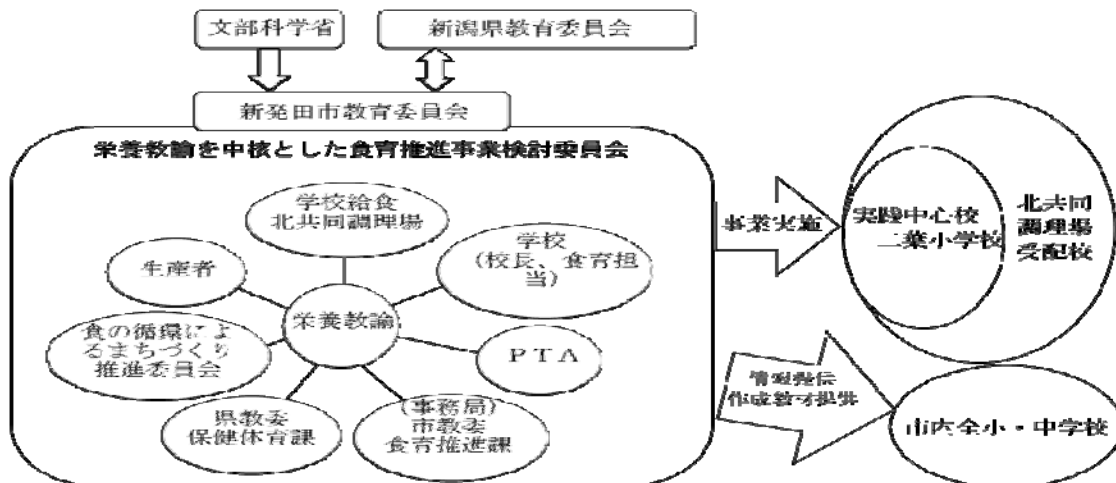


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	新潟県
推進地域名	新発田市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 食のサイクルに基づいた食育の推進

実践中心校二葉小学校では、栄養教諭を中核とした食育推進事業にあたり、学校全体の取組になるように、食の指導に関する全体計画、年間指導計画、関連系統表を作成するとともに校務分掌に校内の食育推進事業検討委員会を位置付け、食育を推進した。以下、実践中心校の取組を紹介する。

1 育てる（栽培）

《生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にする心を育む》

(1) 地域の生産者などに協力していただいた野菜等の栽培活動



2年生 給食残さを含む堆肥を使用した学校菜園での野菜栽培



3年生 新潟田自慢の「アスパラガス」の収穫体験



5年生 田植え（米作り）

(2) 食育授業



3年生 総合学習「アスパラガスの栄養を知ろう」

地場産の朝取りアスパラガスとスーパーで購入した県外産のアスパラガスを食べ比べることで、地場産物のよさに気づくことができました。

(3) 給食時間における食育



4年生「地場産物のよい点を知ろう」

栄養教諭が給食時間に学級訪問し、地場産物の意味や良い点を知り、給食に登場する地場産物に関心を持ち、給食を残さず食べようとする意欲をもてるよう指導を行った。

(4) 給食へ積極的に地場産農産物導入



新発田市産アスパラを使用した学校給食



新発田市産野菜をふんだんに使用した新発田の野菜汁



新発田発祥の野菜パワーリーフを使用した味噌汁

JA や青果業者に協力を得て、アスパラガスをはじめ様々な新発田市産の食材を学校給食に取り入れた。毎月の献立表で新発田市産食材を太字で表示し、給食便りでも食材について紹介。また、昼の放送でも紹介した。

(5) 学校掲示物の作成・掲示(地域の農産物について)

「地域で生産された食物を食べよう」というタイトルで掲示物(ポスター)を作成し学校で掲示した。新発田市で生産される農産物の紹介、栽培の苦労、地産地消のメリットを紹介した。

2 作る(料理)・食べる

健康と食事の関連を意識し、命あるものに感謝しながら料理を楽しむ心を育む

望ましい食習慣を身につけ、作ってくれた人に感謝しながら、食べることを楽しむ心を育む

(1) 食育授業



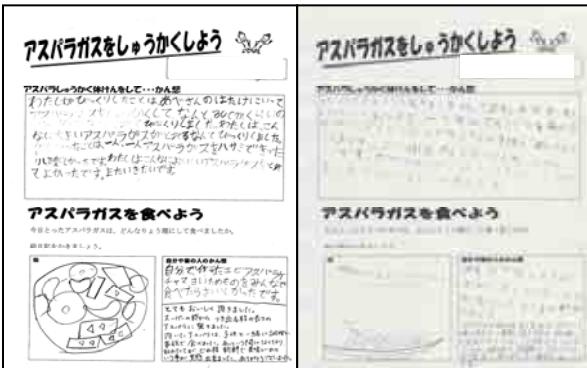
1年生 学級活動「すきらいしないいでもなんでも食べよう」



2年生 生活科「サラダパーティー」



2年生 生活科「調理場見学」



3年生 総合学習「アスパラガスを食べよう」

収穫したアスパラガスを家庭に持ち帰り、家族と一緒にアスパラガスの料理を作る活動を行った。

<保護者の感想>

- ・アスパラは、ゆでるところからソテーして味つけまで、子どもが料理してくれました。本当においしかったです。
- ・(ごま和え)ゆで加減がちょうどよくて、味もとてもおいしかったです。また作ってほしいです。
- ・スーパーで買った物にくらべて甘みが強く、驚きました。おいしくいただきました。



5年生 総合学習「食レンジャー！(食の安全を見直そう)」



6年生 家庭科「栄養バランスのよいお弁当を知ろう」



「お弁当おかずの講習会」、「お弁当の調理実習」

(2) 全校「弁当の日」

6年生は「一人で弁当を作ってくること」、そのほかの学年は「弁当作りのお手伝いをする事」を目標として「弁当の日」を実施した。「弁当の日」の取組を通して、食に関する意識を高め、家族への感謝の気持ちを持たせることをねらいとした。子どもたちは、自分で作ってきたおかずやおにぎりの話をしながら、楽しい会食時間を過ごしていた。



(3) 給食時間における食育



1年生 「食事のマナー」

(4) 学校掲示物の作成・掲示

「あさごはんをたべよう」というタイトルで朝ごはんの大切さについてと給食週間に合わせ「感謝して食べよう」という掲示物(ポスター)を作成し学校で掲示した。

(5) 給食週間に合わせた「給食もったいない週間」



給食に携わる人たちに感謝の心を持ち、食べ物を大切にする気持ちを育てるために次のことを主に実施した。生産者・調理場調理員との交流給食会、調理場の紹介DVD作成・視聴、学級単位での完食賞(賞状授与)

返す(リサイクル)

食の循環を意識し、食べ物を大切にする心を育む

(1) 食育授業



4年生 総合学習「エコ探検隊」
学校給食残さや家畜の糞などを堆肥にかえる有機資源センターの見学

(2) 給食時間における食育



4年生 「世界の食糧事情について」

(3) 学校掲示物の作成・掲示

「昔の人の知恵を知ろう」というタイトルで昔から行われている無駄なく食べる工夫や昔と現代の「食のサイクル」についての掲示物(ポスター)を作成し学校で掲示した。

1 食育講演会

「“弁当の日”と学校給食」(給食ってすばらしい)と題し、子どもがつくる“弁当の日”提唱者 竹下和男先生を講師に迎え実施。



二葉小学校PTA会員を中心とし、北共同調理場受配校の保護者、地域住民(生産者、食生活改善推進委員など)約100名に参加いただいた。講演会では、子どもたちが自ら弁当を作ることで、食材、調理といったことに興味をもち、食事ができるまでには様々な人々の思いや手間がかけられていることに気づく。学校給食は、子どもたちの健全な育成のために様々な人々の思いや手間がかけられ提供されていることに、子どもたちが気づき心から感謝して食べることにつながる。家庭で子どもが弁当を作ることから家族の会話が増えるといったお話をいただいた。

また、「弁当の日」は、子どもたちが家庭で弁当を作るため、家庭の協力が不可欠である。本講演会は、「弁当の日」を取り組むにあたり家庭への大きな意識づけになった。

保護者の感想

・弁当の日の取組を楽しみにしています。我が家でも、子どもたちが食に関心を持てるよう料理が楽しいと思えるように、できることから始めていきたい。竹下先生のご講演よかったです。

教職員の感想

・「食事をつくる姿を子どもたちは見ている」という言葉にドキッとしました。食事を嬉しそうに作る姿を子どもに見せることはとても大切なんですね。

2 食育・給食だより『モグモグだより』作成

毎月1回、食育の日にあわせ発行した。A4サイズの両面。表面は食育担当教諭が作成し、学校から家庭へ伝えたいことを記載。裏面は、栄養教諭が作成し、調理場から家庭へ伝えたいことを記載。家庭でも料理に取り組んでもらえるように、調理員さんの顔写真入りで『調理員さんおすすめ~今月の給食レシピ~』などを掲載した。



3 調理場ホームページの充実

調理場専用のホームページを開設している。「調理場の概要」、「献立表」、「調理場の1日の仕事」、「栄養士より」というコンテンツで構成されている。「栄養士より」のコンテンツで毎日の献立を紹介した。

4 健康貯金通帳の取組

めあてを「自分の健康を考えた生活をしよう!」として、生活習慣の改善項目を定め、年間5回、1回5日間、児童に実践できたかチェックしてもらい保護者に感想を記入してもらおう。これまでの児童の生活習慣の中で改善したほうがよいと思われる「朝、自分で起きる(質の良い睡眠)」、「栄養バランスの良い朝ごはん」、「みがき残しのない歯みがき」の項目を設定している。今年度は、ただ単に朝ごはんを食べるだけでなく朝ごはんの質が高まるような項目に設定した。



健康貯金通帳にある評価項目はどれも家庭で取り組む内容である。

保護者は、大変協力的で、提出率は毎回ほぼ100%。さらに保護者の自由記述欄にはほとんどの方が記入してくれた。記述をいくつか紹介する。

「健康貯金通帳があるときだけでなく、毎日何でも食べてほしいですね。」

「朝ごはん、夜ごはん、バランスよく何でも食べる習慣をつけたいです。」

「給食を毎日『全部食べたよ!』と教えてくれました。家でも好き嫌いなく何でも食べる習慣をつけたいですね。」

「朝食は毎日しっかりと食べています。赤とか黄とか自分でも気にしていました。」

「三色(黄・赤・緑)食べることもできてきました。好き嫌いも少しずつなくなってきた嬉しく思っています。」

こうした協力的な保護者に支えられ取組を継続してきた結果、各評価項目の肯定的評価は下表のように変容してきた。家庭と連携して取組を推進してきたことが、大きな成果となったと考えている。今後もさらなる連携を図りながら、取組を継続していきたい。

(単位 %)

評価項目	1回目	5回目
朝自分で起きられましたか	61.6	73.6
栄養バランスのよい朝ごはんを食べましたか	74.2	83.4
朝の歯みがきをしましたか	84.5	89.6
夜の歯みがきをしましたか	92.3	92.2

5 給食試食会開催

1年生の保護者を対象に開催。保護者の皆さんに、朝食の大切さ、家庭で子どもたちと一緒に弁当づくりをしてもらえるように適切なお弁当の大きさやお弁当づくりのポイントについて話した。その後、教室へ移動し子どもたちと一緒に給食の試食を行った。



保護者の感想

- ・料理やお弁当づくりにすごく参考になり次から実践したい。
- ・今まで弁当箱の大きさなど、よくわからずに選んでいた。今日の話聞いて弁当箱を選ぶところから考えたい。
- ・給食は家で味のつけより薄めでしたが、食材の味がしてとてもおいしかった。

6 給食週間に合わせた「給食もったいない週間」

給食に携わる人たちに感謝の心を持ち、食べ物を大切にする気持ちを育てるために地域の生産者との交流給食会を実施した。



7 家庭啓発リーフレット作成配布

家庭でも気軽に食育に取り組んでもらえるようにリーフレットを作成し家庭へ配布した。リーフレットの内容は、学校給食に積極的に地場産食材を取り入れていることや、「弁当の日」に向けておかずのレシピを掲載した。さらに、食のサイクルを意識した取組を家庭でも取り組んでもらえるような内容にした。

テーマ1～3に共通する具体的計画

1 新発田市栄養教諭を中核とした食育推進事業検討委員会を組織し開催

栄養教諭が中核となり学校・家庭・地域が連携した食育が推進できるように、実践中心校の校長、栄養教諭、食育担当教諭、保護者、生産者、食育推進課職員をメンバーとし、また、新潟県教育庁保健体育課の指導主事の先生、新発田市の食の循環によるまちづくり推進委員会長に指導者として参加いただいた。

検討委員会では事業計画の確認や成果の測定方法、事業評価について検討いただいた。さらに、検討委員の皆様には講演会や給食試食会といった事業についてご協力をいただいた。



数字で変化のあった事項について

実践中心校の変化

食育授業

学級担任と連携して、栄養教諭が、各学年で授業を行った。ワークシートによる授業後のアンケートでは肯定的な評価が95～100%であった。児童が食育授業で食に対する興味関心を高めた様子がみられた。

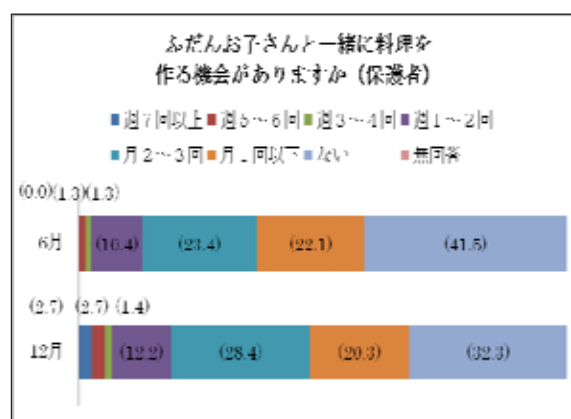
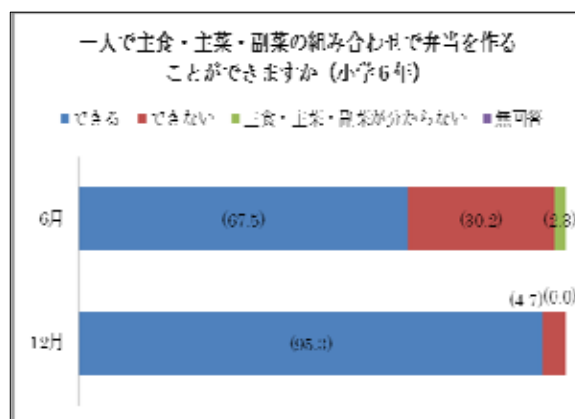
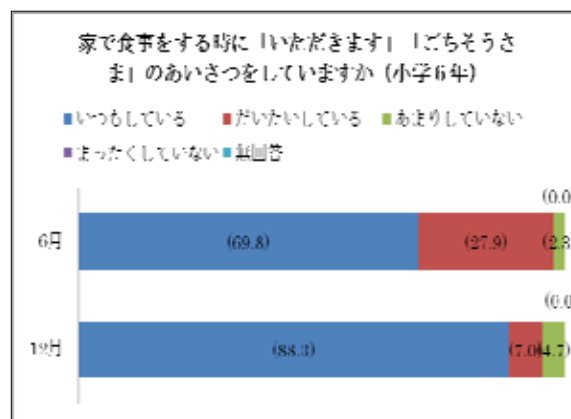
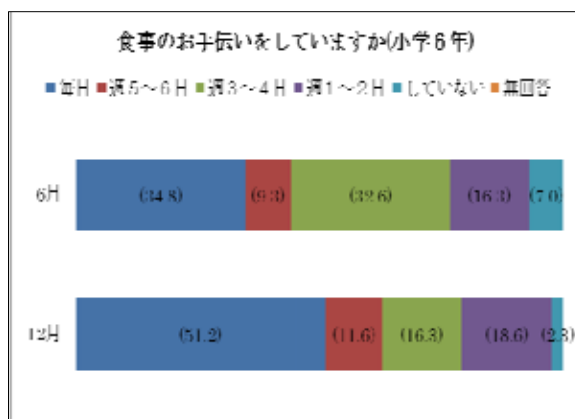
学年	内 容	よくわかった	わかった	あまりわからなかった	わからなかった	無回答
1年	すきらいししないでなんでもたべよう	78.7	21.3	0	0	0
3年	アスパラガスの栄養を知ろう	68.3	30.0	1.7	0	0
	朝ごはんの大切さを知ろう	96.4	1.8	0	0	1.8
5年	食の安全を見直そう	66.7	33.3	0	0	0
6年	栄養バランスのよい弁当を知ろう	89.5	5.3	0	0	5.3

～児童の感想より～

- ・ いろいろをきれいにすれば、栄養バランスが整うことが分かりました。がんばって美味しいお弁当を作りたいです。(6年)
- ・ ツナそぼろを作ってみてすごくおもしろかったです。自分で作ったツナそぼろは、2倍おいしかったです。(6年)
- ・ アスパラガスの栄養が分かってよかったです。採ってから時間が経つと味が変わるなんてびっくりしました。(3年)

事前事後アンケート

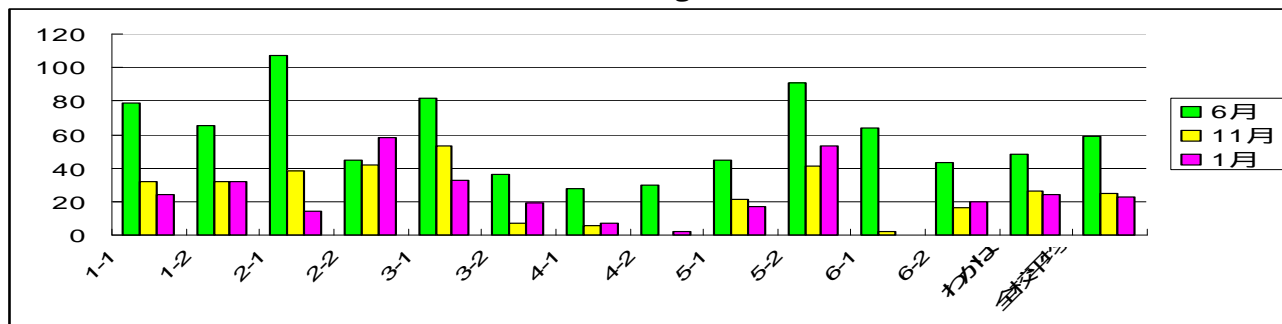
12月の調査では、「食事の手伝いを毎日する」「食事のあいさつをいつもする」児童が6月より増えていた。「弁当の日」の取組によって、食事作りの楽しさと大変さが分かり、感謝の気持ちが芽生え食事作りの手伝いやあいさつをする児童が増えたのではないかと考えられる。また、栄養教諭との調理実習や食育授業、夏休みの課題(弁当作り)等を通して、一人で栄養バランスのよい弁当を作る技術や知識を身につけることができたことも評価が上昇した要因である。保護者アンケートでは、子どもと一緒に料理を作る機会が増えている家庭が増加していたが、これも「弁当の日」の取組によるものと考えられる。



給食残量調査

6月、11月、1月に残量調査を実施した。残量を減らすため、11月はよく食べたクラスや何人分の給食が残ったかを掲示したり、昼の放送で流したりして給食委員会から呼びかけを行った。1月には、委員会で完食の木にシールを貼る取組を行い、一人ひとりが残さず食べるよう働きかけた。残量調査期間以外でも、学級や学年で完食した人をチェックしたり、シールを貼ったりする活動を行い、残さず食べられるよう継続して指導が行われていた。そのような活動が残量減少につながり、1月の調査では6月より残量が減少したクラスが13クラス中12クラスあった。

<一人分の1日あたりの平均残量 (g)>



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

実践中心校について

食に関する年間指導計画に基づいて、栄養教諭と学級担任が連携して食育授業を実施できた。栄養教諭がこれまで以上に授業に関わることにより学級担任の意識が変わってきた。栄養教諭が子どもたちに指導したことを、学級担任が継続するなど、連携した指導が、児童の変容を促した。

栄養教諭が給食時間に学級訪問し食育指導することにより、授業と給食を関連付けた指導ができた。

「弁当の日」の取組や地道な食育指導により、児童・保護者の食に対する関心に高まりが見られた。特に「弁当の日」は、子どもたちが自分で行動に移すという取組であり、料理の楽しさや大変さ、感謝の気持ちなど様々なことを学ぶよい機会となった。さらに、家庭を巻き込んだことで保護者が食育の効果による子どもたちの変化を実感することができる取組となった。

事業全般について

本事業実施にあたり、新発田市栄養教諭を中核とした食育推進事業検討委員会を立ち上げ、学校・家庭・地域・行政が連携して取り組むことにより、構成メンバーのそれぞれの思いや活動内容、そして課題を共有することができ事業がスムーズに実施できた。

実践中心校の取組内容や本事業で作成した学校掲示物、家庭啓発リーフレット等の教材を市内全小・中学校へ情報提供することにより、実践中心校以外の学校でもこの教材を活用して授業を実施するなど、食育についての意識付けができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

実践中心校の課題

意識の高まりを実践する力へつなげていくためには、家庭や子どもたちへの継続した働きかけが必要となることである。食は日常の中にあるものなので、「弁当の日」や食育授業が特別なイベントで終わることなく、毎日の食生活の中で生かされていくよう工夫していく必要を感じる。給食委員会による活動や健康貯金通帳の取組と連携して食育活動を進めていくことで継続した働きかけを行っていきたい。また、今年度のように家庭で料理を作る活動を家庭科や総合的な時間などで必ず取り入れることや給食時間での偏食指導も有効であると考えられるので、引き続き、家庭との連携を図りながら進めていきたい。

本事業の取組全体を通じた課題

本事業で大きな成果を上げた実践中心校の取組を、引き続き市内の小・中学校へ広めることが必要である。これまで、逐次他校へ教材や取組内容について情報提供してきたが、各学校の特徴や実情を踏まえ、引き続き、本事業で得たノウハウや作成した教材の活用について働きかける必要がある。

また、全国的に、社会環境や食生活が大きく変化していることから、児童・生徒に対しての成果が保護者への成果にまで結びつかないことが多い。今後、「弁当の日」の取組のような家庭を巻き込んだ食育を更に広めることなど、児童・生徒そして保護者に対して、継続的な働きかけが必要であると考えられる。