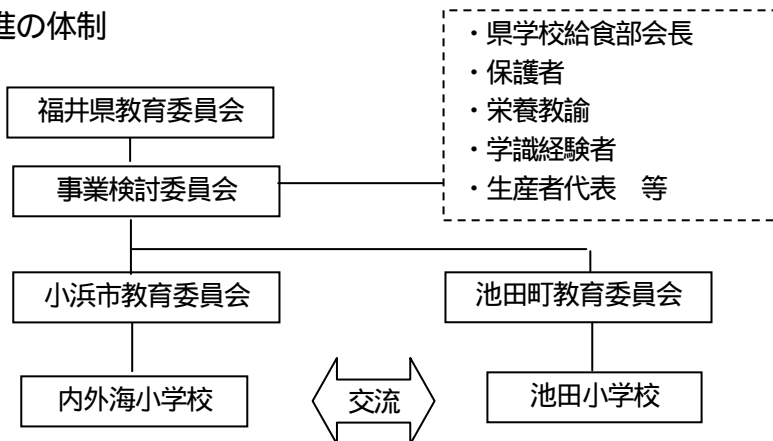


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

| | |
|-------|---------|
| 都道府県名 | 福井県 |
| 再委託先名 | 小浜市、池田町 |

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 地域の食材を活用したおいしい学校給食

県内2地域（小浜市、池田町）に再委託を行い、子どもたちの体験活動や給食で交流を行った。

一方の市町の特産物を使用した献立を、他方の市町の給食で実施した。

地産地消が浸透し、実際に地場の食材が学校給食に活用されているが、同じ県内でも見たことの無い食材やまたそれにつながる食文化については知られていないことがある。

新たな食材に触れることで、これまで知らなかったおいしさを知ることが目的とした。



2地域の学校が交流学習を行い、子どもたちがお互いの特産物を紹介しあったり、生産体験等を行った。

新たな食材を知るとともに、他の地域に自分の地区の食材を伝えるため、あらためて自分の地域の食材や地域そのものを学ぶことから、地域への愛着を深めることにつながった。



テーマ2 学校における食育活動の周知

学校における食育活動の状況を、報道機関、県ホームページ等を活用しながら県内に周知し、食育に関する理解を深める。

学校給食調理コンテスト【平成23年8月23日（火）】の開催

県内の学校から参加希望チーム（児童・生徒2名、調理員、栄養教諭等）を募り、書類審査を通過したチームが「子どもたちが考案した食べたい給食」を調理し、味・見た目・チームワークなどを競う。

※(財)福井県学校給食会共催。給食会により、冊子を作成。



○実践発表会【平成24年1月21日（土）】の開催
交流事業の取り組み内容について児童が発表を行った。



○学校給食展【平成24年1月23日（月）～27日（金）】の開催
県庁ホール等にて、写真・展示物で学校給食の内容、様子等を紹介した。



○県ホームページで学校給食の紹介

テーマ1～2に共通する具体的計画

「栄養教諭を中核とした食育推進事業」検討委員会の設置

事業を円滑に実施するにあたり、課題の検証や結果の考察を行う事業検討委員会を設置した。県学校給食部長や保護者代表等による課題の検討、意見交換、交流事業の視察を行った。

- ・第1回検討委員会の開催：9月5日（月）
再委託を行う市町の現状把握の結果から、効果的な取り組みが展開できるよう意見交換を行った。
- ・第2回検討委員会の開催：11月8日（火）、11月18日（金）
再委託市町の学校交流の状況を視察
- ・第3回検討委員会
実践発表終了後、事業実施による効果と今後の課題について検討した。

数字で変化のあった事項について

| | | | | |
|--|-------|--------|------|--------|
| 学校給食がおいしいと感じる子どもの割合；独自統計（食に関するアンケート） | | | | |
| ・学校給食が好きな児童生徒の割合 | 22年度 | 83.1% | 23年度 | 84.1% |
| ・学校給食が好きでおいしいと感じる児童生徒の割合 | 22年度 | 60.1% | 23年度 | 60.3% |
| 学校給食における地場産食材の活用の割合；独自統計（農林水産部による学校給食食材産地別使用量調査） | | | | |
| ・学校給食地場産物使用率（重量ベース） | 23年6月 | 30.0% | 11月 | 43.0% |
| ・学校給食地場産物食材使用品目数 | 23年6月 | 22.0品目 | 11月 | 23.9品目 |

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

地産地消については、理解が深まり学校給食でも地元の食材が多く活用されている。加えて、郷土料理についても給食提供と併せて知識を得るとともに食べる機会は設けられている。しかし、地元の「県内の食材」は、同じ県内であっても地域が違ふことで、馴染みのない物も存在している。

今回の事業を通じて、学校給食という「食べる」体験をあわせながら、県内の他地域について興味を深めることができた。交流活動を行うことが動機付けとなり、各学校の児童が自分の地域の食材や食文化について積極的に学習することができたことにより、自分の地域を見直すこと、愛着を持つことにつながった。

交流事業を行った市町では、調理従事員対象に交流する地域の食材を使った料理や郷土料理の研修会が展開され、交流地域全体で給食を通して体験を展開することができた。

食の体験を広げたことで、味覚への刺激にもつながり「学校給食で体験できるおいしさ」に深みを増すことができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

今回の事業においては、学校及び各市町との間で連携を密にした事業が展開された。また、市町を越えた連携についても、きめ細やかな情報のやりとりがあったことでスムーズな取り組みとなった。

このようなつながりを今後、継続することが地域全体の食育の推進につながると推測され、さらに、栄養教諭がコーディネーターとしての位置づけを担えるかが課題と考えられる。

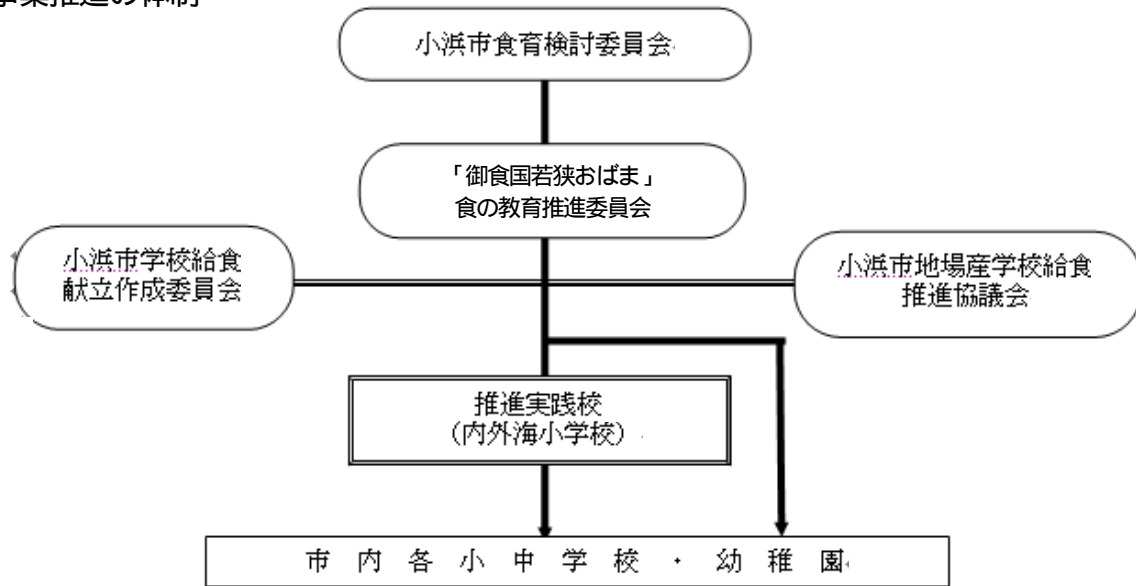
加えて、その際には、実施校の交流だけに留まらず、その内容を市町全体の給食および食育に広げ、事業をきっかけとして県内全体の食材や食文化について学んでいけるような体制と、おいしい給食づくりに繋げていくことについても検討する必要がある。

また、当県においては、事業をきっかけとして、食への関心を高めるため、実践地域については一定期間で変更していく予定である。その際に、普及効果のある交流地域の選定が今後も重要であると考えられる。

再委託先名

福井県小浜市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 交流地域の特産物や郷土料理を生かした学校給食の実施

- 交流地域（池田町）の郷土料理の研究（7月29日開催）
（学校給食の献立導入に向けた検討および調理員対象の調理研修の開催等）



平成 23 年 7 月 29 日（金）
小浜市給食調理員研修会を開催
池田町の郷土料理の調理実習を行う

- 交流地域（池田町）の特産物を利用した献立の作成および実施（11・12月に実施）

小浜市と池田町の特産物をコラボさせた献立（11月実施のもの）



レシピ

調理実習員
くチーム
「池田町の郷土料理を作ってみよう！」

① じじわり

| 材 料 | 1人分 | 10人分 | メモ |
|-------|-----|-------|--|
| だしこん | 45 | | 千切り |
| にんじん | 10 | | 千切り |
| うすあげ | 5 | | 粗断切り |
| 干しいたけ | 0.5 | | スライス |
| けりあま | 3 | | 20分ほど水で戻しておく |
| しょうゆ | 2 | | |
| みりん | 0.4 | | |
| さとう | 0.4 | | |
| 水 | 30 | | 調味料と一緒にすまゑにする。 (切り干し入魂のうま味のよしみもの想像してください) |
| 花かつお | 1 | | |

くポイント
たくさんとれる次郎と黒豆等のから煮を使った料理らしく、ほわほわ。

④ こんにゃくと茗荷わかめのサラダ

| 材 料 | 1人分 | 10人分 | メモ |
|-----------|-----|------|----|
| 手作り糸こんにゃく | 20 | | |
| 醤油しょうゆ | 0.2 | | |
| みりん | 0.2 | | |
| 水 | 1 | | |
| 茗荷わかめ | 0.4 | | |
| もやし | 15 | | |
| にんじん | 5 | | |
| かまぼこ | 7 | | |
| ごま油 | 1 | | |
| からし粉 | 1.5 | | |
| 醤油しょうゆ | 0.8 | | |
| さとう | 0.5 | | |

くポイント
池田町の特産品、手作りこんにゃくも使ったサラダです。

- ・ 小浜市漁協組合，地元高校との（産・官・学）連携による小浜市産の魚を取り入れた献立の作成および実施（9月～2月 最終金曜日に実施）

テーマ2 児童の相互交流による「ふくいの食」について理解を深める学習

- ・ 小浜市と交流地域（池田町）の特産物や郷土料理についての情報交換（児童が調査した内容についてお互いに紹介し合う機会の設定等）



地元，内外海地区の海で刈りとった若狭わかめをみんなで天日干しました。そして，池田町立池田小学校へ送りました。
池田小学校から収穫したてのトマトが届いたので，給食の時間においしくいただきました。

- ・ 相互の特産物を使用しての調理実習（内外海小学校・池田小学校それぞれの学校で随時実施）
- ・ 小浜市において漁業体験および調理実習体験，交流給食（11月8日実施）



（まずは顔合わせ）



（魚釣り体験・調理体験を通しての交流）



- ・ 交流地域（池田町）において農作業および調理実習体験，交流給食（11月18日実施）

テーマ3 学校内外への交流活動の情報発信

- ・ 保護者に対して，給食だより等を通じて交流地域（池田町）の特産物や郷土料理（レシピ含む）の紹介



内外海小学校と池田町の池田小学校が交流学习を行っていること，池田町の特産物やその特産物を使用した献立を取り入れていることを紹介

- ・ 県教育委員会主催の実践発表会での研究実践発表（1月21日開催）



（実践発表をする児童）



（内外海小・池田小の児童が一緒になってフィナーレ）

- ・ 地域，保護者に対して，学習発表会を通じて交流活動で学んだことの紹介（1月29日開催）
- ・ 食の教育推進委員会，小浜市食育検討委員会での研究実践報告（2月3日，2月14日開催）

テーマ1～3に共通する具体的計画

「栄養教諭を中核とした食育推進事業（ふくいをおいしく食べる食育推進事業）」検討委員会の設置

事業を円滑に実施するにあたり，課題の検証や結果の考察を行う事業検討委員会を設置した。県教育庁スポーツ保健課指導主事や栄養教諭等による課題の検討，意見交換，事業実施後の成果及び今後の課題について検討。

- ・ 第1回検討委員会の開催：7月19日（火）
再委託内容を確認し，推進実践校の決定および効果的な取組みが展開できるよう意見交換を行う。
- ・ 第2回検討委員会の開催；2月14日（火）
実践報告終了後，事業実施による効果と今後の課題についての検討を行う。

数字で変化のあった事項について

学校給食がおいしいと感じる子どもの割合；福井県教育庁スポーツ保健課「食に関するアンケート」から

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| ・ 学校給食が好きな小浜市の児童生徒の割合 | 22年度調査 | 23年度調査 |
| 児童 | 86.2% | 88.9% |
| 生徒 | 78.7% | 81.4% |
| ・ 学校給食が好きでおいしいと感じる児童生徒の割合 | 22年度調査 | 23年度調査 |
| 児童 | 66.9% | 69.6% |
| 生徒 | 54.8% | 59.1% |

地場産食材の使用率；福井県農林水産部販売開拓課「学校給食食材産地別使用量調査結果（11月実施）」から

| | | | | |
|-------|--------|-------|--------|-------|
| 小浜市状況 | 22年度調査 | 35.5% | 23年度調査 | 47.6% |
|-------|--------|-------|--------|-------|

推進実践校におけるアンケートの実施（事業実施前後；7月20日（水）・2月9日（木）実施）

= 知識・理解面 =

- * 小浜市以外の特産物を知っている児童の割合 75% 90%
事業実施前は、小浜市以外の特産物として「越前ガニ」をあげていたが、事業実施後は池田町の特産物「かんたけ」や「こんにやく」をあげる児童が多くなった。
- * 小浜市以外郷土料理を知っている児童の割合 26.3% 77.8%
事業実施前は、隣町の漬け物をあげていたが、事業実施後は池田町の郷土料理をあげる児童が多くなった。

= 経験、興味・関心面 =

* 特産物がどのように栽培・収穫（収穫）されているかを知っている児童の割合

| | | |
|-----------|-----|-------|
| 小浜市の特産物 | 60% | 90% |
| 小浜市以外の特産物 | 65% | 88.9% |

= 嗜好・判断面 =

* 郷土料理がおいしいと回答する児童の割合 55.6% 70.2%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・他地域と交流することにより、特産物や郷土料理について広く知ることができたため、「おばまの食」から「ふくいの食」へと理解の広がり、深まりが見られた。
- ・何気なく食べていた食材（こんにやく）が、多くの人の苦勞により栽培・収穫・加工されていることを学ぶことができた。このことにより、食への感謝の気持ちをさらに強く持つことにつながった。
- ・他地域と特産物の交換や郷土料理の情報交換を行うことで、より地元の特産物や郷土料理に興味・関心を持つようになった。
- ・特産物を交換することを通して、小浜市と池田町の特産物をコラボレーションした献立を、栄養教諭が中心となって新たに作成し、市内の全児童生徒がおいしく味わうことができた。このような取組により、学校給食が好き、おいしいと感じる児童生徒の割合が高くなった。
- ・生産者の苦勞やつくる人の思いを知ったり、調理体験をしたりすることを通して、郷土料理をおいしいと感じる児童の割合が増えた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

* 児童の交流だけでなく、実際に調理に携わる給食調理員も含めた交流をすることが、山と海との食材の交流を継続して行く上で大切である。また、こういった機会を調理員研修の位置付け、栄養教諭を核として研修内容の充実に努めていくことも大切である。

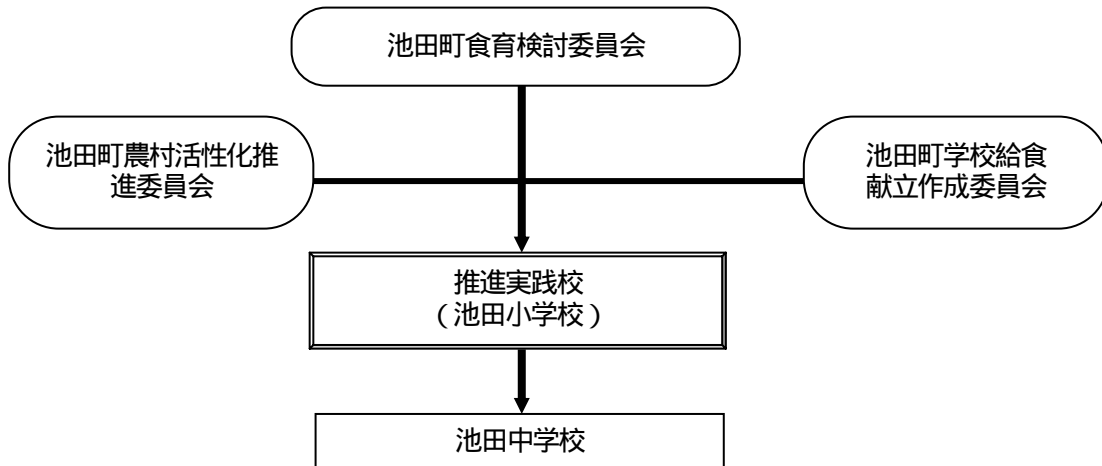
* 本事業で交流する機会を持つことができたが、この交流の縁を大切にしていこうとすると、予算等の確保が重要になってくる。

再委託先名

池田町

1. 事業推進の体制

(3) 事業の実施体制



2. 具体的取組等について

テーマ1

交流地域の特産物や郷土料理を生かした学校給食の実施

- ・交流地域（小浜市）の郷土料理の研究
調理員が小浜市の学校給食メニューの調理実習を実施
- ・交流地域（小浜市）の特産物を利用した献立の作成および実施
《内外海小手作りわかめと池田産きゅうりの酢の物・小浜一寸そら豆と池田夏野菜のカレーの給食への導入》



小浜市内外海小学校から
手作りわかめを
いただきました

《池田町と小浜市の特産物から児童がメニューを考案し、福井県学校給食調理コンテストに参加》

「優秀賞」
「彩り賞」
獲得！！



平成23年
9月14日
学校給食にも
登場しました

- 池田町特産の米粉や野菜などを取り入れた献立の作成および実施

特産コシヒカリの米粉を使用した、みたらし団子・たこ焼き・どら焼きです。丸まるづくし



テーマ2 児童の相互交流による「ふくいの食」について理解を深める学習

- 池田町と交流地域（小浜市）の特産物や郷土料理についての情報交換
池田町特産「越のルビー」や池田小で収穫したトマトやきゅうりを進呈
内外海小より手作り干しわかめを頂いた。また、内外海小の児童が行った干しわかめができるまでの作業工程を写真等で学んだ。

- 相互の特産物を使用しての調理実習等
《小学生1、2年生 小浜市の一寸そら豆皮むき体験》



池田町では生産の少ない小浜市の一寸そら豆を取り寄せました。皮をむいた豆は、ゆでて給食でいただきました

《小学6年生のツバス講習会の実施》



海のない池田町で、海の魚（小浜市でとれたツバス）の出前講習会を実施しました

- 小浜市においての漁業体験および調理実習体験・交流給食（11月8日実施）

・池田町においての農作業体験および調理実習体験・交流給食（11月18日実施）

・ こんにゃくづくりと試食およびカンタケ植え付け



よくこねたこんにゃくは、つやもよくなめらかで、とてもおいしいです。しょうが醤油でいただきます。お土産は学校農園でとれた大根でした



テーマ3 学校内外への交流活動の情報発信

- ・ 保護者に対して給食だより、食育だよりで小浜市との食育の交流状況を紹介
今後も引き続き小浜市のメニューなどを発信の予定。
 - ・ 町内のローカルテレビ（池田チャンネル）での町内へ放送実施
6年ツバスさばき体験の様子や調理コンテスト本番風景など
 - ・ 「広報いけだ」でツバスさばき体験の様子や調理コンテスト献立・参加者・結果等を紹介
 - ・ 県教育委員会主催の実践発表会での研究発表（1月21日）
- ・ 交流体験や地産地消・伝統料理等、本事業で学んだことを福井県県民ホールA O S S Aで発表



テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・小浜市との交流を生かし、食に関する関心意欲を高め、生きる力を育てていく。
- ・学校だけにとどまらず、この事業から食育活動を保護者、地域にも発信していく。
- ・「栄養教諭を中核とした食育推進事業（ふくいをおいしく食べる食育推進事業）」検討委員会の設置
事業を円滑に実施するにあたり、課題の検証や結果の考察を行う事業検討委員会を設置した。県教育庁スポーツ保健課指導主事や栄養教諭等による課題の検討、意見交換、事業実施後の成果及び今後の課題についての検討を計画している。
- ・第1回検討委員会の開催：7月19日（火）
本事業の計画について検討協議。交流についての意見や特産品・伝承料理と給食メニューへの検討。
- ・第2回検討委員会の開催：8月22日（月）
給食メニューの検討と試食会について。学校給食調理コンテスト出場によるメニューの紹介。
6年生の学校農園での有機野菜について献立となるか検討する。
- ・献立検討会の開催：8月25日（木）
学校給食調理コンテスト出場によるメニューの決定
- ・実践発表会：24年1月21日（土）
交流体験や地産地消・伝統料理等、本事業で学んだことを福井県県民ホールA O S S Aで発表

数字で変化のあった事項について

- ・学校給食における地場産食材の活用割合；福井県農林水産部「学校給食食材産地別使用量調査」から
平成23年6月 学校給食食材産地別使用量（重量ベース） 31.9%
学校給食食材使用品目数 28品目

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・児童は小浜との交流の機会を得て、池田町の特産物を育て調理し池田の食についても学んだ。このことで、あらためて郷土を誇りに思い、愛する心を育んだ。
- ・小浜市の特産物のわかめや、ツバス、一寸そら豆等を実際に触ったり、皮をむいたり、さばいたりすることは、「本物にふれる体験」という効果的な方策であった。食べ物の有り難さ、食べられることへの感謝の気持ちを新たにすることができた。
- ・児童が魚をさばく様子を池田チャンネルで発信したところ、町民からの反響も大きく、地域における食育活動の普及に効果的であった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・山と海の交流は、距離的な問題から交流の時間を十分に確保しにくく、体験メニューの調整など多くの課題がある。
- ・今後は本事業の主旨を取り込みながら継続交流を検討している。児童の交流に加え、地場産物の紹介や利用促進も課題としていきたい。