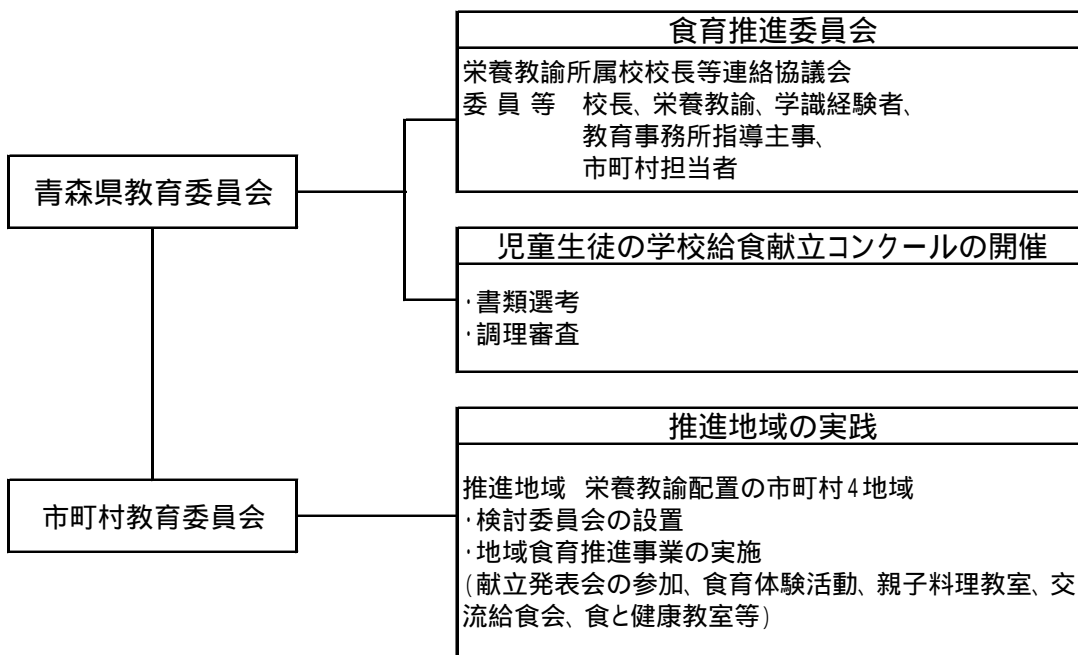


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	青森県	
再委託先名	平内町 弘前市	五所川原市 三沢市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 市町村、学校、学校給食センターと生産者等の連携体制等の食育に取り組むための体制づくり

(1) 栄養教諭所属校校長等連絡協議会

開催期日：平成24年2月17日 出席人数：58人

(内容) 1 発表

平成23年度栄養教諭を中核とした食育推進事業における取組

- ・スポーツ健康課
- ・推進地域(平内町、五所川原市、弘前市、三沢市)

2 説明

栄養教諭の活動状況等について

3 協議

- (1) 学校における食育の体制整備について
- (2) 栄養教諭を中核とした効果的な食に関する指導の進め方について



(1) 栄養教諭配置の4市町を推進地域として指定し、学校における食育推進体制を整備するとともに、児童生徒に対する体験的な取組の実践を行う。

各推進地域の取組については別添のとおり。

(2) 学校給食献立コンクール

児童生徒が教科等で学習した食育の知識を生かして、郷土色豊かな学校給食献立を作成し、栄養教諭等、学校給食調理従事員と協力して、実際にその献立を調理し、発表しあう。

書類審査、調理審査を行い、その取組の様子を県教育委員会ホームページに掲載する。

書類審査 応募数：38チーム

開催期日：平成23年10月14日

- ・応募状況について
- ・第1次審査について
- ・審査 14チーム選考
- ・第2次審査案について



調理審査 出場数：14チーム

開催期日：平成23年11月26日

- ・調理上の注意事項等説明
- ・調理審査
- ・試食審査
- ・講評 県栄養士会 会長 吉川和子



表彰式 開催期日：平成24年1月10日

参加者数 100人

- ・表彰式 最優秀賞 1チーム 優秀賞 3チーム
特別賞 1チーム 優良賞 9チーム
- ・受賞献立紹介
- ・インタビュー
- ・受賞献立試食



テーマ3 家庭・地域への効果的な普及啓発を行うための方策

学校給食献立コンクール表彰式の開催
 受賞献立の紹介
 受賞献立の試食
 テレビでの放送
 地場産物を活用した学校給食献立集の作成・配付
 学校給食献立コンクール受賞献立の掲載
 県教育委員会ホームページ掲載
 県教育広報への掲載
 報告書の作成



テーマ1～3に共通する具体的計画

栄養教諭が行う食に関する指導の実施状況調査の実施

栄養教諭が行う食に関する指導の実施状況

平成24年2月調査

栄養教諭数 24名：小学校 17名 中学校 4名 特別支援学校 3名
 (共同調理場 17名 単独校 7名)

1 指導の状況

指導計画 作成済み	23校	作成率	96.0%	
給食の時間の訪問指導	23校	1人当たり 年平均日数	76.6日	単独 平均92.0日 共同 平均70.2日
特別活動の指導	21校	1人当たり 年平均回数	21.0回	最大 54回 所属校 11.3回 所属校以外 12.4回
教科等の指導	22校	1人当たり 年平均回数	14.5回	最大 66回 所属校 11.5回 所属校以外 4.9回
特別活動 + 教科等	22校	1人当たり 年平均回数	35.5回	最大108回 受配校1人当たり 10.5校(253校/24名)
個別相談指導 実施	15校	実施率	63.0%	肥満・痩身、食物アレルギー等
実施体制あり	12校	整備率	50.0%	
食育だより	24校	実施率	100.0%	
講習会等の講師	18人	実施率	75.0%	
企画・運営	12人	実施率	50.0%	

数字で変化のあった事項について

平成23年度食に関する指導の状況

	食に関する指導計画あり		食生活学習教材活用		食に関連した体験学習実施	
	平成23年度	平成22年度	平成23年度	平成22年度	平成23年度	平成22年度
小学校	94.0%	89.9%	89.2%	86.7%	97.9%	97.4%
中学校	81.3%	71.3%	38.6%	56.9%	69.9%	65.9%
全学校平均	89.8%	83.8%	72.3%	77.0%	88.6%	87.1%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

これまで、本事業を実施してきた地域では、食育推進体制が確立され、栄養教諭が学校給食を活用し、教科等で教員と連携し、食育通信や家庭・地域との連携による食育事業を関連づけて行うことにより、

ア 食に関する全体計画、年間指導計画を作成することによって、指導が体系づけられ、計画的、継続的に実施することができた。

イ 児童生徒の知識、関心が向上するとともに、教職員の意識の向上が図られた。

ウ 保護者、地域の方々への食に関わる講習会、食育だより等を通して実施してきたことにより、食育が家庭、地域に浸透してきた。

などの効果が現れてきており、結果として、好き嫌いしないで食べようと努力する児童生徒の増加、給食の食べ残しの減少、朝食欠食率の減少、朝食の食事内容の充実など、児童生徒及び保護者の食に対する実践力の向上にもつながってきている。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

新たに栄養教諭が配置になった地域では、

ア 指導計画を作成したものの、なかなか計画的に実施できていない。

イ 指導が単発で、継続性を持った指導につながらず、組織的に食育が行われていない。などの課題があげられている。

このことから、さらに本県の栄養教諭を中核とした食育推進体制を定着させるためには、

ア 市町村が主体的に食育の実施体制を作り上げていく必要がある。

イ 効果的に県全体に栄養教諭の取組、実践を広めるためには、県全体をカバーできる数の推進地域の継続した実践が必要である。

3. お箸検定（豆つかみ）の実施

- ・ 5/11～5/13（対象を低・中・高学年に分けて昼休み時間に実施）

4. 給食時間における食に関する指導の実施（小湊小）

- ・ 5/25～6/28（箸の持ち方等、食事のマナーについて）
- ・ 10/19～11/21（低学年：食べ物に関心を持つ
中学年：食べ物の3つの働きについて知ろう
高学年：季節の食べ物について知ろう）
- ・ 1/18～2/7（「かむ」ことについて～ひと口30回かんでみよう～）



5. 給食センターの見学

- ・ 6/27（小湊小1の1）生活科の学習の一環として実施
- ・ 6/28（小湊小1の2）
- ・ 7/12（東小5・6学年は見学後に豆つかみとバイキング給食も実施）
- ・ 7/19（浅所小1・2学年は
- ・ 7/12（浅所小3～6学年は
- ・ 10/6（山口小3学年は
- ・ 10/28（東田沢小全校児童は
- ・ 11/22（山口小6学年は見学後に家庭科の学習、豆つかみ、バイキング給食を実施）

6. バイキング給食（9/30～1/30 小湊小で1クラスずつ12回実施）

バイキング給食の前に、「朝ごはんについて」の指導を行なった。

☆各学年の発達段階に応じて人形劇を取り入れたり、朝ごはんの料理カードを使ったりして、生活習慣を含めた朝ごはんの指導を展開した。バイキング給食時に、朝ごはんの指導で学習した主食・主菜・副菜を確認しながら料理を選択することができた。



7. 総合的な学習の時間における地域の生産者を指導者とした農業活動の実践

- ・ 6/3 4～6学年による田植え
- ・ 9/16 4～6学年による稲刈り
- ・ 12/9 全校児童によるもちつき集会

テーマ： 米作りと食生活

5学年による米作りの発表後、もちつきをして雑煮を作り
地域の方々、町産業振興課の方々と一緒に会食をした。

また、食生活で大事な「かむこと」について全校児童に話した。



8. ほたて生産者（須藤さん、工藤さん）を招待しての授業及び交流給食会

- ・ 7/1（5学年ではほたて養殖についての授業を行い、その後にほたて料理を取り入れた学校給食で楽しい交流給食会を行った。）

献立：ごはん、牛乳、せんべい汁、さば塩焼き、ほたてのごまドレッシング和え



テーマ2 学校と家庭の連携による食に関する指導の充実のための取組

1. 食生活等実態調査

- ・第1回食事と生活アンケートの実施(4/22~5/6)
小湊小、浅所小、東田沢小の3校
- ・第2回食事と生活アンケートの実施(11/28~12/8)
同上3校

2. 参観日での食育講演会の実施(小湊小)

- ・7/5 対象:保護者、地域の方々、教職員
演題「早寝・早起き・朝ごはん~中身も大事です~」
青森県立保健大学 健康科学部 栄養学科
准教授 吉岡美子 氏



3. 給食試食会と食育講演会

- ・6/15 対象:平内町連合PTA
食育講演会「食の安全性について
~給食センターにおける衛生管理と家庭での予防・対処について~」
小湊小学校 栄養教諭 今井裕子
講演終了後にバイキング給食の試食を行った。



4. 親子料理教室(小湊小)

- ・7/29 対象:親子11組27人
(ケキ寿司、せんべい汁、ピーマンと豚肉の炒め物、ほたてのごまドレッシング和え)

5. 家庭教育学級

- ・12/9 対象:東小学校PTA
子どもの食生活 ~育ちゆく体に大切なこと大切なもの~
小湊小学校 栄養教諭 今井裕子



6. 給食だより、食育だより、食育通信の発行

テーマ3 学校と地域との連携による食に関する指導の充実のための取組

1. ほたての料理研究

- ・6月の食育だよりで「わが家じまんのほたて料理」を募集
(応募総数 小中学校合わせて7校で34名)
- ・8/12 作業部会を開催し、みんなに紹介したいほたて料理や学校給食に取り入れられるほたて料理の検討を行った。
みんなに紹介したいほたて料理
「ほたてボール」...カレー風味が食欲をそそり、さめてもおいしい。
「フライパンでほたてとほうれん草のピザ」...オープンがなくても生地をねかせなくてもピザができる。また、野菜もたっぷり摂取できる。
「ほたての豆乳中華スープ」...野菜は冷蔵庫にある物を活用できる。
「ほたてのだんご汁」...ポリ袋を使うので簡単にできる。
「ほたてのチリソース煮」と「ほたての豆乳中華スープ」を11/26と12/7に学校給食に取り入れた。



2. 食育リーフレットの作成

- ・8/26 編集部会を開催し、リーフレットの内容について検討した。
(早寝・早起き・朝ごはん~中身も大事です~とわが家じまんのほたて料理レシピを掲載)
- ・12/19 平内町全小中学校にリーフレットを配布した。



3. 地域の高齢者の方々を招待しての学校給食

- ・9/29 15名の方々をお招きして、学習発表会総練習後に4年生の児童とともに給食を食べて異年齢交流をはかった。



4. バザーと併行して学校給食展の開催

- ・10/4 バザー会場の隣で学校給食展を開催
(おはし検定の写真、親子料理教室の写真、朝ごはんのフードモデルの展示、料理教室のレシピ配布)



5. 平内町の「広報ひらない」で学校における食育についての取組を紹介

- ・8月号にほたて生産者の講話、1月号にもちつき集会の様子の記事が掲載された。

テーマ1～3に共通する具体的計画

アンケート結果より、見えてきた傾向

就寝時刻について

- ・9時前が減って9～10時が増えている。更に11～12時が減っているが12時過ぎが増えている。各学年とも、もう少し早く寝て睡眠時間を十分にとる必要がある。

朝ごはんの摂取状況

小湊小学校	平成22年度	平成23年度
毎日食べる	92.4%	96.9%
ときどき食べる	7.2%	2.7%
食べない	0.4%	0.4%

- ・「ときどき食べる」児童が減り、「毎日食べる」児童が増えているのでよい傾向であるが、その内容はどのようになっているのかが次の項目である。

朝ごはんの内容について

- ・朝ごはんを毎日食べて登校してきている児童が多いが、内容を見ると、バランスのよい食事をしている児童は半分以下で、主食だけを食べてきている児童が多い。

菓子パンで朝ごはんをすませている児童もあり、家庭と連携した指導が必要である。

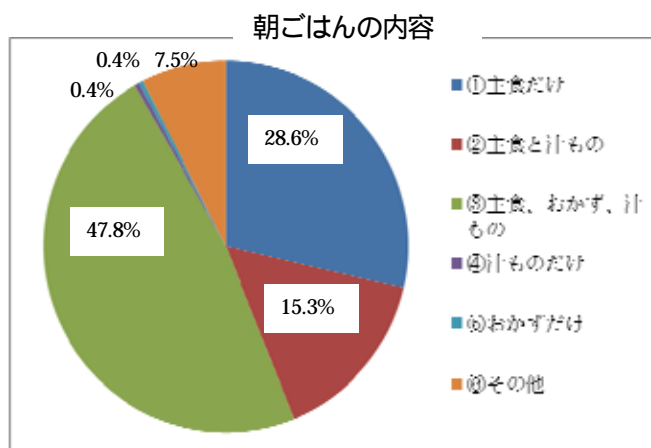
ごはんにふりかけ、パンにジャムを付けて食べてきている児童は、主食だけに分類した。

その他は、おかずと汁ものの組み合わせが多かった。

これらの結果から、生活習慣を含めた朝ごはんの指導が必要である。

当町は、ほたての生産地であるが、ほたて料理の苦手な児童がいるので、ほたてを見直してほしい。

箸の持ち方について、正しい持ち方をしている児童は半数程度である。



数字で変化のあった事項について

朝ごはんの内容について改善のきざしが見られる

小湊小学校	平成23年5月	平成23年12月
主食のみ	28.6%	28.3%
主食と汁もの	15.3%	14.8%
主食、おかず、汁もの	47.8%	48.9%

- ・わずかな数値であるが、「主食のみ」を食べてきている児童が0.3%減少し、「主食と汁もの」も0.5%減少している。主食・おかず・汁ものがそろった朝ごはんを食べてきている児童が1.1%増加している。

ほたて料理の苦手な児童の割合

	平成 23 年 5 月	平成 23 年 12 月
小湊小学校	14.9%	13.9%
浅所小学校	12.2%	7.3%
東田沢小学校	20.8%	12.5%

- ・ 3校ともほたての苦手な児童の割合が減っている。特に、ほたての産地である浅所小と東田沢小の数値が著しく減少している。

正しい箸の持ち方をしている児童の割合

	平成 23 年 5 月	平成 23 年 12 月
小湊小学校	51.8%	55.7%
浅所小学校	48.8%	63.4%
東田沢小学校	45.8%	41.7%

- ・ 正しい箸の持ち方をしている児童が増えており、特に、浅所小学校では 14.6%も増加している。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

お箸（豆つかみ）検定

- ・ 「給食時間における食に関する指導」の前指導として行ったところ、先生方の働きかけによって参加者が増加していき、関心が高まった。また、給食時の正しい箸の持ち方の指導に結びつけることができた。特に、浅所小学校では、給食時間終了後に継続して豆つかみを実施していたので、正しい持ち方をしている児童の割合が 14.6%も増えた。

ほたて養殖についての授業と交流給食会

- ・ 養殖で使用している道具を見せてもらい、ほたてのことをとても詳しく学ぶことができた。また、平成 22 年の猛暑によって、ほたてが大量へい死をしたが、その中でどのようにしてほたてを生存させたかなど、今だからこそ教えられる貴重な体験を語ってもらえた。
- ・ 子どもたちからは、「将来、須藤さんみたいな人になりたいし、そういう仕事につきたいです。」や「ほたてが嫌いでしたが、話を聞いて、これからはほたてを食べたいと思いました。」などの声が聞かれた。

わが家じまんのほたて料理を募集し、給食に取り入れ、リーフレットに掲載したこと

- ・ 自分の家の料理や身近なお友達の家の料理が実際に学校給食に出てくるというのは、驚きとうれしさがあり、ほたてに対しても親しみが持てたのではないかと思う。また、それがほたてを見直すよい機会となった。
- ・ 実際にほたて料理の苦手な児童の割合が減った。

朝ごはんの指導と関連させたバイキング給食

- ・ 「元気になる朝ごはんを考えようで～主食・主菜・副菜をそろえて食べましょう～」という指導を行ったが、何が主菜で何が副菜なのかよく理解していない児童もあり、バイキング給食時に、主菜や副菜にはどんな料理があるのかを確認しながら、それらを自分で選択することができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

朝ごはんの内容や正しい箸の持ち方など、これまでの指導や働きかけで、改善のきざしは見えてきているものの、すぐには改善されないの、今後も指導を継続していかなければならない。そのためには、児童はもちろん家庭・地域との連携を深めながら啓発もしていかなければならない。

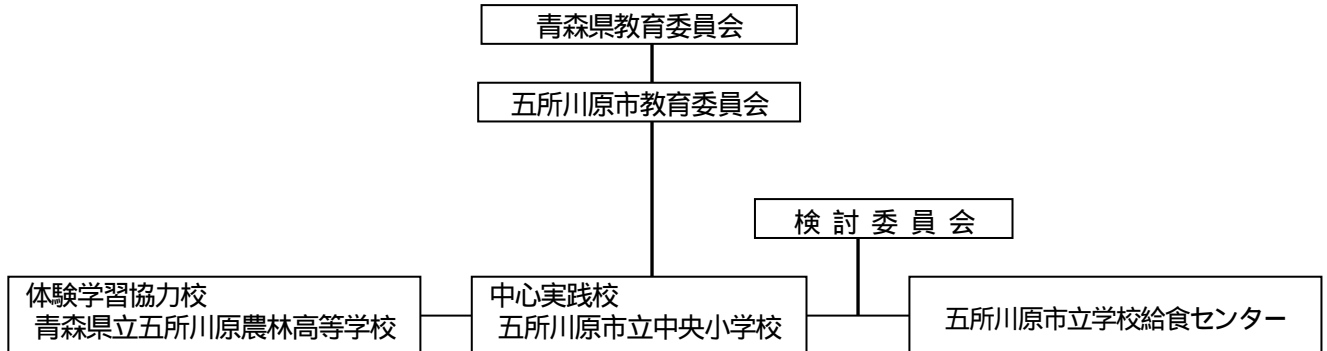
学校で学んだことを実際に生活の場で活かすためには、児童や家庭にどのような支援をしていったらよいのかを考え、実践できるようにしていかなければならない。

中心校や協力校で行ってきた指導は、少しずつではあるが効果が現われてきているので、それを全町内に広げていくためには、現在の組織を活用してその中に各学校を組み入れていくことが必要である。

再委託先名

五所川原市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 各学校における食に関する指導の充実を図るための取り組み

1 中央小学校(中心実践校)における取り組み

食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を作成

学校経営要覧に載せ、教職員が常時見返せるようにしていることで、教職員の食育に対する意識が高まってきている。

望ましい食習慣形成のための食育教室を、学級活動の時間に実施

- ・第1学年 「きゅうしょくだいすき～いただきます～」
- ・第2学年 「すきらいをしないでなんでも食べよう」
- ・第3学年 「朝ごはんは元気のもと」
- ・第4学年 「おやつを上手にとろう」
- ・第5学年 「もっと魚を食べよう」
- ・第6学年 「バランスのとれた食事をしよう」
「食の大切さを考えよう」

1・3・4・5学年は、オープンスクールで実施し、保護者も参観している。

食育教室は、日常の食生活を見直すよい機会になるとともに、児童同士の思いや意見の交換の場にもなった。

事後、児童に食育教室で学習したことを自分のために活かしているか調査したところ、活かしている51.6%、まあまあ活かしている36.9%、あまり活かしていない8.6%、全然活かしていない2.9%であった。ほとんどの児童が知識を日常生活で活かしていることがわかった。

家庭科食物領域における授業を実施

- ・第5学年 「ごはんのみそしるを作ってみよう」
米づくり体験学習協力校(五所川原農林高等学校)栽培の米を使用した。
- ・第6学年 「じゃがいもを中心にしたおかずを作ってみよう」
調理の計画及び調理実習を指導した。



授業の様子



ごはんの炊ける様子を
観察する5年生

2 市内各学校における取り組み

給食センター受配校および市内の単独調理校（栄養職員未配置）において、各学校の児童の実態に即した食に関する指導を実施した。栄養教諭を活用して行う各学校の食に関する指導の予定を、年度当初にとりまとめ、年間予定表を作成し計画的に行った。

小学校は10校で、おもに学級単位で実施

・学級活動

低学年 「やさいはかせになるう」「マナーをまもって食べよう」「きゅうしょくができるまで」「あさごはんをしっかりとべよう」「ほね・はをつよくするカルシウム」など

中学年 「おやつのはじめのじょうずなとり方」「すききらいをしないで何でも食べよう」「元気のもと朝ごはん」

高学年 「朝食の大切さを考えよう」「成長期の食事について」「バランスのとれた食事を考えよう」「食事と衛生」「カップめんの上手な食べ方」「永久歯を強くしよう」など

・体育科 「すくすく育て私の体」

・総合的な学習の時間「けの汁を作ろう」津軽地方の郷土料理作りなど

中学校は1校で実施

・家庭科食物領域における指導を全学年で実施した。

「食品の栄養素と働き」「バランスのよい献立の作成」および調理実習を指導した。



1年生
給食に使われる野菜にさわっている様子



5・6年生
郷土料理「けの汁」作り



中学校3年生
班ごとに献立作成話し合いの様子



中学校3年生
調理実習の様子

テーマ2

食を大切にすることを育てるための体験活動の充実を図る取り組み

中央小学校（中心実践校）における取り組み

米づくり体験活動 5年生（73名）

体験学習協力校である青森県立五所川原農林高等学校の実習田において、高校生が先生となって、田植えと稲刈りの体験学習をした。高校生は、子ども達といっしょに田んぼに入り、作業の仕方を教えてくれたり、いろいろな質問に丁寧に答えてくれるなど良い先生となってくれた。中央小学校では、農家世帯の児童がおらず大変貴重な経験であった。

また、農林高校と学校とは距離的に3km以上離れているため、実習田の稲の生長の様子は、壁新聞「田んぼ通信」を校内に掲示して随時児童に知らせた。これにより、田植え後の稲への関心が途切れることなく持てた。

児童は、実習田での田植えと同時に、小学校敷地内で、2人1組でバケツに1株の苗を植えて稲を栽培した。分けつや出穂、開花など生長の様子を観察し、農林高校の稲と比べることもできた。バケツの田んぼに米が稔ると、鳥に食べられないよう鳥追いの工夫も考え、収穫後は籾殻をはずして玄米の状態まで加工した。



高校生といっしょに田植えをする5年生



バケツに稲の苗を植える



あいにくの雨ですが、稲刈りをがんばりました



壁新聞「田んぼ通信」

収穫感謝おにぎり集会を実施 5年生(73名)

農林高校の実習田で収穫した精米と、児童がバケツの田んぼで収穫した玄米を合わせて炊き、各自おにぎりを作って味わった。具材は事前に「作ってみたいおにぎり」としてリクエストしておき、思い思いに満足いく出来上がりとなった。児童の感想文には、「最初はうまくできるか心配だったけれど、作ってみたらすごくおいしかったです」「田植えや稲刈りをがんばったからこそおいしいお米ができて、そのお米でおにぎりを作れて、本当においしかったです」「おにぎりを食べたとき一粒一粒が大事だなと思いました」など、自分でおにぎりを作れたことへの達成感とともに、食べものを大切にしたいという気持ちや、生産者や毎日の食事を作ってくれるお家の人への感謝の言葉が多く綴られていた。

教師からは、「田植えから稲刈り、炊飯実習、収穫感謝集会まで、栄養教諭に計画・指導・助言してもらったことで、担任としても安心して学習を進めることができた。」との声が聞かれた。また、おにぎり集会では、保護者の方々にも準備等のご協力をいただき、子どもたちと一緒に楽しい時間を過ごした。

米づくりの体験や、収穫した米を使っての家庭科の授業、収穫感謝おにぎり集会という一連の活動で、児童は食べ物が口に入るまでの大変さを実感し、食べものを大切に作る心が育ってきている。



5年生
おにぎりを作る様子



楽しそうにおにぎりを作っています



収穫に感謝し「いただきます」

親子料理教室の開催 参加者 21組49名

地域のホテル総料理長を講師に招いて、地元の特産品や県産食材を使用した献立を親子で作りました。

児童からは「作るのが楽しかった」「自分が作ったのはとてもおいしかった」「親子で料理したのでとてもうれしい」等の感想があった。保護者は、子どもが思った以上にきちんと作業ができることや、積極的に講師に質問する姿など、生き生きと活動する子どもの様子に新たな発見もあったようだ。「自分が料理嫌いなので、一緒にするというのもありませんでしたが、今後は一緒に作るようにしたいです」「たくさんの地元食材を使った郷土料理を初めて味わえてよかった」等の感想が寄せられた。親子のふれあいが深まり、さらに地場産物や調理への関心も高まり大変好評であった。

また、五所川原市商工会議所女性会が創作した新しい郷土料理「ごしょ山宝汁」をメニューに取り上げたことで、同会や学校の食育活動を支援してくれる地域の方々との新たなつながりが生まれた。



《献立》ごはん

- ごしょ山宝汁(新しい郷土料理)
- えびの生春巻き
- 赤いりんごのデザート
(果肉も赤いりんごは地元の特産品)



総料理長さんに、包丁の使い方を教わる児童

1 中央小学校(中心実践校)における取り組み

- ・食育教室をオープンスクール時に実施することにより、家庭への啓発を図った。
- ・食育教室の後、養護教諭・栄養教諭合同の食育だよりを毎回発行したり、学級通信や学校だよりでも取り上げ、授業内容や児童の様子、感想等を家庭に知らせた。それらを見て、家庭内でも話題にしてくれているようだ。
- ・食生活アンケート(全校児童、保護者、教職員対象)を行い、今後の取り組みへの資料として活用した。

2 市内各校における取り組み

学校給食試食会や参観日を利用した親子食育教室を行った。

テーマ1～3に共通する具体的計画

食生活アンケート調査の結果より**児童**

朝食は、「毎日食べる」87.8%、「週に1日食べないことがある」6.7%などとなっており、学年が進むと欠食の傾向がやや高くなる。朝食の食事内容としては、低学年では「主食のみ」や「主食とおかず」が多いが、高学年になるほど「主食・おかず・汁もの」の組み合わせが多くなっている。

保護者

子どもの食生活で困っていることとして、「食事のマナー」「好き嫌いが多い」「おやつを食べ過ぎ」をあげている。子どもといっしょに料理をする機会では、「ときどき作る」61.6%、「ほとんど作らない」34.9%、「よく作る」3.9%であった。

教職員

食育教室などで、栄養教諭等が児童に直接関わることによって、「すききらいがあっても食べてみよう」とか、「きれいだけれど半分は食べるぞ!」といった意識の芽生えから食べ残す量が減ってきた、「修学旅行時のバイキングで知識を活かして選択することができた」、「今後も続けてほしい」との意見がある。

これらのことから、食育教室は日常生活で実践できる内容、体験的な取り組みやケーススタディーの手法を用いた授業展開とした。また、保護者から、困っていることとして食事のマナーについてが多かったことから、給食時間での指導を充実していくこととした。

数字で変化のあった事項について

設問1 朝ごはんを食べていますか。

	10月		1月		
ア	380 人	87.8%	369 人	90.7%	毎日かならず食べる
イ	29 人	6.7%	18 人	4.4%	週に1日くらい食べない
ウ	15 人	3.5%	15 人	3.7%	週に2~3日食べない
エ	8 人	1.8%	4 人	1.0%	週に4~5日食べない
オ	1 人	0.2%	1 人	0.2%	まったく食べない
計	433 人	100%	407 人	100%	

対象：中央小学校全校児童

1月調査時、インフルエンザ罹患による欠席者が多く、回答者数に10月との差がある。

設問1

わずかではあるが、毎日必ず食べる人が増え、週4~5日食べなかった人が減った。

設問3 今日の朝ごはんは何を食べましたか。

	10月		1月		
ア	103 人	23.8%	88 人	21.6%	主食だけ食べた
イ	72 人	16.6%	73 人	17.9%	主食とおかずを食べた
ウ	88 人	20.3%	79 人	19.4%	主食とのみものを食べた
エ	157 人	36.3%	153 人	37.6%	主食・おかず・のみものを食べた
オ	4 人	0.9%	7 人	1.7%	のみものだけ食べた
カ	9 人	2.1%	7 人	1.7%	その他
計	433 人	100%	407 人	100%	

設問3

主食だけ食べる人が多かった低学年で、主食だけの人が減って、おかずも一緒に食べる人が増えた。

学年が進むほど、主食・おかず・汁物の組み合わせで食べていることがわかった。食育教室での知識が活かされているように思う。

設問6 きらいな食べものがでたとき、どうしていますか。

	10月		1月		
ア	164 人	37.9%	162 人	39.8%	がんばってぜんぶ食べる
イ	179 人	41.3%	183 人	45.0%	少しは食べるようにしている
ウ	42 人	9.7%	33 人	8.1%	給食では食べるが、家では食べない
エ	38 人	8.8%	21 人	5.2%	食べない
オ	10 人	2.3%	3 人	0.7%	無記入
カ			5 人	1.2%	嫌いなものがない
計	433 人	100%	407 人	100%	

設問6

嫌いなものも、がんばって食べる、少しは食べるようにしている児童が増えた。食育教室の後は、給食の残食も少なくなる傾向にある。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・農林高等学校の協力を得て、田植えと稲刈りの体験学習ができたこと、その米で炊飯実習、収穫感謝おにぎり集会までの一連の学習ができたことで、児童には、食べ物を大切にすることと感謝の気持ちが確実に育った。
- ・各学校で栄養教諭等が行う食に関する指導の年間計画を予め示すことで、各学校の指導の題材が統一されてきた。また、他校の指導内容を知ることによって、栄養教諭の活用がなかった学校からも申し込みが入るなど、市内全体で取り組まれるようになってきた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・米作りなどの体験学習では、単なる体験に終わらせることがないように、協力校生徒との交流活動としての位置づけが必要である。また、地域の人との交流が図られるような取り組みも望まれる。
- ・子ども達の食への関心は高まってきているが、自分の健康は自分で守るという行動への変容や、将来にわたる望ましい食習慣の定着へ向けて、継続して指導する必要がある。
- ・栄養教諭は、給食センター受配校及び単独調理校の食に関する指導を行っていることから、関わる学校数が多く、各学級とも年1回程度の授業しかできない。複数回実施できたのは3校のみであった。各学級で複数回指導できる体制が望まれる。