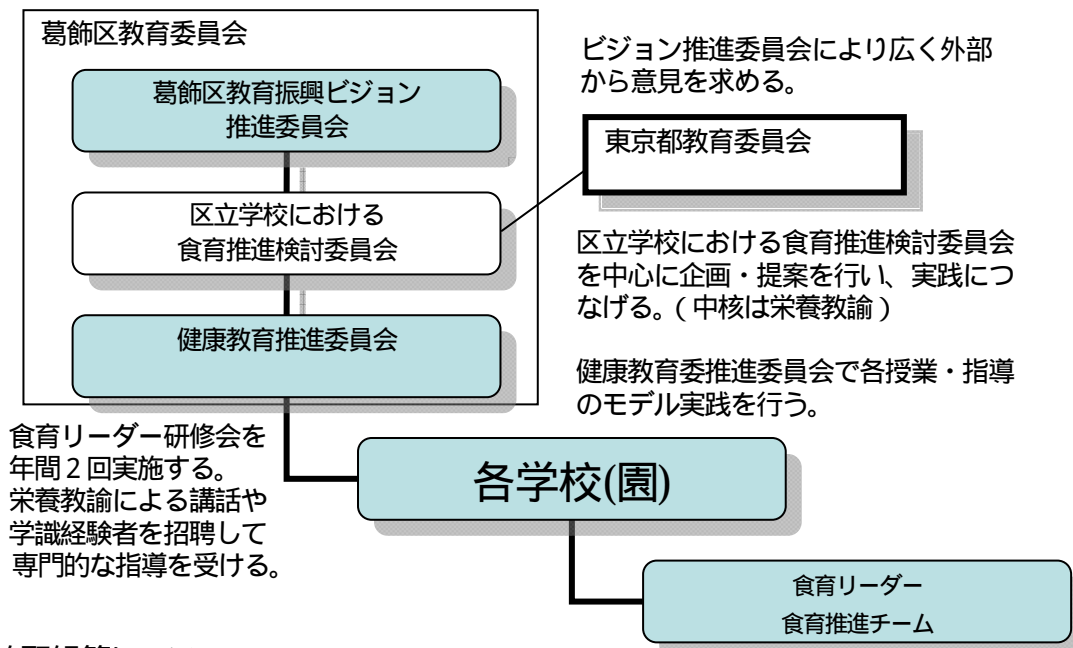


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

| | |
|-------|-----|
| 都道府県名 | 東京都 |
| 推進地域名 | 葛飾区 |

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 全体指導計画に基づく食育授業(指導)の実践

- 全体指導計画を基に各校で食育授業(指導)の実践
各校で実践した食育を踏まえた授業を記録し教育委員会に報告した。
小学校(49校の集計による)

| 学年 | 国語 | 社会 | 理科 | 生活 | 音楽 | 図画 工作 | 家庭 | 体育 | 道徳 | 外国 語活 動 | 総合的 な学習 の時間 | 特別 活動 |
|----|----|-----|-----|-----|----|----------|-----|----|----|---------------|-------------------|----------|
| 1 | 73 | | | 226 | 0 | 19 | | 5 | 47 | | | 154 |
| 2 | 91 | | | 294 | 0 | 18 | | 3 | 26 | | | 97 |
| 3 | 42 | 112 | 64 | | 3 | 28 | | 46 | 19 | | 170 | 127 |
| 4 | 43 | 166 | 115 | | 0 | 8 | | 50 | 18 | | 127 | 54 |
| 5 | 20 | 318 | 121 | | 0 | 3 | 430 | 18 | 28 | 15 | 446 | 53 |
| 6 | 25 | 88 | 114 | | 0 | 2 | 132 | 49 | 19 | 8 | 254 | 57 |

中学校(24校の集計による)

| 学年 | 国語 | 社会 | 数学 | 理科 | 音楽 | 美術 | 保健 体育 | 技術 家庭 | 英語 | 総合的 な学習 の時間 | 道徳 | 特別 活動 |
|----|----|----|----|----|----|----|----------|----------|----|-------------------|----|----------|
| 1 | 14 | 29 | 1 | 45 | 2 | 2 | 23 | 287 | 19 | 9 | 24 | 24 |
| 2 | 4 | 37 | 2 | 93 | 2 | 2 | 14 | 178 | 11 | 13 | 32 | 25 |
| 3 | 2 | 20 | 1 | 19 | 2 | 2 | 52 | 62 | 26 | 6 | 17 | 27 |

- ・第1回食育リーダー研修会にて女子栄養大学短期大学部金田雅代教授より「給食の時間における食に関する指導の推進について」指導を受けた。また「給食の時間における食に関する指導と残菜量の関係について」のテーマで、健康教育推進モデル校の校長と栄養職員より報告を受けた。
- ・第2回食育リーダー研修会にて、健康教育推進委員会提供による食育を踏まえた授業実践を行い、協議会において金田雅代教授より講評を受けた。



健康教育推進モデル校の校長と栄養職員の報告

金田教授の講評

- ・健康教育推進委員会にて食育を踏まえた教科での提案授業を2回実施した。
第1回柴又小学校6年家庭科 第2回青戸中学校1年英語科

柴又小 家庭科の授業



青戸中 英語科の授業



- ・外部人材を活用した食育授業の実践
区内の聖徳調理師専門学校との連携授業を中学校1校、小学校2校で実施した。



テーマ2 地産地消の活用の推進

- ・供給ルートの開発を行い、8月（2学期）から区内全小中学校に地場産物(小松菜等)を配送できるようにした。このことにより、どの学校でも給食で地場産物を使用し、地産地消について指導することができた。



葛飾区内の地場産物（小松菜）の収穫と学校に納品する様子

- ・小松菜を使用した給食メニューマンネリ化を防ぐために、学校給食研究部会で地場産物を活用した給食メニューを開発し、学校給食展で展示した。



栄養士会でのメニュー開発の様子

地場産物を活用した給食のメニュー

- ・開発した小松菜給食のレシピ集を各学校の栄養士に情報提供した。



- ・11月30日「小松菜給食の日」を実施。葛飾区内の全小中学校において小松菜を使用した給食を食べ、地産地消について指導した。



- ・給食だよりを充実させ、家庭や地域に食に関する情報を提供する。



青戸中学校給食だより「らんちたいむ」

- ・葛飾区学校給食展では、保護者や地域の方々に学校給食を試食してもらうなど工夫し、食育の啓発活動を行った。



葛飾区学校給食展で展示した給食（レシピ等を配布）

- ・各校で給食試食会を実施し、学校での食育に関する情報提供を行う。



3月11日の震災・原発事故に起因する食材・水などへの不安を取り除くため、学校給食の安全・安心についての説明を、最新情報を説明した。安全・安心という意味で生徒が食べる給食は、コロッケや焼売など一切加工食品は使わず、だしはもとよりスープ・ルー・キャラメルソースプリン・ケーキに至るまで全て手作りであることを話した。

「時間は少ないなあ・・・と思いました」と給食時間に対する声や「家庭でも日々の食事内容を考えてみる良い機会になりました」と振り返る声があり、試食会における成果があったと考える。関心のない保護者に対して、どのように啓発し、望ましい食習慣に対する知識をもたせ、実践する力を付けていけるかが、今後の課題である。

- ・食育授業(指導)の公開
土曜日授業（葛飾教育の日）に食育授業を行い、保護者や地域の方々に公開した。



・朝食レシピコンテスト実施と「早寝・早起き、朝ごはん食べよう」カレンダーによる情報提供



テーマ1～3に共通する具体的計画

・食育全体計画を基に行った授業について集計した結果、今年度、小学校では国語科、社会科、理科、図画工作科、体育科、道徳、外国語活動、学級活動、などの教科領域で、食育の視点を踏まえた授業の実施回数が2～10倍程度増えた。あらゆる教科の中で食育の視点をもって授業に取り組めるように食育リーダーが各校で実践授業の紹介等に取り組んできたことや、健康教育推進委員会による授業提供によるものである。

中学校においても、技術・家庭科や社会科の授業では、学習に食育の視点を踏まえた授業はより多くなっていた。さらに理科、保健体育科、英語科、道徳、特別活動では2倍～7倍程度実施回数が増えた。各校で食育の年間計画を基に、学校全体で食育指導（給食指導等の地産地消を踏まえた指導）に取り組んでいる様子が読み取れた。

各校においては保護者や地域への公開授業も多数実施されることとなった。これは各校の食育リーダーのリーダーシップにより、食育の視点を踏まえた授業の公開を積極的に進めたためである。授業において食育指導の重要性を家庭に知らせることができただけでなく、給食試食会や給食だより、ホームページや学校保健委員会等につなげ、家庭との連携のためのきっかけとすることができた。

数字で変化のあった事項について

・食育を研究テーマに取り入れている学校数

平成21年度1校 平成22年度5校 平成23年度6校

・給食の残菜量（小学校49校の残菜量）

平成22年（4～1月の10ヶ月）104,762kg 平成23年（4～1月の10ヶ月）97,178kg

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

・食育リーダー研修会によって、教科においても食育を踏まえた授業を実践しようとする意識が教員全体に高まった。健康教育推進委員会で提案した授業に食育リーダーが参加することで、多くの教員が参観し、各校に情報提供することができた。

・全校に配送している地場産物（小松菜等）を給食で活用したことや、栄養教諭が中核となり給食での地場産物活用メニューを開発したり、レシピ集を紹介したりしたことで、地産地消について指導をさらに進めることができた。

今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

・さらに食育リーダーの資質を向上し、各校における具体的な年間指導計画の作成を促していく必要がある。また、食育指導の資料を区内の共有フォルダにて提供できるようにしていく必要がある。

・学校ホームページ等を活用して、より食育の取組について家庭や地域に情報提供をしていき、学校と保護者や地域と連携していく必要がある。