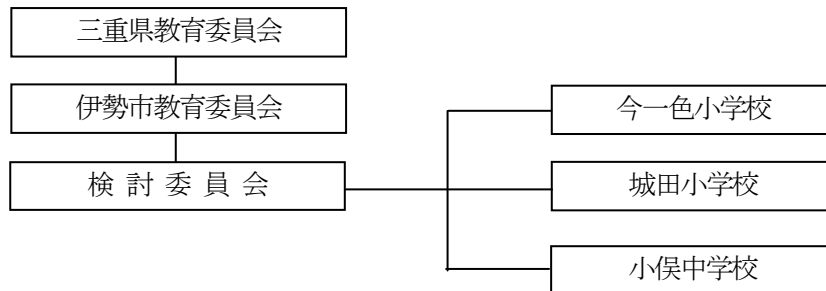


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	三重県
再委託先名	伊勢市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 推進地域における取組の啓発

○「学校における食育推進講習会」の開催

栄養教諭や食育担当者を中心とした、学校教育活動全体で食育を進める指導体制の整備や、家庭・地域と連携した食育の推進を図るため、県内の小中学校及び特別支援学校教職員、市町等教育委員会食育担当者を対象とした講習会を開催した。(参加者70人)

推進地域である伊勢市及び実践中心校3校による実践発表と、その取組の総括も含め、規模の異なる学校における食に関する指導についての講義により、参加者への取組支援及び啓発を図ることができた。

<講習会内容>

1 実践発表

平成22年度推進地域 伊勢市教育委員会及び実践中心校(3校)

2 講義

「栄養教諭を中核とした食育推進事業

—規模の異なる学校における食に関する指導—

三重中京大学短期大学部食物栄養学科 土井 喜美子 学科長



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

本事業を活用することで、推進地域の食に関する指導体制の整備がより一層図られ、実践中心校においては栄養教諭を中核とした食に関する指導の実践が効果的に行われることにより、推進地域全体の取組が充実した。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

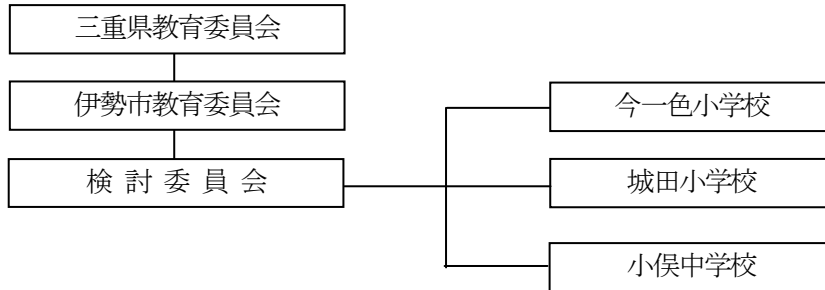
県内各学校において食に関する指導は行われているが、地域や学校によって、栄養教諭の配置状況や食育に対する意識等に差がみられることから、学校における食育の意義や必要性についての共通理解をより一層深めるとともに、学校教育全体で取り組む指導体制を確立する必要がある。

本事業における実践例や、栄養教諭を中核とした食育の推進にかかる講義等を、多くの参加者に周知するために、開催時期、開催場所、実施内容等を検討していく必要がある。

再委託先名

伊勢市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1

小規模校の利点と地域との関わりを生かした、きめ細かい食教育のあり方の探求

○栄養教諭と担任の連携による食に関する指導



小学校における指導では、体験的活動を取り入れたり情報機器を活用したりして、児童の興味・関心を高める工夫をした。

また、児童の実態について担任と情報交換し、実態に応じた指導内容や授業の展開について相談しながら指導を進めた。

中学校における指導では、担任が中心となり栄養教諭が生徒の質問に応える形で指導を進めた。アンケートで生徒の食生活の実態を捉え、個々の課題に向き合うよう指導を展開した。



○教科・総合的な学習の時間・特別活動等と関連させた食に関する指導の充実



理科の時間に育てたエンドウをゆで、給食の一品に添えた。教科における栽培活動の発展として、食育を位置づけた。



総合的な学習の時間に地域の地場産物の「海苔」をテーマにした学習を進め、その学習の発展として海苔を使った「元気だま給食」や「手巻き給食」を実施した。

学校行事として、「浜辺給食」「野外で食べよう」「パン作り」「給食試食会」等、PTA行事として「もちつき大会」等、児童会行事として「焼きいも大会」「小菜作り」等を実施した。また、地域と連携した活動として「茶道教室」を実施した。日本の伝統文化にふれるよい機会であった。



<浜辺給食>



<もちつき大会>



<給食試食会>



<茶道教室>

○栄養教諭と担任が連携した給食指導

担任と連携し、配膳の仕方や食べる時のマナーについて指導した。新入生については、4月当初の指導に重点をおいた。配膳に戸惑うことが予想されるメニューの時や、児童の学習と関連させた特別メニューの時などは、全校を巡視した。



○給食委員会や放送委員会と連携した指導

給食委員会では、調理士さんに感謝の気持ちを伝える「給食集会」を実施した。また、放送委員会と協力して、給食のはじまりの時間に自作の「給食の歌」を流したり、食材についての説明をしたり、メニューについての「一口メモ」を放送したりした。



○養護教諭と連携した肥満指導

保護者・地域への啓発活動として、「中学生の食生活について」と題して講演会を実施した。現代を生きる子どもたちの望ましい食生活について、子どもたちの食を支える保護者や地域に考えてもらう機会とした。また、個別懇談会の時をとらえ、保護者と子どもを対象に、肥満指導を実施した。



○保護者・地域への啓発活動等の日常的な指導

学校開放日や給食記念日・給食週間に合わせて、毎日の給食の写真を掲示した結果、保護者や地域の方の給食への関心が高まった。また、給食をテーマにした絵や標語も掲示した。絵を描いたり標語を作ったりする活動を通して、子どもたちの給食への関心を高めた。



テーマ2 農業を営む地域を舞台に食育を展開する取組

○生活科や総合的な学習の時間における具体的な取組

地域の人々と関わりながら、野菜作りや米の栽培活動に取り組んだ。

【1年生】

生活科の中で、給食室の探検を行い、給食調理員の仕事や栄養などについて学習するとともに、給食についての理解を深めた。

学級園で育てた大豆を使った料理を調べ、大豆クッキーや大豆カレー、クラッカーを調理した。石臼をひいて黄な粉作りもした。



【2年生】

にこにこ先生（JA城田地区女性部）の方々に教えてもらい、にこにこ畑（学校外で借りている畑）でさつまいも、大豆、小豆、とうもろこし、落花生、キャベツ等の栽培活動に取り組み、収穫したものをを使った料理を教えてもらった。また、学校では一人一鉢野菜を育て、毎日水をやり、観察記録をつけながら大切に育てた。



〈にこにこ畑〉



〈調理実習〉



〈さつまいも掘り〉

10月には、大豆を収穫し、栄養教諭に枝豆の栄養について聞き、調理実習した。また、給食にも取り入れた。落花生は取れたてを茹でて食べたり、乾燥させ炒って食べた。



〈大豆の収穫〉



〈枝豆給食〉

12月には、地元のフレンチのシェフを招いて調理実習を行った。さつまいもをテーマに、ポタージュスープやさつまいものタルトの作り方等、プロの技を教えていただいた。

1月には、にこにこ先生と調理実習を行い、さつまいもを使ったみそ汁、おさつチップス、おにまんじゅう、スイートポテト、いも金団などを作った。

2月には乾燥大豆を使い豆腐作りをした。



〈シェフによる調理実習〉



〈にこにこ先生〉



〈豆腐作り〉

【3年生】

栄養教諭による食に関する指導として、食品の三色分けについての学習や、教科・総合的な学習の時間と関連した取組として、国語科「すがたをかえる大豆」で取り組んだ。

【4年生】

総合的な学習の時間で、汁谷川的环境を保全していくことが、農業を守っていくことにつながっていることがわかるよう、汁谷川のクリーン大作戦を行ったり、川を観察して川魚や貝等の種類を学習したりして、自然を護る大切さを理解した。

また、地域の一人暮らしのお年寄りやボランティアを招いて交流給食を行った。



〈クリーン大作戦〉



〈交流給食〉

【5年生】

総合的な学習の時間で、「名人をさがそう」というテーマで、地域の方の協力のもと米作りを行った。昔ながらの



〈田植え〉



〈稲刈り〉



〈五平餅作り〉

方法で、田植え・稲刈りをし、収穫した米は、学年行事で、親子で五平餅作りをした。また、家庭科の調理実習やカレー作りでも収穫した米を使用した。

7月に地元のぶどう園の見学に行き、作り方について聞き取りを行った。

9月には、そのぶどう園で作られたぶどうを給食に取り入れた。

10月には、ぶどうの収穫を体験するとともに、5年生の給食委員を中心に聞き取った内容を校内放送で紹介した。



【6年生】

城田地域の特産物である「かんぴょう」について、学習するとともに、生産者の方にいただいたかんぴょうを使って調理実習をし、地域の伝統的な作物についての理解を深めた。



【特別支援学級】

くすのき学級園で、水菜、エンドウ、ポップコーン等の種を植えた。

9月には、くすのきAB合同でポップコーンを作った。ホットプレートの上で、ポンポンと弾けるポップコーンを塩とバターで味付けして食べた。

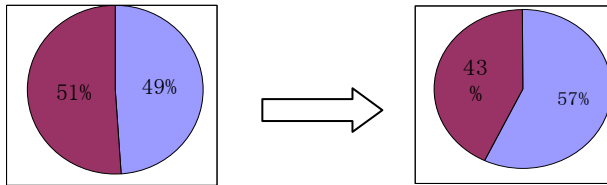
1月には、収穫した水菜をお好み焼きの材料として使用した。



○生徒の食に関する意識調査

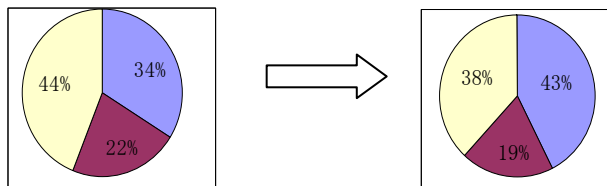
食生活、睡眠、地産地消等の項目で、全校生徒を対象としたアンケートを実施した。結果は、地産地消の項目で、事業実施前と比べて事業実施後の認知度が上がった。

(項目)「小俣町内でどのような農作物が作られているか知っていますか。」



	7月	2月
知っている	49%	57%
知らない	51%	43%

(項目)「地産地消という言葉を知っていますか。」



	7月	2月
知っている	34%	43%
聞いたことはあるがよく知らない	22%	19%
知らない	44%	38%

○栄養教諭による食に関する指導

小俣町でとれた新鮮で安全安心な農産物を知る。
生産者の仕事、地域の地場産物について「給食だより」を発行。



〈生産者から学ぶ〉

○生産者との連携を通しての取組

ゲストティーチャーとして、地場産物の生産者の方を招き、仕事の仕方、仕事事への思いについて学習しながら、地域の食文化や農業に対する興味を持ち、地域への理解を深めた。



〈メロン給食〉

地場産物について学習するとともに、学校給食に地場産物の果物を取り入れた。(7月メロン・9月梨・1月いちご)

○体験活動をとおり、地域の農産物を理解する取組

園芸部が、ジャガイモ、さつまいも、たまねぎの栽培活動を行い、収穫した野菜を使って家庭クラブが調理した。



〈ジャガイモ植え〉



〈たまねぎの収穫〉



〈大西農園〉



〈西村いちご園〉

2年生の希望者が、職場体験活動として、町内の2軒の農家で農業体験学習を行った。

○企業による出前授業

大内山酪農農業協同組合による「カルシウムの大切さ」についての出前授業を実施した。



○「うましくに伊勢シェフクラブ」のフレンチレストランのオーナーシェフによる保護者向け講演会・給食試食会

保護者が子どもの将来に思いを馳せることができるように、シェフを目指したきっかけやシェフが食を通して子どもたちに伝えたいことを中心に講演があり、その後、イチゴを使った簡単なおやつ作りを行った。



テーマ1～3に共通する具体的計画

○推進地域（伊勢市教育委員会）の取組

1 伊勢市食育推進計画に基づいた食育の推進

- (1) 全小中学校で、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かした食育の推進を図る
- (2) 各学校がこれまで行ってきた特色ある食に関する指導をさらに進め、食に関する指導の充実を図る

2 具体的な取組

- (1) 「食育担当者連絡協議会」の開催
- (2) 食育講演会の実施（12月・1月）
- (3) 「食に関する指導の目標の達成状況の評価」「学校の特色を活かした具体的な取り組み状況調査」実施（1月）

数字で変化のあった事項について

本事業により得られた効果として、平成21年度と22年度の1月調査を比較すると【小学校】においては「食に関する指導の充実」(A:十分満足できる 25%→29%)、「朝食摂取、睡眠時間、排便習慣等、生活習慣に関する指導」(A:十分満足できる 8%→33%)、【中学校】においては「食に関する指導の充実」(A:十分満足できる 33%→50%)、「朝食摂取、睡眠時間、排便習慣等、生活習慣に関する指導」(A:十分満足できる 25%→33%)、「適切な給食時間の設定等の環境整備」(A:十分満足できる 42%→50%)で向上がみられた。

市内全小中学校で、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かした「食に関する指導」、「朝食摂取、睡眠時間、排便習慣等、生活習慣に関する指導」が進んできたと考えられる。

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1（今一色小）の成果》

- ・縦割り班での栽培活動、自作野菜や地域食材を活用した給食等、小規模校のよさを生かした体験活動を通して学校、保護者、地域との連携が深まるとともに、食への関心が高まった。
- ・各教科、総合的な学習の時間、特別活動等との関連を考えることにより、食育の充実を図ることができた。

《テーマ2（城田小）の成果》

- ・各学年が米作りや野菜作りの体験を通して、身近な作物に興味関心をもつことができた。
- ・育てることから収穫するまでを体験し、自分達で育てた作物を自分達で調理して食べることで、収穫するまでの苦労や調理の楽しみ、作る人への感謝の気持ちを感じるきっかけとなった。
- ・にこにこ畑の活動や汁谷川の保全や地域探検や米作り、かんぴょうの料理などでは、地域の人々とのつながりをより深めることができた。

《テーマ3（小俣中）の成果》

- ・地域の生産者をゲストティーチャーとして招く事で、生産者の思い、地場産物への理解が深まるとともに、地域の食文化、食の安全性、流通についても考えるきっかけになった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

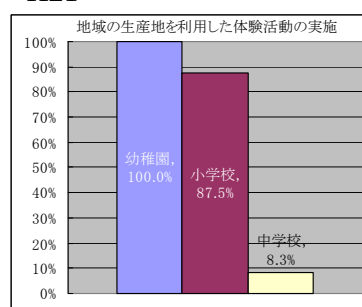
② 今後の課題

《伊勢市の今後の課題》

「食に関する指導の目標」の達成状況の評価では、小学校においては「全職員の共通認識が不十分」「多忙である。時間の確保が不十分」といったものや、中学校においては、さらに「系統立てていない」「全体ですすめるのは難しい」といった意見があった。特に「農林漁業体験等「食に関する指導」における体験活動の実施」については、「A」の十分満足できるが、幼稚園では50%、小学校では46%、中学校では0%と中学校の大きな課題であった。

また、「学校の特色を活かした具体的な取り組み状況調査」では、「地域の生産物を利用した体験活動の実施」において、中学校で少し改善が見られたものの、毎年度同じ傾向が見られ、ここでも、中学校での体験活動が現実的に難しいと考えられる。

H21



H22

