○保健給食集会 7月6日

「わたしのからだにプレゼント～すききらいしないで食べよう～」

ねらい：食べ物にはそれぞれ大切な働きがあることを知り、自分の  
苦手な食べ物にも挑戦しようとする意欲を育てる。

【保健給食集会】



【6月の掲示資料】



○月別指導資料を活用した指導

年間指導計画に基づいた、月別指導資料を学年別に作成し、月ごとの指導内容にあった指導を行った。  
また、指導内容にあわせた掲示資料を作成し、児童の食に対する興味関心を高める工夫をしてきた。

④実践資料集（CD）の作成と配付

実践中心校で今年度実践してきた食に関する指導の指導案や月別指導資料をまとめ、市内の小中学校へ配付し、活用してもらう。

## テーマ2

## 学校給食を「生きた教材」とした食に関する指導充実のための取り組み

### ①「給食の時間における食に関する指導の年間指導計画」に基づいた献立作成と給食時間の指導の充実

○地場産物や旬の食材を使った献立、月別指導内容や教科等の学習内容と関連を図った献立など「生きた教材」として価値のある献立となるよう努力してきた。

【地場産物を活用した献立】

○毎日の給食時間は、学校における食育の重要な場面ととらえ、その日の献立を通して伝えたい内容は、「献立一口メモ」として給食時の校内放送で全校に伝えてきた。また、栄養教諭が教室を巡回し、献立に基づいた指導や準備、マナー、片付けなどの指導を行ってきた。



### ②地場産物の学校給食への活用

○甲州市産の食材の活用例

J Aや地域の生産者と連携を図り、さくらんぼぶどう・ぶどうジュース・にじます・まいたけ等を使用した。

【地場産物の関する教材の作成】

○地場産物に関する指導用教材の作成

東山梨地区で生産されているぶどう、さくらんぼ、かき、りんごなどの食材について指導用の教材を作成し給食時間の指導に活用した。



【生産者との会食】

### ③よりおいしく安全な給食を提供するための研究会

7月28日：学校給食調理講習会および試食会の開催  
食育研究部会・献立研究部会・給食指導部会の開催



## テーマ3

## 家庭や地域と連携した食育の取り組み

### ①食生活アンケートの実施

2年間の取り組みを検証するために、奥野田小学校の全児童、家庭を対象に昨年と同様の内容で食生活調査を実施した。

### ②給食試食会、学習会等の開催

- 1年生保護者対象の給食試食会、学習会：6月3日
- 親子料理教室
  - 6月4日（にんじんケーキ・カラフルマリネ）2年
  - 6月15日（カレーライス・白玉フルーツ）5年
  - 6月25日（チヂミ風海鮮おやき・びっくりゼリー）4年
  - 10月5日（お好み焼き・びっくりゼリー）3年
  - 10月22日（手打ちほうとう）1年

【1年生：試食会】



【親子料理教室】



### ③食育だより、レシピ集等の発行による情報発信、啓発活動

食育だより：月1回、市内小中学校の保護者に配付  
 レシピ集：学校給食おすすめレシピ第2集の発行



### ④甲州市の食育関連行事へ参加協力

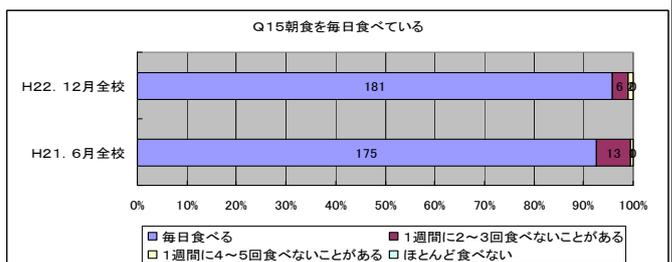
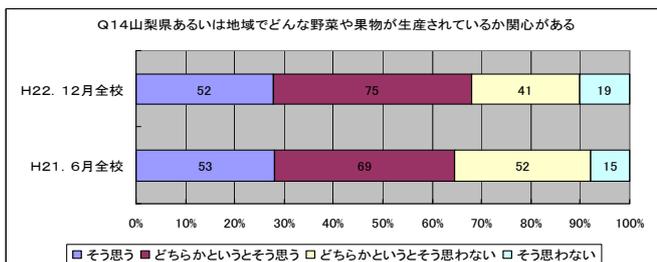
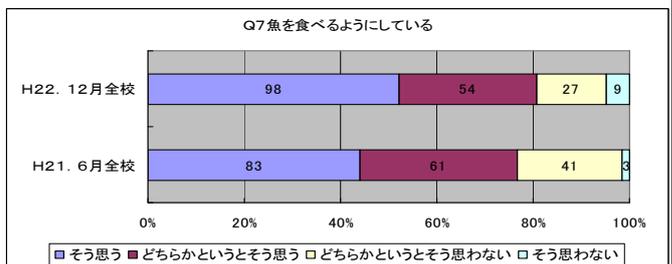
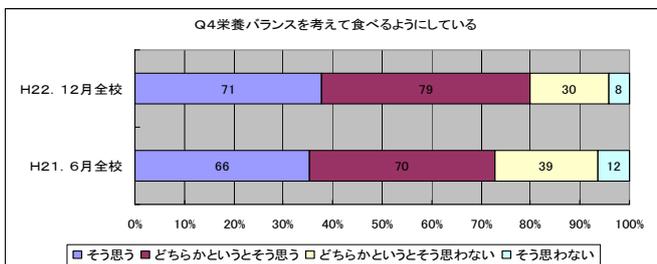
- 食育まつりで市内の小中学校の食育の様子を紹介したパネルを展示
- CATVの食育番組で学校での食育の取り組みを紹介
- 甲州市の食育の歌「ばきばきマンの歌」の活用

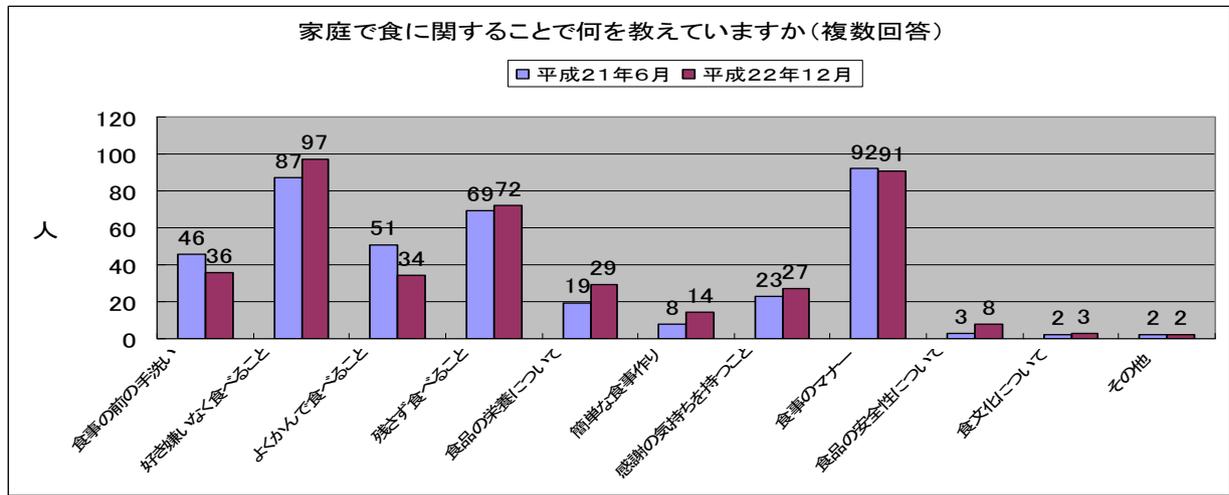
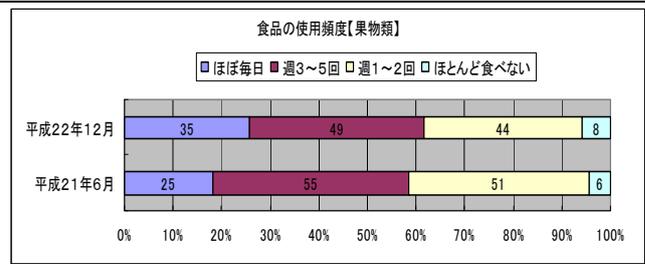
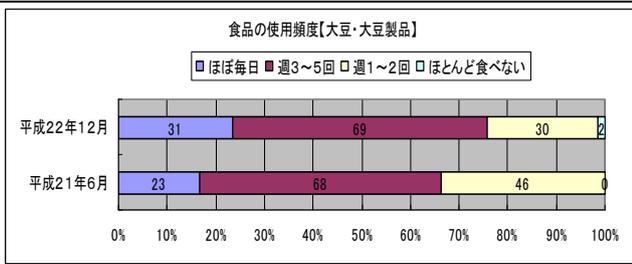
## テーマ1～3に共通する具体的計画

- \* アンケート集計により見えてきた傾向（平成21・22年度のアンケートより）
- 「栄養バランスを考えて食べるようにしている」という項目では、各学年とも7～8割の児童が「そう思う」「どちらかというと思う」と答えていて、栄養バランスに配慮していることがわかった。
- 食品別に見ると、野菜摂取では約9割の児童で摂取への意識が育っているが、魚や豆類では摂取意欲が低かった。また、平成22年6月の「食べ物アンケート」の結果では、きれいな食べ物に野菜が多く、学校給食の献立の工夫や掲示資料、授業実践等を通して、野菜、魚、豆類への関心を高め、そのよさを見直す取り組みを行ってきた。
- 「朝食を毎日食べている」児童が平成21年6月の92.6%から12月は95.2%と増加し、ほとんどの児童が毎日食べてきていることがわかった。しかし、平成21年10月に行った朝食内容の調査結果をみると、おかずがなく「主食だけ」「主食と飲み物」という児童も多かった。学級活動や家庭科等での指導や保護者への広報活動を通して、朝食の食事内容の充実を目指した取り組みを行ってきた。
- 保護者へのアンケート結果からは、家庭での食事において海藻類、いも類、魚介類の使用頻度が低いことがわかった。児童、保護者ともにこれらの食品への意識を高めていく必要がある。
- 「お子さんと料理を作ることがありますか」という質問に対して、「よく作る」6%、「ときどき作る」57%であった。食事作りに関わることは、食に関する知識を広げるだけでなく、感謝の心を育てることにもつながるので、親子料理教室の開催など親子で食事作りに関わる機会を増やす働きかけをしてきた。

## 数字で変化のあった事項について

- \* 地場産物の使用：野菜類9.7% 果実類20.1% 肉類71%
- \* 給食の残菜量：2.9%（平成21年）→2.5%（平成22年）
- \* 朝食摂取状況「毎日食べる」：92.6%（H21.6）→95.2%（H21.12）→95.8%（H22.12）





## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 「食に関する年間指導計画」に基づき、栄養教諭と連携した指導を計画的に進めることができた。
- 昨年度は学級活動での授業実践が中心だったが、今年度は教科、道徳、総合での授業実践ができ、食教育の広がりや充実につながった。
- 担任と栄養教諭とのT.T授業は、それぞれの専門性をいかして、効果的な指導となった。また豊富な資料や教材教具の工夫により学習意欲を高めることができた。
- 授業参観で食に関する授業を行うことにより、家庭との連携を深めることができた。
- 授業実践の際には、学校での指導内容を伝える「食育だより」を発行したり、ワークシートに保護者からの欄を設けたりすることにより、家庭との連携を図ることができた。また親子で食生活を見つめる機会にもなった。
- 学校農園での栽培活動と関連づけた食に関する授業が行われ、子どもたちの食に関する興味関心が広がり、食や健康に対する意識も高まってきた。
- 子どもたちは望ましい食生活について頭では理解しているが、授業を行うことにより自分の食生活をふり振り返り、課題を見つけることができ、知識を生活にいかせるようになってきた。
- 地場産物を取り入れたり、教科等と関連した献立作成を行うことにより、学校給食を教材として、給食時間の指導を充実させることができた。
- 食育だよりやレシピ集を市内小中学生の家庭へ配付し、保護者への情報発信を行い、食育の大切さを伝えることができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 今年度の実践の反省や新学習指導要領完全実施に伴い全体計画・年間指導計画を見直す必要がある。
- 食に関する授業で学んだことを日常生活の中で実践し、習慣化させるためには、家庭との連携協力が不可欠である。これまでの取り組みで保護者の意識も高まってきたが、すべての家庭で子どもたちの心身の健康を考えた食育に取り組んでもらうためには、家庭との連携を深める働きかけを続けていくことが大切である。
- 授業により、授業直後は実践意欲が高まるが、それを持続させ定着させていくことはむずかしい。今後も年間指導計画をもとに低学年からの系統的な指導を続けていく必要がある。
- 実践中心校での実践内容を広め、市内の各学校での食育の充実を目指していきたい。特に中学校においては時間の確保等の課題が残っている。実態にあった「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」が作成され、計画的、継続的な食教育が行われることを目指していきたい。