

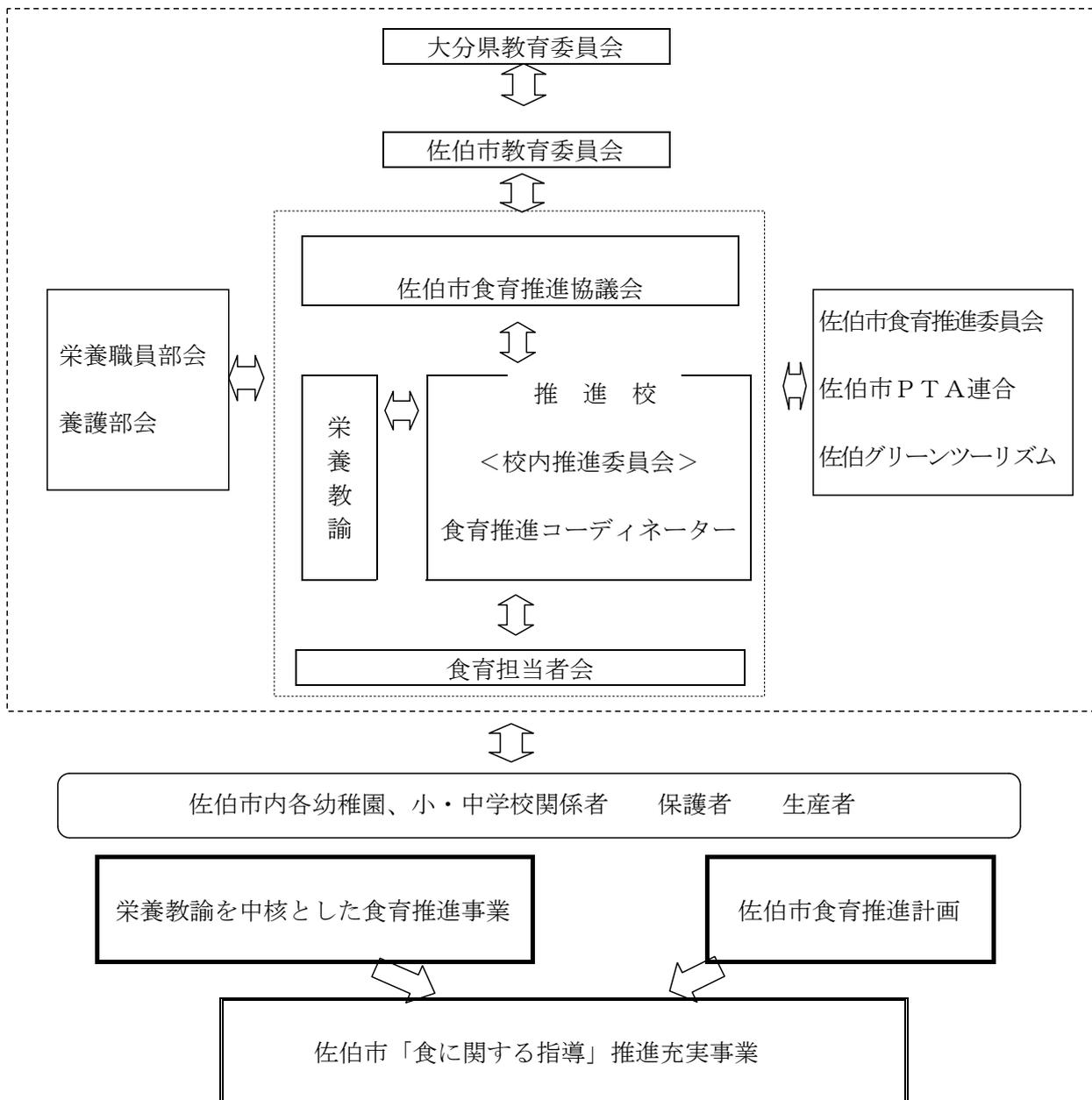
再委託先名	佐伯市
-------	-----

1. 事業推進の体制

佐伯市は山・川・海等の豊かな自然を有する人口約80,000人の九州で最も広い市である。管内には小学校31校（離島2校、分校1校）・中学校14校（離島2校）がある。自校方式による給食は3校であり、他の小・中学校についてはセンター方式による給食配送システムがとられている。

また、「佐伯市食のまちづくり条例」が平成21年3月に制定され、学校教育においては、健康で安全な生活を自ら実践する児童生徒を育成し、子どもたちの望ましい食習慣の形成に関する実践を進めることにより、地域の食に関する理解を深め、食の魅力あふれるまちづくりの充実発展に資することが求められている。

このような現状をふまえ、佐伯市では、今後早急に対応すべき課題として「食のまち体験活動の実施」「家庭と連携した食育指導の実施」「栄養教諭・食育推進コーディネーターの派遣・活用」等の取組を推進することにした。



2. 具体的取組等について

テーマ1 食のまち体験活動の実施

○地域に出かけ、「佐伯の人・食・文化」を体験し、実感を伴った地産地消に係る学習の展開。

(1) 佐伯グリーンツーリズム等の活用

地元の人とふれ合い、生産から調理までの一連の流れを、五感を通して学ぶことで地域の食文化についての理解を深める。

①「海の幸」体験学習：地元で伝わる名物料理の体験

- ・ブリの養殖見学（下堅田小3・4年）
- ・地元料理「あつめし」作り（下堅田小3・4年）
- ・名物「海鮮丼」作り（木立小1・2年）
- ・名物「すりみいなり」作り（下堅田幼、小1・2年）

②「山の幸」体験学習：季節の味覚、地元素材の活用

- ・「そば打ち」体験（木立小3・4年）
- ・「栗ジャム」作り（下堅田小5・6年）
- ・「石窯ピザ」作り（木立小5・6年）



地元料理「あつめし」



「栗ジャム」作り

【児童の感想】

- ・目の前でさばかれる大きなカンパチに歓声があがり、海の恵みに感謝しながらいただいた
- ・地元産の粉を工夫しながらこねて作った手作りのそばは、おいしかった。
- ・地元の食材を使い、生地から自分たちで作ると、いつもは苦手な食材もおいしく食べることができた。

○児童自らが食物の生産活動等を体験することにより、実感を伴った食に関する理解を図る。

(1) 学校園での生産活動（木立小）

- ・「畑作り」「芋の栽培」：PTAとの連携
- ・「田植え」「稲刈り」「収穫した米でのおにぎり作り」
- ・地域の生産者によるネギ生産、醤油博士（民間企業）を活用した体験学習



(2) 食育の観点を生かした学習活動（木立小）

- ・「木立版お宝マップ」の作成：PTA専門部会との連携
- ・地域の食文化の継承（高齢者との交流等）
- ・「食育ポスター」「食のカルタ」作成



テーマ2 家庭と連携した食育指導の実施

○外部講師等を活用した調理講習、講演会等を行い、家庭へと広がりのある食育指導の充実。

【下堅田小】

- ・親子料理教室の実施
 - ・1年生「いきなりだんご」
 - ・2年生「いもかりんとう」
 - ・3年生「サツマイモだんご」
 - ・3年生「親子で作る夏休みのおやつ」
 - ・4年生「サツマイモチップス」
 - ・5年生「スイートポテト」
 - ・6年生「大学芋、イモプリン」
- ・全校「餅つき」
- ・「オリジナルおにぎり」「下小おにぎり選手権」
- ・「食と健康に関わる講話会」
- ・給食試食会



「いきなりだんご」



「スイートポテト」



「餅つき」



「給食試食会」

【木立小】

- ・親子料理教室の開催
低学年：外部講師（おーぶんらんど川西裕子先生）
を招いての ドーナツ・プリン作り
各学年：親子カレー、フルーツヨーグルト作り
パーベキュー、ケーキ作り



【保護者感想】

- ・命を考え、人に感謝する心を養っていききたい。
- ・主体性の心を育みたい。
- ・一緒に作ったり食べたりする時間を大切にしたい。
- ・冷蔵庫にある物を見て作れるまで成長して欲しい。

「親子料理教室」



講師 藤井 絵里さん

- ・P学共催食育講演会、給食試食会（幼・小1）の実施

「医食同源・自然志向」～笙の演奏で語る～

神秘的な笙の音色を奏でながら身近な食の問題や「食のおいしさを自分の体で直に感じる
ことが大切である。」こと等を分かりやすく講演して頂きました。

- ・家庭での実践化の推進

高学年：「弁当の日」の実施、夏季休業中の自主実践

実践例：やせうま等の郷土料理作り

ミニトマトの栽培 → レポート作成

感想文「私のおやつになってくれてありがとう」

- ・PTAネットワークの活用

「食育だより」発行

「木立版お宝マップ」作成

「簡単、栄養満点！朝ごはんレシピ集」作成



「自由研究」



「校長だより」

テーマ3 栄養教諭・食育推進コーディネーターの派遣・活用

○校内推進委員会：校内推進体制の計画立案等

- ・児童の実態分析に基づく具体的指導内容の策定
- ・給食の時間における食に関する指導の充実に向けた資料作成、指導の連携
- ・食に関する全体指導計画、各学年の年間指導計画、給食の時間における年間指導計画作成
- ・幼・小における一貫した指導計画の作成及び食に関する指導の連携
- ・食育便りに向けた専門的見地からの指導、助言等資料の提供

○栄養教諭の活用：専門的知識の活用、推進校の成果の佐伯市内への環流

- ・家庭科の授業等における専門的知識の活用
- ・校内推進委員会における推進役
- ・給食指導等における衛生面の指導
- ・食育推進校の成果を栄養職員部会を通じて
佐伯市内の学校へ広める
- ・実態調査の分析に基づく、年間計画の作成活用



＜栄養教諭と連携した「食に関する授業」＞

○食育推進コーディネーター：地域家庭と学校のパイプ役を担うとともに、一人一人の児童の実態に
あった指導を行うための指導補助員としての役割

- ・食育推進コーディネーターを推進校に配置
- ・給食指導における幼小連携
- ・校内推進委員会における栄養教諭との連携
- ・食育指導等に係る学校環境作り
- ・地域、保護者との連絡調整
- ・授業補助



＜食育推進コーディネーターの活用＞

テーマ1～3に共通する具体的計画

【佐伯市の取組】

佐伯市では、学校・家庭・地域が一体となった「食育」の推進が図られるように、「佐伯市食のまちづくり条例」(H21制定)のもと、佐伯市食育推進会議等を通じて関係各課が連携した取り組みを進めている。

学校における「食に関する指導」については、「食育」の観点を取り入れた取組が求められている。またそのためには、「食育」に関する保護者や地域の理解を進めることが重要であり、PTA広報誌、佐伯ケーブルテレビ、学校HPを通じて、情報発信を行ってきた。



「木立小PTA広報誌 そだち」



「研修部だより」



「佐伯市ケーブルテレビ」

【下堅田小学校の取組】

- (1) 「いきいき献立」を使って佐伯市の食の豊かさを給食時間に養護教諭が講話で紹介した。
- (2) 各学年の食の町体験活動の様子を作文や写真を使って校内掲示板で紹介した。
- (3) 年間を通じて各学年が栽培活動で収穫した食材を使って調理することができた。
- (4) 食育の活動を学校便りやホームページで紹介した。
- (5) 地域のコーディネーターと協力して活動できた。

【木立小学校の取組】

本校は佐伯市『食に関する指導』推進・充実事業として、推進校指定を受け、3つのテーマに基づき、年間指導計画の作成等をもとに実践的な研究を推進していくことを確認した。

○本校の全校児童を対象とした食生活実態調査では、

- ・週に数日朝食を食べない児童が8.9%
- ・朝食がごはんかパンのみが37.5%
- ・地域のおいしい食べ物を知らない22.8%
- ・体によい食べ物を知らない22.8%
- ・農家の人の作り方の工夫を知らない44.3%



＜木立小学校HPアドレス：<http://sai-kitachi-e.oita-ed.jp/>>

と、「家庭における望ましい食習慣の定着」、「バランスのよい食事」、「地域の食文化の理解」、「体験不足の欠如」等が課題としてあげられる。

そこで、自分の食生活の実態をしっかりと意識させ、課題を解決する学習の中で、地域の人材や資源を活用した体験的な活動や栄養教諭の専門性、佐伯市独自の配置による食育コーディネーターの積極的な連携活用を生かした学習活動を展開した。さらに、インプットしたことをアウトプットする活用型の学びを通して、得た知識をさらに自分のものとして深化・統合し、食生活の改善に向けた自己決定を促し、学校と家庭が連携して継続的な取組を支援していく中で、自分の健康を考え、心豊かに生活を送ろうとする子どもが育つであろうと考えた。

○学校の食育の取組を『食育便り』を活用して積極的に提供するとともに、PTAのネットワークを活用した、地域人材・教育資源の発掘活用を図ることで、学校・家庭・地域の協働による協育ネットワークを確立し、地域ぐるみの食育を推進した。

また、本校の研究の成果を学校便り・ホームページ・地域広報紙・メディアを活用して、「点から面へ」をキーワードに、広く、佐伯市・県内に発信し、普及還元を図ることに努めた。

数字で変化のあった事項について

- (1) 学校給食を核に望ましい食習慣の促進向上に関すること
- ・野菜を毎日食べる50%→77% (+27%)
 - ・給食を残さず食べる56%→80% (+24%)
 - ・給食に嫌いなものがでも残さず食べる63%→68% (+5%)
 - ・栄養バランスのとれた朝食に心がけている〔ご飯・おかず・汁物〕23%→41% (+18%)
 - ・朝食をほとんど毎日食べている 91%→88% (-3%)
- 【理由 お腹がすかない(60%) 時間がない(40%)】
- (2) 食文化や心身の健康等、食に関する理解の促進に関すること
- ・農業生産の工夫16%→35% (+19%)
 - ・農作物の育て方25%→38% (+13%)
 - ・地域の食文化32%→41% (+9%)
 - ・体によい食べ物38%→45% (+7%)
- (3) 食に関する実践力の向上に関すること(主として家庭との連携)
- ・自分で料理する14%→27% (+13%)
 - ・食事作りの手伝い96%→99% (+3%)
 - ・家庭で野菜等を育てている68%→46% (-22%)
- *望ましい食習慣についての理解は図られているが、日常実践に関する項目(朝食欠食率、家庭での栽培活動)については、家庭のライフスタイル等に起因する影響が考えられる。今後も継続的な取組が必要である。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

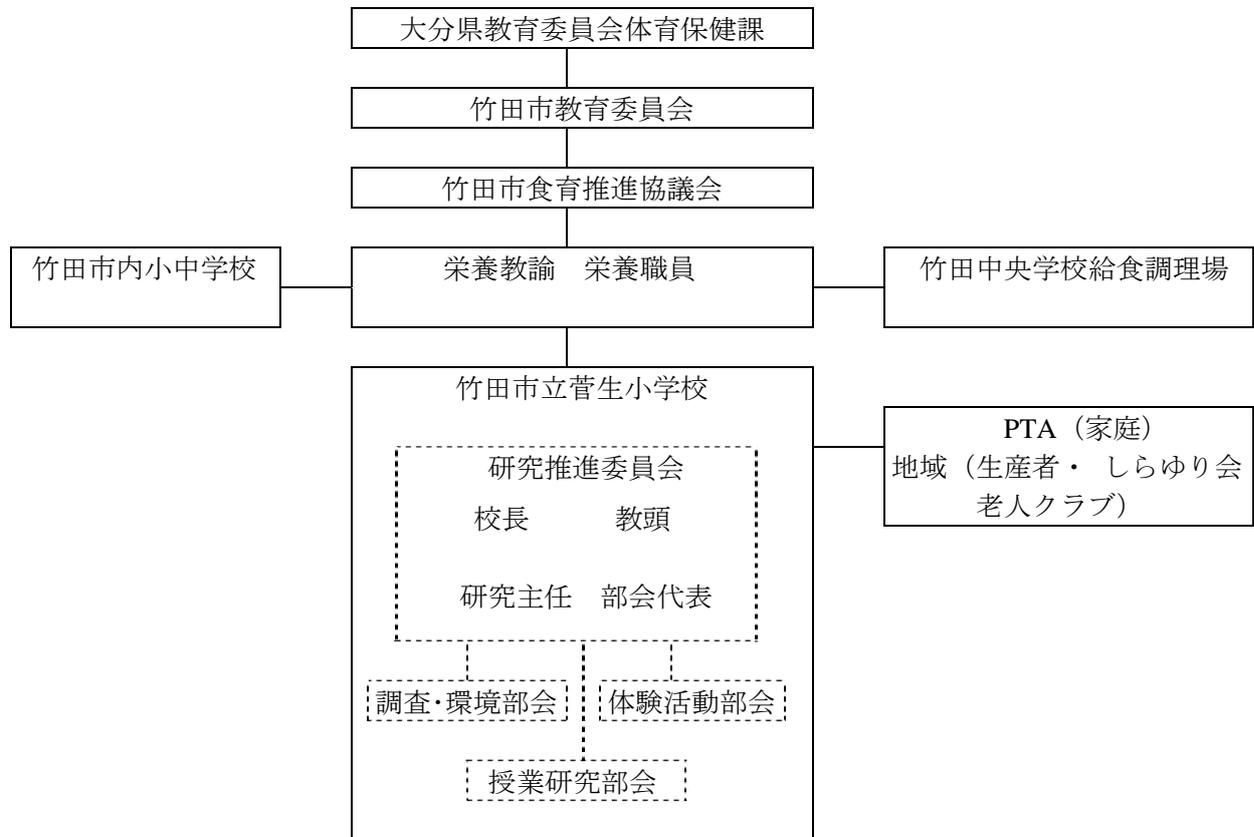
- (1) 市をあげた食育推進体制
食育を総合的に推進する体制が確立されており、学校に対する条件整備(予算・人員)、地域の生産者・関係諸機関との連携等、環境整備が十分になされていることが学校における食育の効果的推進につながった。
- (2) 栄養教諭、食育推進コーディネーターの活用
1名配置の栄養教諭を学校の要請に応じて活用できる体制が整備・確保されている。これにより、その専門性をフルに活用した、TTによる指導実践等、学校の実情に合わせた食に関する指導を展開することで、子どもの健全な食生活に対する意識が促進された。さらに、市独自の食育コーディネーターの配置は、食環境の整備・実習補助等、ニーズに応じた、担任と連携した日常的な食育を展開する原動力となっている。
- (3) 地域ぐるみの食育の展開
学校の食育に関する取組を保護者や地域住民に積極的に情報を提供することにより、その透明性を高め、地域住民参画の食育を展開するネットワークが確立できた。
- ・地域における体験活動の充実促進により実感的理解が高まった。
 - ・PTAと連携した「お宝マップ」は、学校と地域をつなぐ架け橋となった。
 - ・食を核に地域の豊かな「人・もの・こと」にふれ合うことで、豊かな心が培われた。
 - ・弁当の日の実施、親子料理教室開催等は、家庭での実践化に向けた契機となった。
- (4) 実践化につながる食育の展開
体験活動や学びを交流し発信させる場の工夫による効果
- ・体験活動により五感を通じた実感的理解が高まった。
 - ・自己決定をさせ、継続的に支援していく中で、食生活の改善に向けた実践意欲が高まった。
 - ・自己の学びを進んで表現(アウトプット)することで、自分のものとしてより理解を深めた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 市内に1名の栄養教諭の配置になっており、全45校の小・中学校にきめ細かな指導をすることは厳しい現状がある。
- 児童の実態調査を分析すると、家庭における食育指導の大切さが改めて明らかになってきた。今後も、市が進めている食育推進計画と連携した啓発活動に取り組む必要がある。
- 食物アレルギー等を抱える児童生徒への対応については、保護者はもとより医療等の関係機関とも連携する必要がある。またそのための、体制整備が必要である。

再委託先名	竹田市
-------	-----

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	【す】・・・進んで勉強 生涯にわたって健康に暮らせる望ましい食生活形成のための取組
○児童が「食」と「健康」に対する重要性を認識し、将来的に自らよりよい食生活を形成することができるよう栄養教諭と担任が連携した学習の場を設定する。	
<p>(1) 授業研究</p> <p>①第1回提案授業</p> <p>実施学年 5・6年（複式学級）</p> <p>実施日 平成22年6月30日（水）</p> <p>教科 家庭科</p> <p>題目 「バランスのよいバイキング給食をとろう」</p> <p>食育目標 食事の重要性</p> <p>授業後の考察</p> <p>◎成果</p> <p>課題の投げかけや授業の主な流れは担任が受け持ち、子どもたちが課題解決に悩む場面で栄養教諭が具体的な資料を提示したり栄養に関わる解説を行っていく基本的な授業の流れが確認できた。</p> <p>また、栄養教諭の提示した写真やグラフを見ることで、バランスのよい食材の組み合わせに気づいたり、「主食」「主菜」「副菜」「汁物」などの関係を考えていくことができるようになったりした。栄養教諭の専門的な資料が有効であることがわかった。</p>	
	

△課題

担任と栄養教諭の役割分担の基本的なものは確認できたが、栄養教諭が提供する資料はどのようなものが効果的であるのか、提示するタイミングをどうするかなどの課題が残った。

②第2回提案授業

実施学年 1年

実施日 平成22年10月6日(水)

教科 生活科

題目 「渋先生にインタビューをしよう」

食育目標 感謝の心

授業後の考察



◎成果

授業の前に2回ほど給食調理場の見学に行ったが、この体験があったことで子どもが調理場の人たちの仕事についてしっかり考えていくことができた。

△課題

給食調理場の人たちのおいしく安全な給食を作ろうとするための苦労や気持ちに気づくためには、道具や写真などの具体物の効果的な活用を図ることや、栄養教諭が一方的に答えるのではなく子どもたち自身にもっと考えさせる場を設定するなどの課題が残った。

②第3回提案授業

実施学年 3, 4年(複式学級)

実施日 平成22年10月27日(水)

教科 総合的な学習

題目 野菜のパワー

食育目標 心身の健康

授業後の考察



◎成果

〈食物繊維を取り出す実験〉

ビタミンや食物繊維に関する説明など担任の知識だけではうまく説明できないことを、栄養教諭と連携することでその専門性を生かし疑問を解決することができた。4校時の授業後の給食では、残菜(特に野菜)が減り子どもたちが進んで食べようとする意欲喚起にもつながった。

△課題

専門的な知識を学年段階に応じてどの程度まで教える必要があるのか。給食を教材にしたものであれば、「総合的な学習の時間」より「学級活動」で扱った方がよかったのではないかと

③第4回提案授業(研究発表会公開授業)

実施学年 2年

実施日 平成22年11月30日(火)

教科 生活科

題目 やさいおうえんマンになろう

食育目標 心身の健康

授業後の考察



◎成果

〈研究発表会での公開授業〉

9月に行った図工科の授業で作成した好きな野菜のお面を活用したり、事前に行ったアンケートの結果や野菜農家の見学などの体験などつなげたりして、授業の展開を工夫することができた。また栄養教諭と連携した授業事例を市内の学校関係者等に広く公開することができた。

△課題

自分たちが調べたり考えたりしたことの発表の仕方を、もう少し効果的に行うことで子どもたちの意欲喚起を図ることができたのではないかと。また、人気のない野菜の立場になって考える活動の工夫や、栄養教諭が調理した玉ねぎを提示するタイミングなど授業の展開を工夫する必要があると。

(2) 給食指導

- ①栄養教諭や栄養職員による毎週月曜日と水曜日の2回の給食時の栄養指導
- ②食育掲示板の活用
- ③教室専用のホワイトボードや栄養掲示板の活用
- ④栄養教諭が作成した給食献立表のメッセージ放送



〈食育掲示板〉 〈栄養教諭による給食指導〉

⑤保健委員会による給食週間での発表

- ・1月24日～1月30日までの給食週間の中で、栄養教諭と連携して保健委員会が集会での発表を行った。

◎成果

実際に給食で食べている食材が自分の体にどのように関わっているのかを正しく知ることによって、給食をしっかりと食べようとする子どもが増えてきた。

テーマ2 【ご】・・・ご飯モリモリ元気な子

食に関する体験活動による望ましい人間関係を確立する取組

○総合的な学習の時間や全校たてわり班の活動として農業体験学習を行うことで、食の大切さや地域の食文化を理解し、児童がお互いのよさを認め合う望ましい人間関係の確立を図る。

実践事例

- (1) 3・4年生によるトウモロコシ栽培、収穫、販売
- (2) 5・6年生によるもち米づくり田植、稲刈り、脱穀、餅つき
- (3) 全校たてわり班でのサツマイモづくり栽培、収穫、収穫祭



〈トウモロコシ栽培〉



〈道の駅での販売〉

◎成果

・地域の特産物であるトウモロコシの苗の植え付けから収穫・販売までを子ども自身が行ったことで、作物を育てる大変さや喜びを味わうことができた。特に、収穫したトウモロコシを自分たちの手で一般の方に販売する経験は食料の流通の仕組みを考えていく大きな手だてとなった。



〈イモの苗植え〉



〈田植え〉

・もち米栽培

田植・稲刈り・脱穀などの米作りの一連の体験を地元の老人会の方などの協力の下で行うことができた。いろいろな体験を機械に頼らずにできるだけ昔からの手法を用いて子ども自身の手で行うことで、食料生産の大変さや先人の苦勞に触れることができた。また、できたお米を使って地域の方と餅つきをするなどの交流を深めることもできた。

・全校サツマイモ栽培

全校児童が縦割り班の中で協力して作物を栽培し、できたイモを使って楽しい集会を開催することができた。活動を通して、上級生が下級生にやさしくやり方を教えるなど互いに協力し支え合う姿が多く見られた。

テーマ3 【う】うちの中での楽しい会話

学校と地域・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

○PTA活動において、家庭での食事の重要性を認識し児童と共に望ましい食習慣づくりに取り組んだり、PTAや地域の生産者グループと連携して地場産物を活用した郷土料理教室等を開催したりすることにより、家庭・地域と連携した食育の推進を図る。

実践事例

- (1) 1学期のPTAでの食に関連する授業公開
1年「やさいの名まえ」2年「あさごはんをたべよう」
3・4年「ごはんの量はちょうどいいかな」
5・6年「親子で作るサラダそうめん」
- (2) 食に関する実態調査による問題点の変容と把握
- (3) 地域の団体（しらゆり会）を招いての郷土の食材を使った料理教室の開催
- (4) 「す すすんで勉強 ご ごはんモリモリ元気な子 う うちの中での楽しい会話」という本



〈しらゆり会との料理教室〉

校オリジナルの合い言葉によるPTAへの啓発

- (5) 食育推進パンフレットの作成と配布
- (6) 2学期PTAでの食育講演会実施

食育講演会

期日 平成22年 12月 9日（木）

場所 菅生小学校図書室

講演者 大分食育コーディネーター 栗生 美幸氏

演題 「大人から伝えよう！食（育）の大切さ」



〈食育講演会〉

- (7) 給食試食会の実施
2学期PTAでの保護者向け給食試食会と3学期祖父母学級での祖父母向け給食試食会
- (8) PTA教養部による給食調理場への見学

◎成果

PTAでの食に関する授業公開や継続的な合い言葉の呼びかけ等を行うことで、食に関する前向きな意識が家庭の中にしっかり浸透してきている。

△課題

家庭や地域との連携が一時的なものにならないように、活動の継続化を図る必要がある。

テーマ1～3に共通する具体的計画

1. 研究発表会の実施

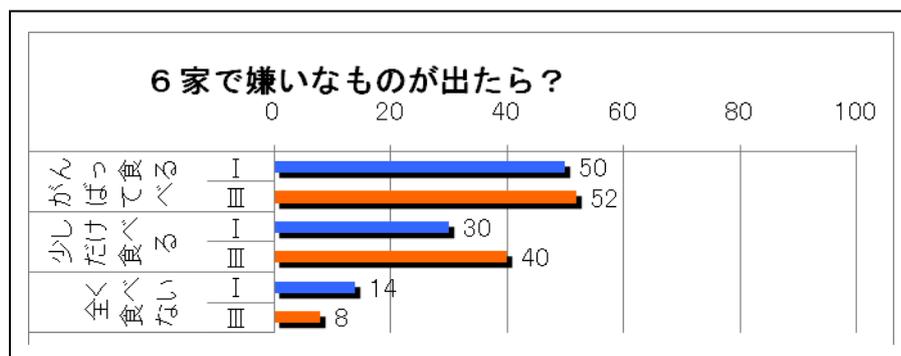
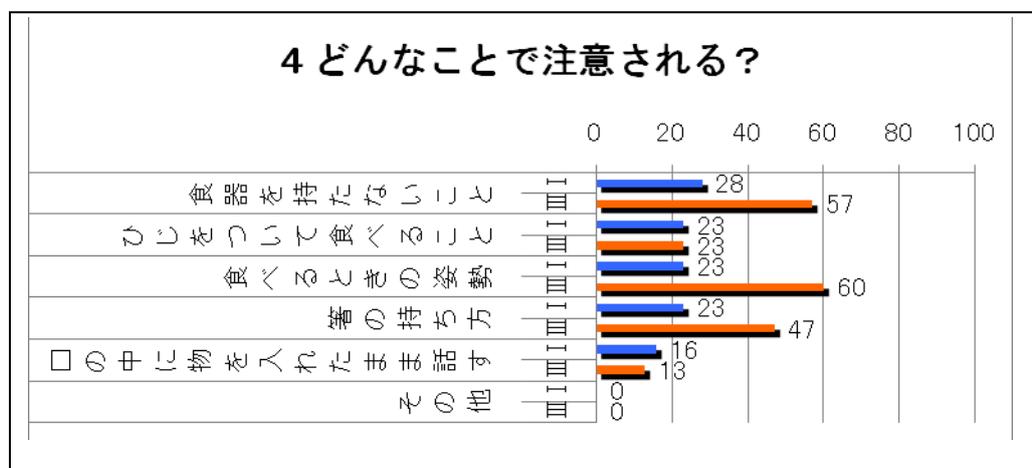
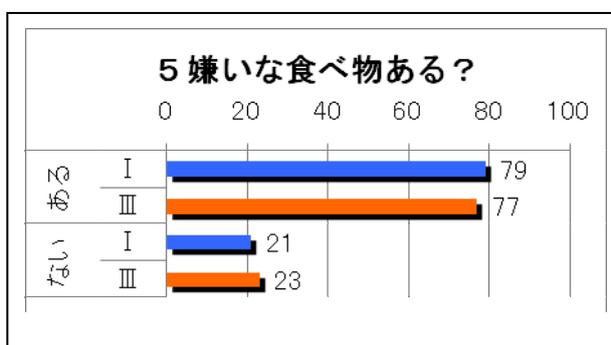
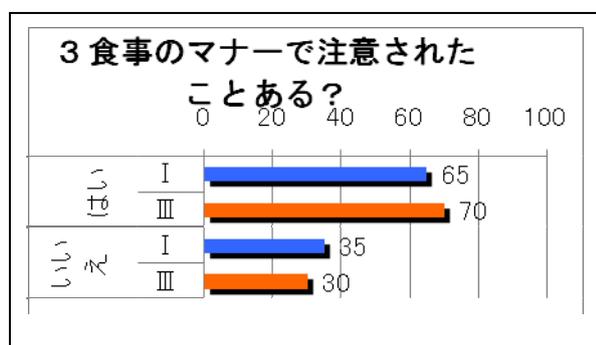
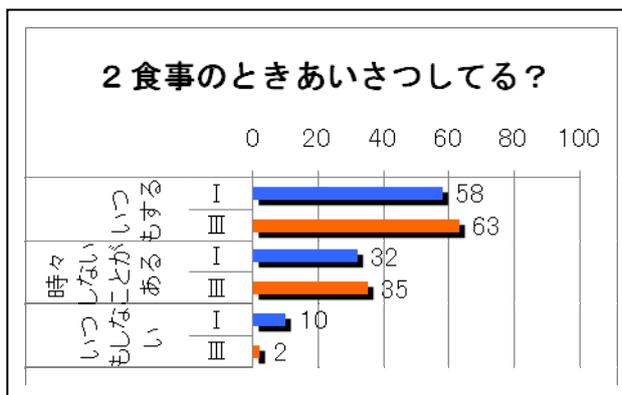
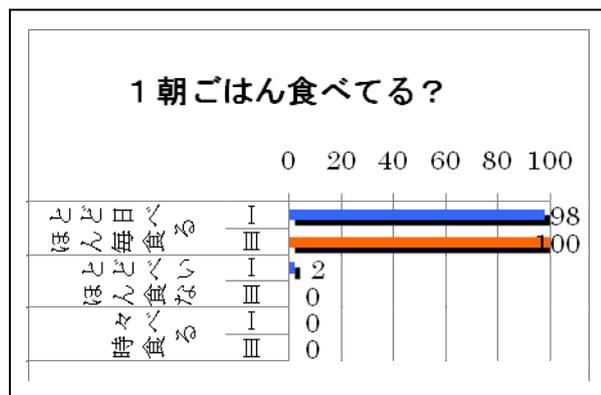
○平成22年11月30日（火）に、竹田市内の小・中学校を対象にした研究発表会を開催した。学校関係者だけでなく大分県豊肥保健所や竹田市役所健康増進課の方など、研究会には40名を超える方が参加してくれた。食育に関わる授業公開や研究の取組を発表する中で、多くの方々から貴重な指導助言をいただいた。研究会を開催したことで、市内の各学校が本校の事例を参考に栄養教諭を活用するようになってきた。

2. 年間を通してPTAと協力した食育の推進

○食育に関わる授業参観や子どもと一緒に調理活動、食育講演会や給食試食会の実施、PTA広報紙での食育に関わる特集記事の掲載等、年間を通じて保護者への食育の啓発をPTAと協力して行った。保護者の食に対する意識にもよい変化が表れてきた。

数字で変化のあった事項について

○第1回のアンケート調査を1学期の5月下旬に、2回目を3学期の1月に実施した。特に気になった項目の変化は、以下のようなものであった。



○数字の上では大きな変化はないが、確実に改善の傾向がみられる。

○家庭でも保護者が食の大切さを意識して食事のマナー等を指導している結果が表れている。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

1. 学級担任と栄養教諭が連携し栄養教諭の持つ専門性を生かして授業を行ったことは、子どもたちが発達段階に即してわかりやすく学習していくことにつながった。栄養に関する正しい知識を学ぶことで、嫌いなものでもがんばって食べようとする意欲喚起になった。
2. 地域の生産者に直接農作物の栽培方法等を指導してもらうことで、実際の体験を通して作物を作る苦労や大変さを理解し、生産してくれる方への感謝の気持ちを持つことができた。また、野菜の産地としての地域のすばらしさを見つめ直し、地域に対する誇りを持つよい契機となった。
3. 老人会やしらゆり会などの様々な方と一緒に活動する場を設定することで、より多くの地域の方との交流を深めていくことができた。
4. P T A活動の年間活動の中に食育に関わる活動をきちんと位置づけたことで、多くの保護者に食育に対する関心を持ってもらうことができ、学校と連携しながら家庭での食の見直しや改善につなげていくことができた。
5. 公開研究発表会を開催することで、食育の推進に当たり栄養教諭と学校がどのように連携すればよいかを多くの学校関係者から助言と指導をいただくことができた。また、取組内容を市内の学校に広めることができた。

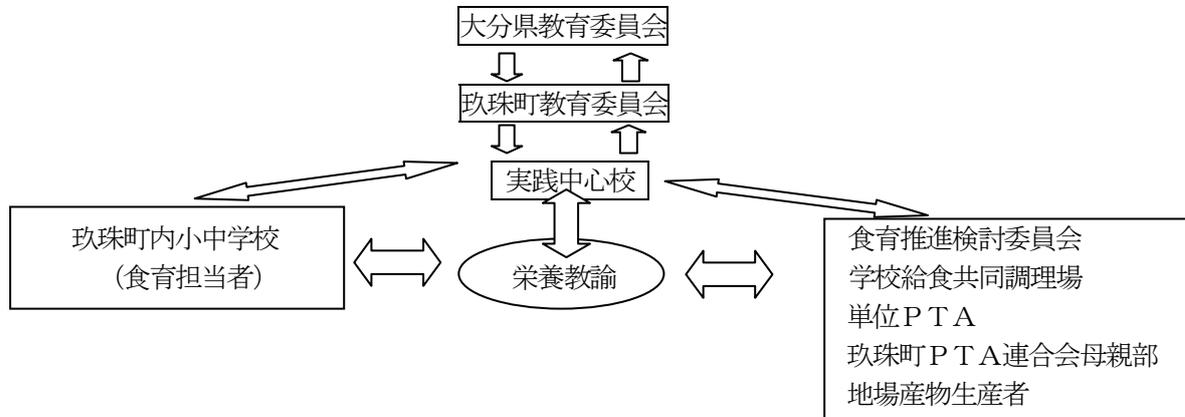
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

1. 栄養教諭との連携について、授業実践の中である程度の連携の形は見えたが、給食を教材にした学級活動での授業等をさらに充実していかなければならない。
2. 栄養教諭と授業や体験活動を共に進めていくための準備の時間が不足している。本年度の反省を生かし、児童や地域の実態を踏まえた年間計画の作成や見直しを行う必要がある。
3. 栄養教諭を中心とした食育推進体制を作るためには、栄養教諭が市内の各学校に入り思い切り実践できるように教委、在籍校、調理場、さらに全小中学校の理解を深める必要がある。
4. 農業体験学習など大きな成果を上げることができたものは一過性のものに終わらせず、見直し改善を進めながら今後も継続的に進めていく必要がある。
5. 研究の指定が1年間であったため、研究の見直しや継続、課題解決が中途半端になってしまう恐れがある。息の長い実践にするための工夫が必要である。

再委託先名

玖珠町

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り組み

【計画】

- 栄養教諭が、食育担当者・学級担任・教科担当と連携しながら、食に関する指導の全体計画・年間指導計画を作成し、各教科における食に関する指導について明らかにする。
- 栄養教諭が食育担当者と連携し、教材の選定（栄養教諭を効果的に活用できるもの）や指導方法の工夫（T. T. G. T）等を行いながら効果的な食に関する指導を行う。
- 栄養教諭を中心に、食育担当者、学級担任・教科担当と連携しながら各教科等の授業における効果的な指導教材の開発を行う。
- 学校給食を中心教材にした食育の授業実践に取り組む。
- 総合的な学習の時間等を利用して体験活動を行い、児童生徒の食の大切さや地域の食文化理解に努める。

【実践事例1】；森中央小第6学年における食に関する指導（家庭科）

- ◎題材 『卒業の記念に学校給食の献立を立てよう！』
- ◎目的
 - 6年間毎日食べてきた学校給食のメニューを考えることにより、バランスのよい食事について学習し、自身の食生活を見直すきっかけにする。
 - 自分たちの考えた給食をみんなに喜んでもらうことにより、卒業のよい思い出にする。
- ◎計画
 - ①バランスのとれた食生活について学習する。
 - ②班ごとにテーマを決め献立をたてる。
 - ③調理実習をする。
 - ④発表会を開き、決定する。
 - 給食だよりやもりつけ表でお知らせする。
 - ポスターや集会で全校に知らせる。



<決定した給食メニュー>

2/18(金)

牛乳、パン、マーガリン
ピザ、野菜たっぷりポタージュ



3/16(水)

牛乳、減量パン、からあげ
スパゲッティミートソース



【実践事例2】森中央小第2学年における食に関する指導（生活科）（12/7 事例研究発表会提案授業）

- (1) 単元名 大豆パワーってすごいね
- (2) 単元目標
 - 大豆や大豆からできている昔ながらの加工食品に関心をもつことができる。
 - 大豆から出来る加工食品にはどのようなものがあるのかを知ることができる。
 - 大豆を使った料理（きなこ料理）をすることを通して、より身近に大豆を感じ取ることができる。
 - 給食には、大豆食品が多く使用されていることや多くの栄養をもった食品であることに栄養教諭の話聞くことにより気づくことができる。

(3) 指導について
～略～

○ 大豆については、種を植えただけで、お世話をして育てたという感覚が、残念ながら、子どもたちの中に育っていない。そこで、指導にあたっては、まず、自分たちで育てた大豆がどのような成長をとげ、今どうなっているのかを写真などを使って振り返らせる。

その次に、大豆や大豆からできている昔ながらの加工食品はどのようなものがあるのか、また、その製造過程を「私は誰でしょうクイズ」を通して知る。そのときに一人一つずつ教材を準備し、興味を持って学習が進められていくように工夫する。それから、「給食で、大豆食品が多く使われているのはなぜだろう。」の疑問から栄養教諭の話聞くことを通して、その答えを知る活動を取り入れる。栄養教諭の話聞くことでより具体的に大豆や大豆食品のよさ（違う製造過程を経ることで、食べやすくなり、栄養価も高まるということ）に気づくであろう。～後略

(4) 指導計画

- ・生活科で育てた大豆の成長過程を振り返る。（1時間）
- ・大豆や大豆からできている昔ながらの加工食品を知る。（1時間・本時）
- ・大豆を使った料理を作る。（きなこ料理・きなこだんご作り）（2時間）
- ・おうちの人に学習したことを知らせよう。（1時間）



【実践事例3】森中央小第5学年における食に関する指導（総合的な学習）

6/7(月)
田植え



10/5(火)
稲刈り



10/19(火)
稲ごぎ



12/5(日)
親子で料理



【計画】

- 学校給食を中心教材にした食育の授業実践に取り組む。
- 栄養教諭が学級担任、養護教諭と連携しながら、偏食傾向にある児童や食物アレルギーのある児童生徒への相談活動など、食のカウンセラーとしての役割を担う。
- 給食だよりや家庭への食育啓発のお便りにより、地場産物を活用した料理なども紹介しながら家庭における食育の推進を図る。
- PTA活動において、家庭での食育の重要性を認識し、望ましい食習慣づくりに取り組む。
- PTAと連携し、給食試食会、食育講演会の開催に取り組む。

【PTA活動における取り組み】

食育推進事業の中心校の指定を受けたことにより、PTA「幹事会」のメンバーを食育推進検討委員会の中に組織し、PTA活動の各専門部の取り組みの中に『食』を取り上げることにした。「方面会」が主催する6月の「方面懇談会」では、話し合いの議題として「食育」を取り上げ、各家庭での朝ごはんの様子や食事のマナーなどについて出し合った。また、『研修部』は、本年度の活動内容を『食』をテーマに取り組み、広報部も『食』をテーマにした紙面を設け、家庭での食育の重要性の啓蒙を図ることにした。

◎PTA研修部主催 「家族と作る朝ごはんの日」の取り組み

毎年行っているPTA研修部主催「夏休みお手伝い週間の取り組み」を、今年度は、「朝ごはんをしっかりと食べよう」の学校での指導と兼ねて、家庭でも夏休みの1日「親子で朝ごはん作り」に取り組んだ。この取り組みをきっかけに、家庭で食に関心を持ち、朝ごはんの大切さ、作って食べることの楽しさ美味しさを親子で実感することによって、望ましい食習慣を作ろうとする意識ができると考えた。

○「家族と作る 朝ごはんの日」

(内容)・夏休みの1日を各家庭で設定し、親子で朝ごはんを作る。

- ・料理カードに記入して提出
- ・提出された料理カードをもとに、「家族と作る 朝ごはんの日 親子レシピ集」を作成する。
- ・アイデア賞・栄養満点で賞・PTA会長賞・学校長賞・栄養教諭賞・研修部賞などを 選び、食育講演会の時に表彰する。



*220枚(出校家庭185戸)をこえる料理カードが提出された。

*料理カードの子どもの感想、おうちの人の感想は、家庭での微笑ましい姿が見え、会話が聞こえるようだった。

- ・ [タイトル] おばあちゃんの畑で取れた野菜で作る朝ごはん
- ・ [子どもの感想] 初めての朝ごはん作りだったけど、自分で作って自分で食べて、自分で味を確かめて、自分で『美味しい!』と言う風にできたので、いい経験になりました。また、来年もチャレンジしたいと思います。
- ・ [おうちの人の感想] 自分自身で作った朝ごはんにとっても満足し、いつもあまり食べないけれど、家族にすすめて喜びました。「おふくろの味」と「生きる力」を与えられたと思います。なかなかこんな機会はありません。本当に家族全員で喜んだ幸せな朝でした。ありがとうございました。

◎『親子で学ぶ食育講演会』8/23(月)開催

テーマ:「食は心と体の元気のもと」 講師:山本 紀子先生

*保護者約80名が親子で参加した。心と体の元気のもととなる食についてのお話を聞くことにより、望ましい食習慣を作ろうとする意識ができたと思う。



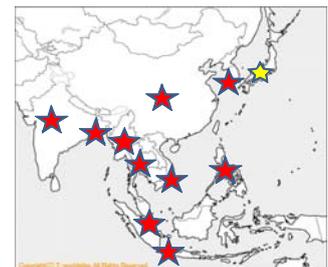
テーマ3

町内各校における食育を充実させる取り組み

【 町内各校における指導 】

- 八幡小学校 (低学年・高学年) 「すききらいをなくそう」
- 日出生小学校 (全校) 「夏の食事について」
- 北山田小学校 (6年) 「バランスのよい食事を考えよう」
- 塚脇小学校 (1年) 「すききらいせずにたべよう」
- 北山田小学校 (5年) 『ゆでる、炒める』の調理をしよう」
- 古後中学校 (1年) 「バランスのよい食事について」
- 森中央小学校 (全校-保健集会) 『『おこめ』について』
- 日出生小・中学校 (全校) 「熱中症にかからない食事のとり方を考えよう」
- 古後中学校 (2・3年) 「自分の食生活を振り返り、改善点や工夫できる点を考えよう」
- 北山田小学校 (6年) 「バランスのよい食事を考えよう」
- 森中央小学校 (6年) 「給食のメニューを考えよう」
- 塚脇小学校 (1年2学級) 「好き嫌いせずに食べよう」
- 森中央小学校 (全校-保健集会) 「旬を知ろう」
- 古後小学校 (1・2・3年) 「好ききらいをせずに食べよう」
- 古後小学校 (4・5・6年) 「野菜のはたらきを知ろう」
- 北山田小学校 (5年) 『『茹でる・炒める』の調理をしよう』
- 森中央小学校 (5年) 『『茹でる・炒める』の調理をしよう』
- 塚脇小学校 (2年3学級) 「好き嫌いせずに食べよう」
- 森中央小学校 (6年) 「考えた給食メニューを作ろう」
- 北山田小学校 (3年) 「好き嫌いをなくそう」
- 山浦中学校 (全校) 「中学生に必要な栄養」
- 玖珠中学校 (保護者) 給食試食会での「講演会」
- 塚脇小学校 (3年2学級) 「玖珠・九重の食材について」
- 森中学校 (1年2学級) 「生活習慣を見直そう」
- 杉河内小学校 (1・2・3年) 「食品の3色の働きを知ろう」
- 杉河内小学校 (4・5・6年) 「食品の3色の働きを知ろう」
- 森中央小学校 (2年) 「大豆パワーってすごいね」
- 森中央小学校 (3年) 「大豆パワーってすごいね」
- 森中央小学校 (1年) 「好ききらいをせずに食べよう」
- 森中央小学校 (6年) 「考えた給食メニューを作ろう」
- 森中央小学校 (3年) 「私たちの食べているものはどこから？」
- 春日小学校 (全校・保護者) 「食事のマナー・朝ごはんの大切さ」
- 森中央小学校 (2年2学級) 「大豆を使って…だんご作り」
- 森中央小学校 (5年) 「バランスのよい食事」
- 森中央小学校 (4年) 「野菜の働きを考えよう」
- 北山田中学校 (1年・2年) 「成長期に適した栄養の取り方」
- 北山田中学校 (3年) 「受験生に適した栄養の取り方」
- 八幡小学校 (1・2・3年) 「食に対する感謝の心・食文化」
- 八幡小学校 (4・5・6年) 「食に対する感謝の心・食文化」
- 春日小学校 (3年) 「食事のマナー」
- 小田小学校 (1・2・3年) 「すききらいなく食べよう」
- 森中学校 (2年2学級) 「バランスのよい食事」
- 北山田小学校 (3年) 「食べ物の大切さを知ろう」

【6/24 保健集会】



せかい3大食料



テーマ1～3に共通する具体的計画

【研修視察】(参加者;教諭2名、栄養教諭)

*第40回九州地区小学校家庭科教育研究大会 平成22年11月19日(金)

*由布市立挾間小学校(公開授業) はさま未来館(公開授業・全体会)

○公開授業 5年1組 おいしいごはんのみそ汁を作ろう

2組 //

6年1組 バランスグーな挾間っ子弁当を作ろう

2組 //

○研究発表 「生活を見つめ家族の一員としてよりよい生活を考える子どもをめざして」

○記念講演 『何かを込めて』 湯布院草庵秋桜 総料理長

<感想>

- ・学級担任と栄養教諭・学校栄養職員のT.Tの授業では、授業の組み立て方や、指導の場面の分担など参考になった。
- ・栄養教諭がどのタイミングで授業の中で登場し、指導すればよいのか参考になった。
- ・年間通しての活動が参考になった。
- ・家庭科(食育)ならではの体験で、出合う言葉や食材の名前、調理の手順など、生活の中でなくてはならない力がつくことを改めて実感した。

数字で変化のあった事項について

<平成22年度食生活アンケート>

- 朝ごはんを食べていますか? はい いいえ
- 寝る時間 9時までに寝ている 12時までに寝ている 12時以降
- 食事づくりや、片付けの手伝い よくする 時々 しない
- 食事マナーについて、家で注意されたことがありますか? ある ない
- *注意されたことは…(例えば) ・はしの持ち方 ・食べる時の姿勢
- ・ひじについて食べる ・口に食べ物を入れたまま話す

*朝食を毎日食べる人…84%→91%

*食事のマナーについて家で注意される人…78%→84%

*給食の地産地消率…23.6%→41%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

<成果>

- 栄養教諭が専門的な立場から話すことで、子どもにも説得力があった。
- 教材の工夫においては、担任ではとても時間がないが、栄養教諭が丁寧に作り用意してくれたので、とてもありがたかった。
- 子どもたちが考えた「自分たちの考えた給食メニューづくり」の各学級の代表作が、実際に玖珠町の給食に取り入れてもらったので、子どもたちも満足感・充実感が味わえた。
- 夏休みに取り組んだ手作りの朝食レシピは、子どももおうちの方もとても積極的に取り組めた。
- 生活空間に食材クイズや名称カードがあることで自然と興味が生まれてきているようだ。
- 子どもも朝食の大切さや食のバランスの大切さについて気づきつつある。
- 栄養教諭が他校へ出かけることにより、玖珠町内全体で食育の推進が図れた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 年間計画を系統的に考えて実践していくことが今後の課題である。
- 各教科等における食に関する指導実践を家庭へお知らせすることにより家庭との連携を図る。
- 朝ごはんを食べていない家庭や、「家族と作る 朝ごはんの日」の取り組みができていない家庭へのかかわりや連携が難しい。今後、個々の家庭に応じた連携等が必要である。
- 継続した「食育」を行うために、作成した『朝食レシピ集』の生かし方も考える必要がある。