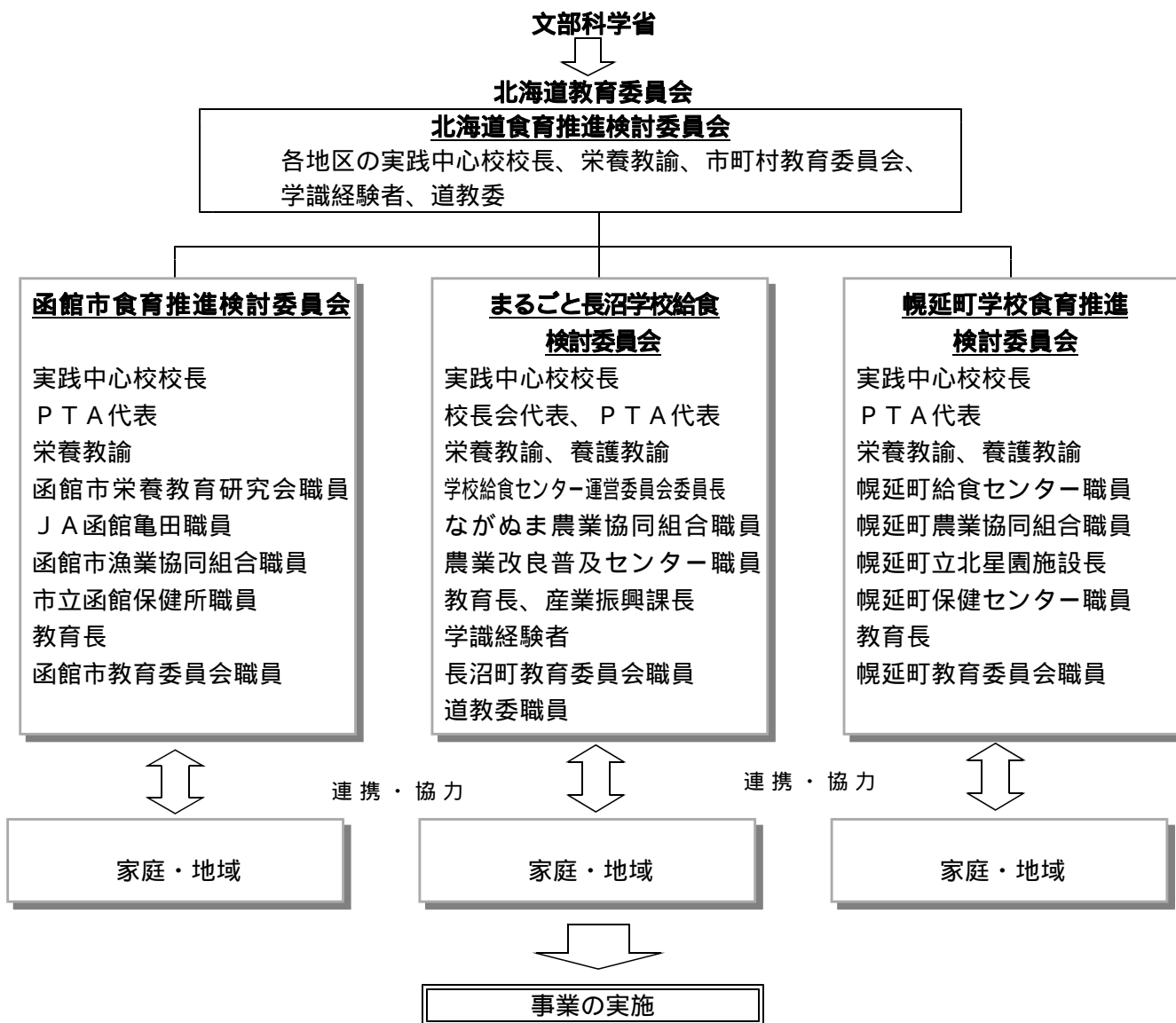


栄養教諭を中核とした食育推進事業事業 結果報告書

都道府県名	北海道
再委託先名	函館市、長沼町、幌延町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	地場産農作物活用率向上のための方法やその体制を整備するための方策
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者等、関係者との連携の在り方や課題解決の方策の検討 ・ 地場産物を活用した親子調理教室の実施 ・ 地場産物を活用した学校給食の提供 ・ 地場産物を活用した加工品の開発 ・ 児童生徒や保護者を対象にした給食試食会の実施 ・ 親子料理講習会の実施
テーマ2	学校における食に関する指導の充実

- ・食生活アンケートの実施
- ・児童生徒の実態を踏まえた食に関する指導の全体計画や指導の工夫・改善、指導体制の充実
- ・望ましい食習慣の定着に向けた地域・保護者への普及・啓発活動の実施
- ・栄養教育研究会との連携による食に関する指導の充実
- ・地場産物を食材として活用した献立作成及び食に関する指導の充実
- ・異学年の児童が協力した調理の実施

テーマ3 栄養教諭の校種間・学校間の連携の在り方

- ・幼稚園、小学校、中学校の「食に関する意識」を高めるための栄養教諭の連携の在り方、取組の検討。
- ・実践中心校との連携による地域住民・保護者・幼児児童生徒の「食に関する意識を高める」活動の充実と普及・啓発活動の取組

テーマ4 学校給食の食べ残しを減らす方策

- ・保護者や地域住民、生産者、学校給食関係者を対象とした講演会の実施
- ・学校給食の残食量調査の実施
- ・食べ物の大切さを理解させる食に関する指導の工夫

テーマ1～4に共通する具体的計画

- ・アンケート調査の実施（本事業開始前と事後）
- ・食育講演会

数字で変化のあった事項について

- ・子どもや保護者の意識の変容
- ・子どもや保護者の朝食欠食の割合の変化
- ・地場産物活用状況の変化
- ・学校給食の残食量
- ・牛乳を家庭で飲む頻度

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

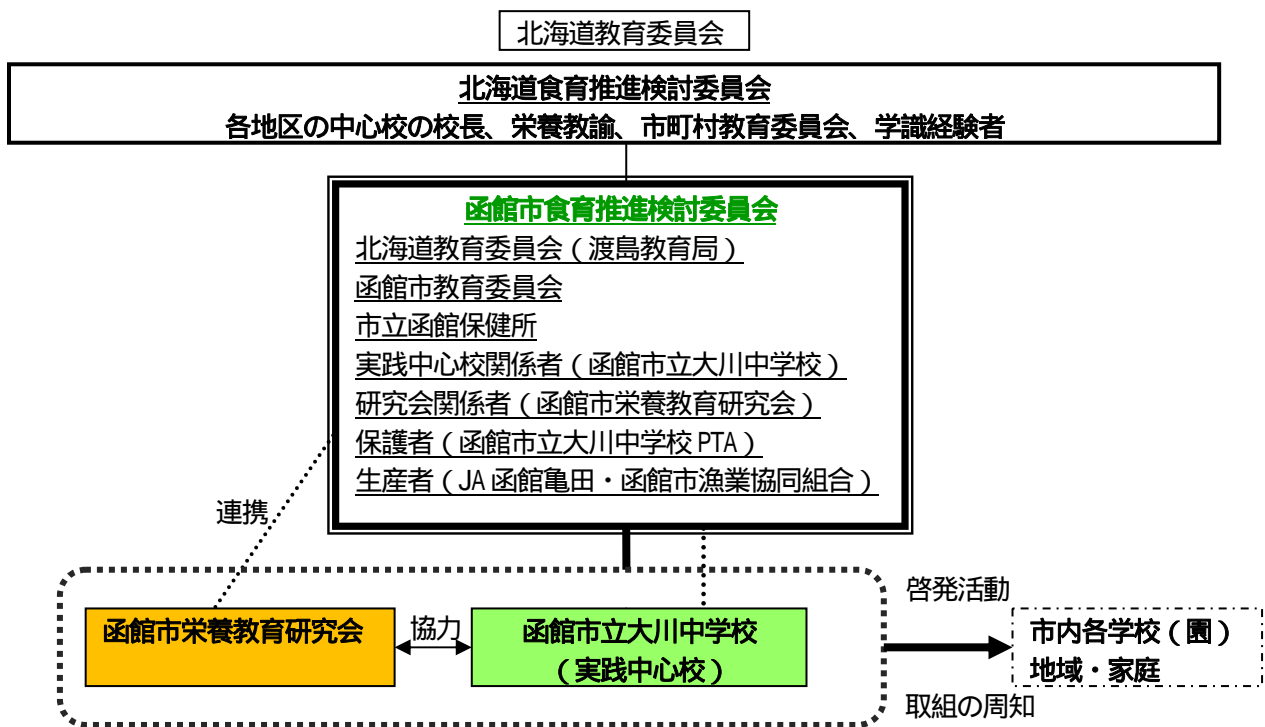
- ・事前事後のアンケート調査や事業後の感想などを通して、成果を数値で示したり、子どもたちの声や保護者、地域住民の感想などを集めたりするなど、事業実施前と実施後の変化を的確に把握し、取組の成果を明確にすることができた。
- ・実践事例が多く、活動も多様であることから、今後他の地域でも本実践を参考にしながら、自校に合った食育の推進が図られることが期待できる。
- ・栽培から収穫、調理、試食までの一連の活動を通して、子どもたちが食の重要性を実感する農作業体験などの体験活動の充実することができている。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・推進地域の環境や条件に応じ、地域間の取組を比較し、相互の取組を参考としながら進められるように普及啓発の方法を検討する。
- ・指定地域の栄養教諭が本事業を活用して、食育の授業公開等を積極的に実施し、指導方法についての実践レベルの研究協議を行うことができるよう検討する。
- ・各学校における食育の推進を一層充実するため、推進地域を増やすなど事業展開を拡大するよう検討する。

再委託先名	函館市
-------	-----

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

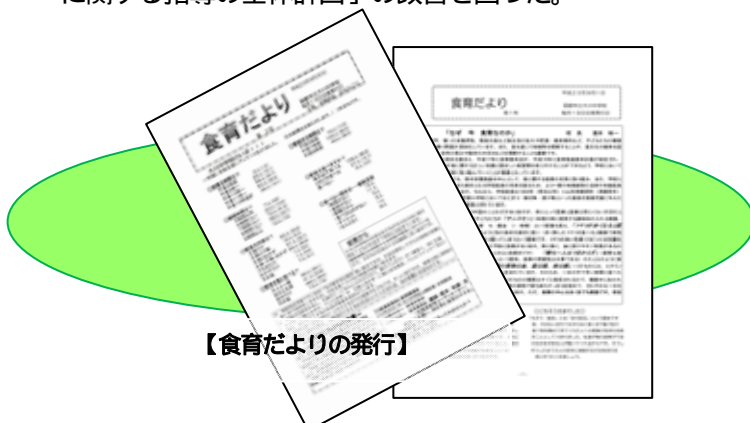
テーマ1 学校における食に関する指導の充実

生徒の実態を踏まえ、実践中心校における「食に関する指導の全体計画」や食に関する指導の在り方、取組の検討

- 実践中心校である函館市立大川中学校では栄養教諭が中心となり、食育アンケート、食に関する授業、食育だよりの発行、給食時の栄養教諭の学級訪問、個別の偏食指導などの取組を積み重ねている。また、教務担当や養護教諭とも協力し、「食に関する指導の全体計画」の改善を図った。



【栄養教諭による学級での給食指導】



【食育だよりの発行】

望ましい食習慣の定着に向けた地域・保護者への普及・啓発活動の実施

- 保護者に向けた啓発活動の一環及び、生徒の食に関する関心を高める取組として、親子料理教室を実施した。保護者・生徒・教職員・小学生等約の30人が参加し、地場産物をふんだんに使用した、「どさんこ汁」や「いかめし」などを調理した。調理メニューは、函館市栄養教育研究会で作成したものを活用した。当日は食育推進検討委員のメンバーである農協や漁協の方も参加し、地場産物についての説明を行った。



【親子料理教室に参加して（参加者の感想から）】

日頃から料理をしてくれる親のありがたみが、よくわかった。今まであまり思ったことはなかったけれど、こういう機会があったらできるだけ参加し、料理方法を覚えてお父さんやお母さんに食べさせ喜んでもらいたい。（女子生徒）

いか飯、どさんこ汁など、はじめて作ったのですが、レシピどおり作るとおいしいですね。ぜひまた作りしたいと思います。子どもたちがとてもやる気満々で、そしておいしくつくろうとする気持ちが強く、みるみる上達した気がします。何でもやらせることが大事と思いました。（保護者）

函館市内の栄養教育研究会との連携による食に関する指導の充実

- 函館市栄養教育研究会と連携し、保護者啓発用パンフレット「みんなで食育 楽しく食育」を作成した。「朝食の大切さ」、「学力と朝食の関係」、「朝食ステップアップ」など、家庭での食事の大切さを訴えるとともに地場産物を使用した料理の紹介など、親しみやすく役に立つ内容を目指した。また、函館市食育推進計画で定められた「はこだて元気な子食育プラン」の内容なども盛り込んだ。本パンフレットは、函館市内の全中学生、小学校全世帯に配布したほか、函館市立幼稚園・私立幼稚園・市立保健所や道南地区（渡島地区）の各市町教育委員会へも参考配布した。

① 朝食で3つのスイッチオン

① 脳の目覚ましスイッチ

朝食を食べると脳へのエネルギーが豊富に供給されることになり、脳の働きが活発になります。

② 体の目覚ましスイッチを体温で上げる

朝食を食べると体が暖かくなり、体の機能が活動します。そして活動中に下がっていた体温も上がります。一足戻（1分間の寒さ、寒さ、涼しさ）が必要で、

③ 学習力スイッチを体のリズムを整える

朝食を食べると体のリズムが整います。体が活動します。また野菜や果物類、きのこ類など食物繊維が多い食品をとることで、より活動が活性化され健康が保たれます。

② 朝食で学力アップ

朝食を食べると脳の働きが活発になり、学力がアップします。

朝食を食べると脳の働きが活発になり、学力がアップします。

③ ステップアップした朝食を

朝食を食べると脳の働きが活発になり、学力がアップします。

朝食を食べると脳の働きが活発になり、学力がアップします。

「食育」のいま

食育の重要性、食育の普及、食育の推進。

食育の重要性、食育の普及、食育の推進。

食育の重要性、食育の普及、食育の推進。

給食の献立から

給食の献立から、食育の重要性を学ぶ。

給食の献立から、食育の重要性を学ぶ。

「はこだて元気な子 食育プラン」における

「はこだて元気な子 食育プラン」の概要。

「はこだて元気な子 食育プラン」の概要。

【保護者啓発用パンフレット（A4 3つ折サイズ）】

函館市及び近郊の地場産物を食材として活用した献立作成及び食に関する指導の研究

- 本市においては、以前から地場産物を積極的に給食に取り入れており、本年度は昆布、いか、ホタテ、大根、長ねぎ、はくさい、人参、かぼちゃ、果物など地場産物を食材として積極的に使用した。また、実践中心校において「生徒による地場産物を使用した献立作成の取組（10月～12月）」を実施した。「地場産物」を使用して、給食で食べてみたい献立を考案させ、実際に希望した食材が調理されメニューとして登場するという企画であり、生徒から提案された献立から、栄養教諭が3品を選び、それぞれ異なる日に「さん考案のメニュー」として給食の一品として登場させたところ、同級生や先輩が考案したメニューであることを知った生徒は大いに関心を示すとともに、実施した3日間は、残食率が下がるという結果となった。

【生徒の考案による地場産物を使用した献立（採用になった3品）】

カラフルクリーム煮

～鮭とブロッコリーをいれ、人参は小さめのさいの目に切ったもの～

じゃが芋 60g、ブロッコリー15g、鮭カット35g、人参25g、玉ねぎ50g、ベシャメルソース15g、バター2.5g、牛乳50g、スキムミルク3g、粉チーズ5g、油1.5g、塩0.2g、こしょう0.06g、ガラボン6g、水量50g

愛のかぼちゃ秘密サラダ

～ゆでてつぶしたかぼちゃにアーモンドとごまを加え、歯ごたえを楽しみたい～

かぼちゃ40g、きゅうり10g、ホールコーン15g、玉ねぎ30g、白ごま2g、アーモンドダイス5g、ベーコン10g、塩0.4g、こしょう0.05g、マヨネーズ6g

海と山の野菜物語

～大好きな昆布と体にいいシラスやごまをまぜて食べたい～

細きり昆布3g、かのこいか10g、焼きちくわ10g、しらす干し5g、キャベツ20g、人参10g、白ごま1g、みりん0.3g、しょうゆ2g、三温糖1g

テーマ2

栄養教諭の校種間・学校間の連携の在り方

函館市内全域の幼稚園・小学校・中学校の食に関する意識を高めるための栄養教諭の連携の在り方、取組の検討

実践中心校との連携による、地域・保護者・幼児児童生徒の「食に関する意識を高める」活動の充実と普及・啓発活動の取組の検討

- ・9月10日・11日の両日、函館市栄養教育研究会が中心となり、市内のショッピングモールのイベントスペースにて「学校給食展」を開催した。児童生徒から募集した食育に関するポスターを掲示したほか、学校給食の調理過程や地場産物を活用した給食のパネル展示、食育に関する授業の様子の写真展示、ビデオの放映などを行った。また、箸を使用した豆つかみコンクールや食材に関するクイズラリーなど参加型のイベントも実施し、2日間の来場者は600名を超えた。このように栄養教育研究会が中心となって、栄養教諭や栄養職員が連携し、実践中心校とも連携を図りながら、函館市内全域の食に関する意識を高める活動に取り組んだ。



【学校給食展に寄せられた感想から】

- ・「教育の一環として給食を出しているのだ」と、考えさせられました。
- ・子育て中なので、朝食がいかに大切かをあらためて感じさせられました。
- ・「給食ができるまで」のパネルは普段見ることのない風景なので良かった。郷土料理の説明なども歴史的知識等を入れていて、ためになるものだった。



【実践発表会】

- ・2月17日には、市内の小中学校の栄養教諭や栄養職員、一般職員を対象として、実践中心校の栄養教諭が事業の内容や成果について発表を行う「実践発表会」を行い、研究内容の周知を図った。

【実践発表会に寄せられた感想から】

- ・今日はありがとうございました。色々な立場の人がみんなで食育を実践していくことが大切であると感じました。
- ・子どもたちの命を育む食について、栄養教諭の先生方、関係機関の皆様が熱意をもって取り組みを進めていることに感動しました。

テーマ1～2に共通する具体的な成果

生徒へのアンケートや残食率の調査から、食生活の改善が見られ、生徒の感想から、食に関する意識が高まっていることが明らかになった。

要因としては、特にテーマ1で、栄養教諭が中心となってアンケートや給食残量調査を実施したことが、生徒自らの食生活への関心を高め、日常を省みる機会となったこと、栄養教諭による給食時訪問や、食育だよりの発行などによって、食と心身の成長に密接な関係があるという理解が進んだこと、自分たちが献立を作成したり、委員会活動、親子料理教室などの取組を行う中で、自らが積極的に食に関わる機会を設定したことなどがあげられる。

また、実施に当たって栄養教諭間で取組についての情報交換を行ったり、取り組んだ内容を他校の栄養教諭にフィードバックしたりする中で、テーマ2に掲げる内容の充実を図ることができた。

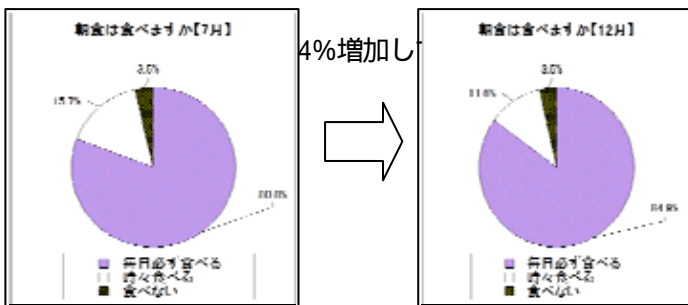
【1年間の取組を終えて・生徒の感想から】

- ・何でも食べるようになった。残量調査で多く残してしまったときはもったいないと思いました。親子料理教室で料理を作るのが難しいということがわかりました。
- ・温食やサラダなどバランスよく食べるように意識するようになりました。
- ・嫌いなものを工夫して食べるようになりました。
- ・この食材のカロリーはどれくらいか、などと考えるようになりました。
- ・バランスよく食べたり、野菜を食べるようになったり感謝を込めて食べたりするようになりました。

数字で変化のあった事項について

函館市立大川中学校食育アンケートから

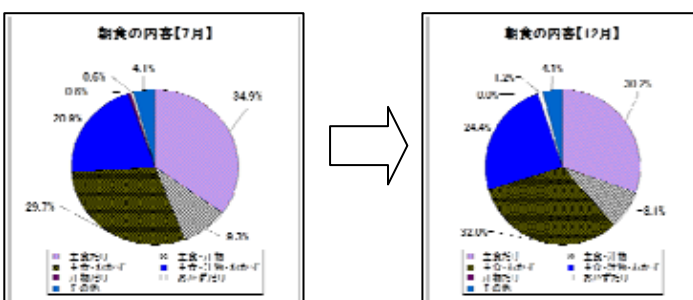
【項目4 朝食摂取について】



7月と12月を比較すると、「毎日必ず食べ

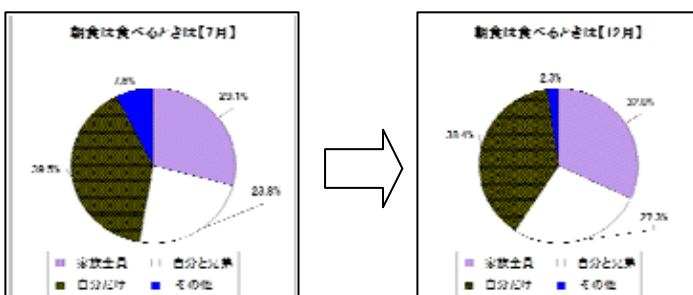
時々食べる」とした生徒が同じ率だけ減少しているため、「時々食べる」と回答していた生徒が「毎日食べる」習慣を身に付けたと考えられます。

【項目5 朝食の内容（品目・種類）】



7月と12月を比較すると「主食だけ」、「主食と汁物」と答えた生徒が減少し、「主食とおかず」、「主食・汁物・おかず」と答えた生徒がそれぞれ約2%～3%増加しています。

【項目7 朝食の内容（同席する人）】



「自分だけ」で食べる「孤食」が40%近くを占めるものの、7月と12月を比較すると、1%程度の減少が見られます。また、「家族全員」で食べる、「自分と兄弟（姉妹）」と答えた生徒がともに2～3%増加しています。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

実践中心校と食育推進検討委員会・関係団体との連携

- 生産者や保護者を始め、函館市の食育計画を推進する保健所代表や栄養教諭が所属する栄養教育研究会の会員などで構成し、函館市の食育について有意義な協議や意見交流が行われた。また、栄養教育研究会との連携により学校給食展、パンフレット作成を実施したことはもとより、親子料理教室のレシピの提供を受ける等、函館市栄養教育研究会で蓄積してきた情報やノウハウの提供により、実践中心校の取組の推進に資するものであった。さらに、実践中心校の取組の成果を広く発信することも可能となった。



【食育推進検討委員会】

保護者向けの講演会・給食試食会の開催

- 実践中心校の地域公開参観日に「給食試食会」、「保護者向け食育講演会」を同時に開催した。給食試食会では保護者から「自分たちが子どもの頃の給食とは、ずいぶん違っている。」「メニューが日によって工夫されている。」「地場産物の使用を心がけていることは知らなかった」などの声が寄せられた。
- 講演会では、講師より、「食生活が人格形成にも重要な要素をもつ」との話があり、参加者からは、「改めて食の大切さを知った」「このような話を聞くことは今までなかったので参考になった」などの声が寄せられるなど、保護者にとって、給食や食に関する指導についての理解が深まる効果的な取組となった。

給食試食会

【献立】豆パン・牛乳・さとう
たこさんざ（地場産のたこ使用）
白かぶスープ（地場産の白かぶ使用）

【参加者】保護者・教職関係者
食育推進検討委員 約40名



【給食試食会の様子】

食育講演会

「心を癒い体を守る食のすすめ」
～家庭での食卓の大切さ～

【講師】 根本 和隆 氏
（メンタルヘルスカウンセラー、北海道
消費生活コーディネーター）

【略歴】 岩手大学卒、精神科施設を経て、
アレン国際短期大学専任教授・死生
学専攻科大学助教、現任天竺大学
講師

【参加者】保護者・教職関係者等 約70名

生徒が主体的に食にかかわる機会の充実

- 「給食についてのアンケートの実施」や「給食残量調査」の実施は、生徒に食について興味・関心を高めさせる結果となり、「生徒の考案による地場産物を使用した献立づくり」や「親子料理教室」、「委員会活動」などを実施したことにより、生徒は自ら調理の大切さや食の大切さを考えることができた。実施に当たって、栄養教諭を中心とした給食の指導など、日常的に食の大切さや食生活の改善を働きかけてきたことが背景にあり、生徒が食に関する営みに能動的にかかわることで、自ら食について考えたり、判断したりすることが可能となったと考えている。

今後の課題について

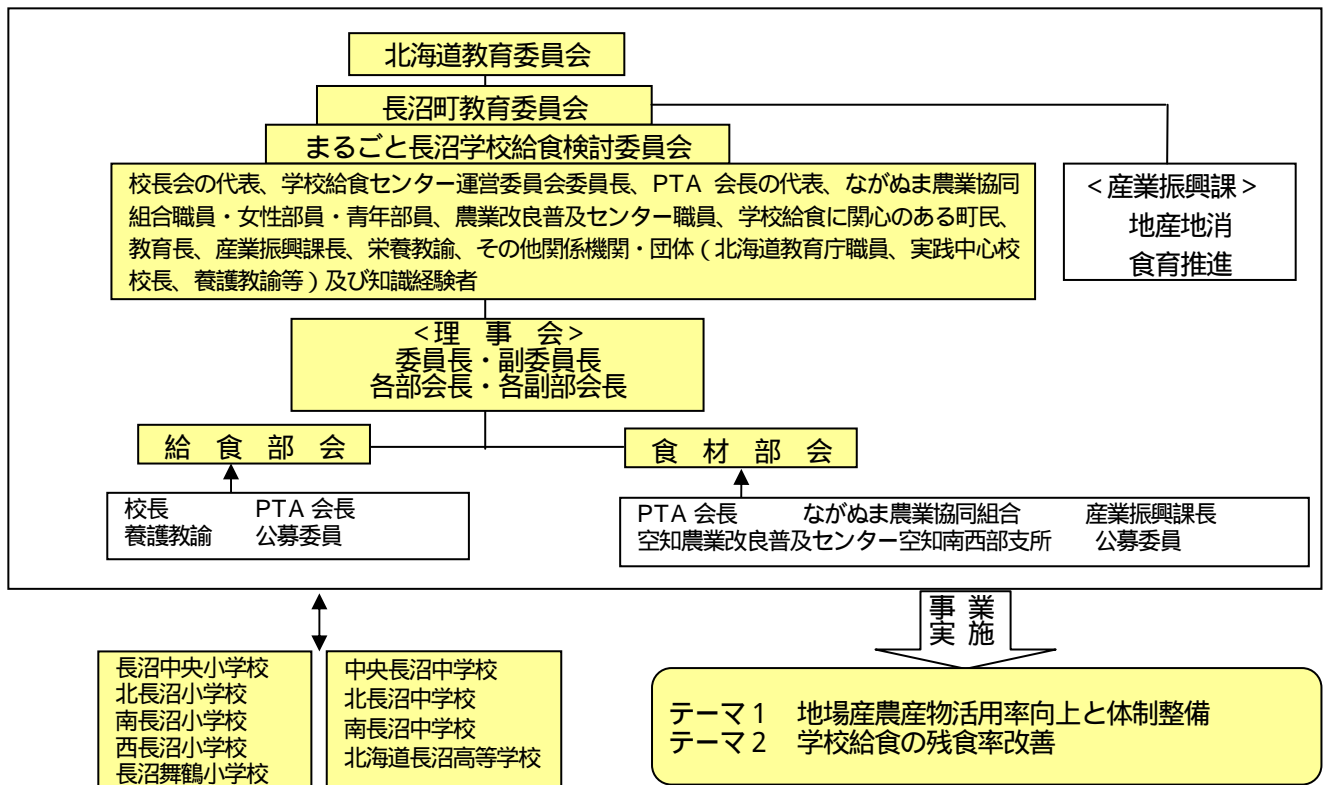
保護者には、児童生徒の食生活の改善を図るためには、家庭の協力が不可欠であるという認識はあるが、思うように実行に移せない、負担であるなどの声も聞かれるため、保護者の啓発の在り方について検討する必要がある。

中学校では、教職員は食育の大切さを理解しているが、全体計画を進めていくための時間の確保や教科間の連携が難しいという声も聞かれるため、栄養教諭と一般教諭の連携を深め、効果的な指導の在り方についてさらに検討していく必要がある。

今後も栄養教諭や研究団体（栄養教育研究会）が中核となって、生産者や保護者などと積極的にかかわることにより、食育の取組を地域に大きく広げていくことが可能である。また、課題と成果を共有し、全市的に取組を進めるため、栄養教諭だけでなく、多くの教育関係者に伝えていくことも大切である。

再委託先名	長沼町
-------	-----

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 地場産農産物活用率向上のための方法やその体制を整備するための方策について

- 生産者等との協議の場を設けたり、学校給食の食材として地場産農産物を安定的に供給したりするため、関係者との連携の在り方や課題解決の方策について検討する。
 - 地場産農産物の生産の実態把握と学校給食での利用についての実態把握を行った。
 - 地場産農産物（野菜）活用状況（重量 \times - \rightarrow ） H23年度 44.5%（前年度 39.9%）
 - 地場産農産物（野菜）活用状況（食材数 \times - \rightarrow ） H23年度 58.3%（前年度 69.2%）
 - 地場産農産物の学校給食への安定的確保に向けた生産者との連携及び納入体制を整備した。
 - J Aながめま野菜集荷場からは、年度当初に年間供給情報を、農産物直売所（農業者集団）からは、翌月出回る野菜情報をもらう。
 - 栄養教諭が の情報をもとに献立を作成する。
 - 栄養教諭が予算を考えながら、J Aながめま野菜集荷場 農産物直売所 一般納入業者の順で地場産食材を優先的に発注する。
 - 栄養教諭が、J Aながめま野菜集荷場・農産物直売所からの地場産食材に天候等の事情により不足を生じた場合は、一般納入業者に不足分を発注する。
 - J Aながめま野菜集荷場、農産物直売所、一般納入業者が食材を納入する。
- 栄養教諭と地元生産者による交流会を開催した。
 - 地産地消を推進しているマオイフード研究会との意見交換会を行い、平成24年度より新たな地場産農産物の確保が可能となった。

2 地場産農産物の生産者と連携し、児童と保護者が収穫した地場産農産物を食材とした親子料理教室を開催した。

(1) 地域の料理人を講師とした地場産農産物を活用した料理教室の開催

農業改良普及センター指導主任による地域の農産物、流通、地産地消について事前学習した後、収穫体験を実施した。

地域のファームストアのシェフを講師に、長沼産食材を使った料理づくりを実施した。

- ・開催日時 平成23年8月27日(土) 8:00~14:00
- ・開催場所 松村農場及び長沼町総合保健福祉センターふれ調理室
- ・参加人員 小学校児童と保護者 11組(24名)
- ・収穫体験 じゃがいも、なす、ピーマン、枝豆
- ・調理実習 ポタージュ・ピッツァーズ、「長沼産」旬の野菜のフタウイ・パスタ添え、豚肉でハーブ入りジャポニコデユクルを巻いたロールケーキ
- ・その他 ポタージュ・ピッツァーズ、「長沼産」旬の野菜のフタウイ・パスタ添えは、今後学校給食で提供予定。

【成果1】野菜の収穫体験から調理・試食までを行ったことにより、食に対する興味・関心を高めることができた。

【成果2】親子のコミュニケーションが図られるとともに、家庭における望ましい食習慣の形成について啓発することができた。



3 地場産農産物の種類が豊富な時期に、郷土食材のほとんどが地場産農産物となる日を設定し、学校給食を提供した。(9月・10月に実施)

(1) 9月の献立 = ご飯・道産子汁・なすの中華風・ブロッコリーのかつお和え・牛乳
『長沼産食材』米・豚肉・白菜・玉葱・キャベツ・長ねぎ・なす・にんにく・ピーマン・人参・ブロッコリー・ミトマト・味噌(13種類)

(2) 10月の献立 = ご飯・いもの子汁・豚肉のハーブキャベツ炒め・キャベツのツナ和え・牛乳
『長沼産食材』米・豚肉・白菜・ごぼう・大根・キャベツ・人参・りんご・油揚げ・豆腐(10種類)

【成果】地場産農産物100%の献立を実施したことにより、子どもたちが食材に恵まれた長沼町のよさを実感するとともに、生産者との交流や食材の利用に向けた話を充実させることができた。



4 地場産農産物を活用した加工食品の開発(活用)を検討・実践した。

(1) 長沼産じゃがいもやかぼちゃを使用したコロツケを業者と提携し、11月の献立から実施した。

(2) 長沼産小麦を使用した麺(うどん・ラーメン)をJANAがぬま及び製麺業者と提携し、平成24年度から実施する予定である。

(3) 業者と提携し、長沼産じゃがいもやかぼちゃをペースト状にして活用することを検討する。

【成果】加工食品を開発・活用したことにより、地場産農産物をより一層活用することができ、冬期間に地場産農産物を学校給食の献立として提供することができた。

テーマ2 学校給食の食べ残しを減らすための方策について

1 家庭、学校、地域が連携した取組を進め、食育への意識を高めるため、食育講演会を開催した。

- ・開催日時 平成23年11月19日(土) 10:45~12:00
- ・開催場所 長沼町総合保健福祉センターふれ 三世代交流室
- ・講師 食育・料理研究家 坂本 廣子 先生
- ・演題 未来を育てる食育のすすめ
副題~給食(食卓)の今果たす役割
- ・内容 子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは難しいので、幼児期から料理をつくるという経験を積ませ、自信と責任感を育むことが大切であり、そのことが次世代の親を育てることにつながる。



【成果1】食や子育てをテーマとした食育講演会は、家庭や地域、学校関係者に対して、食に関する指導の大切さや望ましい食習慣などについて、意識の高揚を図ることができた。

【成果2】食育講演会アンケートを実施したことにより、町民の食育に対する意識を把握することができた。

- 2 学校給食についてのアンケート調査を実施した。(10月・2月に実施)
 子どもの食に対する意識の変容を把握し、指導に生かすため、学校給食についてのアンケート調査を実施した
 また、1回目は教職員から見た子どもの状況や指導内容について把握するため、教職員にも実施した。
- ・学校給食残食率 H24年度 14.1% (前年度 14.5%)
 - 1回目アンケート集計結果
 配付数924人・回収数887人(回収率96.0%)
- 《子ども》
- 問1 給食はおいしいですか**
 分析 「とてもおいしい」と回答する子どもは、学年が進むにつれて減少していく傾向が見られ、中学校では19.9%であった。中学校における食に関する指導の充実を図る必要がある。
- 問2 給食は残さず食べますか**
 分析 「いつも残さず食べる」と回答する子どもが、学年が進むにつれて増加していたが、小・中学校共に「少しだけ残す」「ほとんど残す」と回答している子どもの割合が多く見られた。食事の大切さについての指導を行う必要がある。
- 問3 少しだけ残す、ほとんど残すと答えた人はどうしてですか**
 分析 各校種とも、給食を残す理由として、「嫌いな物があるから」と回答している割合が一番高かったことから、学校と家庭が連携し、好き嫌いをなくす指導を行う必要がある。
- 《教職員》
- 問1 残食を減らすために何か工夫していますか**
 分析 給食を残さないよう声かけをしたり、配食時に残らないように指導したりするなど、給食の時間の指導と食に関する指導を効果的に行い、残食を減らす指導を徹底する必要がある。
- 2回目アンケート集計結果
 回収率97.7% (配付数862人・回収数842人)
- 1回目アンケート結果を基に、残食率を改善するため各校種別に嫌いなおかずの理由やセレクト給食に対する興味・関心度、食や給食に対する意識度などを調査した。
- 【成果】アンケート結果から、「給食をほとんど残す」と回答した子どもや偏食の問題がある子どもがいるなど食に関する指導の充実や家庭における食習慣の改善が必要と考えられる。
- 3 食べ物の大切さを理解するため、生産者からのビデオレターを作成し、各学校の給食時間に放映した。
 ・平成23年11月に各学校において放映し、小学校では、教材として活用した。
 【成果】地元の生産者から子どもたちにメッセージを伝えたことにより、野菜の特徴や魅力、おいしさなどについて、興味・関心を高めることができた。
- 4 選択のできる献立の工夫を行った。
 ・セレクト給食の実施(11月・2月に実施)
 【成果1】子どもが、おかずを選択した理由として、「丈夫な体をつくりたいから」「栄養が体によいから」などセレクト給食の趣旨を踏まえた回答が見られ、ねらいを達成することができた。
 【成果2】給食の楽しさを味わい、今後の実践に結び付けることができた。

テーマ1～2に共通する具体的計画

- 1 まるごと長沼学校給食検討委員会の拡充を図った。(16名 20名)
 委員20名(うち2名公募委員)による検討委員会を年3回開催した。
 また、具体策を検討するため、委員会の下部組織である給食部会及び食材部会を年3回開催した。
 主に給食部会では、学校給食の残食率改善方策を検討し、食材部会では、学校給食における地場産農産物の活用率向上やその体制整備の方策について検討した。
- 2 栄養教諭による学校訪問(「食」に関する指導)を町内小中学校において実施した。
 栄養教諭が作成した食の指導計画例や給食時間における年間指導計画例を基に、各学校からの要請により学級担任教諭と連携し、専門性を生かした食育の指導を実施した。
 【成果】学級担任と栄養教諭が連携して指導に当たったことにより、食品を選択する力や献立を工夫して調理する力を身に付けることができた。また、栄養教諭の専門性を生かすことにより、学習したことを家庭で実践しようとする意欲を高めることができた。



3 本務校における総合的な学習の時間「農業体験（2年生）」において、学級担任と連携し、「食」に関する指導を実施した。

- ・開催日時 平成23年9月13日（火）8:30～14:30
- ・体験内容 収穫（りんご、トマト、とうきび、アスパラ、じゃがいも）
調理（ポテトサラダ） 試食
座談会形式による、農家（農業青年部）との交流（作物・作業・農業等について）



- ・事前授業 JANAがぬま職員及び農業青年部による事前授業を9月12日に実施し、長沼町の農業の概要や日本の食糧事情の説明にほかわがマチのランキング作物当てクイズを実施した。

4 実践中心校（西長沼小学校）において、栄養教諭と学級担任が連携し、地域のお年寄りと一緒に「収穫を祝う会」を実施、子どもたちに感謝の気持ちをもたせた。

- ・実施日時 平成23年10月3日（月）8:40～12:30
- ・実施場所 長沼町立西長沼小学校
- ・児童 1、2学年児童 8名
- ・内容 じゃがいも、人参、トウモロコシ、南瓜、玉葱の収穫。
ポテトサラダ、ポテトフライ、南瓜コロッケ、野菜スープ、
キャベツ（キャベツは、早くに収穫し、茹でて冷凍保存していた物を使用）



数字で変化のあった事項について

（1）地場産農産物（野菜）活用状況

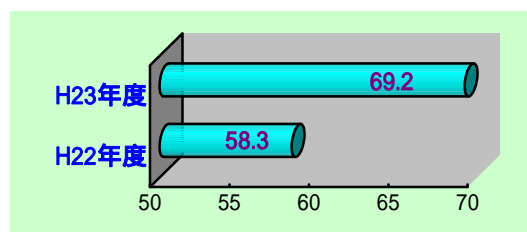
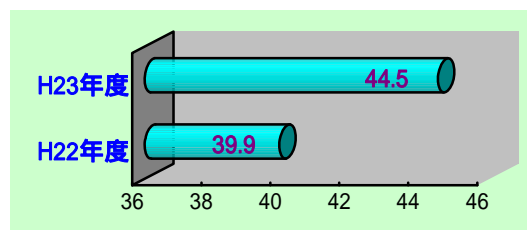
《重量ベース》

平成23年度における長沼町の地場産野菜の活用率が、平成22年度の39.9%から44.5%と4.6ポイント増加した。

地場産農産物の安定供給について、食材部会で検討するとともに、納入体制を整備したことが活用率の向上につながった。

《食材ベース》

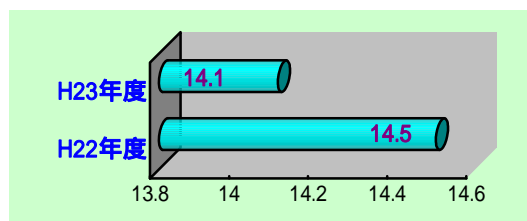
平成23年度における長沼町の地場産野菜の食材数が、平成22年度の21種類から27種類となり、6種類の新たな野菜（ごぼう、小松菜、なす、人参、ミニトマト、いちご）を調達することができた。また、野菜の全使用食材における、長沼産野菜の使用割合は、平成22年度の58.3%から69.2%と10.9ポイント増加した。



（2）学校給食残食率

- 主食 ~ 平成23年度 14.5%（前年度 17.9%）
- 副食 ~ 平成23年度 13.9%（前年度 13.0%）
- 主食+副食 ~ 平成23年度 14.1%（前年度 14.5%）

結果的には目標としてきた残食率10%以下を達成することができなかったが、食に関する指導の授業実践を通して、地場産物のよさに気づき、栄養のバランスを考えて食事をしようという態度を育成することができた。今後は、食材に関する興味・関心を高め、残食率の減少に努めていきたい。



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- (1) 平成23年度に開催した、まるごと長沼学校給食検討委員会、給食部会、食材部会の取組の成果
会議を通して、栄養教諭を中心に学校と学校給食センター、町産業振興課、JAながめまとのネットワークがより一層強化され、情報交換や食育に関わるお互いのニーズを理解することができた。
- (2) 栄養教諭配置校、実践中心校を中心に栄養教諭が学校を訪問して食育指導をしたことの効果
栄養教諭が学校を訪問し、栄養指導・給食指導を含む授業を行ったことにより、児童の食習慣や栄養への意識の高揚を図ることができた。結果として、栄養教諭配置校において全学級担任と連携した給食指導が可能となり、今後は家庭科や社会科などの授業においても教職員と連携し、体系的な食に関する指導の位置付けを図ることができた。

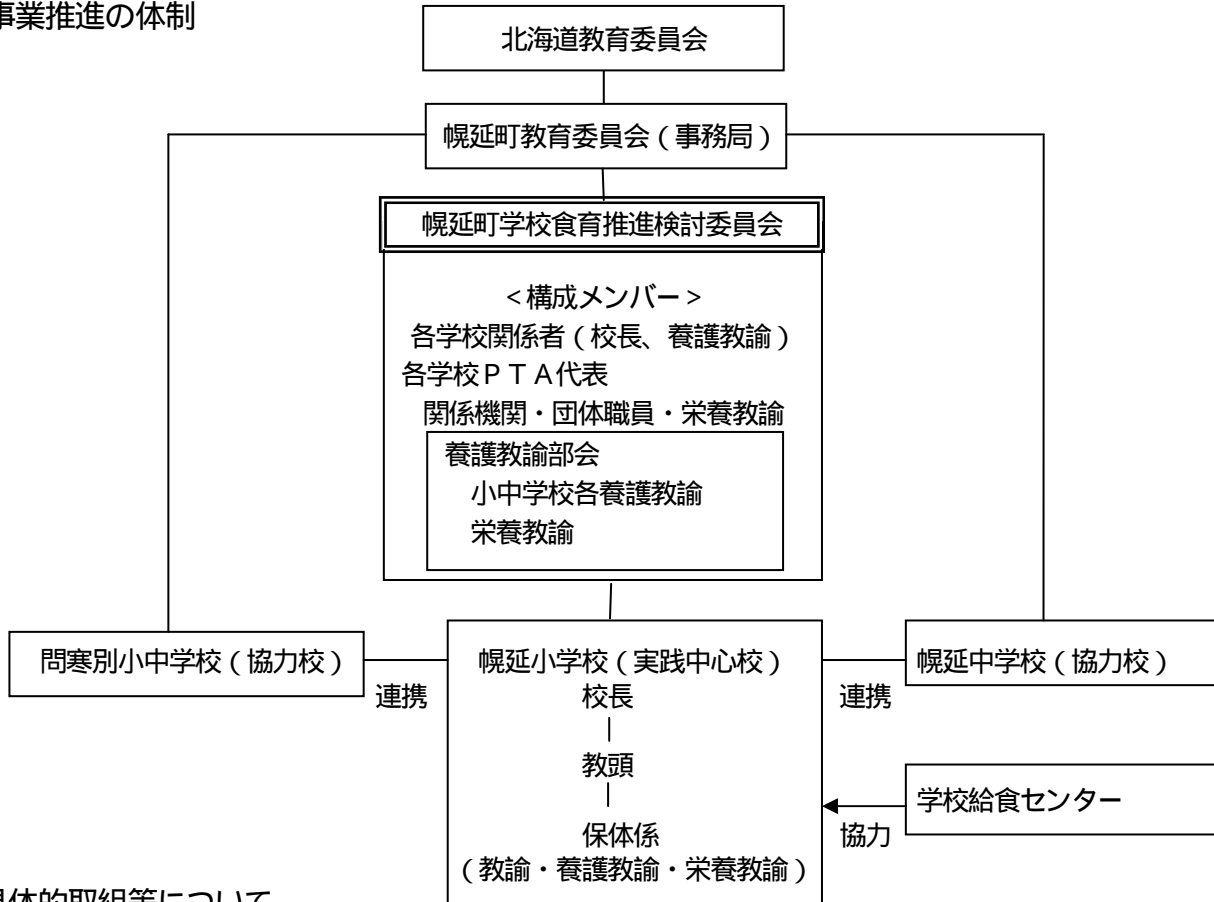
今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- (1) 地場産農産物を年間を通して確保し、学校給食の献立として子どもたちに提供するため、今後、地元生産者との連携を一層推進し、旬の時期の新鮮野菜を安定的に供給する必要がある。
- (2) 長沼産の農産物を活用する割合をさらに高めるため、地場産農産物を原材料とした加工食品の開発を継続するとともに、生産者や加工業者、流通機関等との協議の機会を設ける必要がある。
- (3) 食に関する指導を充実・発展させていくため、指導計画の見直しを図り、子どもの実態を踏まえた計画的な指導を学校全体で推進する必要がある。

再委託先名

幌延町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 児童生徒の健康の保持増進に向けた望ましい食習慣を形成するための方策

1 年度当初の学校計方針に位置付け、全教職員の協働と家庭との連携を重視した実践校での取組

(1) 平成23年度の学校経営方針への位置付け

「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の委託を契機に、学校における食の指導や保護者と連携した食育の一層の充実を図ることを新年度方針の重点の一つとして提案した。

その中で、以下の3点を確認した。

児童の実態把握を行い、食に関する全体計画の見直しを行う。

食に関する指導内容・指導体制の検討・充実を図る。

保護者への食育指導の啓発と連携を推進する。

【学校経営の重点の一部】

心を揺さぶる力ある教育活動の推進

(1) 道徳教育や体育などの充実による豊かな心や健やかな身体
の育成の推進

(2) 望ましい食習慣を身につける食育指導の充実

(3) 自然体験や社会体験など、心を耕す多様な体験活動の推進

(2) 4月参観日の全体懇談での保護者への説明と協力依頼

新年度最初の参観日で、校長から平成23年度の学校経営の説明を行った際に、「食育推進事業の内容」と「食に関する指導の充実」について説明し、アンケートなどの協力依頼をした。

2 児童生徒の実態を踏まえ、食に関する指導の全体計画や全教職員による食に関する指導の検討、充実

(1) 児童生徒の食に関する実態調査の実施

町内の全児童生徒を対象に、課題を明らかにするための食生活アンケート調査を実施した。

< アンケート調査結果からの課題 >

早寝早起き朝ごはんなどの生活習慣の乱れが見られる

- ・朝7時以降の起床...30%、夜10時以降の就寝...25%
- ・朝食を抜くことがある...12%
- ・2日以上排便がない...30%

給食で嫌いなものをできるだけ食べようとする努力にやや欠ける

- ・全く食べない、少しだけ食べる...35%

山菜、牛乳など地場産物を家庭で食べる頻度が低い

- ・山菜をたまに食べる、ほとんど食べない...73%
- ・家で牛乳を週に2~3日飲む、ほとんど飲まない...61%

(2) 各教科等における食に関する指導の充実

一般教諭、養護教諭、栄養教諭で構成する保体系において、4月に今年度の食に関する指導の全体計画や年間指導計画、具体的な取組についての検討を行い、全教職員の共通理解のもとに食に関する指導を行っている。

給食の時間における指導

- ・栄養教諭が1週間同じクラスと一緒に給食を取りながらの指導
- 特別活動における指導
- ・各学年年間2単位を栄養教諭が主体となって行う食に関する指導
- ・養護教諭と連携して、夏・冬休み中の生活習慣の改善に向けての啓発
- ・第1学年の給食開始にかかわっての指導
- ・第5学年の宿泊学習にかかわっての指導

教科と関連を図った指導

- ・第3学年の社会科
- ・第5学年の家庭科
- ・第6学年の家庭科
- 地場産物を活用した献立の実施
- ・地元でとれた細竹やふき等を取り入れた献立の作成
- 特別給食の実施
- ・セレクト給食(献立の一部を好みによって選択できる給食)の実施
- 縦割り班給食
- ・異学年交流
- 栄養掲示板を活用した指導
- ・月別の指導内容や季節に応じた資料を掲示
- 委員会活動とのかかわり
- ・放送委員会...校内放送を利用して給食の献立や食材について説明
- ・保体委員会...給食が完食できたらカードにシールを貼る給食完食デーを計画

(3) 食育に関する指導の全体計画の検討、見直し

1回目のアンケート調査の結果を基に、食に関する指導の全体計画の見直しを図り、実践を進めてきました。特に、地場産物への関心をより高めるための活動や排便効果を促すための指導を取り入れ、課題解決に努めた。

2回目のアンケート調査の結果から、来年度の食育に関する指導の全体計画の検討、見直しを進めていくことにする。

(4) 地場産物への関心を高めるための活動

出前授業の実施(第3学年)

幌延町の牛乳を自慢しようという題材で、雪印メグミルク(株)の出前授業を活用し、牛乳から作られるものを知ることやバター作りを事前に行い、数日後の幌延工場見学へとつなげた。

バター作りをした日の給食は、自分の作ったバターを使って味付けして食べられるので、全員が給食を残さず食べていた。

子どもたちは、学習で自分たちが一生懸命に振って作ったバターは、工場ではどのようにして作られるのか、関心をもって工場見学を行うことができた。



山菜を使った献立

全校カレー作り

自然の恵みに感謝する心や協力して取り組む態度なども身に付けられるよう、各学年で春に植えた野菜と地域の食材を使って、第1学年から第6学年が協力してカレー作りを行った。

カレー作りの活動は、クラスを4班に分けた縦割り班を活用し、それぞれ自分たちの班の第1学年はじゃがいもと人参の泥洗い、玉葱の皮むき、第2学年は茹でた枝豆をサヤから出す作業、第3・4学年は野菜切り、第5・6学年は調理を担当した。



全校カレー作り

テーマ2 家庭・地域への効果的な普及啓発を行い、地場産物を使用するための方策

1 実践中心校での給食試食会の開催

学期ごとに行われる年3回の全校参観日に、PTA活動の「親子ふれあい給食」及び「給食試食会」を合わせて実施した。給食後には20分程度、栄養教諭から食に関する講話を行った。

参加者の声

- ・毎日工夫された献立を考えて頂き、感謝しています。
- ・今年度は、幌延産のふきやたけのこなどもメニューに取り入れられ、子どもたちも大変喜んでいました。
- ・季節のものや地域のものを取り入れてくれるのが良いと思いました。
- ・家では進んで野菜を食べることはありませんが、学校では友達と楽しく食べている様子が見られました。
- ・子どもたちが楽しんで食べられ献立にとっても感謝しています。

2 親子料理講習会の開催

親子で食に関心を持ち、コミュニケーションの広がりや家庭での手伝いのきっかけとなるよう、親子料理講習会を実施しました。子どもたちは積極的に行動し、短い時間の中で次々手順をこなしていくなど料理を楽しんでいた。

実施日：平成23年8月4日（木）

会場：幌延小学校

参加人数：25名

講師：元置戸小学校栄養教諭 佐々木 十美氏

献立：ポークトマトカレー（手作りカレールー）・ナン
トマトのカップサラダ・フルーツヨーグルト

紹介献立：山菜かもめし（地元の食材を活用）・切干大根のスープ（乾物を使用）



講師による説明

参加者の声

保護者から

- ・これを機会にもっと子どもと一緒に料理を楽しもうと思いました。スパイスをたくさん使ったルーにも一度挑戦しようと思います。彩り、味ともに、とてもよかったです。

子どもから

- ・いろいろなことがわかって食べ物の大切さがわかりました。これからは残さないように努力して食べ物を食べるようにしようと思います。

3 食について考える食育講演会の開催

家庭や地域への啓発として、子どもの排便習慣が、健康的な生活習慣の基本であり、食生活とは切り離せないことについて考える講演会を実施した。

保護者、教育関係者、地域住民の参加があり、講演の中では、参加者全員で体を動かして排便を促す体操などを行った。参加者からは、排便の大切さについて家庭でも話題にしたいという意見が寄せられた。

実施日：平成23年10月23日（日）

会場：幌延深地層研究センター国際交流施設

参加人数：73名（保護者・教育関係者・地域住民）

講師：アクトウェア研究所 代表 村上 八千世 氏
テーマ：「食育」でうんこコミュニケーション！～うんこと健康のおはなし～

参加者の声

- ・うんこの大切さを改めて感じるとともに、排便へのタブー感や自分でうんこをチェックする大切さを、子どもたちに伝えていかなければと思いました。
- ・身体にとって、便がいかに大切なものが改めて実感しました。
- ・身近な問題で大事な体の話なので、家族で話してみたいです。

4 地域対象の給食試食会の開催

食育・学校給食に理解を求めするため、地域住民を招いて給食試食会を実施した。地場産物を利用した献立・学校給食について意見・感想を求めた。

実施日：平成23年11月25日（金）

会場：幌延小学校

参加人数：28名

献立：山菜かもめし・すまし汁・ツナマヨポテトのチーズ焼き・黄桃缶

参加者の声

- ・すまし汁の野菜の硬さ・大きさに工夫があるとよい。
- ・学生が皆同一のものが食べられることは良い。野菜もたくさん取り入れられ、バランスの良い食事を食べるとは良いことです。

5 広報資料の作成・配布の取組

(1) 地場産食材を使った料理冊子の作成

排便が毎日ない児童生徒が多かったことから、排便を促す地元で採れる山菜や牛乳・乳製品などの地場産の食材を学校給食だけでなく、家庭や地域においても多く取り入れてもらえるよう料理集を作成し、町内全戸へ配布した。

掲載内容：レシピ・エネルギー・カルシウム・食物繊維量・山菜の食べ方・食育授業風景

配布先：幌延町内全戸

(2) 食育の啓発に係るパンフレットの作成

本事業の取組や成果をまとめた「パンフレット」を作成し、広く地域住民に配布し、地域全体へ食育の普及・啓発を進めた。

テーマ1～2に共通する具体的計画

(1) 食生活アンケートの結果を活用した取組の推進

アンケートの項目を食育や睡眠、日常生活の様子など幅広く設定したことで、家庭における児童生徒の実態が明らかになった。起床時刻や就寝時刻が朝食欠食と関連があり、改善に向けた学校での指導、家庭への啓発を引き続き行った。今回、新たな課題として、中学生に給食を嫌いと感じている者の割合が高いことと、嫌いなものには全く手をつけない傾向が顕著であった。また、排便が毎日ない児童生徒の割合が高かったことから、排便効果を促す地元でとれる山菜や牛乳乳製品を学校給食だけでなく、家庭においても多く取り入れてもらえるよう、料理冊子の発行やその料理を給食に取り入れた給食試食会を開催した。

(2) 食育講演会の実施

家庭や地域への啓発として、外部講師による排便の大切さについての講演会や児童生徒向けの教室を開催し、学校における食育の実践に役立てた。

数字で変化のあった事項について

1 早寝早起き朝ごはんなどの生活習慣の乱れについて

朝7時以降の起床は28%から36%、夜10時以降の就寝は25%から31%と、共に7月と比較し、改善が見られた結果とはならなかった。しかし、「朝ごはんを抜くことがある」は、12%から13%とほぼ同じ結果であり、「うんちが出る」については、2日以上出ない児童が35%から27%へと減少が見られた。

朝食の摂取状況や排便習慣の改善については、「食育・便育指導」の成果と考えられるが、早寝早起きなどの生活習慣の乱れについては、改善がすぐには難しい。特に1月調査は、冬休みの後であり、生活が乱れがちであったことも要因として考えられる。今後も家庭との連携を十分図り、保健指導と合わせて粘り強く取組を進める必要がある。

2 給食で嫌いなものを食べようとする努力について

「頑張って全部食べる」が62%から64%へと2ポイントの上昇が見られる。「食の指導」、「給食完食デーの取組」等の学校での実践や食育の理解を求める「給食試食会」、パンフレット等による食育啓発の効果が表れたと考えられる。今後は、学校と家庭の連携協力による継続した取組を進める必要がある。

3 牛乳を飲む頻度について

「ほとんど毎日飲む」「1週間に4～5回飲む」が39%から45%と6ポイントの上昇が見られた。「便育指導」「体験学習を取り入れた牛乳加工場の見学」「牛乳・乳製品を使った料理レシピによる食育の啓発」等の取組の成果が表れたと考えられる。

また、牛乳・乳製品と合わせて山菜についても、幌延町の地場産物の食材として学校給食に積極的に活用し、「PTA給食試食会の開催」、「地場産物を活用した料理レシピの全戸配布」等、地場産物の食材を学校給食だけでなく、家庭や地域で活用してもらえよう取り組んできた。今後は、取組の成果と課題を明らかにし、情報提供の工夫と家庭・地域と連携した取組を工夫する必要がある。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・学校では、教職員が給食の時間をはじめ、様々な授業において、これまで以上に食育を意識した指導に取り組み、子どもたちの食育に対する関心を高めることができた。また、保護者や地域住民に対し、本事業への趣旨や意義等についての理解を深めることができるなど、食育に関する様々な取組への主体的な参加を促すことができた。
- ・様々な取組を行い、情報発信することにより、栄養教諭の存在とその役割などについて、町内での周知や理解が進んだ。
- ・本事業の実施に当たっては、栄養教諭をはじめ、各小・中学校養護教諭で構成される養護教諭部会の連携協力により、円滑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)

本事業を通して確立された指導体制や地域社会とのかかわりを活用し、より充実・発展した食に関する指導や取組を展開していきたい。

また、食育の推進に当たっては、学校と家庭・地域がより連携を密にして、今まで以上に共同の取組や啓発活動等の充実を図っていきたいと考えている。

そのためには、栄養教諭を中心として、各学校の児童生徒の食に関する実態を把握し、成果と課題を明らかにした上で、年間指導計画や食育に関する取組の改善に努めていきたいと考えている。

具体的な課題としては次の5点が挙げられる。

作成した「食に関する年間指導計画」をもとに、系統的・継続的に取組を進める。

食育を通して目指す子どもの姿を明らかにし、実践、評価を通して、教育課程への位置付けを検討する。

学級担任、教科担任、養護教諭、栄養教諭との連携の在り方について活動を通して更に明らかにしていく。

児童生徒に食に関心をもってもらうために、児童生徒が自主的に取り組めるような活動を学校全体で推進する。

小規模施設での給食の利点を生かし、地場産物をより積極的に取り入れた献立作りをしていく。