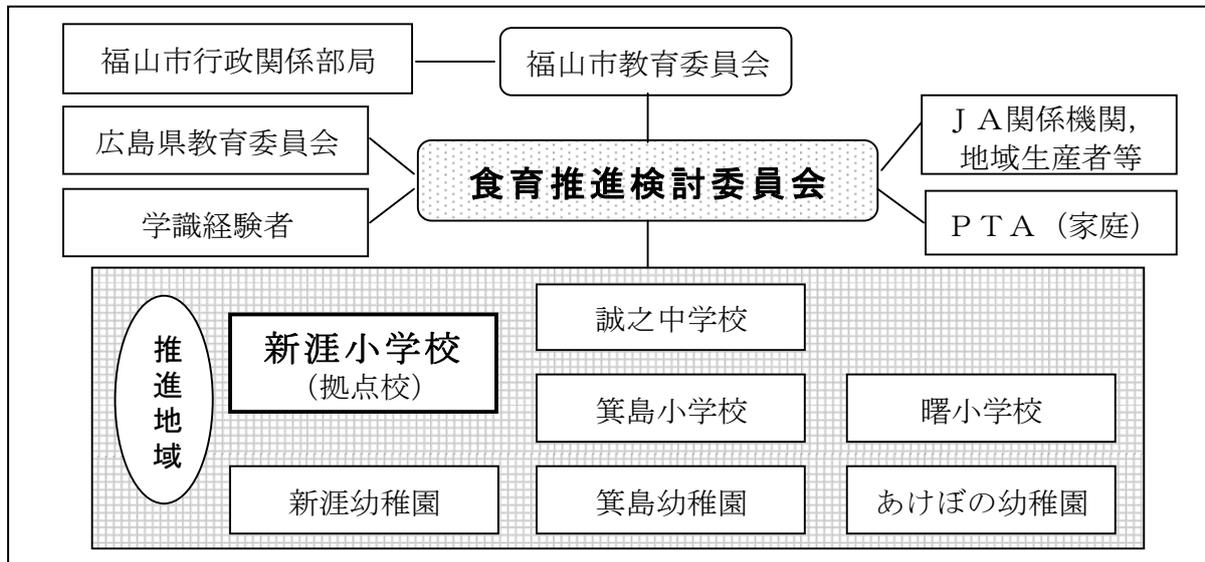


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	広島県
推進地域名	福山市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 各教科における食に関する系統的な指導の在り方（小学校・中学校）

(1) 食に関する授業実践

① 「給食室探検」 特別活動 1年生



【教室がミニ給食室に変身】

実際に給食室で使う同じサイズのアルミの釜や道具（スパテラ）・材料を準備して、児童がスパテラを使って混ぜたりザルで運んだりする体験をした。

② 「食事のマナー」 特別活動 1年生



自分たちが食べている様子を振り返り、食事の姿勢や正しいはしの持ち方について気づくことができた。はしで豆運び競争にチャレンジし、意欲をもたせた。

③ 「食事のあいさつ」 道徳 1年生



食べ物には命がありそれぞれ生きていた。その命をいただいているという内容の紙芝居を作成し、「いただきます」の意味を考えさせた。

また、感謝の気持ちを態度で表すとどうすればよいかを給食を通して考えさせた。

④「元気のひみつ」 特別活動 1年生



元気に過ごすためにはどうしたらよいかを、『ブー・フー・ウー』という好き嫌いの多い動物の紙芝居から考えさせた。

「食べものには3つの仲間があること」や「好き嫌いしないでなんでも食べることが健康な体を作るうえで大切であること」を理解させ、残さず食べようとする意欲をもたせた。

⑤「食べものだいすき」 特別活動 2年生



人間のからだを列車に置き換えて、列車が元気よく動くためにはどうしたらよいか考えさせた。

食べものが3つのグループに分かれることを知り、働きや3つのグループがそろると元気を出ることを理解させた。

⑥「できるようになったよ」 特別活動 2年生



サンドイッチの中身を考えさせることで、赤・黄・緑のバランスを考えて選ぶことが大切であることを理解させた。

班でお互いの考えを交流し、どんなサンドイッチを作れば元気がでるのかを考えさせた。

(2) 体験的活動

①「じゃがいもの栽培活動」 生活科 2年生



ゲストティーチャーによる指導のもと、じゃがいもの植え付けを行い観察や肥料やりを体験した。観察する中で子どもたちは、じゃがいもが水や肥料や太陽のエネルギーをもらって生長している。→命があるということに気づいた。

収穫したじゃがいもは給食で使い、学校全体にも呼びかけを行い、自分たちが作ったじゃがいもを感謝して食べた。

②「くわいの栽培活動」 総合的な学習 5年生



ゲストティーチャーによる指導のもと、地域のくわい田や学校園に植え付け、観察を行った。

12月の収穫では、冷たい泥の中で作業の苦勞を知るとともに、たくさん収穫できた喜びを味わった。収穫したくわいは、家庭科の調理実習で「くわいごはん」と「くわいの味噌汁」にして食べた。

③推進地域の小学校・幼稚園での栽培活動

地域の方の協力により、夏野菜、さつまいも、米、冬野菜等の栽培活動を行った。



④料理教室（小学校・中学校）の実施

- ・地場産物を使用した朝食づくり（新涯小）

献立 おにぎり
みそ汁
卵焼き
野菜サラダ
ぶどう



- ・簡単クッキング（曙小）

献立 ピザもんじゃ
冷たいかぼちゃスープ
フルーツパンチ



献立 夏野菜どんぶり
レタスとトマトの冷たいスープ
チョイピリ・ゴーヤチャンプル
季節のフルーツヨーグルトかけ

- ・朝食の献立を考えよう（箕島小）

献立 ビビンバ
みそ汁
デザート



- ・お弁当づくり（誠之中）

市食生活改善推進員の指導により「野菜たっぷり」と「誠之っ子一番人気のおかず・卵焼きを自分で」を目標に行った。

献立 すりおろしたにんじんやしらすの入った卵焼き
おにぎり
じゃがいもの甘煮やチンゲン菜とたけのこの野菜炒め



テーマ2 家庭や地域との効果的な連携の在り方

（1）公民館行事

①くわいっ子教室（4年生～6年生クッキング教室）

- ・レンジやオープンでできる簡単料理

②民生委員の会

講話「学校における児童の食の様子や家庭の食の在り方について」



（2）推進地域の小学校での給食試食会・幼稚園食育講演会



給食について、朝食をきちんと食べること・家族の団らん・食事のマナー・バランスのとれた食事の大切さ等、家庭での食の在り方について、地産地消について話した。

（3）推進地域の小・中学校での食育授業

①幼稚園でのすくすくデー



毎月1回「すくすくデー」を設け、テーマを決め給食と関連付けた食べものの話や栄養・食事のマナーなどについて、子どもたちが楽しく学べ、残さず食べるように教材を工夫して指導した。

②担当校との連携



「何のためにごはんを食べるのだろうか？」の問いかけから、給食の食べ残しの実態をふまえて、どうしたら食べられるようになるのだろうかと自ら考えさせる内容で実施した。

(4) 生産者との連携



J A福山市との連携により、地元である新涯町や曙町で野菜（さつまいも・大根）を栽培されている方々から納入できた。
掲示資料や放送資料を作成し、全校へ知らせ、地域や食材に興味・関心をもたせることができた。

(5) 食育通信・アンケート調査

①食育通信の発行

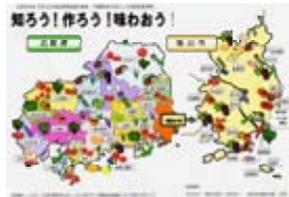
月1回発行し、食についての保護者への啓発活動に取り組んだ。

②アンケート調査の実施

地場産物、郷土料理の認識や家庭への普及度を調査した。

(6) 食育ファイル・くわい料理集

①食育ファイル



社会科・家庭科・総合的な学習の時間などでの活用や、地場産物がわかり、地場産物を使った料理づくりや料理を味わう子どもを増やすことをねらいとし、県地図上に県内各地の特産物や福山市の特産物・子どもが考えた食育標語を載せた。推進地域の5・6年児童と中学1年の生徒に配付した。

②くわい料理集



地域の特産物である「くわい」を使った料理が、定着していない実態がある。郷土料理として家庭で伝承することをねらいとして、くわいを利用した料理を保護者から募集し、作成した。この料理集は、推進地域内の全家庭へ配布した。
また、この中の献立を学校給食へ取り入れた。

テーマ1～2に共通する具体的計画

第1回「食に関する実態調査」により、推進地域の小学校3年生・6年生、中学校2年生及びその保護者を対象に地場産物や郷土料理に関する理解や経験の実態を把握した。その結果、約33%の児童が郷土料理を知らず、家庭でも食べた経験がないことが分かった。また、約45%の保護者が郷土料理を作ることができないことが分かった。推進地域は郷土料理の食材にも使用されている「くわい」の産地であり、郷土の食材や料理への関心を高めるため、栽培活動や地域との交流を行う。

また、保護者へは、食育通信を通して郷土料理への理解を促す。そして「くわいを使った料理の募集」を行い、地域の食育推進委員や農協と連携して郷土料理レシピ集を作成し、推進地域の家庭や公民館等に配布することで郷土の食材や料理への関心を高める取組を行う。

数字で変化のあった事項について

給食の残食量の変化 第1回目：平成22年4月～5月 第2回目：平成22年11月

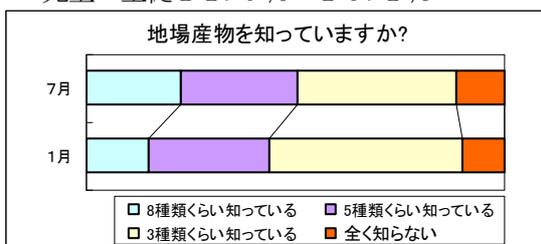
新涯小学校 5.3%⇒3.8% 箕島小学校 1.6%⇒1.5% 曙小学校 3.2%⇒1.6%

地場産物や郷土料理に関する理解や関心の変化 第1回目：平成22年7月 第2回目：平成23年1月

(いずれも推進地域の小学校3年生・6年生, 中学校2年生及びその保護者を対象)

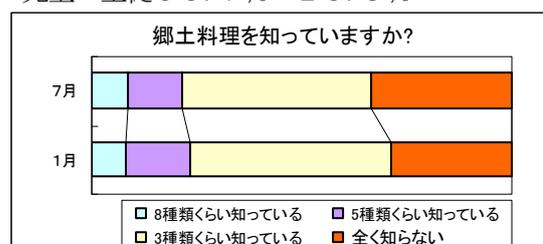
・地場産物を1種類も知らない

児童・生徒 11.6%⇒10.1%



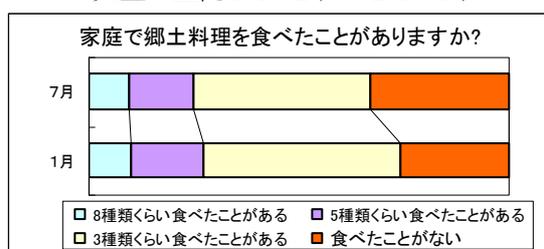
・郷土料理を1種類も知らない

児童・生徒 33.7%⇒28.8%



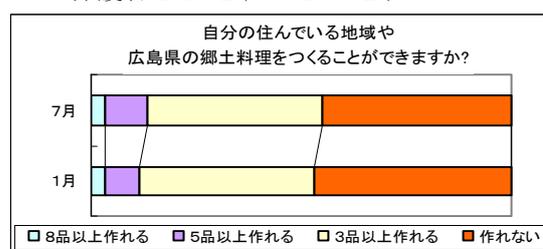
・家庭で郷土料理を1種類も食べたことがない

児童・生徒 33.2%⇒26.0%



・郷土料理を1品も作れない

保護者 45.1%⇒47.1%



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

新涯小学校では毎日の給食指導や食に関する授業, 推進地域の小中学校・幼稚園では食育指導や保護者を対象にした取組み(給食試食会, 食育講演会)を実施し, 食に対する興味, 関心が高まった。学校給食の残食量が減少した。

また推進地域の小学校・幼稚園では, じゃがいもやくわい栽培等の体験的活動を実施した。この活動の中で地域との連携を深め, 栽培をすることの苦勞を知り, 収穫したものを学校給食や調理実習で使用することで食べ物に対する感謝の気持ちをもつことができるようになった。

継続的に食に関する授業を実施することにより, 教職員の意識が高まった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

新涯小学校では, 現在1・2年生を中心に食に関する授業を実践しているが, 今後は全学年発達段階に応じた系統的・計画的な食育を推進するための体制を整える。

児童・生徒だけでなく, 保護者に対しても, 「地場産物」や「郷土料理」という言葉やその意味について, もっと関心が高まる指導法の工夫改善が必要である。本年度作成したレシピ集の普及や, 公民館行事を利用した啓発活動, 保護者を巻き込んだ親子料理教室を実施する等, 家庭・地域への食の関心を高める取組を繰り返す。