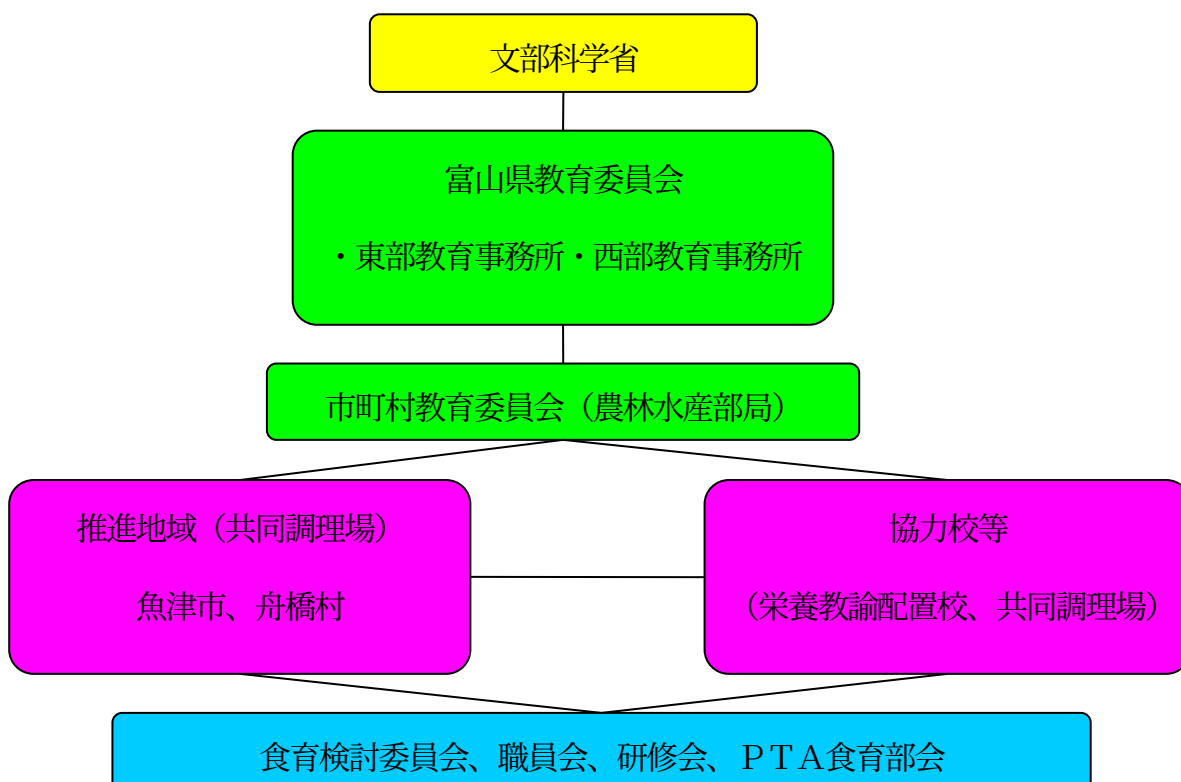


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	富山県
推進地域名	魚津市、舟橋村

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 食に関する指導の充実のための取組（教育活動を通して、家庭との連携）

1 教科、特別活動、総合的な学習の時間等、学校の教育活動において、栄養教諭が積極的に食に関する指導に取り組む。（全推進地域）

- 富山県独自のアンケート調査（とやまゲンキッズ）に加えて、各栄養教諭が、児童生徒や地域の実態に合わせて生活習慣や食事のバランス等についてのアンケート調査を実施しながら、食の指導に役立てた。

（魚津市、舟橋村、南砺市、朝日町、氷見市 ほか 各地域）

【例】「食事が楽しいと感じるとき」 1位：外食、2位：家族で食事、3位：自分で作ったとき

- 地域の教員で構成されている教育研究会での研究授業発表など、積極的に授業に取り組み、栄養教諭の専門性を発揮するとともに、他校の教員とも協議・連携しながら、食に関する指導がより良いものになるよう努めた。

（魚津市、舟橋村 ほか各地域）



〈5年 家庭科〉



〈3年 学級活動〉



〈5年 社会科〉

- 栄養教諭等を中心として、食に関する指導の6つの目標を基にしたテーマを設け、各学校で食に関する指導を推進した。また、それらをまとめた「食に関する指導実践事例集」を作成し、年度末に県下の小・中学校等に配布し、普及に役立てた。（全地域）

- 受配校の子どもたちが、学校給食センターを見学する機会を設けることで、給食ができる過程を知り学校給食に関心をもたせるとともに、作ってくださる方々の苦労や感謝の気持ち、体のためにも残さず食べようとする子どもの育成に役立てた。事前に、担任や栄養教諭により、家庭科、社会科、学級活動等を利用して、食料生産や給食一食分の栄養などを学習したため、子どもたちは熱心に質問したり、メモをとったりしながら見学していた。（魚津市）



〈事前学習：社会科〉



〈大きなふただね〉



〈ふんふん、なるほど〉

2 家庭との連携を図り、望ましい食習慣が身に付くようにする。

- 「朝からしゃっきり！朝食メニュー」、「夏野菜を使った簡単な朝食メニュー」などのテーマで各学校で親子料理教室が開催されている。簡単に栄養バランスを考えた食事を、早起きして朝からしっかりとることの大切さについて保護者、子どもたちに啓発した。（魚津市、舟橋村、射水市、高岡市 ほか）
- 給食試食会では、保護者に日ごろ食生活で心がけていることを書いてもらったり、包丁や箸の持ち方の指導について資料を用いて保護者にレクチャーし、家庭での指導に役立ててもらう取組を行ったりするなど、単に試食をするだけでなく、機会を捉えて効果的に家庭にはたらきかけるよう努めた。
（朝日町、氷見市、砺波市 ほか 各地域）



〈上手に食べてるかな〉

◇お子さんの食生活で心がけておられること

- ・ 朝ごはんをしっかり食べる。野菜がなかなか食べられないので形態や切り方、味付けなどを工夫しています。
- ・ 箸の持ち方や、茶碗を持って食べるよう、毎日のように注意しています。
- ・ 肉類、魚類を毎日交互に出し、野菜を必ず付け、特に汁物の具は野菜を多めにしています。

- 懇談会や給食試食会の折に保護者向けの講演を実施し、食育について保護者へ啓発した。魚津市学校給食センターでは、栄養教諭が受配校で講演を行っている。本年度は、「子どもの脳は食から育つ」と題して、食と心身の健康との関わりについて講演した。参加した保護者は、「食は生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきもの」であることを改めて実感していた。



〈栄養教諭による講演〉

- 魚津市立住吉小学校では、ホテル総料理長による食育講演会を実施した。「楽しい食卓のエッセンス」と題して、7つの「こしょく」や家庭団らんの秘訣についてのお話、フルーツカッティングの実演等を行っていただいた。参加した保護者には、家庭での食事の大切さを見直す契機となった。（魚津市）



〈ホテル総料理長による講演〉

〈 食育講演会に参加した保護者の感想 〉

- ・ 何気ない日常ですが、今日のお話を聞いて「いただく私」も「作ってくれる家内」も、お互いを思い、食事を作り、食せること、そして、「子どもたちにそんな私達の姿を伝えてゆきたい」と思いました。
- ・ 心で食べる、空腹を満たすだけではなく、あたたかく、優しい心満たされる愛のある食卓にしくちゃいけないと思われました。
- ・ 作ることだけに一生懸命になりすぎて、演出の大切さを忘れていました。早速、今日から頑張っていこうと思います。

1 地場産物を積極的に活用した「親子料理教室」を開催する。

- それぞれの地域の特産物を利用した親子料理教室は、各地で開催された。食生活改善推進員の方々のご指導、ご協力をいただいたり、生産者の方と触れ合ったりしながら、地元食材を使ったおいしい料理を親子で楽しく作って試食した。地元食材に対する興味・関心を高めるとともに、生産者の方の食材に対する思いや苦勞を知り、親子で感謝の気持ちを育むことができた。砺波市学校給食センターでは、「となみの地場産ビンゴクイズ」や、地場産物の特徴・長所・生産者の写真とコメントを載せた地場産食材ポスターを作成し、楽しく地元食材について学べる機会としていた。舟橋村の「地元食材を使った親子料理教室」では、地元で採れた大豆、にら、かぼちゃ、みそを使い、食育リーダーの指導のもと親子で楽しく調理を体験していた。

（魚津市、舟橋村、砺波市、高岡市 ほか 各地域）



〈調理後、生産者の方との交流会食〉



〈親子料理教室〉

2 地場産物を通して地域の生産者等との交流を深める。

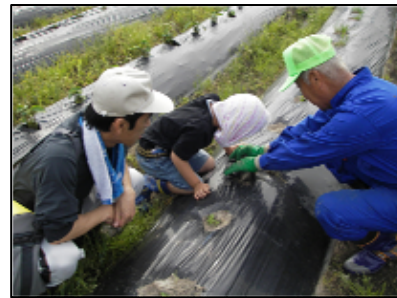
- 魚津市では、生産者や漁業関係者等と連携し、地元でとれる新川大根の収穫体験や、ウマヅラハギの調理教室等を実施することで、地場産物に親しみをもったり、その魅力を知ったりすることができた。小矢部市学校給食センターでは、「親子学校給食サポート隊」と称し生産者や地元の組合・事業所等の協力を得て、給食の食材を栽培・収穫し学校給食に納めるまでの体験活動を実施した。給食で使用する食材が、どこでどのようにして作られ、どんな喜びや苦勞があるのかを知るとともに、調理に携わる保護者やそれを食べる子どもたちが食の大切さを意識することができた。また、食の安全・安心や地域の食の大切さ、生産者への感謝の気持ち、さらには親子の絆を深めることにつながった。（魚津市、舟橋村、射水市、高岡市 ほか）



〈新川大根の収穫体験〉



〈ウマヅラハギ調理教室〉



〈里芋畑で草むしり〉

テーマ1、2に共通する具体的計画

○「食に関する指導実践事例集」「食育だより」等の作成

食に関する指導の6つの目標を意識して実践を行い、それらをまとめた「食に関する指導実践事例集」を作成し、県下の小・中学校、共同調理場等に配布し、普及に役立てた。栄養教諭配置地域では、食育だより等を校下や地域に配布することで、食に関する情報や子どもたちの実態を伝え、家庭や地域での指導に役立てた。

○「学校給食とやまの日」の実施（全地域）

食育月間中に、地場産食材を使った献立を実施する「学校給食とやまの日」を設けた。各地域の地元食材を取り入れたアイディア満載のおいしく楽しい給食により、子どもたちが地域の食材への興味・関心を高めたり、地産地消への理解や地域への愛着を深める機会となった。

○各種研修会の実施

県下すべての栄養教諭等が集まり、中央研修の内容の伝達講習、活動内容や進捗状況についての話し合い、工夫した教材の紹介等の情報交換の場として、お互いに刺激し合い、実践意欲を高めることができた。

数字で変化のあった事項について

- ・ 富山県独自の生活実態調査「とやまゲンキッズ作戦 ～健康づくりノート～」や各学校独自のアンケート結果等を基に、児童生徒の実態を把握し、それぞれの学校、地域にあった指導を進めていくことができた。また、地域の食材を生かしながら、望ましい食習慣を身に付けるための様々な活動を家庭や関係機関と連携しながら取り組むことで、児童生徒の食習慣に改善が見られ、食と健康についての意識を高めることができた。

【富山県独自の生活実態調査「とやまゲンキッズ作戦 ～健康づくりノート～」・・・「はい」％】

＜朝ごはんを食べていますか＞

	H 2 2 年度		H 2 3 年度	比較
住吉小（魚津市）	92.0％	→	96.0％	（↑4.0）
舟橋小（舟橋村）	98.3％	→	98.9％	（↑0.6）

＜好き嫌いをしないでいろいろなものを食べていますか＞

	H 2 2 年度		H 2 3 年度	比較
住吉小（魚津市）	88.0％	→	92.0％	（↑4.0）
舟橋小（舟橋村）	83.1％	→	87.5％	（↑4.4）

＜食事の前やトイレの後に手を洗っていますか＞

	H 2 2 年度		H 2 3 年度	比較
住吉小（魚津市）	89.0％	→	94.6％	（↑5.6）
舟橋小（舟橋村）	85.7％	→	92.3％	（↑6.6）

＜正しい箸の持ち方で食事をしていますか＞

	H 2 2 年度		H 2 3 年度	比較
住吉小（魚津市）	86.0％	→	90.0％	（↑4.0）
舟橋小（舟橋村）	79.6％	→	87.2％	（↑7.6）

【住吉っ子の食生活状況（住吉小学校）……「はい」％】

＜好き嫌いをしないでいろいろなものを食べていますか＞

	7月		8月	比較
住吉小（魚津市）	92.1％	→	95.0％	（↑2.9）

＜家族の誰かと食べていますか＞

	7月		8月	比較
住吉小（魚津市）	89.9％	→	99.3％	（↑9.4）

＜正しい箸の持ち方で食事をしていますか＞

	7月		8月	比較
住吉小（魚津市）	90.7％	→	93.5％	（↑2.8）

【めざせ まいにちしっかりあさごはん（舟橋小学校）……「はい」％】

＜毎日朝ごはんを食べた＞

	5月		11月	比較
舟橋小（舟橋村）	96.2％	→	98.4％	（↑2.9）

＜黄色のお皿（ごはん・パンのなかま）のものを毎日食べた＞

	5月		11月	比較
舟橋小（舟橋村）	91.3％	→	95.4％	（↑2.9）

＜赤色のお皿（肉・魚・卵・豆のなかま）のものを毎日食べた＞

	5月		11月	比較
舟橋小（舟橋村）	96.2％	→	98.4％	（↑2.9）

＜緑色のお皿（野菜・くだものなかま）を食べた＞

	5月		11月	比較
舟橋小（舟橋村）	96.2％	→	98.4％	（↑2.9）

＜汁物を食べた＞

	5月		11月	比較
舟梨小（舟橋村）	89.9％	→	99.3％	（↑9.4）

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・ 栄養教諭が中核となって取り組むことにより、栄養教諭の資質や実践意欲の向上が図られ、食に関する指導を行う上での体制づくりや指導方法、教材等の情報交換が促進された。
- ・ 「食に関する指導の充実」をテーマに取り上げたことで、給食指導だけでなく、担任とのTTによる教科学習にも積極的な参加が期待されるようになった。
- ・ 「家庭との連携」、「地域との連携」をテーマとして取り上げたことで、「地元食材を使った親子料理教室」の例にもあるように、1つの企画で家庭にも地域にもはたらきかけることができる多様なアプローチがあることに気づき、互いに成果を共有することができた。

今後の課題 (今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 単独校勤務の栄養教諭に比べて共同調理場勤務の栄養教諭は、時間的な制約、学校現場への移動、児童生徒の実態の把握等、食に関する指導の取り組み方に大きな違いがある。それぞれの技術、長所や個性を最大限に発揮できるよう、具体的に作成された「食に関する指導の全体計画」を基に、児童生徒の発達段階に応じて計画的・継続的に実施することが大切である。また、学校と共同調理場がより身近に感じられ、互いの情報交換がスムーズにできるように、給食主任や養護教諭等、他の教職員と連携を密にとり、受配校への訪問計画を基に栄養教諭の指導が生かされるようにする必要がある。
- ・ PTAや学校医、地域の方々との食育推進検討委員会は、日程調整が付きにくいいため単発で終わりやすい。学校評議委員会、学校保健委員会、PTAの専門部会等を活用する方法が考えられる。
- ・ 栄養教諭が、各学校や地域で行ってきた取組や実践事例、工夫された資料や教材等の紹介を活用しやすい冊子にまとめたり、各種研修会で伝えたりすることで、より効果的な食育の推進の仕方を各学校に広めていくことが必要である。