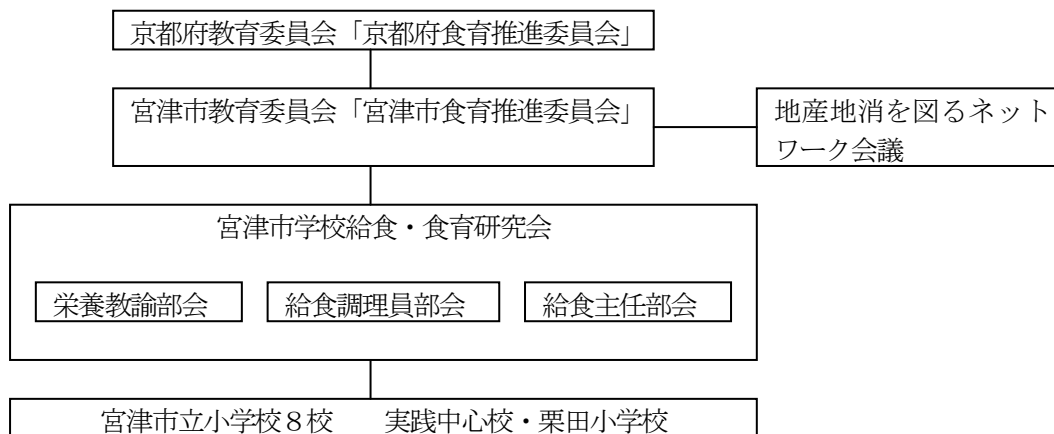


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	京都府
推進地域名	宮津市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 各教科等における食に関する指導の充実のための取組

#### ① 「全体計画」及び「年間指導計画」に基づき効果的な指導を行い検証する。

##### ア 教科での検証

学年ごとに決めた野菜を、地域の人に植え方や育て方を教えてもらい、水やりや草抜きなどの世話をし育てている。2年生では、生活科の「ぐんぐんのびろ」で取り上げ、収穫の頃、学習のしめくくりとして授業研究を位置付け、育ててきた野菜について振り返りながら、教科のねらい「身近な環境や自分についての気付き」と、食育のねらい「心身の健康」「感謝の心」の検証を図った。世話の大変さや収穫の喜び、そして野菜の色・形・味、さらに栄養についても理解することができた。



##### イ 学級活動での検証

4年生では、「おやつを食べ方」を取り上げ、たくさんのおやつの中から自分の好きなおやつを選び、学習したカロリー数値を基に、選んだ理由や感想を発表する場面を設定した。ここでは、本校が食育で大切にしたい4つの視点「地域の人材活用」・「体験活動の重視」・「生活の振り返り」・「家庭との連携」を入れた単元構成とし、食育の2つのねらい「心身の健康」「食品を選択する能力」を達成することができた。



##### ウ 総合的な学習の時間での検証

6年生では、「食文化」について取り上げ、最初日本の伝統食「おせち料理」「すし」などについて調べることを通して、日本の食文化を様々な視点から考察した。次に世界に目を向け、食文化を切り口に色々な国の文化などについて理解を深めた。導入では、日本とインドのカレーの味比べをさせるという児童の興味や関心に強く訴える単元構成にし、それによって学習意欲を持って進めることができた。

## ② 学級担任と栄養教諭の効果的な指導の在り方について

担任とのチーム・ティーチング（以下T・T）による授業ですが、まず放課後等の時間を利用して打合せを行い、学習内容の理解や担任と栄養教諭の役割分担を明確にして効果的なT・T指導ができるようにしてきた。基本的には、担任が児童の考えを引き出し、栄養教諭は本時のねらいに迫る知識を専門的な立場で掲示物や実物などを活用して指導をしてきた。担任は児童の反応を見ながら切り返したり、詳しくしたりして学習内容を深めるようにした。

また、T・T指導は担任の要請があれば、学級活動・家庭科・生活科などの教科指導にその都度行った。

### ア 授業前の工夫

食育の年間指導計画に位置付けている学習では、栄養教諭と事前の打ち合わせを持ち、どこでT・T指導を行うか、どんな内容で児童の興味を持たせるか等工夫をしてきた。

### イ 授業中の工夫

授業では、T・T指導を実施し食に関する専門的な場面はTが中心となる指導形態が効果的であった。



## ③ 望ましい食習慣の形成や自己管理能力の育成に向けた指導内容の充実

ア 宮津は海に面しており魚を食べる機会が多くあるが、上手に魚が食べられない実態もあり、箸の上手な使い方を含めたマナーと関連させて「上手な魚の食べ方」についても指導した。指導をする際の資料として、「上手な魚の食べ方」リーフレットを作成し、指導に役立てた。

また、啓発活動の一環としてPTA会員にも配付し各家庭においても活用できるようにした。

イ 食習慣の形成や自己管理能力の育成では、食に関する指導の事前や事後の実態調査を通して、学習後の児童の変容を重視してきた。

### (ア) 家庭や地域との連携

公開授業をとおして朝食の大切さを啓発し、児童及び保護者の意識にも変容が見られた。

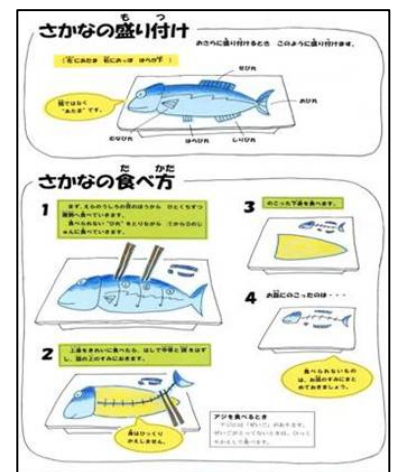
### (イ) 食生活改善推進員さんとの授業

地域の食生活改善推進員さんに来てもらい、地域の特産物ヤマノイモを使ったお菓子作りを体験するなど、楽しく学習できた。

### (ウ) 学習と結び付けた実践コーナー作りや児童会活動の取組

3年生の「箸の正しい持ち方」指導と関連付け、「めざせ！箸使い名人」という実践コーナーを設けて、正しい持ち方の定着を図った。その後給食時間に「正しい箸の持ち方で魚を上手に食べようコンテスト」を行い、箸の持ち方だけでなく、魚の食べ方についても指導を行った。

児童会の給食委員会活動ではクイズラリーを実施し、給食や食べ物に関する問題を出し、楽しみながら学べる工夫をしている。



① 地場産物を活用しやすくするためのネットワークづくり

安心・安全・地元食材の素晴らしさを理解することを目指し、地元食材を学校給食に多く活用するために、栄養教諭を中心としたネットワークを活用しながら食材の確保に向け対応してきた。

水産物については、市南部・北部の漁業施設と連携をして魚の確保を行った。野菜等については宮津市役所産業振興室と調整しながら、生産者を中心に対応できるようにしてきた。

② 地場産物を活用した特色ある学校給食の開発

宮津市学校給食調理員を対象に、地元の調理師を講師として招聘し、宮津の特色（魚）を生かした献立を基に、調理実習を実施した。その中から、「ザ・宮津スープカレー」と「魚（トト）バーガー」を12月と1月の給食に取り入れた。また、6年児童が家庭科で学習した献立を生かし、「宮津を食べよう」というテーマで募集し、宮津らしい献立を給食に活用することで教科との関連がうまく図れた。



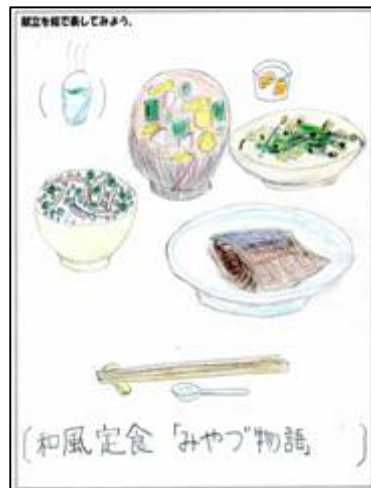
③ 地場産物を活用した食に関する指導の充実

ア 6年児童が家庭科において「1食分の食事」について学習した内容をもとにして「宮津の食材」や「栄養バランス」等を考え献立を作成し、「宮津を食べよう」コンテストを実施して、「宮津らしさ」が出ている献立を3点（優秀賞）選び、2・3月の「みやづ食の日」の給食に取り入れた。教科で学んだことを実際の生活に生かすことで児童の食に関する興味・関心や栄養に関する知識、地元食材の理解も深まってきた。

イ 「みやづ食の日」を通して食に関する指導の充実

地場産物の積極的な活用と地場産物に対する児童の理解を深めることをねらいとして、昨年度に引き続き毎月19日を「みやづ食の日」に設定し、市内の小学校給食に宮津産の一品を盛り込んだ統一献立を実施してきた。当日は、給食を「食べる」だけでなく、目の前の献立と栄養教諭が作成した指導用資料を活用し地場産物の良さを理解する給食指導と位置付けた。

ウ 実践中心校では、朝水揚げされた鮮魚を給食に使用している。また、府立海洋高校と連携し、年間数回行われる地元の魚を使った生徒の集中実習で加工された魚も給食に使用している。それを利用した給食を実施する日に高校生と交流給食を行い、作っている時の様子を聞くことで、児童に感謝の気持ちを育てることをねらいとしている。





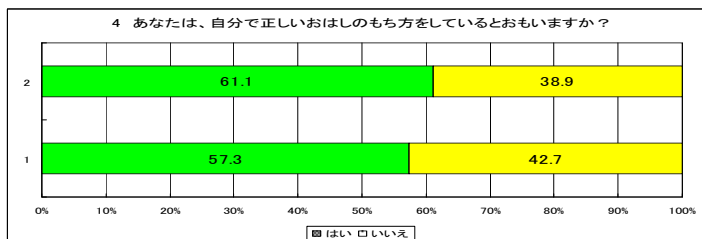
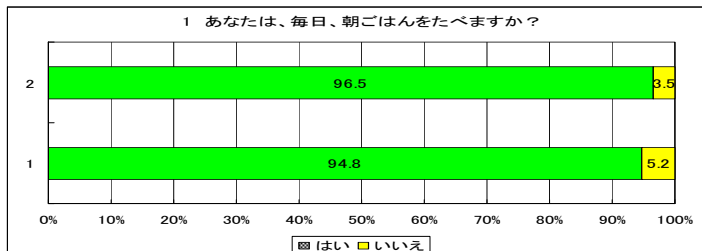
テーマ3

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 「食生活実態調査」の実施により状況把握と課題整理

宮津市では、5月に全小学生を対象に、朝食や食事のマナー等についてアンケート実施した。朝食については、95%の児童が毎日食べているという回答であった。また、マナー等では箸を正しく持っているという回答した割合が58%と大変低い数値であった。茶碗を持って食べるという数値も75%と低い数値であった。このことを踏まえ、朝食指導とマナーについて各学校で指導を行った。

実践中心校では、「朝食調べ」を実施し実態把握を行った。ほとんどの児童が朝食を食べているが、内容については十分なものではなかった。朝食の指導を全校で一斉に取り組み、保護者に公開した。授業後、各家庭に協力依頼し朝食の改善を図った。3学期に追跡調査で「朝食調べ」を実施した結果、主食だけ食べるのではなく副食も一緒に食べてきている割合が増えた。また、朝食に野菜を摂取している児童も増えている。冬休みには、「マナー名人表」を配布することにより、各家庭でマナーについての意識向上につながった。



② 家庭に対する効果的な啓発活動

宮津市では、市の食育の取組状況や各学校の取組を「食育だより」で宮津市立小学校のPTA会員に配付し啓発に努めてきた。また、各学校でも朝食の取組を始め、各学年の食の指導の取組を学級や学校・給食だよりで保護者に伝えることにより、家庭の「食」に関する意識が高まってきた。



③ PTA活動に食に関する指導の協力依頼

PTAの学級懇談会の共通テーマを「生活リズム」にし、睡眠や朝食のあり方を議題に懇談会を開催した。

④ 保育所・幼稚園への食に関する指導についての啓発活動

PTA事業「親のための応援塾」では、就学前の園児の保護者を対象に給食試食会と「食」に関する講演を行い、食に関する理解を深めた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

① 宮津市学校給食調理員研修会の実施

平成22年8月19日(木)に、宮津市学校給食調理員を対象に「学校給食献立開発」の研修会を実施した。当日は、地元の調理師を講師として、「宮津らしさ」を生かした献立や調理に係る手順等を説明していただき、実際に調理実習を行った。調理員はグループに分かれ限られた時間内に予定していた献立を仕上げる事ができた。試食後、講師から材料や味付けに関して細かく最終説明をしていただき、学校給食を調理する上での参考になった。

② 宮津市食育推進事業研修会の実施

平成22年8月23日(月)に、与謝地方の学校関係者を対象に「みやづ歴史の館」で食育推進事業研修会を実施した。今回の研修は、平成22年度の宮津市の取組や実践中心校(栗田小学校)の取組について報告をし、講演として、「学校全体で取り組む食育の在り方」という演題で京都府立大学大学院大谷貴美子教授にご講演をいただ

き、学校教育での食育の在り方や取組方法等ご示唆いただきました。

さらに、地元「宮津の水産業を学習に生かす」という視点で京都府水産事務所井谷匡志主査に、地元で行われている漁業について、社会科の教科指導の中で活用できる内容を提起いただいた。



## 数字で変化のあった事項について

### ① 使用食品数の内地場産の占める割合

平成20年度・・・40.6%      平成21年度・・・43.6%      平成22年度・・・46.6%

### ② 給食の残菜量の変化

20年度		21年度		22年度	
残菜の平均 (1日当り)	残菜0 の日数	残菜の平均 (1日当り)	残菜0 の日数	残菜の平均 (1日当り)	残菜0 の日数
0.89kg	11	0.62kg	23	0.24kg	65

### ③ 箸の正しい持ち方について

正しい持ち方で色々な物がつかめる児童

(正しい持ち方は出来るが、物をつかむと正しく持てなくなる場合は省く)

1学期・・・22%      2学期・・・44%      3学期・・・57%

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ① 各学校において「みやづ食の日」が定着してきた。また、指導資料の活用によって理解が深まってきた。
- ② 宮津産の食材を活用した献立開発ができた。
- ③ 実践中心校以外の学校でも「食育」の取組が推進されてきた。
- ④ 「食育」の研究を通して、児童に付けたい力について、教職員で共通理解出来た。
- ⑤ 教職員の意識向上が児童の「食」に対する意識の向上につながる事が明らかとなった。
- ⑥ 全校で「食育」に取り組むことによって、児童・保護者の食に対する意識の向上が見られた。特に同一テーマで全学年取り組んだ箸の持ち方や、授業参観も加えた朝食の取組などがあげられる。
- ⑦ 食の指導を学級活動だけでなく教科の学習と関連させることにより、広い視野からの食の指導を行った。

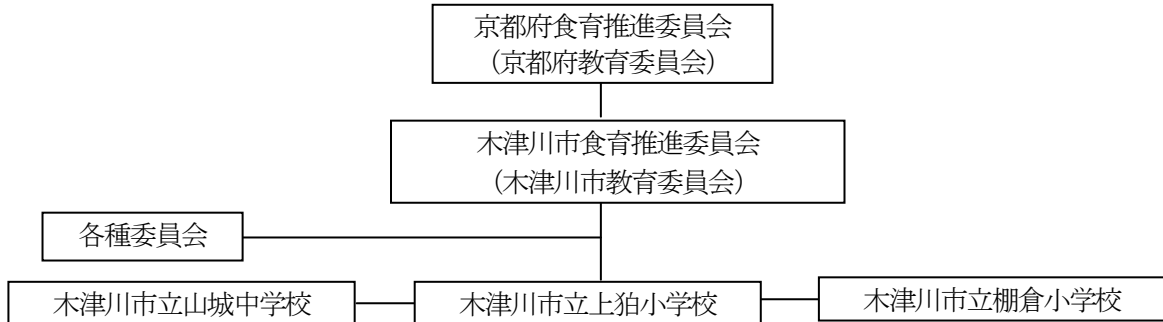
## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ① 宮津市の学校給食未実施校の「食育」実践を推進していく。
- ② 低価格で学校給食に提供できる食材の確保に努める。
- ③ 教科のねらいと食育のねらいをどう関連させていくか、研究を深める。
- ④ 食の学習を児童自身が生活にどのように生かすことができるか、きちんと見ていく必要がある。

再委託先名

木津川市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 小・中学校における発達段階に応じた系統的、計画的な食育推進の方策

#### 1 食に関する指導の全体計画・年間指導計画の見直し

小・中学校の連携を図るため、給食センター管内で給食主任部会を開き、各校の食に関する指導の全体計画・年間指導計画の見直しを行い、給食目標等の統一等を図っている。

また、給食時間における指導内容や給食目標、月ごとの給食使用予定食材や行事食等を年間計画に入れ、一覧表を作成した。

#### 2 食育推進のための研修

##### (1) 食育の職員研修

夏休みに小・中学校合同の職員研修を行った。研修では、本事業の説明や、食に関するアンケートの結果からわかった児童生徒の実態交流、先進地視察の報告に加え、京都光華女子大学の田中敬子教授による講演「子ども達の現状と食育の必要性」を聴き、実態をふまえて食育への取組の必要性を改めて感じる事ができた。



##### (2) 合同授業研究会

11月に小・中学校合同の授業研究会を開催した。小学4年生と5年生の食に関する授業を公開し、その後グループに分かれて各校の食育の取組の交流を行った。栄養教諭と担任が連携したチームティーチングの在り方や、小学校と中学校の連携の仕方等について各校の現状をふまえながら、食育について話し合う場をもつことができた。



##### (3) 研究発表会の実施

2月に「食で育む健やかな体と豊かな心～地域・家庭と歩む食育～」を研究主題とした食育の研究発表会・公開授業を実施、それに向けて、各実践校で取組のまとめ等を作成した。



1 地場産物を使用した学校給食を教材として活用した取組の充実

(1) 山城給食の実施

毎月3～4回木津川市山城町の旬の食材を使用した「山城給食」の日を設定し、実施した。献立だよりや毎日の給食放送、掲示資料等を用いて紹介することで、地元食材への興味・関心を高めるとともに、郷土愛を育むことができた。また、掲示資料とともに旬の食材の実物展示を行うことで、児童の興味・関心を高めることができた。



(2) 地場産物を使用したレシピ集の作成

食に関するアンケートの結果では、保護者からレシピ集の発行について要望が強かった。そこで、地場産物を使った学校給食レシピの他、家庭や地域から募集した地場産物を使ったレシピを集め、レシピ集の作成・配布を行った。家庭や地域からレシピを募集することで地産地消を推進するとともに、郷土料理や地場産物の普及をねらいとしている。

(3) 食生活改善推進員の方々との調理実習

地域の食生活改善推進員の方々に調理指導を受け、地場産物等を使用した調理実習を実施した。旬の地場産物を使用した栄養を考えた調理実習を通して、地場産物のよさや健康的な食生活について考えるとともに、地域の伝統をつないでいきたいと考えている。

<上狛小学校 6年生> 家庭科「地場産物であるほうれんそうを使った弁当作り」



家庭科「一食分の食事について考えよう」の学習で、自分達が考えたお弁当メニューについて、食生活改善推進員の方々に調理方法や味付けのアドバイスをいただきながら、調理実習を行った。旬の地場産物であるほうれんそうを使った栄養バランスのとれた献立をテーマにし、ごまあえやベーコン巻き、チャーハンやチヂミ等、工夫を凝らした料理が出来上がった。

<棚倉小学校 5年生> 家庭科「地場産物のお茶を使った茶団子作り」



家庭科の学習で、山城町の地場産物お茶を使った茶だんご作りを行った。地元の茶業青年団の方から抹茶のもとになる「てん茶」について話を聞き、調理実習では食生活改善推進員の方々に茶だんごの作り方を学ぶことで、地場産物であるお茶を守り育てていく意識をもたせることができた。

＜山城中学校 1年生＞ 家庭科 「地場産物を使った調理実習」



生鮮食品の旬を学習した後、季節の山城町の特産物について学習した。筍やお茶以外にも、春は菜の花、夏は万願寺唐辛子やなす、ブルーベリーなど、寒くなると、しいたけや水菜、ほうれんそう、春菊（菊菜）、えび芋など、いろいろな産物が作られていることを学習した後、食生活改善推進員の方々に学び、地場産物を使用した調理実習を行った。筍やしいたけが入った中華ちまき、水菜のすまし汁、えび芋のともあえ、抹茶寒天など4品を作り、地場産物や郷土料理への関心を深めることができた。

(4) 招待給食の実施

食べ物や給食に関わる人達への感謝の気持ちを育み、地域に目を向けることをねらいとして、給食の食材を作っている地元の生産者の方を小学校に招き、一緒に給食を食べる招待給食を実施した。ほうれんそう農家の方と春菊農家の方を招き、各小学校1回ずつ実施した。生産者の方が育てた食材を使った給食と一緒に食べ、作物を育てるときの苦労や工夫の話を直接聞くことができ、残さず食べようとする気持ちを育むことができた。



(5) 収穫体験の実施

地域の農家の方の協力を得て、収穫体験としてえんどう豆の収穫やさやむきを行った。その食材を翌日の給食に使用し、全校で食べた。給食センターを見学したり、自分達でむいた豆が給食センターで調理される様子を写真で見たりする中で、給食に関わる人達の様子を知り、感謝の気持ちをもつことができた。また、地元で作られているえんどう豆の畑に行き、収穫させていただくことで地元の産業にも目をむけることができた。

＜上粕・棚倉小学校 1年生＞ 生活科「えんどうまめのさやむき」

担任が「そらまめくんのベット」という絵本を読み、まめに興味をもたせたあと、さやむきの方法や、えんどうまめが地元で作られていること、給食に使うこと等を栄養教諭から話した。





<棚倉小学校 3年生> 社会科 「えんどうまめの収穫体験」



生産者の方の協力を得て、給食に使用しているえんどうまめの畑に行き、収穫体験を行った。

地元の産業に目をむけるとともに、田んぼを利用した広く大きな畑で、青く実ったまめを選び、収穫の喜びを体感することができた。

(6) 地場産物の供給体制作り

木津川市における学校給食への地場産物供給体制を作るためのネットワーク会議を実施した。

安定した供給体制を整備するため、給食使用食材の年間計画表に基づき、JA等を通じて生産者と給食センターがつながる仕組みの必要性和、今後のネットワーク作りの重要性を確認した。

テーマ3 家庭・地域と連携した食育推進の方策

1 家庭と連携した取組

(1) 食育だよりの配布

7月から月に1回、食育の大切さを家庭へ発信するとともに、小・中学校での取組を家庭に知らせる機会とするため、木津川市山城町の2小学校・1中学校に食育だよりを配布した。各学校における食育の取組だけでなく、6月に実施した食に関するアンケートの結果報告も行い啓発することができた。

学校	児童数	職員数
第一小学校	42	3
第二小学校	13	3
第三小学校	12	3

(2) 親子クッキングの実施

8月と12月に、木津川市食育推進委員会主催の地産地消親子クッキングを実施した。木津川市山城町の2小学校・1中学校を対象に行い、8月には小学生親子35名と職員9名が参加し、お茶や万願寺唐辛子、なす、ぶどう、枝豆など地場産物6種類を使用して計6品の料理を作り、会食を行った。また、12月には小学生親子23名と職員9名が参加し、米、えびいも、しいたけ、水菜、春菊、ほうれんそう、たけのこなど地場産物7種類を使用して計5品のクリスマス料理を作り、会食を行った。地元の食材のおいしさや、親子で料理をする楽しさを知り、このような機会があればまた参加したい、家でも一緒に料理をしたいという声を多く聞くことができた。



### (3) 食育ポスターの作成

家庭の食育に対する意識を啓発することを目的として、上狛小学校で全校児童を対象として食育ポスター（内閣府食育推進室「食育推進に関するポスター」）作成を冬休みの宿題とした。

各家庭で、食や食育について改めて考える機会となるとともに、食べることの大切さを感じたり料理を作ってくれている人への感謝の気持ちを育んだりすることができた。

ポスターに入れる標語（必須）⇒

「いただきます みんなで食べたら おいしいね」

「食のこと もっと知りたい 学びたい」

「朝食は 今日が始まる 出発点」

「健康は 日々の食事の 積み重ね」

「伝えよう 食べる喜び 大切さ」

「語りあおう その日のでき事 食卓で」

「好き嫌い しない子 強い子 元気な子」

「いただきます ごちそうさまは 愛言葉」

「うれしいな 笑顔満点 食満点」

## 2 地域と連携した取組

地域の人材を活用した食育の取組として、地域の生産者等を講師として招き、栽培や収穫等の体験活動を行った。地域の方との体験を通じて、地元の食文化に触れたり、食への興味関心を高めることができた。

＜上狛小学校 5年生＞ 総合的な学習の時間 「田植えと稲刈り」

地域の田んぼを借りて田植えや稲刈りの体験活動を行った。



＜上狛小学校 3年生＞ 総合的な学習の時間 「さくへいってなんだろう」



山城町の伝統的なお菓子「さくへい（索餅）」について調べ学習をしている3年生が、山城町商工会やさくへい作りに携わっておられた方々に教えていただき、さくへい作りを行った。

さくへい作りを通して、地元の食文化に触れる貴重な体験となった。

＜上粕小学校 6年生＞ 総合的な学習の時間 「お茶を体験しよう」  
特産物のお茶について、茶摘み体験や伝統的なお点前体験を行った。



### 3 家庭・地域との連携

#### (1) 研究発表会・公開授業への参加

家庭・地域への食育の啓発や理解を目的として、2月の研究発表会・公開授業に授業参観、学校公開を合わせて実施、多くの実践校の保護者や地域の方々が参加し、食育に対する理解を深める場となった。

#### (2) 栽培への地域講師と保護者の調理補助

＜上粕小学校 2年生＞ 生活科 「ぐんぐんのびろ」

地域の方に野菜の育て方を学び、冬野菜である大根の栽培を行った。

12月には保護者の方にもボランティアで調理補助をしていただき、収穫した大根を使って大根ステーキと大根の煮物による大根パーティーを実施し、お世話になった農家の方をお招きした。

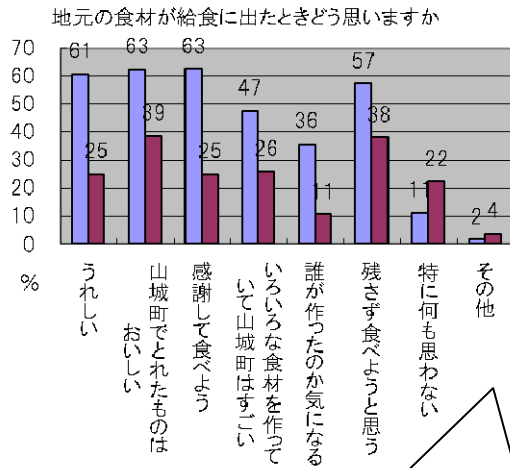




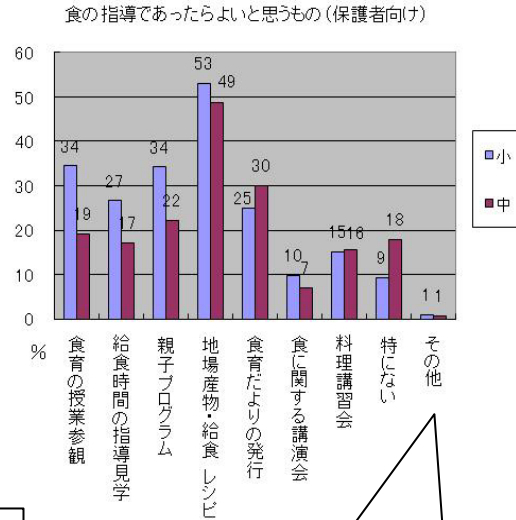
## テーマ1～3に共通する具体的計画

### 1 食に関するアンケートを実施（6月）

児童生徒や保護者に対する食に関するアンケート等を実施し、その結果を、児童に対する食の指導計画や取組に生かすとともに、保護者に知らせ、家庭における食の指導の充実を図ることができた。

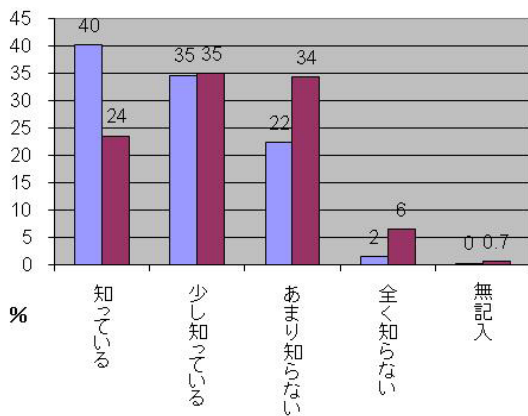


山城町でとれたものはおいしい（小 63%、中 39%）、残さず食べよう（小 57%、38%）、感謝して食べよう（小 63%、中 25%）等と感じている児童・生徒が多かった。



食の指導であつたらよいと思うもので、最も多かったのは地場産物や給食レシピの発行（小 53%、中 49%）であった。

学校で食の指導が行われていることを知っていますか



学校で食の指導が行われていることについて、「あまり知らない」「全く知らない」と答えた保護者が多かった。（合計 小 24%、中 40%）

### 2 親子クッキングの実施（8月、12月）

地場産物を使用した地産地消の親子クッキングの実施

### 3 食育だよりの発行（月刊）

保護者への食育の啓発資料とした。

### 4 栄養教諭と連携したT.T授業の実施

### 5 公開研究発表の実施

平成23年2月8日、実践中心校の上粕小学校で公開研究会を実施し、全学級で食に関する取組を公開

## 数字で変化のあった事項について

- 1 食に関する指導のうち、今年度行った食に関する学習（6観点）について、小学生が最も覚えていることは「感謝の心」であり、中学生が最も覚えていることは「食事の重要性」であった。
- 2 今年度行った食に関する学習について、よく・大体わかった児童生徒は、8～9割程度あり、ほとんどの児童生徒が食の指導を理解できた。
- 3 食に関する授業や体験活動について、小学生の88%、中学生の66%が興味をもって参加できた。
- 4 山城町のポスターについて、しっかり見た、大体見た児童生徒は小学生で72%、中学生で55%だった。
- 5 地元の食材や食文化について、興味をもった児童生徒は約8割（児童83%、生徒78%）であった。そのうち、興味を持ったし、大切にしたいと思った児童生徒は約半分で児童は44%、生徒は35%であった。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 1 発達段階に応じた食に関する年間指導計画の見直しと食に関する指導の実践  
小学校と中学校が連携して9年間を見通した食の指導を意識することができた。  
栄養教諭との効果的な指導ができた。
- 2 職員研修・授業研究会の実施  
職員全体で食に関する共通理解をもつことができ、取組を交流することができた。
- 3 地場産物を使用した親子クッキングの実施  
実際に調理することで地場産物を見直すよい機会になり、料理を通じて食への関心を高めることができた。また、実習した地産地消レシピが欲しいという声を多く聞くことができた。
- 4 招待給食の実施  
生産者の話を直接聞き、育てられた食材を使用した給食を一緒に食べることで、感謝の心を育むとともに地元産業への関心が高まり、残さず食べる意欲につながった。
- 5 「食育だより」の発行  
学校の取組や食に関するアンケートの結果を家庭に知らせるとともに、食の啓発を行うことができ、保護者の意識を高めることができた。
- 6 地域の人材を活用した食育の取組  
地域の生産者の方等を社会人講師として招き、地域の産業や文化に触れる体験的な活動を実施することで、食や地元産業への意識を高めることができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 1 小・中学校9年間を見通した指導について、各校の取組を意識した計画的な小中連携の取組が必要である。
- 2 地域人材を活用した継続的な取組のため、地域人材の確保が必要である。
- 3 家庭・地域との連携について、学校での取組の発信方法や、家庭からの返信を生かす取組の工夫が必要である。