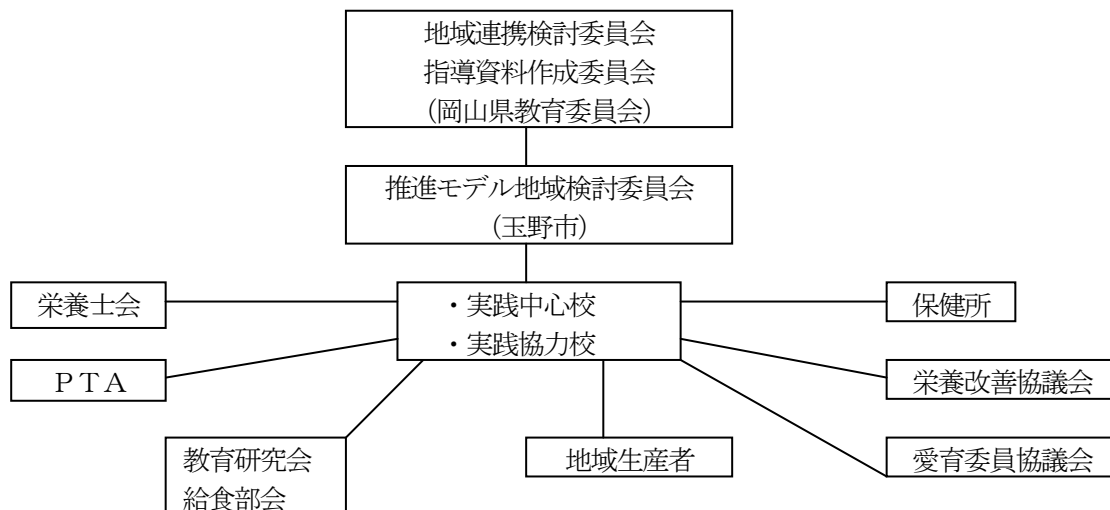


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	岡山県
再委託先名	玉野市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

テーマ1	児童生徒の食生活を含めた生活リズム向上のための方策の検討
	<p>○モデル地区（玉野市）における基本データの収集 事業実践取組前後のアンケート調査の実施（4月、11月） ＜生活習慣及び食習慣の実態と健康等に及ぼす影響について＞ （調査対象）実践中心校及び協力校の小学校第5・6学年（n=225）、中学校第1学年（n=90）、調査対象児童生徒の保護者（n=96） （内容）食習慣（朝食・給食・夕食）、生活習慣（睡眠・余暇・運動・健康状態）に関すること。 今後、朝食の摂取率と生活リズムの関係について、家庭や地域に発信できる資料を作成し、県内の栄養教諭・学校栄養職員の食に関する指導に役立てる。</p> <p>○得られたデータを解析し、報告書にまとめるとともに岡山県教育庁保健体育課のホームページに掲載している。 <a href="http://www.pref.okayama.jp/soshiki/detail.html">http://www.pref.okayama.jp/soshiki/detail.html</a></p>
テーマ2	指導資料作成の検討
	<p>○栄養教諭が活用しやすい指導資料を検討し作成するため、「指導資料作成委員会」を年3回開催し、指導案を作成検討し、報告書に掲載することで、食に関する指導に役立てる。</p> <p>○作成した指導案を、実践事例として報告書にまとめるとともに岡山県教育庁保健体育課のホームページに掲載している。</p>

### テーマ1～2に共通する具体的計画

○岡山県教育委員会と推進地域の具体的取組等について検討した。

第1回地域連携検討委員会の開催（平成22年 5月10日）

第2回地域連携検討委員会の開催（平成22年 10月18日）

第3回地域連携検討委員会の開催（平成23年 2月14日）

【協議内容】

- ・推進地域が、児童生徒、保護者の食に関する実態調査アンケートを実施し、学識経験者による解析を行い、実態を把握し、食に関する指導に活かせるように検討した。
- ・学校・家庭・地域の連携等、食育推進事業を円滑に進めるための協議をした。
- ・関係機関（県農林水産部・県保健福祉部・保健所）の推進地域（玉野市）への支援を確認した。

○食に関する指導資料を作成検討した。

第1回指導資料作成委員会の開催（平成22年 7月26日）

第2回指導資料作成委員会の開催（平成22年 10月25日）

第3回指導資料作成委員会の開催（平成22年 12月13日）

【協議内容】

- ・食に関する指導実践事例
  - 1 第5学年家庭科 「オリジナルみそ汁作りの計画をたてよう」
  - 2 第6学年家庭科 「ゆでたり、いためたりする調理方法の特徴を知ろう」
  - 3 第6学年家庭科 「栄養士の先生になって給食の献立を考えよう」
  - 4 第4学年保健体育科 「よりよいからだの育ち」
  - 5 第1学年学級活動 「いろいろなたべものをたべよう」
  - 6 第2学年学級活動 「野さいを食べて元気な体を作ろう」
  - 7 第3学年学級活動 「よくかんで食べよう」
  - 8 第4学年学級活動 「おやつのとり方を考えよう」
  - 9 第5学年学級活動 「バランスのよい食事について考えよう」
  - 10 第6学年学級活動 「朝食の大切さについて」

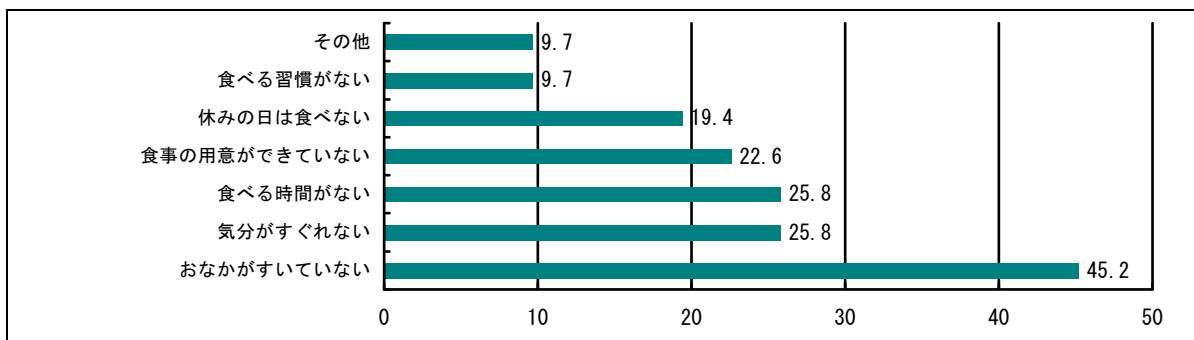
## 数字で変化のあった事項について

【事前アンケートで見てきた児童生徒の傾向について】

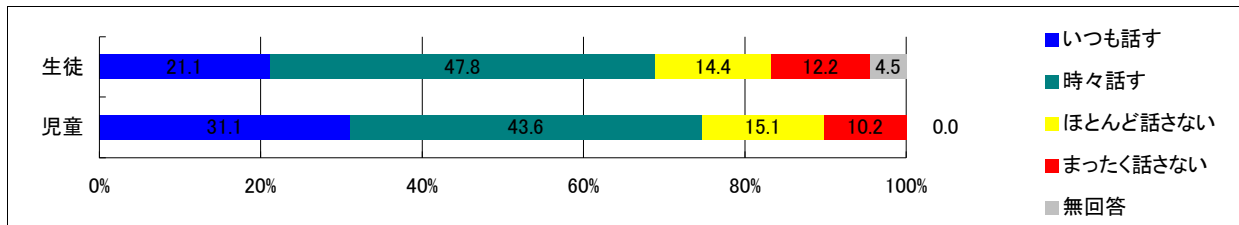
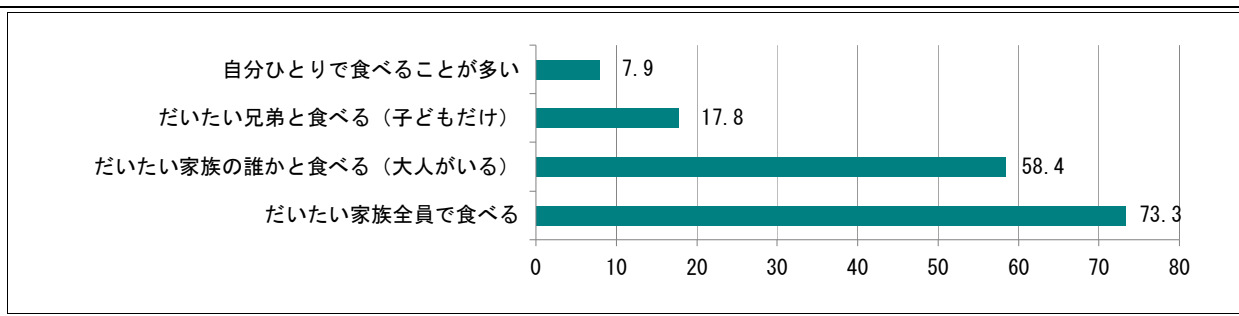
【児童生徒】

(1) 朝食・夕食の実態

朝食の摂食状況について、毎日食べる「7日」と回答した割合は全体の約9割となり、独立行政法人日本スポーツ振興センターによる平成19年度児童生徒の食事状況等調査とほぼ同様の結果となった。朝食の重要性についての知識や態度が高いものの実践するに至っていない児童生徒が約1割となった。また、朝食を食べない理由では、「おなかがすいていない」と回答した割合が最も高く、「食べる時間がない」よりも上回っていた。児童においては、「食事の用意ができていない」は25.0%（5名）であった。朝食欠食は、生活リズムや家庭環境の影響を受けていることが示唆された。



一方、夕食では、「大人と一諸に食事をすることが多い」が、全体の約1/4は「子どもだけ」や「ひとりで食べることが多い」と回答していた。また、夕食の時にその日にあったことを話す割合は、全体の約7割となり、夕食がコミュニケーションの場になっていることが示された。

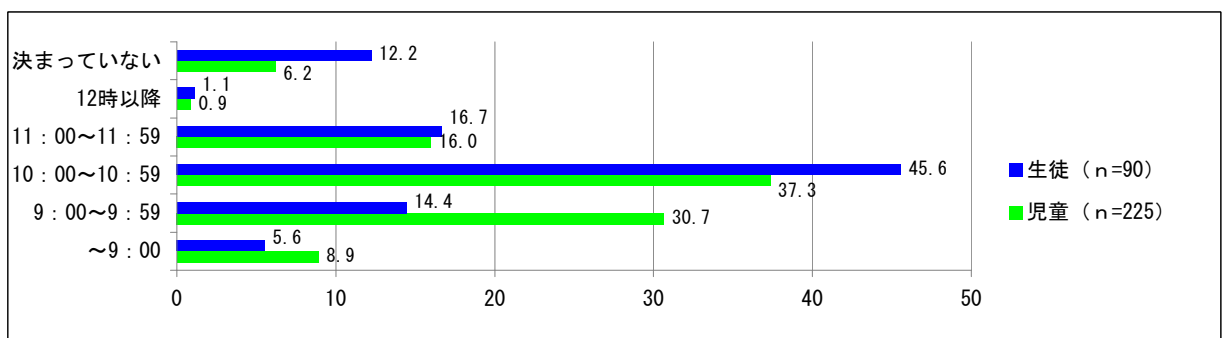
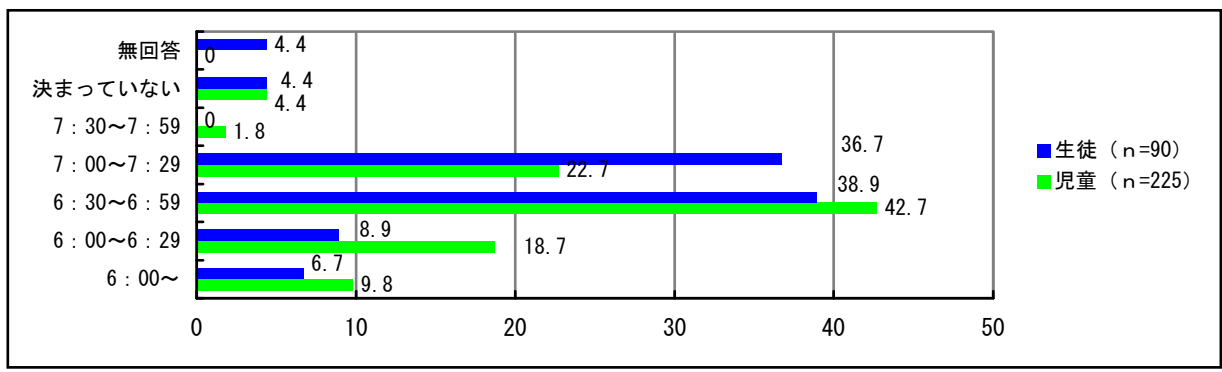


(2) 給食の実態

給食について、「好き」の割合は、全体の9割となった。独立行政法人日本スポーツ振興センターによる平成17年度児童生徒の食生活等実態調査の結果(7割)より顕著に高かった。一方、食べる時間が短くて残すことがある割合については、全体の約半数であり、嫌いなものを残すことがある割合は、児童が全体の約6割、生徒は約5割となった。給食時間が短いと感じている児童生徒の割合は、平成17年度児童生徒の食生活等実態調査の結果より顕著に高かった。また、給食に地元の食材が使われていることを知っている割合では、全体の約7割となった。

(3) 児童生徒の生活の実態

児童生徒の起床時間は、6:30~6:59の割合が最も高く、独立行政法人日本スポーツ振興センターによる平成19年度児童生徒の食事状況等調査の統計資料と同様の傾向がみられた。また、就寝時間では、22時までに就寝する割合が約4割となった。これは全国調査より低い傾向がみられ、全国調査と比較して起床時間が、変わらず就寝時間が遅かったことから、睡眠時間が短いことが推察される。就寝時間が11時を過ぎる理由としては、「テレビを見ていたいから」が最も多かった。就寝時間にねらいを絞った生活指導が必要であると考えられる。

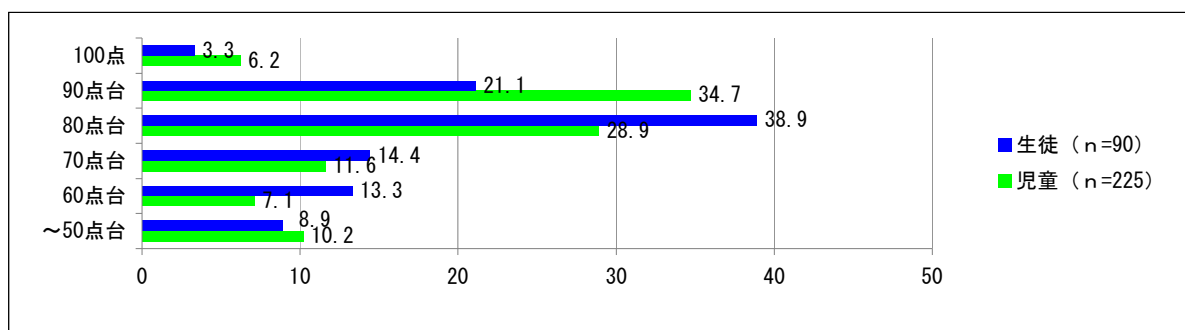


(4) 健康状態

学校での体調について、「よい」と回答している割合は、全体の約7割となった。また、学校で午前中に眠たくなることについては、「ある」の割合が、全体の約7割となり、就寝時間が遅い傾向がみられることから、睡眠時間が影響していることが考えられる。

(5) 自己採点

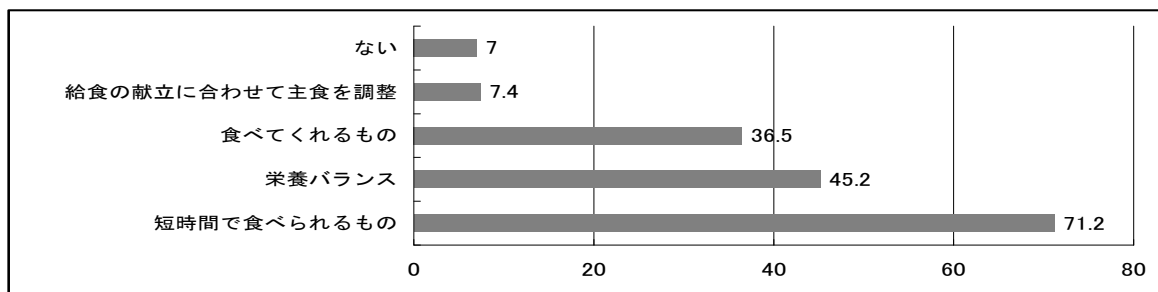
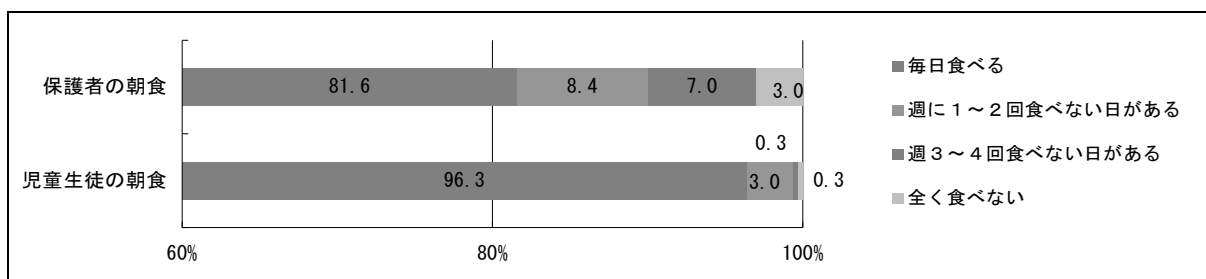
食生活や生活習慣の自己採点については、80点以上の児童が約7割、生徒は約6割を占め、50点台以下は全体の約1割であった。保護者に比較して得点が高い傾向がみられた。



### 【保護者】

#### (1) 朝食の実態

朝食の摂食状況について、「毎日食べる」と回答した割合は全体の約8割となり、児童生徒の9割より低い傾向がみられた。調理時間は「10分」以下の割合が最も高く、食事作りで気をつけていることでは、「短時間で食べられるもの」と「栄養バランス」が挙げられた。また、朝食を食べることへの重要性についての意識が高く、ほぼ全員が重要性を感じていた。朝食の重要性を感じているが、実践するにはつながらない実態が示された。



#### (2) 給食の実態

献立表と給食だよりについては、献立表より給食だよりを見ている割合が高かった。そして、参考になるかについては、献立表が全体の約7割、給食だよりは約9割が参考になると回答していた。「子どもが持っているのだから見ることができない」割合は、1%以下であることから、保護者の給食への関心を高める必要があることが示唆された。一方、給食に地元の食材が使われていることを知っている割合では、全体の約8割となった。

#### (3) 生活の実態

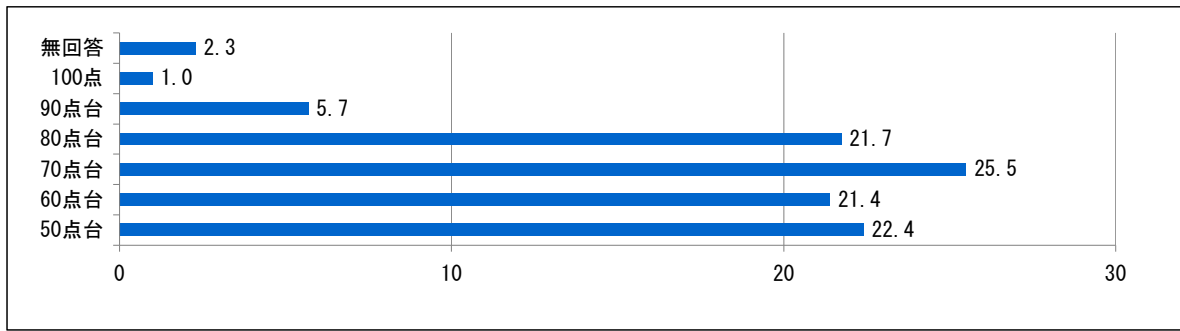
食事のマナーを子どもに教えることでは、ほぼ全員が「ある」と回答していた。また、子どもと一緒に料理作りをする割合も8割を超えており、食育への関心の深さが示された。また、運動については、「好き」の割合が児童の保護者は約8割であるのに対し、生徒の保護者は約7割と低くなった。

#### (4) 健康状態

睡眠不足と感じている割合が全体の約7割をしめ、排便については、「毎日出る」の割合が全体の約6割となり、健康状態としては良好とはいえない状況が示された。

#### (5) 自己採点

食生活や生活習慣の自己採点については、児童は80点以上が全体の約7割、生徒は約6割であったが、保護者は約3割と低かった。また、50点台以下については、児童生徒が全体の約1割であったのに対し、保護者は、約2割と高かった。家族への配慮が優先され、自分の生活や健康を配慮する余裕のなさがうかがえる。

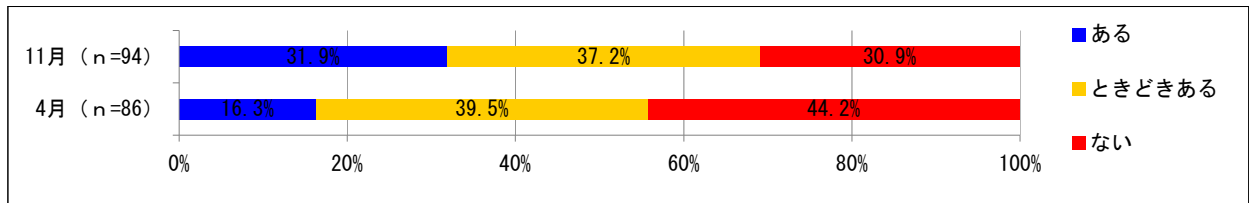


【事後アンケートで見てきた傾向について】

(1) 調査時期との関連

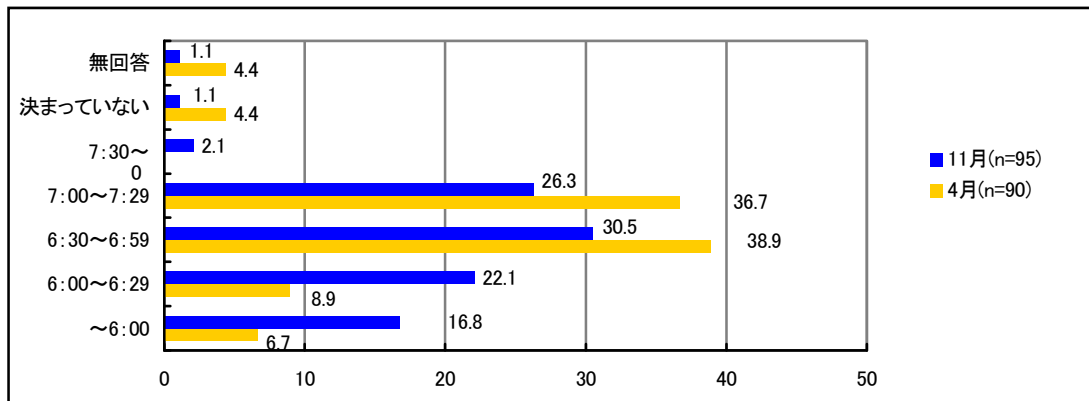
【児童生徒】

児童は、「牛乳を残さず飲む」について積極的な回答の割合が高くなり (p=0.031)、「学校での体調」についても、良好な割合が高くなった (p=0.001)。しかし、生徒では、「牛乳を残さず飲む」の回答が消極的になり (p=0.007)、「給食で嫌いな物を残すことがある」についても、残すことが「ある」割合が高くなり (p=0.033)、4月が16.3%に対し、11月は31.9%となり、15.6ポイント高くなった。



給食時に牛乳を残す割合 (生徒)

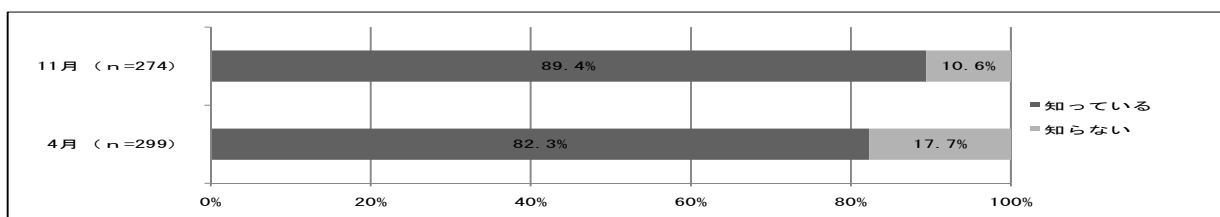
一方、生徒の「起床時間」については、早起きの割合が高くなり、「6:00~6:29」の割合は、4月が9.3%に対し、11月は22.3%となり、13ポイント高くなった (p=0.008)。



調査時期別 起床時間 (生徒)

【保護者】

保護者については、「給食に地元の食材を使用していることへの認識」をもつ割合が高くなった (p=0.022)。献立表や給食だより等の配布資料による影響と考えられる。有意差はみられなかったが、児童では「知っている」割合が82.9%から90.4%と7.5ポイント高くなり、生徒においても80.9%から86.8%と5.9ポイント高くなった。また、子どもと一緒に料理を作ることについては、4月より、11月に積極的な回答の割合が低くなった (p=0.023)。その他の項目については、11月に4調査時期による変化はみられなかった。



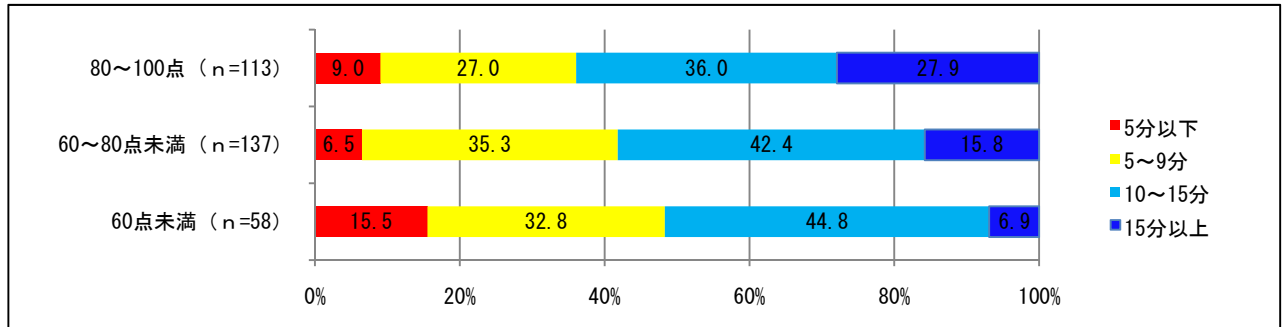
調査時期別 給食に地元の食材を使用していることへの認識

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

・食に関する実態調査（4月調査）の解析結果より、児童生徒及び保護者の食生活・生活習慣の自己採点と他の項目の関連を検討することにより、今後の学校・家庭・地域への食育推進活動の参考資料とする。

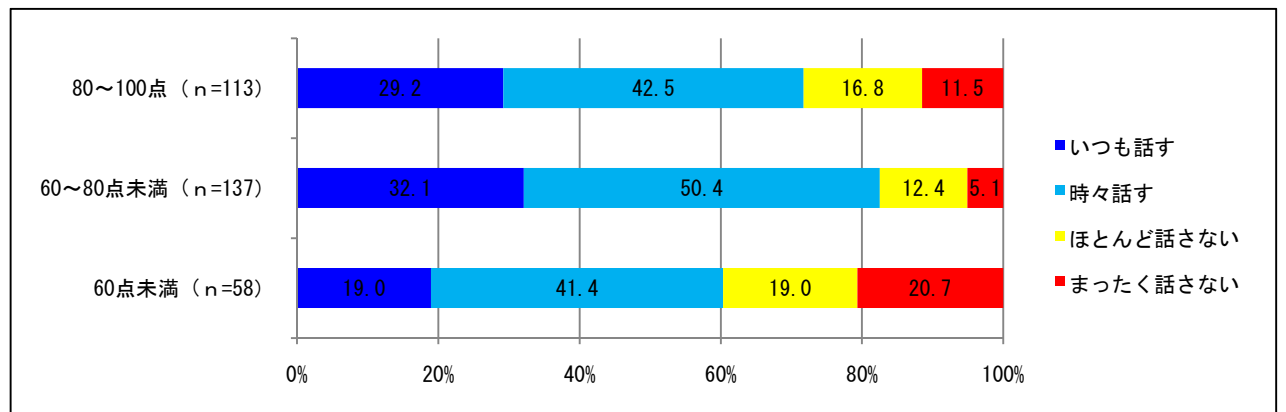
### 【児童生徒】

自己採点について、点数度数分布により、60点未満、60点以上80点未満、80点以上の3群に分け、他の項目との関連をみた。その結果、朝食については、「15分以上」の割合が60点未満6.9%、60～80点未満が15.8%に対し、80点以上では27.9%と高かった（ $p=0.002$ ）。



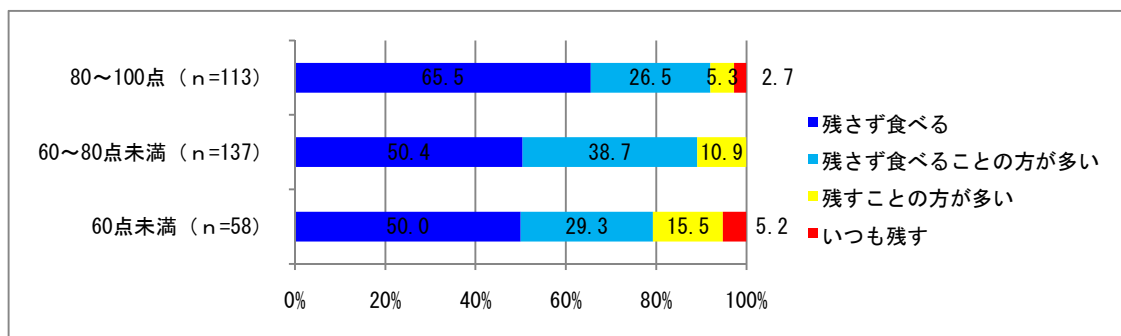
点数別 朝食にかける時間

夕食時の会話についても、「いつも話す」の割合が60点未満19.0%であるのに対し、60～80点未満が32.1%、80点以上では29.2%となり点数が高い者に高い傾向がみられた（ $p=0.000$ ）。



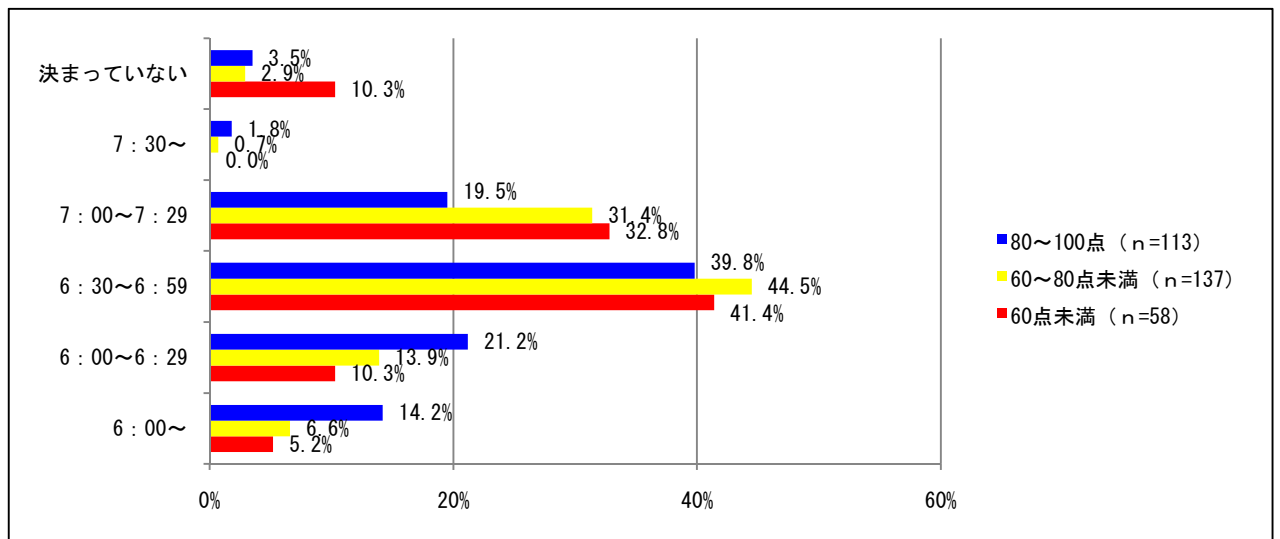
点数別 夕食時の会話

また、給食については、残さず食べる割合は60点未満50.0%、60～80点未満が50.4%、に対し、80点以上では、65.5%となり点数が高い者に高い傾向がみられた（ $p=0.001$ ）。食べる時間が短くて残すことが「ない」割合（ $p=0.000$ ）、「給食で嫌いなものを残すことが「ない」割合（ $p=0.005$ ）も点数が高い者に高い傾向がみられた。

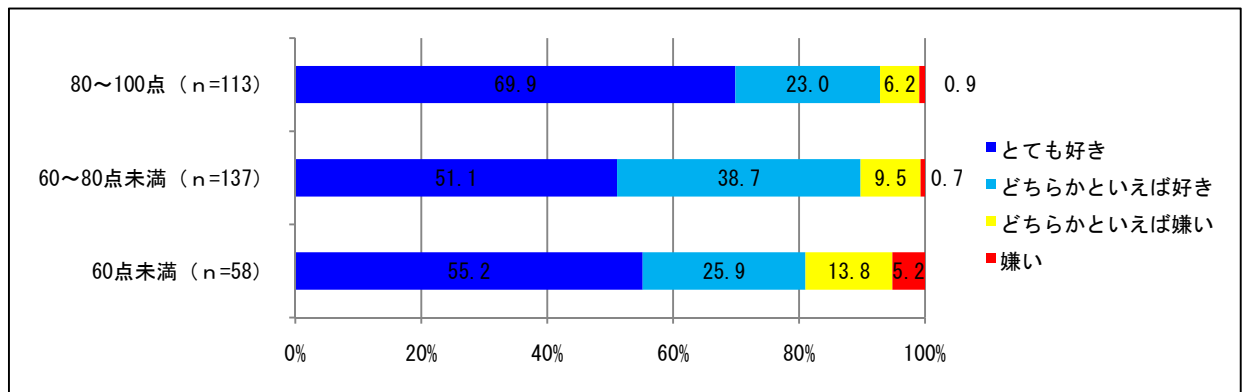


点数別 給食の摂食状況

一方、生活状況についても、起床時間（ $p=0.000$ ）と就寝時間（ $p=0.001$ ）がともに早い傾向がみられた。また、運動についても「好き」の割合が高く、体調がよい割合も高かった（ $p=0.000$ ）。



点数別 起床時間

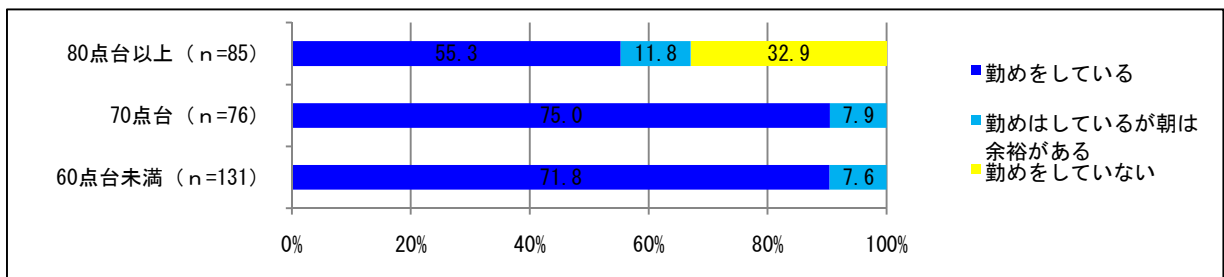


点数別 運動の好き嫌い

以上のことから、児童生徒の食生活・生活習慣のQOLに関わる要因として、朝食を毎日食べること、夕食時に会話があること、給食を残さず食べること、早寝早起きの生活リズムができること、運動にも関心をもつこと、体調が良いことが関わっていることが明らかになった。

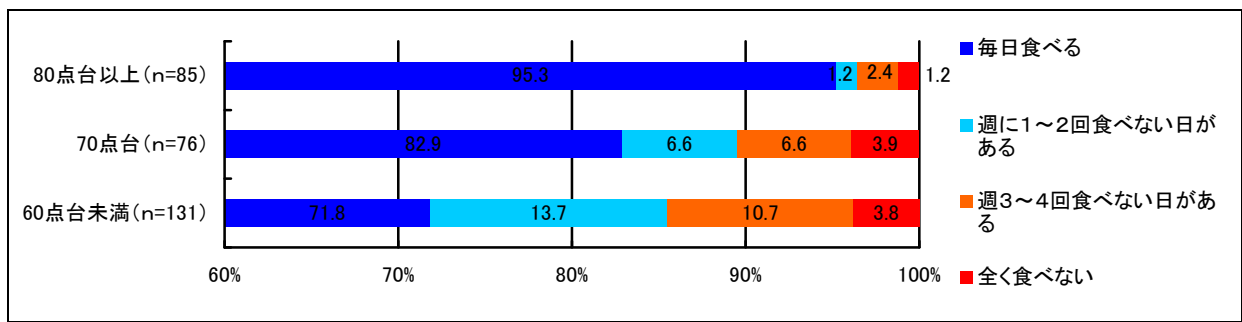
【保護者】

自己採点について、点数分布により、60点台未満、70点台、80点台以上の3群に分け、他の項目との関連をみた。保護者の就業状況では、60点台未満は「勤めをしている」割合が71.8%であるのに対し、70点台は75.0%、80点台以上は55.3%と低く、勤めをしている保護者の点数が低い傾向がみられた (p=0.012)。

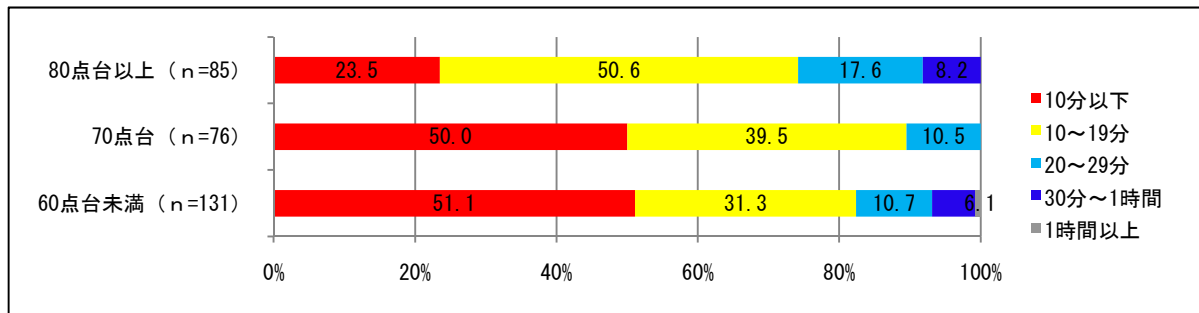


点数別 保護者の就業状況

朝食を「毎日食べる」割合が、60点台未満が71.8%、70点台82.9%に対し、80点台以上では95.3%となった (p=0.000)。また、朝食の調理時間について、「10~19分」の割合が高く、60点台未満が31.3%、70点台39.5%に対し、80点台以上では50.6%となり (p=0.000)、朝食を毎日しっかり取ることが点数の高さに影響していることが示唆された。

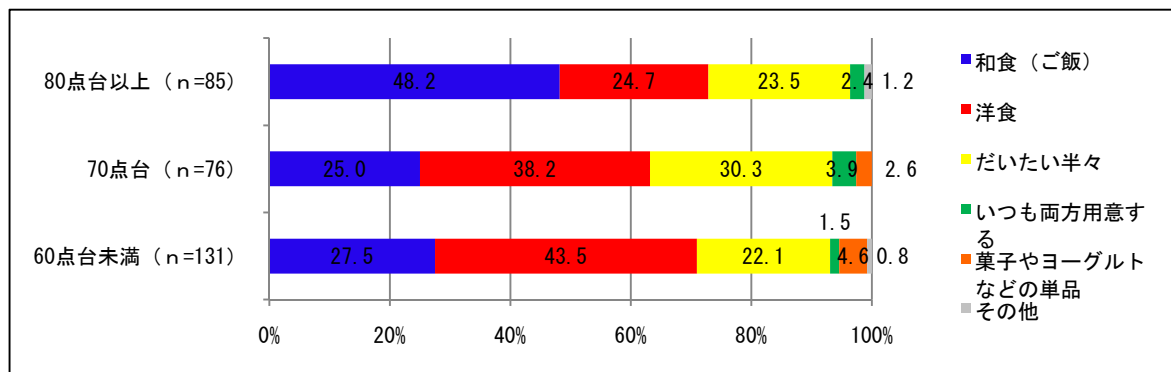


点数別 朝食の摂取状況



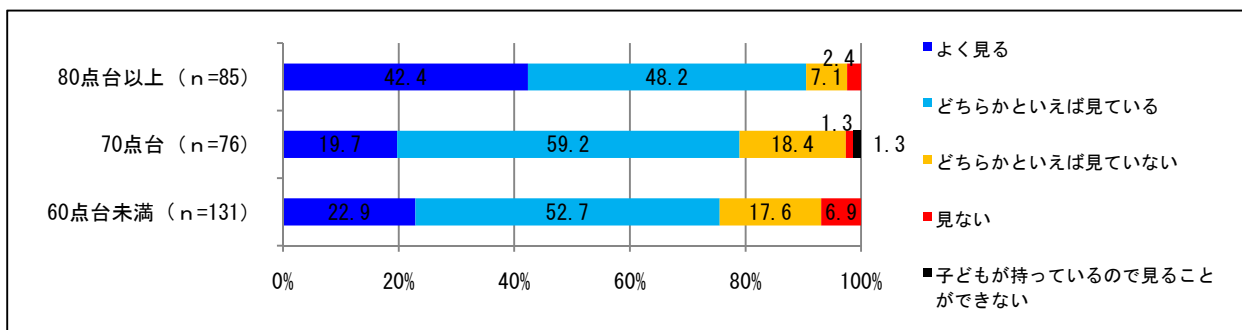
点数別 朝食の調理時間

また、食事内容については、80点台以上に和食の割合が顕著に高い傾向がみられた (p=0.019)。



点数別 朝食内容

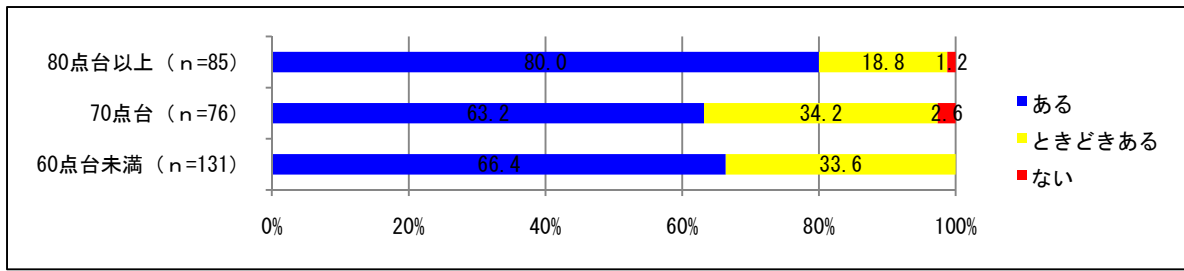
点数が高い者に、給食だよりを「よく見る」の割合が高く、60点台未満が22.9%、70点台19.7%に対し、80点台以上では42.4%と高く (p=0.000)、自分の食生活だけでなく、子どもの給食や食に関する情報に対しても意識が高いことが示唆された。



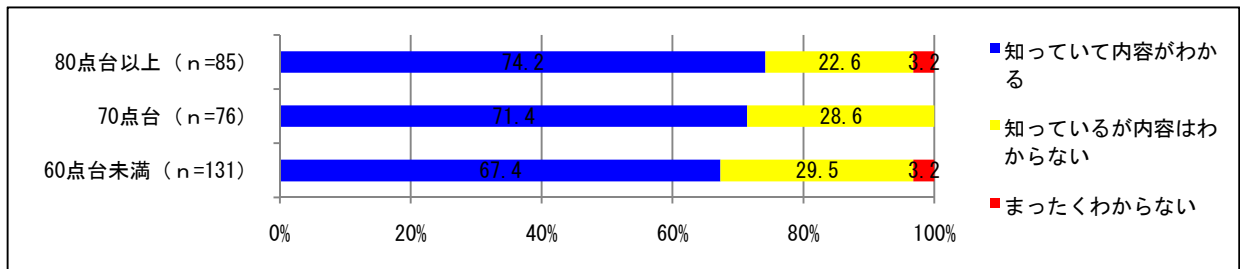
点数別 給食だよりの利用状況

さらに、食事のマナーや食べ方についても子どもに教えることが「ある」割合が高く、60点台未満が66.4%、70点台63.2%に対し、80点台以上では80.0%と高く (p=0.042)、食育の認識度においても、点数が高い者に「知っていて内容もわかる」割合が高かった (p=0.038)。



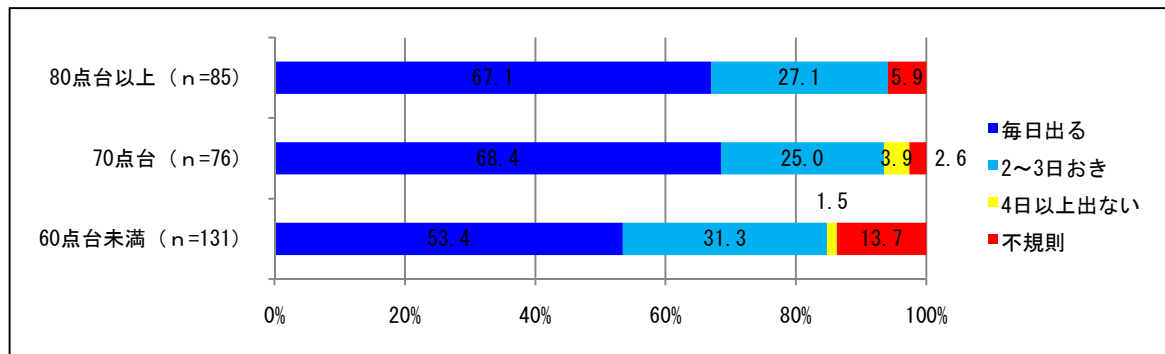


点数別 食事のマナーや食べ方を子どもに教える状況



点数別 食育の認識

健康面では、排便状況について、60点台未満が53.4%に対し、70点台68.4%、80点台以上は67.1%なり、点数の高い保護者に排便が良好の割合が高かった ( $p=0.019$ )。また、運動することが「好き」の割合も高い傾向がみられた ( $p=0.000$ )。



点数別 排便状況

以上のことから、保護者の食生活・生活習慣のQOLに関わる要因として、保護者は自分自身の朝食を毎日食べること、排便が良好な状態にあることの他に、子どもに食べ方やマナーについて教えることや給食だよりを見ること、朝食の調理時間などの子どもに関わる要因も挙げられることが明らかになった。

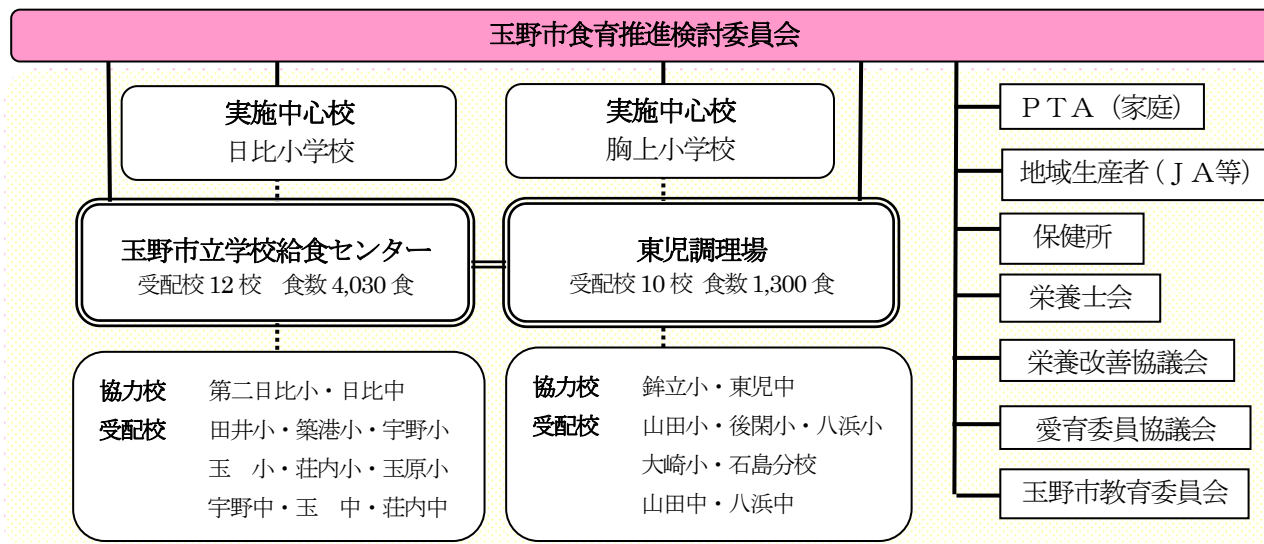
## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 児童生徒の食生活を含めた生活リズム向上のためには、食生活・生活習慣のQOLを高めることが必要となる。今回の食に関する実態調査解析により、児童生徒及び保護者の特徴が明らかになった。児童生徒の食生活・生活習慣の基盤は家庭にあり、保護者の食生活・生活習慣への関心が児童生徒の食生活・生活習慣影響すると考えられる。また、保護者と児童の関係も検討することができた。
- ・ 今後、児童生徒の保護者に対して、学校・地域が連携し、食育を推進していくために保護者の関心意欲を高めるような対策・工夫が必要になってくる。継続した食に関する情報提供、児童生徒への食に関する指導の充実が望まれる。
- ・ 学習指導要領の改訂に伴う教科・特別活動等の単元目標・評価などの変更点を見直し、食に関する指導を教育課程において位置づけ、継続的に指導を進める必要がある。

# 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	岡山県
推進地域名	玉野市

## 3. 事業推進の体制



## 4. 具体的取組等について

テーマ1	学校給食を中心とした食に関する指導の取組
<p>1 給食献立の工夫</p> <p>(1) 米飯給食をベースとした地場産物を利用した給食献立の実施</p> <p>① たまのお宝献立の実施</p> <p>目的：学校給食に地場産物を活用していることを知らせ、「地域の恩恵を受けた地場産物は、わたしたちの宝である。」と理解させるため。</p> <p>内容：毎月第3水曜日に、地場産物使用率 100%の「たまのお宝献立」を実施した。ただし、玉野市産の地場産物だけでは給食がまかなえないため、岡山県産の地場産物を使用することで100%とした。指導教材として「宝箱」「たまのお宝マップ（地場産物マップ）」「お宝説明書」を開発した。これらの教材を用いて、給食時等に指導を行った。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>たまのお宝献立</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>宝箱</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>たまのお宝マップとお宝説明書</p> </div> </div> <p>② 給食食材の開発</p> <p>目的：地域の地場産物を利用した加工品を開発することで、地域の活性化と児童生徒の郷土を大切にしようとする心を育成するため。</p> <p>内容：行政や財団法人岡山県学校給食会の協力によって、玉野市七区地区で栽培されている「黒大豆」を給食用食材「玉野産炒り黒大豆」として調理用と1食用の2種類を作成し、給食献立に取り入れた。</p>	

### ③リクエスト献立

目的：地域で生産されている食べ物を知り、すすんで食べようとする態度を育成するため。

内容：給食に使用できる地場産物を提示し、これを活用した献立を児童生徒から募集して「たまのお宝献立」として実施した。献立を作成した感想は、放送資料「ランチタイム」で全校に知らせた。



リクエスト献立

#### 献立名

COCOROごはん 牛乳 げたのから揚げ

冬野菜の煮物 れんこんのごま和え

**玉野市で水揚げされた「げた」を使いました。**

### (2) 衛生管理講習会

目的：生きた教材となる安全でおいしい給食を提供するために、調理員の衛生管理意識の向上と実践能力を育成するため。

対象：給食センター及び東児調理場の調理員

内容：衛生管理と拭き取り検査結果（H22.6月実施）についての講義と、手洗い方法についての演習等を行った。

### (3) 残量調査

目的：安全でおいしい給食を提供するために、調理員と調理作業の見直しを行い調理技術の向上に努めることと、児童に対する地場産物についての指導の効果を検証するため。

対象：実践中心校（日比小、胸上小の第5・6学年）

内容：調査はほぼ同様の献立内容で2回実施した（H22.6月及びH22.10月）。献立は、地場産物を使ったものとした。1回目調査終了後に地場産物の大切さに関する指導を行った。

結果：胸上小学校では、第1回目平均9%の残量があったが、第2回目は平均1%未満に減少した。

## 2 校外学習

目的：食料生産や流通、働いている人の様子を見たり聞いたりすることにより、教科で学習した内容を深めるとともに、食に関する興味関心を高めるため。

対象：日比小（第3学年） 第二日比小（第5学年）  
胸上小（第5・6学年） 鉾立小（第5・6学年）

内容：岡山市中央卸売市場、乳業メーカー、水産加工品メーカー等を見学し、食料の生産や流通のしくみ、そこで働いている人の様子を実際に自分で見たり、聞いたりして確かめた。



## テーマ2 朝食を中心とした食に関する指導の取組

### 1 教科・学級活動等による指導の充実

#### (1) 共通教具・教材の開発

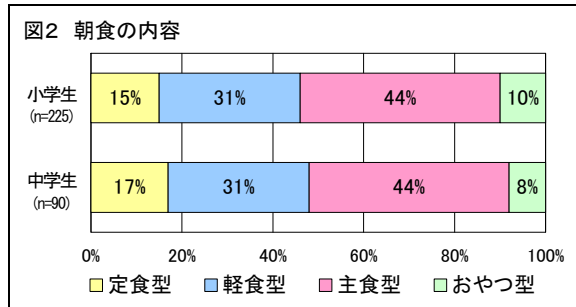
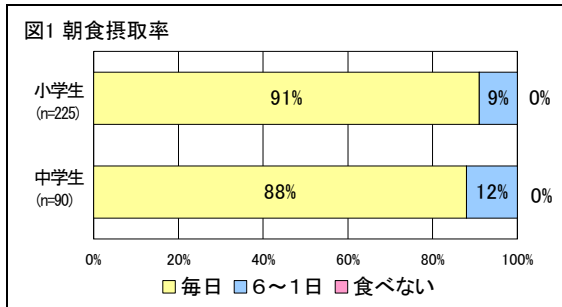
①「おはようマット」：授業で栄養バランスのとれた朝食献立の組合せ方法を確認したり、学習内容を日々確認したりするマット。下敷き、ランチョンマットタイプ等目的別に3種類を作成した。

②「献立作成セット」：「おはようマット」と一緒に使用して1食分の献立を簡単に作成することができる料理カードセット。一人1セット使用して学習できるスタイルを整えた。



#### (2) 授業実践

目的：食事内容の重要性を理解させ、栄養バランスのよい朝食を食べようとする意識や態度を育てるため。H22.4月実施食に関する実態調査から、朝食を毎日食べる児童91%、生徒は88%という結果が得られた。しかし、朝食内容は主食偏重型が多く、献立の組合せ方法を学ばせる必要性があった。



対象：小学校第5学年学級活動、小学校第6学年家庭科、中学校第1学年家庭科  
 内容：「朝食の大切さ」と「栄養バランスのよい朝食内容」に重点をおき、「おはようマット」「献立作成セット」「朝食レシピ集」等の教具を用いて実施した。



**授業の様子**

副菜はどの料理にしようかな。

**2 食に関する講演会の実施**

目的：朝食と生活習慣について専門家の話を聞き、その重要性を認識して自らの生活習慣を振り返り、よりよい生活習慣にしようとする意識や態度を育てるため。

対象：協力校の生徒及び教職員、保護者、市内教職員、中学校区の保護者、栄養委員、愛育委員等

内容：①日比中学校 (H22.6.9 開催) 講師：川崎医療福祉大学 教授 保野孝弘先生

演題：眠りと食事の習慣をちょっと見直すと君は変わる！ 魅力、学力、体力アップ！！

②東児中学校 (H22.7.12 開催) 講師：ノートルダム清心女子大学 教授 石原金由先生

演題：睡眠と生活リズム

**テーマ3 家庭・地域・学校と共同調理場の連携による食に関する指導の取組**

**1 給食試食会・学校保健委員会・食に関する講演会の実施**

(1) 学校保健委員会並びに食育講演会 (日比小学校、H22.10.25 開催)

目的：保健委員会の児童による活動報告と合わせて有識者による講演会を行い、健康教育を地域ぐるみで推進させるため。

対象：日比小学校第5・6学年、保護者、地域関係者、市内教職員、教育委員会

内容：①児童から「排便」についての発表

②講演 講師：くらしき作陽大学 講師 田淵満子先生

演題：やっぱり朝ごはんだね

(2) PTA調理講習会 (H22.10.26 開催)

目的：親子で料理をしようとする意識をもたせ、家庭でも地域の産物を尊重する子どもを育てるため。

H22.4月実施食に関する実態調査では、保護者の85%が「子どもといっしょに料理をすることがある。もしくは、時々ある。」と回答した。そこで、PTAが中心となり親子で料理をする機会を増やしたいと企画された。

対象：市内幼稚園・小学校・中学校の保護者

内容：地場産物を使った調理実習

「太巻き祭り寿司、ガラエビと黒大豆の揚げ煮、おひたし、すまし汁」

**朝食標語の唱和**

うんちに合図！



**2 地域人材の活用**

(1) 食育支援者料理講習会 (H22.6.23~24 開催)

目的：地域(栄養委員)と連携して食育を推進するため。

対象：日比・東児地区栄養委員

内容：夏休み親子料理教室のための伝達講習を行った。調理実習に続いてレシピについての意見交換を行い、料理教室で指導をしていただいた。

## (2) 夏休み親子料理教室

目的：朝ごはんを自分で作ることができる児童を育成するため。

対象：実践中心校及び協力校の小学校第4～6学年とその保護者

内容：朝ごはんのはたらきや地場産物について学び、朝ごはん作りを行った。  
班毎に和食セットまたは洋食セットを作り、バイキング形式で会食を行った。



## 3 「朝ごはんレシピ集」の作成・配布

### (1) 「朝ごはんレシピ集～第1集～」(H22.7月発行)

作成目的：教科(家庭)や学級活動での指導、料理教室の資料として活用し、事後は家庭での実践化につなげるため。

保護者や地域関係者等に配布することで、家庭での朝ごはん作りの資料としていただくため。

配布対象：市内小中学校の朝ごはんに関する授業実施学級、学校保健委員会・料理教室等への参加者、栄養委員等(1,500部作成)。

掲載内容：栄養教諭が考案した朝ごはんレシピ(一品料理)を41品目掲載した。

関連事業：朝ごはんレシピ集から料理を選び、「朝食おすすめ献立」として、9月から毎月1回給食献立に取り入れた。



### (2) 「朝ごはんレシピ集～第2集～」(H23.2月発行)

作成目的：学習の成果を発表する場を設けると共に、一食分としての料理の組合せを学ぶ資料とするため。

配布対象：市内小中学校の朝ごはんに関する授業実施学級(800部作成)。

掲載内容：児童生徒が夏休みに「朝ごはんレシピ集～第1集～」を使用して朝ごはん作りを行った。児童生徒のレシピの中から献立10点と料理10品を選定し「朝ごはんレシピ集～第2集～」を作成した。

## テーマ1～3に共通する具体的計画

### 1 児童生徒及び保護者の食に関する実態調査(アンケート調査・分析・考察)

目的：児童生徒及び保護者の食習慣・生活習慣等に関する基礎データを収集するため。

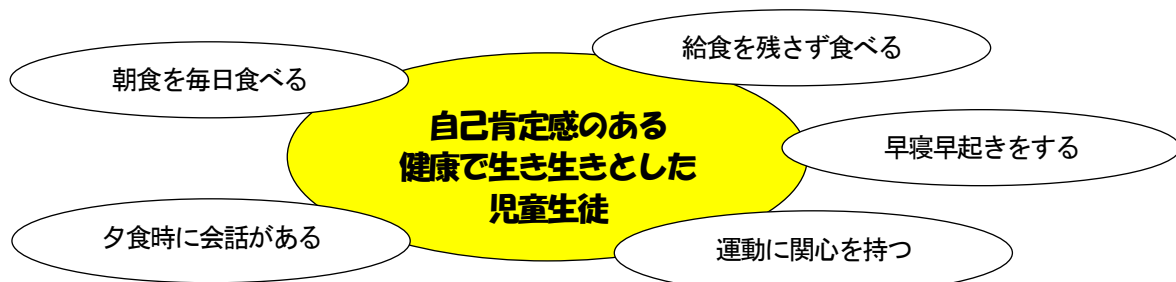
対象：実践中心校及び協力校の小学校第5・6学年(n=225)、中学校第1学年(n=90)、調査対象児童生徒の保護者(n=96)

内容：食習慣(朝食・給食・夕食)、生活習慣(睡眠・余暇・運動・健康状態)に関すること。

結果：①食生活・生活習慣の自己採点との関連(H22.4月調査・児童生徒)

自己採点について、点数度数分布により、60点未満、60点以上80点未満、80点以上の3群に分け、他の項目との関連をみた。

その結果、児童生徒では、自己採点が高いほど、朝食を毎日食べる割合や、夕食時に会話がある割合が高かった。また、給食については、残さず食べる割合が高かった。一方、生活状況についても、起床時刻と就寝時刻がともに早い傾向がみられた。また、運動をしている割合も高かった。食生活・生活習慣の総合的な評価には、食事面における、朝食・給食・夕食の摂取状況や生活リズム、さらに運動習慣が強く関わっていることが示唆された。



## 2 先進地視察の実施

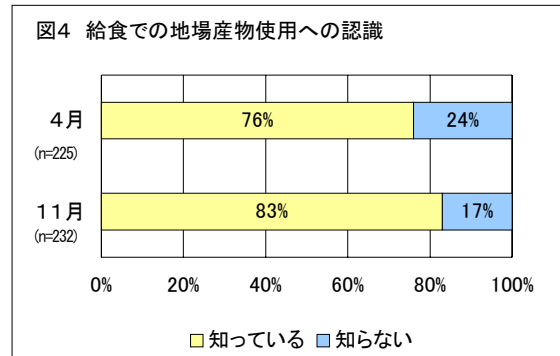
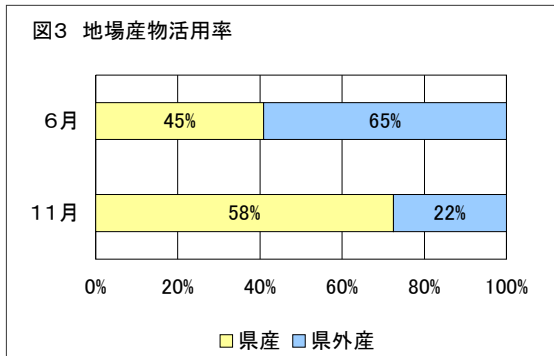
目的：発達段階に応じた食育の指導目標と学習内容の系統表作成等についての視察研修を行うため。

対象：市教育委員会担当者、栄養教諭

## 数字で変化のあった事項について

○学校給食における地場産物活用率（品目ベース）は、第1回地場産物活用状況調査（H22.6月第3週目）では45%だったが、第2回（H22.11月第3週目）では58%に上昇した。

○地場産物を活用した献立と関連した指導を実施するにあたり、市内共通教具を作成し指導を行った。その結果、第2回食に関する実態調査では、学校給食に地場産物を使用していることを知っている児童が76%から83%に増加した。



○地場産物についての指導効果を検証するために残量調査を実施した。その結果、胸上小学校では第1回目平均9%の残量が第2回目は平均1%未満に減少した。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

○第1回食に関する実態調査で明らかになった朝食内容についての課題を解決するために、市内共通教具を作成し、すべての児童生徒が均等に学ぶことを可能にした。

○「朝ごはんレシピ集～第1集～」を作成して料理教室の資料とすることで、保護者に朝食づくりの啓発ができた。また、家庭での実践用教材として活用し、その取組内容を発表する場として「朝ごはんレシピ集～第2集～」を作成し、配布することができた。

○学校保健委員会では、児童が委員会での取組について発表したことで、他の児童が健康に関する問題を自分の課題として捉えることができた。また、有識者の講話により、食事と健康が密接に関わっていることを理解させることができた。

○行政の栄養士とは、市の食育推進計画に掲げる目標を達成するための助言や、地域（栄養委員・愛育委員）と連携するためのパイプ役を果たしていただいた等、連携体制を構築することができた。

○市民センターと連携した啓発活動を通じて、地域全体で子どもを育てる取組を実施することができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

○年間を通じて安定して地場産物が供給される体制を構築したい。

○レシピ集を通して家族全員が朝食の大切さを理解し、家族の健康を考えてよりよい朝食を食べることができる家庭が増えるよう継続して取り組みたい。

○食育活動の協力者として栄養委員との連携を深めるとともに、各健康教育団体等との協力体制も整備したい。

○食に関する実態調査から、牛乳を残さず飲む生徒が減少するという結果が得られた。このことから、望ましい食習慣を確立するための食事内容を学ぶという給食の目的をふまえ、嗜好に左右されずに自らの健康を考えて食事をすることができる児童生徒を育成することが課題となった。この目的を達成するために、栄養教諭が各校の教職員と同じ視点を持ち、継続的な指導をしていくことが必要である。