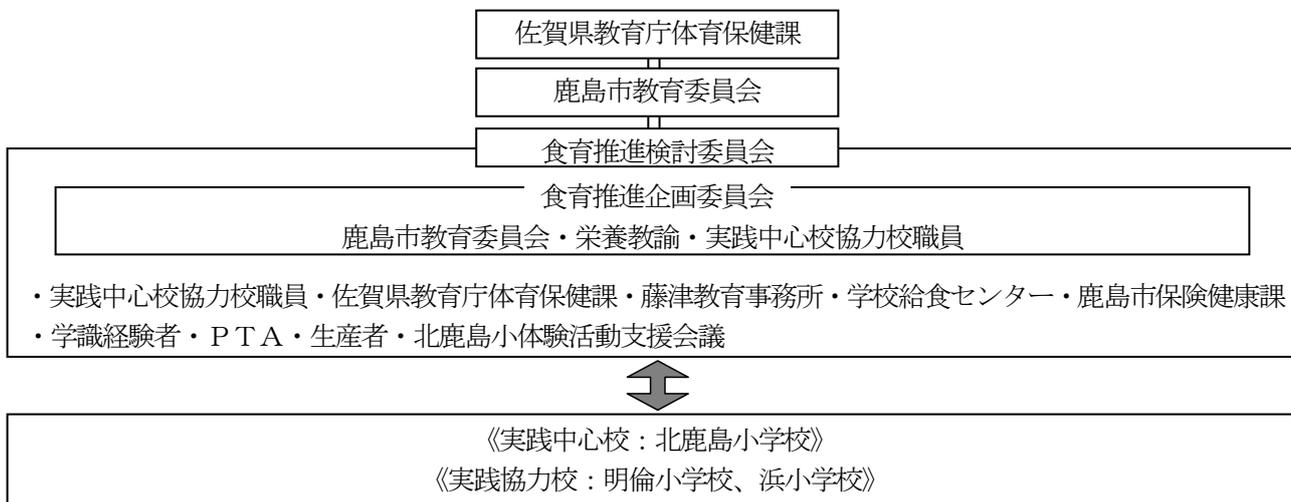


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	佐賀県
推進地域名	鹿島市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 食育の授業の活性化

- 食育年間指導計画の見直し
- 地区教育研究会給食部会夏季研修会での講話と実技研修
- 食育推進についての校内研修、職員会議等
- 栄養教諭とのTTの活発化
中心校と協力校で全クラス1回以上、TTの形をとって授業に取り組み、食の重要性について担任・児童に理解を図った。
※ 打合せの短縮化、データベース化を図るため、指導案、細案板書計画、ワークシート、資料をセットにした。
- 食生活学習教材を活用した指導の工夫
 - 低学年用…P10 第2学年 学級活動「もともと野菜を食べよう」平成23年1月27日
 - …P16 第4学年 学級活動「主食の大切さを知ろう」平成22年9月15日
 - 中学年用…P6～9 第4学年 学級活動「バランスよくなんでも食べよう」平成22年4月30日他
 - 高学年用…P2～7 第5学年 学級活動「朝食の大切さを知ろう」平成22年5月20日他
- 授業研究会の実施
 - 6月9日 第5学年 学級活動「あなたの食事は大丈夫？」…校内
 - 6月18日 第2学年 学級活動「食べかた名人になろう」…校内
 - 11月26日 第1学年 学級活動「たべものとなかよくなろう」…地区
- 学校給食を活用した指導の工夫（学校給食主任会との連携）
給食主任会を月1回実施
 - 指導案の提案
 - 世界の味めぐりの掲示資料と放送原稿の配布



実技研修の様子



2年生の授業の様子

テーマ2

食への関心を高めるための企画の実施

1 先進的に食育指導をすすめている指導者の講演会の開催

A. 平成22年5月21日(金) 場所 北鹿島小
講師 : 唐津市立鏡山小学校 栄養教諭 古川恵美子先生

受講者: 北鹿島小学校全職員、協力校食育担当者

B. 平成22年7月2日(金) 場所 北鹿島小
講師 : 佐賀市立金泉中学校 校長 中野 義文先生

受講者: 北鹿島小学校保護者、市内食育推進担当者、市内職員受講希望者

C. 平成22年12月22日(水)

講師 : スローフードアワード受賞 武富 勝彦先生

受講者: 北鹿島小児童、保護者



中野先生の講演



武富先生の講演

2 食に関する啓発資料の作成・配布

給食だより…市内小中学校保護者へ配布

食育だより…中心校・協力校の児童・保護者へ配布

掲示板の活用…給食目標と旬の食材の紹介

旬の食材を展示し、自由に触れたり、匂いを嗅いだりできるようにした。

食育パンフレット…市内全戸へ食育啓発用として配布



野菜の花かご



掲示板

3 研究中心校の食育マイスターの取組

食について興味を持ち、食の大切さがわかり、将来の食生活に生かす態度を養うことを目標に食育マイスターに全児童が取り組んだ。児童は、い(いきいき)・の(のびのび)・ち(地域力)をキーワードに五感、知識、技術力の課題に挑戦した。課題は低・中・高学年に分け、児童の発達段階に応じた内容とし、目標を持って意欲的に取組めるよう検定方式とした。

レベル1・2・3と難易度を上げていくことで、さらに上を目指す意欲を高める。1学期に行ったレベル1の五感を使う課題では、低学年は塩と砂糖を見せて、砂糖はどちらかを当てさせたり、小さな容器にしょうゆとソースを入れ、しょうゆはどちらかを当てさせたりした。

中学年は小さい容器に入った液体を4つ準備して名前を当てさせたり、ピーマンを知らない人に教えてあげるポイントを3つ書かせたりした。高学年ではだしの入っているみそ汁と入っていないみそ汁を準備し、入っているみそ汁を当てさせたり、小麦粉やパン粉などの粉の名前を5つ当てさせたりした。

知識の課題では低学年は野菜のなぞなぞ、中学年は花の写真を見て何の野菜かを当てる、高学年は野菜の切り方を答えるなどの問題に取り組んだ。技術力の課題では、全学年とも箸の持ち方、大豆運びゲームをした。大豆運びゲームは1分間で低学年は10個、中学年は15個、高学年は20個以上別の容器に入れることができれば合格とした。

2学期に行ったレベル2の技術力では事前に課題を知らせ、家庭で保護者と包丁の使い方を練習させておいた。当日は食生活改善推進協議会の方の協力を得て、包丁の使い方、切り方の手本を見せていただいた。その後栄養教諭から包丁の安全な取り扱いの説明を受けて、課題に取り組んだ。

4 給食時間の取組

協力校である浜小では6年ほど前から、毎週水曜に給食主任と栄養職員で寸劇を交えた食育指導を行なっている。年間計画に沿った系統立てた取組の成果として、給食の食べ残しが非常に少ない。また、食生活アンケートの結果も良好である。



味覚テスト



包丁の使い方の指導



きゅうり切りに挑戦



給食時間の寸劇の様子

テーマ3

学校・家庭・地域が連携した食に関する体験学習

◆研究中心校の取組

北鹿島小では3年前から、保護者や地域の人材やアジア太平洋地域農業研修団体オイスカを活用した様々な体験活動に取り組んできた。

①3年「北鹿島のじまん～のりと大豆のひみつ～」

○のり

海苔養殖業者との交流→海苔摘み擬似体験→海苔の味比べ→海苔を使った料理の実習
地元の特産品である海苔ができるまでの過程を知り、自然の恩恵と厳しさを感じ取ることができた。海苔摘み擬似体験では、服を着たままボートに乗り込み、オールの漕ぎ方を教えてもらった。海苔の味比べでは、おいしさの違いを多くの児童が理解することができた。その後、味の違いのわけを児童が地域の方に電話で尋ねた。海苔を使った料理は保護者の方を講師に海苔を焼いて味わった後、海苔ピザと海苔お好み焼き作りに挑戦した。



海苔養殖の説明を聞く児童

○大豆

大豆の栽培→きな粉作り→豆腐工場見学→豆腐作り体験→みそ作り
→大豆の収穫

豆腐作り体験は、地元豆腐製造業者の方の指導を受け、家庭科室で北鹿島産の大豆で豆腐を作った。その後外国産の大豆で作った豆腐と味比べをし、甘味やなめらかさの違いを知り、地域のよさを改めて感じた。

みそ作りは J A 婦人部の方に指導してもらい、みその出来上がりを心待ちにしている。



海苔摘み体験



みそ作り体験

②5年「北鹿島の米のすばらしさをみんなに伝えよう」

バケツ稲の栽培→学校田の田植え→農地の様子見学→ボランティアティーチャーの話を聞く（干拓の歴史・治水・米の品種・米の栄養）→「さがびより」の試食→米料理

地域の名人さんとオイスカの方（農業研修生）との田植えや稲刈りを通して、一粒の米も無駄にしない食べ物を大切にする心と感謝の気持ちを学ぶとともに日本の豊かさ、ありがたさを感じた。



オイスカの方の紹介

◆協力校の取組

明倫小や浜小でも、保護者や地域の方の協力を得て、さつま芋の栽培や米作りなど、多くの体験活動に取組んだ。

【明倫小の取組】

①オリザジャポニカの方の食味と食文化の授業



箸の形でおもてなしの心を表すことを学ぶ児童

おもてなしの心と、正しい配膳の仕方等の話の後、岩塩、藻塩等いろいろな塩を味わった。

②食生活改善推進協議会会員との調理実習

6年生は食生活改善推進協議会の方と「デコレーション寿司」と「ミルクゼリー」を和やかな雰囲気の中で調理した。

食べ残しはもろんなかった。
(この取組は市内全校で実施)



食改協の方と楽しく調理実習をする児童

③明倫まつり

明倫まつりは児童・保護者・地域の方が楽しくふれあい、心の交流をする場となっている。

保育園の和太鼓演奏、生活科や総合的な学習の発表、食育体験コーナー、野点コーナー、地区の伝統芸能の発表など多彩な出し物が催された。

3年生は「鹿島の海苔とみかん」、5年生は「お米探検隊」をテーマに総合的な学習の成果を発表した。

食育体験コーナーは北鹿島小の食育マイスターを参考に、「においで当てよう」「この粉なあに?」「大豆運びゲーム」「料理カードゲーム」に150人ほどの児童・保護者が挑戦した。

野点コーナーでは、茶道クラブの児童が保護者や地域の方におもてなしの心とお手前を披露した。

【浜小の取組】

①5年「かまぼこ作り」

浜小周辺は昔からかまぼこ屋さんが何軒もあり、かまぼこ工場を見学して自分たちもかまぼこを作ってみることにした。何回も試作し、浜小周辺で行われる毎年恒例の「ふな市」のお客さんにかまぼこを試食してもらった。



かまぼこ作り

テーマ1～3に共通する具体的計画

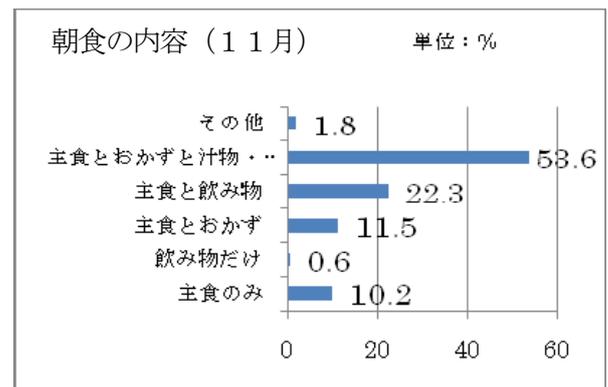
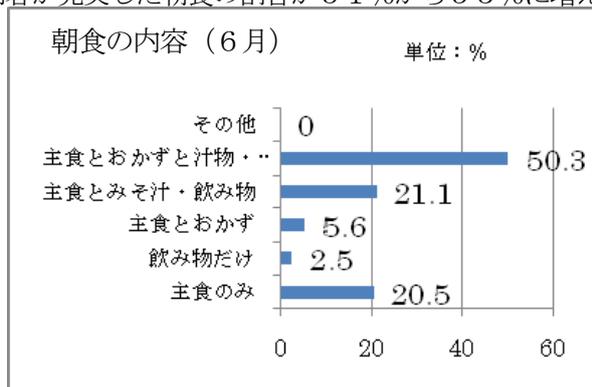
- 月に1回程度、食育推進企画委員会を開催し、進捗状況や課題等を確認した。
- 食育推進検討委員会を開催し、本市における食育推進実践研究の方向性・方策の検討、協議を行い、具体的な実践計画・内容等の立案を行った。
- 『食生活アンケート』を実施 平成22年6月と11月に実施（5年生対象）
- 先進地視察研修…平成22年8月海童保育園（食教育が進んでいる地域の保育園）で栄養士の講話と給食の試食
- 平成22年度文部科学省委託事業「栄養教諭を中核とした食育推進事業」実践発表会を開催した。保護者や地域の方々への参加も呼びかけた。
- 今年度の食育実践校の成果や栄養教諭が実践してきた指導案等を、冊子にまとめ、全小中学校等に配布した。

数字で変化のあった事項について

- 食生活アンケート 平成22年6月と11月の比較（対象：5年生）
5年生を対象として6月と11月に食生活アンケートを実施した。

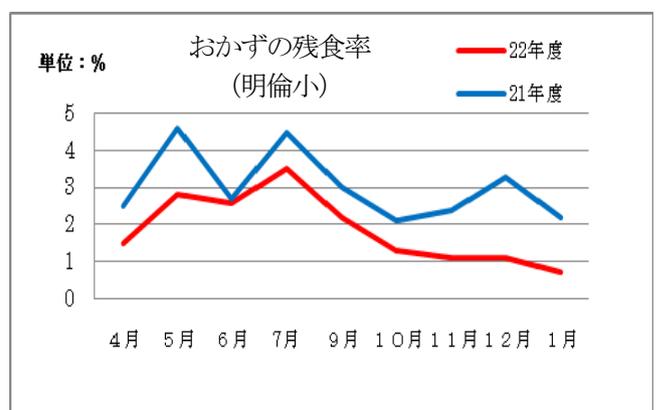
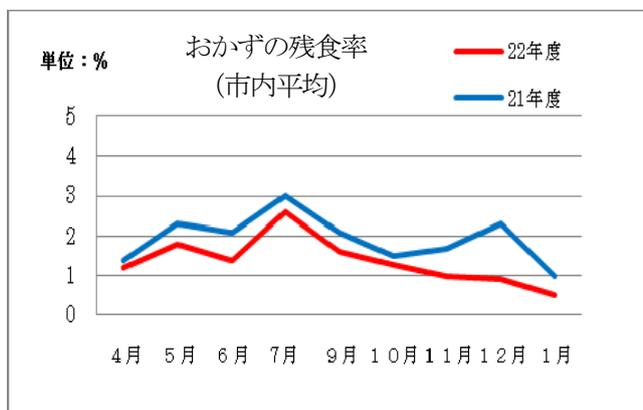
その結果、

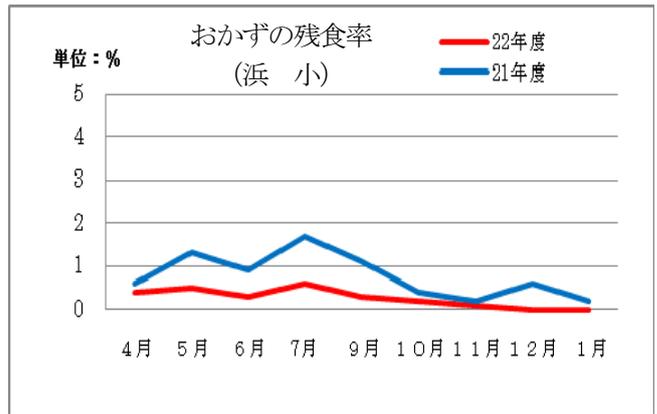
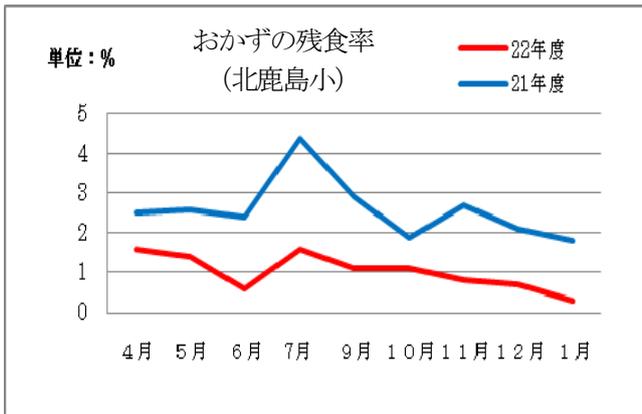
- ・ 朝食を食べる児童の割合が5ヶ月で92.6%から92.8%に増えた。
- ・ 朝食の孤食は15%だったのが0になった。
- ・ 内容が充実した朝食の割合が51%から53%に増えた。



- ・ 朝食の内容が、主食のみの児童の割合が20.5%から10.2%に減った。
- ・ 朝食の内容が、主食とおかずと汁物の割合が50.3%から53.6%と上昇している。朝食の献立バランス等食生活の改善がみられる。

- おかずの残食率の変化 平成21年度と22年度の比較（4月～1月）





給食のおかずの残食率 市内平均 1.9%→1.3% 明倫小 3.0%→1.9% 北鹿島小 2.5%→1.0%
(4月～1月の平均) 浜小 0.7%→0.3%

給食のごはんの残食率 市内平均 2.0%→1.5% 明倫小 3.6%→1.8% 北鹿島小 3.4%→1.2%
浜小 0.2%→0.2%

平成21年度と22年度のおかず・ごはんの残食率の変化を比較してみると、市内平均と3校いずれも減少している。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・ 地域の人材を活用した食に関する体験活動に取り組むことにより、児童が生き生きと学習する場面が多く見られた。
- ・ 体験活動で地域のよさやありがたさを知ることにより、地域の一員としての自覚と貢献したいと思う気持ちを高めることができた。
- ・ 「食育マイスター」を実施することで児童の食への関心を高めることができた。味や匂い、触感など五感を使った課題や箸の持ち方、包丁の使い方など実生活に役立つ技能、食の知識に関する課題を発達段階に合わせ、難易度を上げることにより、更に上を目指したいと思う児童を増やすことができた。
- ・ 掲示物にクイズを盛り込んだり、展示物を自由に触ることができたりするなどの工夫をすることにより、児童の食への興味関心を高めることができた。
- ・ 食育担当や栄養教諭が会議や研修の際に、食に関する指導について提案する回数が増えたことにより、職員の共通理解が図られ、食に関する指導が充実した。また、給食時間における栄養や食についての話や個に応じた適量配食、さらに担任による残食調査の実施等により、給食の食べ残しが減少した。
- ・ 年間を通し様々な取組を継続した結果、児童や保護者の意識を高め、食生活アンケートでは、朝食の内容が充実し、孤食も減少するという結果につながったと思われる。
- ・ 市内の食育団体、PTA、JA、漁連等の関係機関・団体等との連携が深まり、食育の授業実践が広がり充実したものとなった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 今年度の実践で、児童生徒の食への関心を高めるためには、担任教諭の意識の高揚を図ることが重要であることを再認識した。栄養教諭だけで食育の推進を図るには限界がある。教職員の共通理解と連携・協働が不可欠である。栄養教諭が食育推進コーディネーターとして、職員会議等あらゆる機会をとらえて教職員への啓発に力を入れ、全教職員で食育指導にあたっていくようにしていきたい。
- ・ 各学校の食育の取組にはまだまだ温度差があり、今年度中心校協力校での取組の成果を市内全校に広げる必要がある。そこで、今年度の実践の成果をまとめたCDや記録集を市内の他の学校へ配布し、それらを活用し食育指導の充実が図られるようにしていきたい。
- ・ 食育は家庭の協力が不可欠である。学校の取組を様々な機会をとらえて発信し、保護者への啓発活動を行っていくことが重要であると考えている。今後も授業参観で食育の授業をしたり保護者向けの講演会を開催したりするなどの取組を推進していきたい。