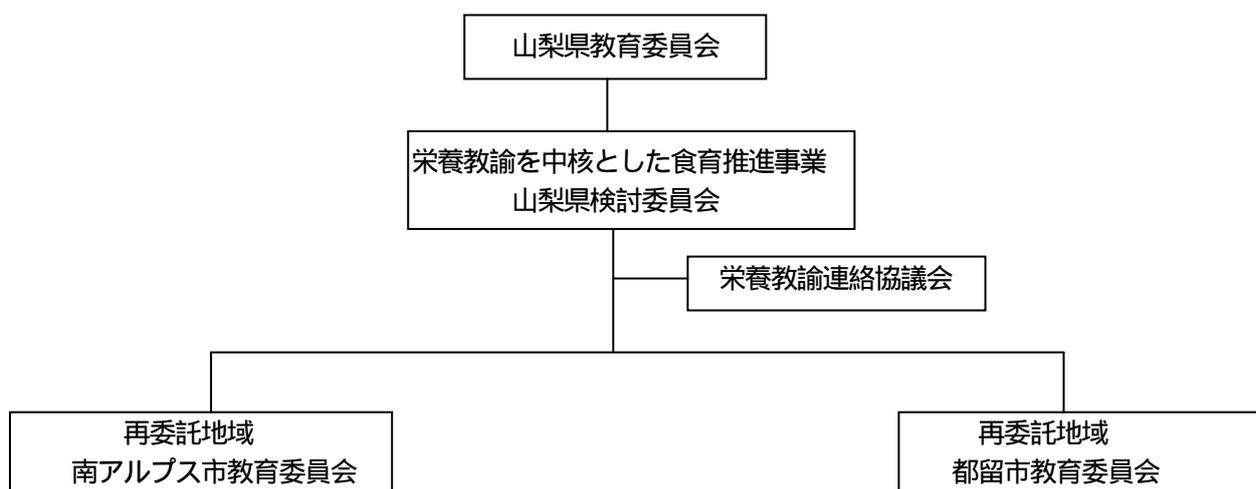


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	山梨県
再委託先名	南アルプス市 都留市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 指定事業を通じて栄養教諭の行う食に関する指導の研究

#### 栄養教諭の連絡協議会の開催

指定地域の栄養教諭と、指定地域以外の栄養教諭による連絡協議会を年5回開催。指定地域の取組を栄養教諭全員で共有し研究していくことにより、地域差のない食育推進を目指すことを目的とした。

- ・推進事業を实践した授業案を持ち寄り、教科や領域毎に相互に検討し、県下の全栄養教諭と学校栄養職員に配布。
- ・家庭や地域との連携のための活動についての検討。PTA学習会や料理教室等の開催の課題や成果を検討。
- ・地場産物を取り入れた給食献立などのレシピ集の作成など、学校から家庭の食事へのアプローチの検討。
- ・地域の栄養教諭と学校栄養職員の連携についての検討。2月の食育シンポジウム・食育事業報告会の検討。



毎回指定地域の実践資料が提示される



栄養教諭連絡協議会での情報交換

## 食育シンポジウム・食育推進事業報告会の開催

・県下の全小学校・中学校・高等学校において、食に関する年間の指導計画に沿った食育の実践が行われるように、食育推進の学習会として、2月に開催した。指定事業の研究報告と授業案に沿った研究授業の報告を行い、具体的な指導方法を研修した。研究中心校の研究主任や給食主任・栄養教諭が各地域や学校での実践報告を行い、食育推進事業の県の検討委員会委員長である山梨学院大学の教授を助言者をお願いし、食育推進の手だてについてフロアも混ぜた協議を実施した。



(フロアからの質問や意見)



(助言者からの講評)



(教具の展示)

食育の関連授業や、日々の食育指導に用いた教具を会場入り口に展示し、参加者は手にとって、作り方や使い方を確認していた。



(教具の展示)

## 推進地域への支援

・県教育委員会食育担当指導主事が、訪問要請のあった研究中心校に出向き、校内研究会や研究授業に参加し、県で進める食育の推進や、教科担任と栄養教諭のTT方式による食育の視点を明確にした授業のあり方について、指導助言を実施した。研究授業には、地域の栄養教諭や学校栄養職員の参観も多く、食育指導全般についての情報交換の場ともなった。



教科における食育の様子



研究授業後の校内研究会



給食時間中の食育

## テーマ2 県内小学校への食育推進活動の支援

「早寝早起き朝ごはんキャラバン隊」

・県内大学生による食育活動組織「早寝早起き朝ごはんキャラバン隊」の協力を得て、小学校においてスクリーンを使用した食育紙芝居と食育クイズを実施した。

指定地域を中心とした2つの小学校の児童を対象に、全校集会の時間に給食集会として45分開催した。事後は栄養教諭等による再指導と、キャラバン隊に向けた感想文の作成が行われ、食育便りや学校便りなどにより家庭へも実施内容が伝えられた。



学級での紙芝居による指導



全校集会でのスクリーンを使  
っての紙芝居とクイズ



クイズに答える小学生

## テーマ3 検討委員会による事業の検証

検討委員会は、事業の指定地域の教育委員会・学校長・栄養教諭と、県全体の食育に係わる食育推進課、各農業団体を総括する農政部関係課、教育委員会のPTA組織との関係課、小・中学校の食育を扱う担当課などで構成している。検討委員長は、5年間にわたり本事業に関わり、学校における保護者や児童生徒の食生活の実態調査などについて助言を続けており、県内唯一の栄養教諭の養成大学の教授と言う立場からも、栄養教諭の職務について多くの示唆をいただいた。

1回目の検討委員会では、指定の2地域が早い段階で研究計画ができあがり、すでに4月当初から実践がすすめられている報告がされた。委員からは、地産地消の推進を学校の食育にどう関わらせることができるか、国の第2次食育基本計画で推奨されている共食や食文化について、学校や地域でどのように指導していくのかなど、活発に話し合いがされた。

2回目の検討委員会は、2月中旬に各地域が20～30分程度のパワーポイントを作成して実践報告を行った。

推進地域と県内の食育関連の立場の委員が集い、スクリーンに映し出された実践の様子から、学校や地域で行われている食育について質問や意見交換が行われ、今後の相互の協力を確認した。

## テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・学校で行われる食育の情報発信。
- ・食に関する年間指導計画の作成と計画に沿った指導の実践。
- ・効果的な指導となるような教材の研究。(給食を教材とした食育指導・外部講師を教材とした取組み等)

## 数字で変化のあった事項について

指定地域における食生活習慣の変容 (H22年度とH23年度の比較)	朝食欠食者率の減少(いつも欠食)	0.55%	0.45%
	家族との共食の増加(家族と夕ごはん) 夕食は外で買ったものを食べる児童の減少 お弁当やパンを買ってきて食べる)	86.6%	87.5%

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

本事業により指定地域内外にむけた食育が着々と展開され、学校における計画的な食育の必要性が理解され、成果を上げている。具体的には食に関する全体計画と年間指導計画の作成率が向上し、小学校では昨年度より14%増え100%近い作成となった。中学校では10%増え82%となり、県内全小・中・高校・支援学校で昨年より10%増えた約85%の作成率となった。このことにより、計画に基づいた食に関する指導の検討が、地域内の各校で行われるようになった。

また、地域内の栄養職員等と連携することにより、実践中心校のみでなく、地域内の全ての小・中学校で給食時間を活用した食に関する指導や、給食を教材とした食に関する指導の推進が図れた。

テーマ1の指定事業を通じて栄養教諭の行う食に関する指導の研究では、栄養教諭の連絡協議会を設立し、過去に指定事業を受けた栄養教諭と、指定地域の研究中心校の栄養教諭と同期の栄養教諭を構成員として、指定地域の課題や成果を共有し、県内で地域差がなく食育の推進ができることをねらいとした。毎回、指定地域から実践内容の報告があり、資料の提示が行われ、全員が最近の食育の取組みを報告し合う情報交換の場として、相互の参照となった。

テーマ2の県内小学生への食育活動の支援では、県内大学生の協力を受け、給食集会等への活動を通し、児童への成果だけでなく、保護者や地域に対しても「早寝・早起き・朝ごはん」の意識を高めることができた。

テーマ3の検討委員会の事業検証では、推進地域と県内の食育関連の立場の委員が集い、学校や地域で行われている食育について理解し、相互に協力して効果を高めることにつながった。

この他、各指定地域で講演会や料理教室が開催されたり、料理レシピ集などの作成も行われ、家庭や地域での食育の取り組みや実践が盛んになり、食をとおして生活習慣全体を考えるようになってきている。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

・食に関する全体計画及び年間指導計画は、県内全体で作成率が向上したが、今回の事業では、研究中心校において、指導計画を中心としたより効果的な実践につながるように、既に作成されている計画内容の検討を行い、指導時期や内容の見直しを行った。

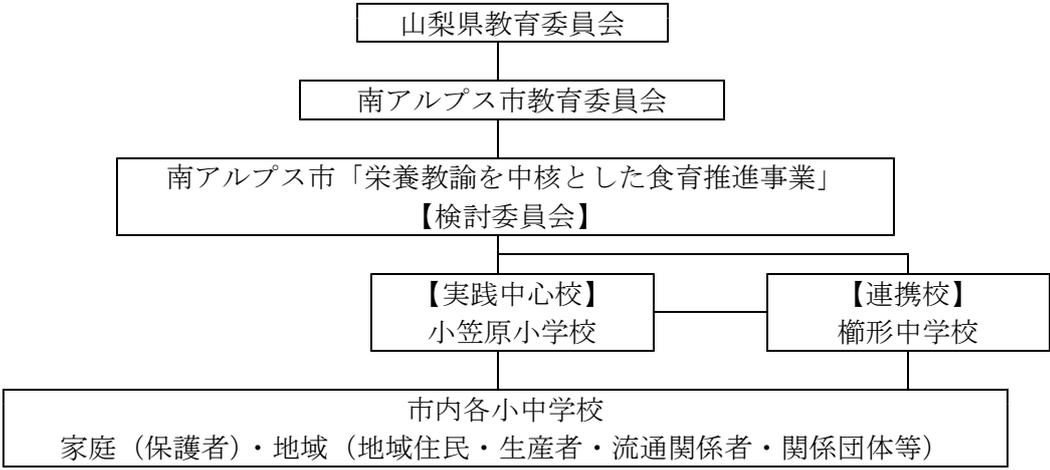
このことにより、教職員それぞれが各教科や活動における食育との関わりを認識することができたが、推進地域の中の全ての学校が、その成果を共有できた訳ではない。

今年度の成果や課題を多くの学校が共有し、指導計画が実践可能で効果的な内容とすることが今後の課題の一つである。

また、単独校方式や給食センター方式など、給食施設や栄養教諭等の配置により、食育の実践は違いが出てくる現実がある。今年度の事業により、栄養教諭の所属する単独調理方式の学校と、給食センターに兼務する栄養教諭の所属校での食育指導について、その推進の方法にそれぞれ違いがあり、その他にも栄養教諭等の配置のない学校では誰が食育のコーディネーターとしての役割を果たすのかなど、今回の事業から検証して、方向性を作ることが今後の推進への重要な課題である。

再委託先名	南アルプス市
-------	--------

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

テーマ1	教科等における食に関する指導の取り組み
<p><b>①食に関する全体指導計画・年間指導計画の見直し</b>            前年度までに作成した全体指導計画及び年間指導計画を、新学習指導要領に合うように見直しを行った。また、計画されている食に関する指導の中で、特に栄養教諭の指導を必要とするものを洗い出し、一覧表にまとめた。</p>	
<p><b>②年間指導計画に基づいた食に関する指導の授業実践</b></p>	
 <p>《6年生・楽しい食事を工夫しよう》</p>	<p>1年生：生活科「学校探検」（給食室を探検しよう）            道徳「きゅうしょくじまん」            学級活動「きゅうしょくについて しろう」</p>
	<p>2年生：道徳「かむかむメニュー」            「ごちそうさまのあとで」</p>
	<p>3年生：総合的な学習の時間「大豆の栄養」            社会科「調べよう 物をつくる仕事」（地域の野菜）            道徳「農家の人の願い」            「いのちをいただく」</p>
	<p>4年生：社会科「ごみはどこへ」（給食のごみ）            「昔のくらしと町づくり」（給食の移り変わり）            道徳「ありがとうのことば」</p>
	<p>5年生：社会科「農業のさかんな地域をたずねて」            （ごはん食の良さを知ろう）</p>
	<p>6年生：家庭科「楽しい食事を工夫しよう」            （五大栄養素と献立のたてかた）            道徳「私たちにできることは」</p>
<p>特別支援学級：生活単元学習</p>	
	 <p>《2年生・ごちそうさまのあとで》</p>
	

「バランスよく食べて元気な心と体をつくろう」

《特別支援学級・  
バランスよく食べて  
元気な心と体をつくろう》

### ③学級活動への指導資料作成

年間指導計画に基づいた指導内容を発達段階に合わせて資料作成し、担任が指導した。

### ④給食集会

#### ・第一回「給食のことを知ろう」(〇×クイズ)

給食委員会の児童が考えたクイズを、全校児童が〇で答えて楽しんだ。答えにたいしての解説をその都度伝え、楽しい中で給食について考える機会とした。

#### ・第二回「きちんと食べて 元気な体をつくろう」(紙芝居)

大型スクリーンに絵を映し出しての紙芝居。映像に合わせて、給食委員会の児童が話をした。



## テーマ2 農業体験を食育に生かす取り組み

### ①教科と関連した栽培活動

各学年で取り組み、栽培の大変さや収穫の喜びを体験したのち調理して味わった。また、給食の食材として一部全校に提供し、感謝されることの喜びも知った。

1年生：さつまいも                      2年生：トマト、枝豆、小麦  
3年生：大豆                              4年生：かぼちゃ  
5年生：米

### ②野菜作り育成隊の活動

「じゃがいも育成隊」「なす育成隊」「さつまいも育成隊」「だいこん育成隊」の参加希望者を各30名程度募り、活動した。土作りから収穫までを体験し、食べ物を大切に作る心や食べ物に感謝する心を育てた。また、収穫された野菜を給食の食材として、全校で味わった。



### ③育成隊の活動紹介

育成隊活動紹介の掲示板に、「命を生みだす」「命を育む」「命をいただく」という観点で随時写真を掲示し、全校児童に活動を知らせた。収穫した野菜を給食メニューに取り入れたときには、給食時間の放送の中で給食委員会が知らせ、育成隊に感謝する機会とした。

## テーマ3 家庭や地域と連携した食育の取り組み

### ①地産地消の推進

南アルプス市特産品企業組合「ほたるみ館」や JA こま野直売所及び農家と連携して、南アルプス市産や山梨県産の食材の利用に努めた。

#### 【給食に使用した南アルプス市産の食材】

米・さくらんぼ・すもも・ぶどう・梨・柿・じゃが芋・里芋・玉葱・きゅうり・グリーンボール・スティックセニョール・ねぎ・ズッキーニ・なす・ピーマン・大根・白菜・しいたけ・ほうれんそう・小松菜・水菜・タアサイ・レタス 等

### ②親子料理教室の開催

「夏野菜を使った夏バテ防止メニュー」(6月18日)、「地産地消メニューで残暑を乗り切ろう」(9月3日)のテーマで、PTA給食部の事業として全校から参加者を募って2回開催した。2回とも子どもが嫌う野菜をたっぷり使ったメニューだったが、おいしく食べることができたと好評だった。開催後、給食部便りとして料理教室の様子や参加者の感想、料理のレシピを載せて全家庭に配布した。



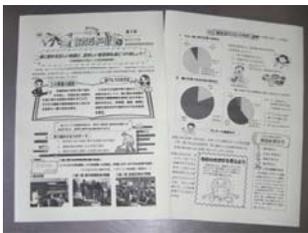


### ③給食試食会の開催

1年生保護者を対象に5月20日に親子試食会を開催し、親子が同じ机で給食を楽しんだ。試食後、保護者に対して給食や食育について、講話の機会を持った。また、行事で出かけている学年の教室を借りて、7月8日と11月10日に全校保護者から参加希望者を募って試食会を開催した。児童の給食当番と同じように参加者に準備・配膳・片付けをお願いしたことが、子どもたちの給食の様子がよくわかったと好評だった。

### ④食育講演会

11月20日に、習志野市立鷺沼小学校校長であり、前文部科学省スポーツ青年局学校給食調査官である米満裕氏を講師に招いて開催した。家族団らんの大切さ、食文化を伝えることの大切さをわかりやすい言葉でお話いただき、好評だった。



### ⑤食育だよりの発行

第一号は事業の概要と食生活アンケート結果を載せて8月29日に発行、第二号は食育講演会と試食会についての内容で12月6日に発行し、小笠原小学校と楡形中学校の全家庭と南アルプス市内小中学校に配布した。本事業の成果を載せた第三号を、3月に発行する予定。

### ⑥レシピ集発行

好評だった親子料理教室での料理を、多くの家庭に紹介するために発行。地域の野菜を使用した給食メニューが元になっていて、親子で作ることができる簡単なメニューを10種類掲載した。使いやすいうように、A5版16ページとした。小笠原小学校と楡形中学校の全家庭と、南アルプス市内小中学校に配布した。



### ⑦図書室との連携

「おいしい本の日」として本に出てくる料理を給食メニューに取り入れることを、小笠原小学校と楡形中学校で実施した。給食室と図書室の両方から児童・生徒に紹介して、興味を喚起した。両校ともに、3月も実施の予定。

- 《小笠原小学校》 9月「おばけパーティ」かぼちゃのポタージュ、  
サーモン料理（サーモンのホイル焼き）  
10月「くまの学校」豆のポタージュ、  
トマト料理（トマト煮込みハンバーグ）  
11月「こまったさんシリーズ」イカカレー、グリーンサラダ  
12月「おばけのきゅうしょく」ビーフシチュー、フルーツゼリー
- 1月「小さなりゅう」海藻サラダ  
2月「おにたのぼうし」あかごはん（お赤飯）
- 《楡形中学校》 8月「食堂かたつむり」ジュテームスープ  
9月「夢をかなえるゾウ」あんみつ  
10月「JIN」揚げ出し豆腐  
11月「大きなかぶ」かぶのスープ  
12月「蜜柑」みかん  
1月「ぐりとぐら」カステラ  
2月「スノーピー」チョコチップクッキー

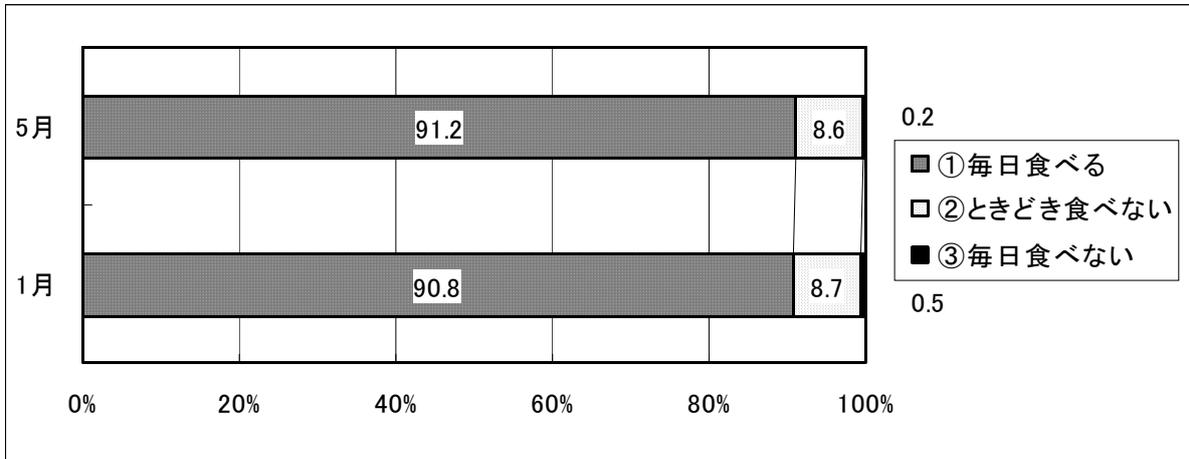
### 数字で変化のあった事項について

事業に取り組み始めた5月と、取り組みが進んできた1月に同じ項目で実施して、事業の成果を検

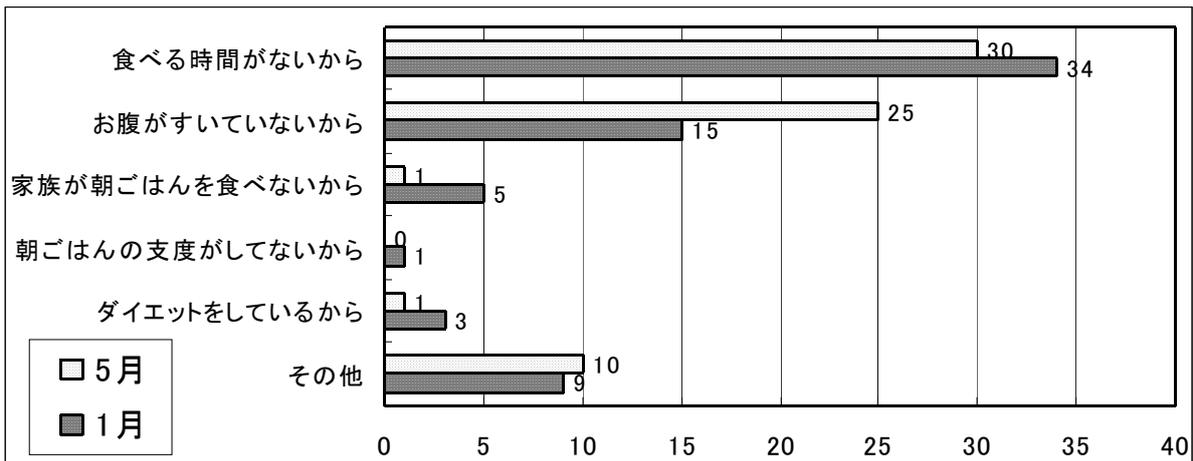
証した。朝食の摂取状況と、嫌いな食べものに対する姿勢にしぼったアンケートとした。

調査期間を一週間設定し、各学級担任がクラス分を集計した。回収率は5月が98.6%、1月が97.9%だった。

1 毎日、朝ごはんを食べますか。



\* ②③と答えた人、なぜ食べないのですか。



その他

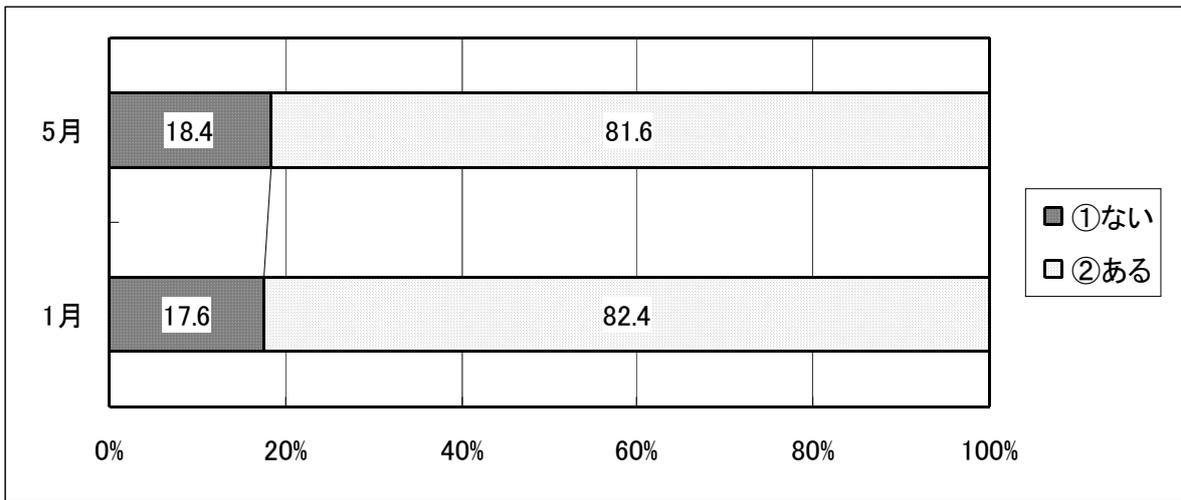
5月・めんどくさいから  
 ・食欲がないから  
 ・気持ち悪くなるから  
 ・日曜は昼頃起きるから  
 ・忘れる

1月・めんどうだから  
 ・食べたくないから  
 ・お腹が痛くなるから  
 ・具合が悪いから

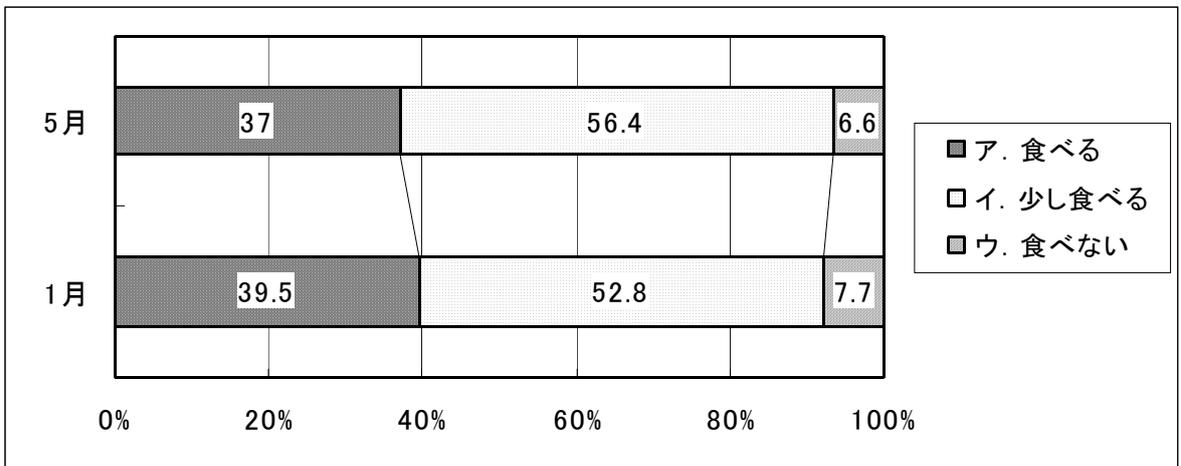
等

等

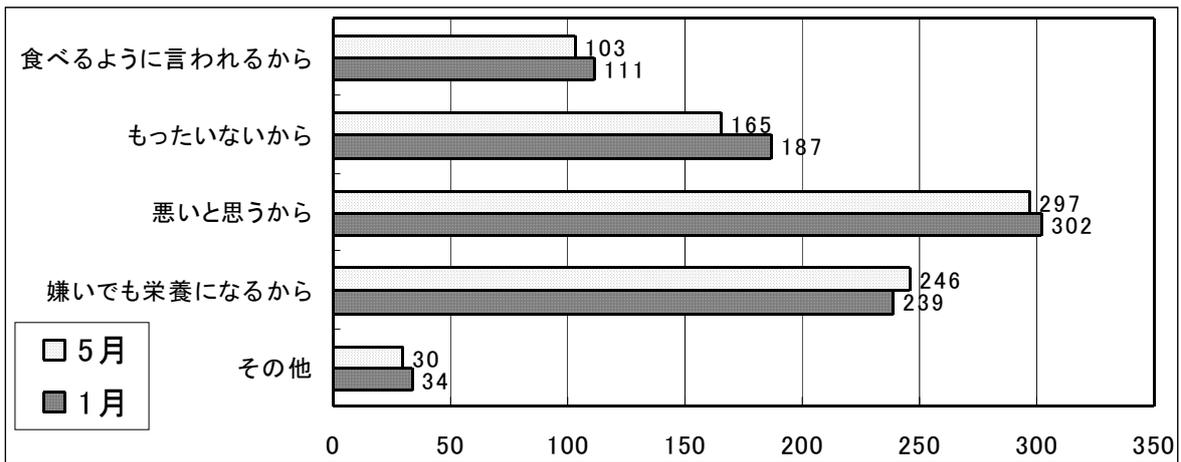
2 嫌いな食べものがありますか。



\*②と答えた人、嫌いな食べものが給食に出たときはどうしますか。



\*ア. イ. と答えた人、なぜ食べるのですか。



- 【その他】**
- 5月・食べられるようになりたいから ・好き嫌いをなくしたいから
  - ・命を無駄にしてしまうから ・食べられない人もいますから 等
  - 1月・嫌いでも食べられるから ・残したくないから ・食べものに失礼だから
  - ・命をもらっているから ・作った人に悪いから ・食べものがかわいそう
  - ・被災地の人は、少ししか食べられないから ・完食シールがもらえるから 等

短期間で2回の調査であるため、大きな差異は見られない。しかし、朝食を食べない理由の「お腹がすいていないから」の減少は、夕食の時刻や就寝時刻に改善があったことが期待される。給食で嫌いなものが出たときにどうするかの間で、「食べる」の答えが増えたことは成果である。嫌いなものでも食べる理由で「食べるように言われるから」が増えたことは、担任の指導機会が増えたことを伺わせる。また、「もったいない」「作ってくれた人に悪いと思うから」が増えたことは、授業の効果と思われる。その他の記述でも「食べものに失礼」「命をもらっているから」など、自己都合でない理由も増えている。「シールがもらえるから」は、担任の努力の表れと思われる。

食育は短期間で成果のあがるものではないので、子どもたちの小さな変容を大切にしたい。取り組みを継続することで、さらに大きな成果が現れると思われる。

### 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

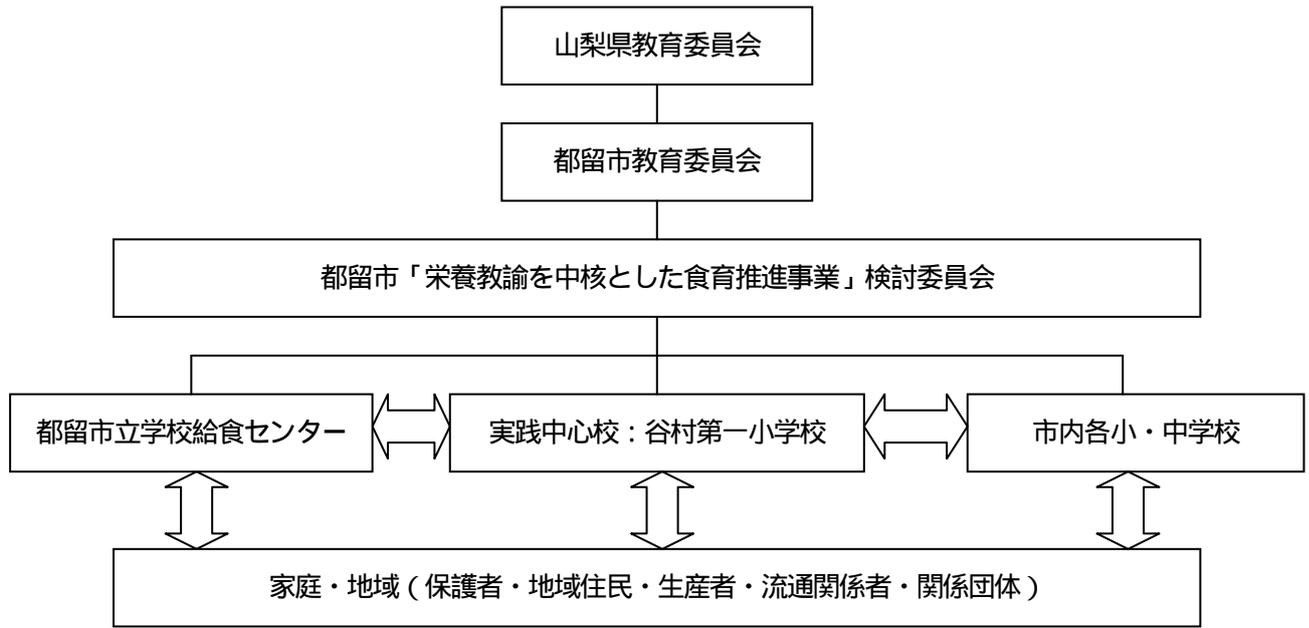
- 計画に基づいて、教科の中での食に関する指導の授業を実践できた。これにより食に対する関心や感謝の気持ちが培われ、残食量の減少に表れてきた。また、教職員も食に対する理解が深まった。
- 試食会や料理教室、学年部会等保護者と直接食について語らう場面が増え、行事ごとのアンケートに記入された内容を見ると保護者の食に対する関心が高まったことがわかる。
- JAや企業組合の担当者が、熱意を持って地産品を給食に使用するために協力していただくようになった。農家の中では学校側の希望に沿って、栽培品種や量を増やすといった意向も聞かれる。関係者の連携により、今後も地産地消がさらに進んでいくと思われる。
- 食育の歴史のある本校には、様々な食に関する活動がある。それを、一貫した取り組みとして整理し、各事業等の目的を明確にすることができた。

### 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 授業後、食に関する関心や意欲は高まるが、これを持続させ生活に生かしていくことはむずかしい。計画に基づいて数多くの食に関する指導を授業に取り入れ、常に食について考えさせる機会を児童に持たせることが必要である。
- 連携校である中学校へ、小学校の取り組みをいかに引き継いでいくかが大切である。小中9年間の指導計画を作成して実践できれば、小学校での指導を児童の将来に生かすという目的達成の確率は高くなる。教育課程作成時の、小中の連携が必要である。地域としてはさらに、幼稚園・保育所と高等学校とも連携できるとよい。

再委託先	津留市
------	-----

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 教育課程における食に関する指導充実のための取り組み

実践中心校である谷村第一小学校の校内研究を主体にして取り組んだ。

#### 校内研修

食育への理解を深め、推進していくために実践中心校である谷村第一小学校の教職員が研修を行った。

- ・食育の必要性とその進め方について（5月18日）

講師：山梨県教育委員会スポーツ健康課主幹指導主事 秋山知子氏

谷村第一小学校の校内研修において、なぜ食育が必要とされているのかを現代の子ども達や日本人の健康状態、食に関わる様々な現状などからご講演いただき、具体的に学校ではどのように食育を進めていけばよいかをご指導いただいた。今年度、食育をテーマに校内で研究をしていくにあたり、有意義な研修となった。

- ・第1回食生活調査結果から見る児童の食生活の実態について（8月31日）

講師：山梨学院大学健康栄養学部長 松本晴美氏

谷村第一小学校の児童を対象に行った食生活実態調査の集計分析を依頼した松本教授に、調査結果から、学年別に児童の食生活の状況や問題点について詳しく説明していただいた。児童の実態把握やこれからの取り組みを考えていく上でとても参考になった。

#### 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画に基づく授業実践

今年度、新学習指導要領の本格実施とそれに伴い教科書が改訂されたことにより、食に関する指導の全体計画と学年ごとの年間指導計画を見直し、それに基づいた授業実践を行った。

- ・教科や学級活動、総合的な学習、道徳等での授業実践
- ・作物の栽培や調理等の食に関わる体験活動の実施
- ・学級活動の年間計画にそった月別指導資料の作成

校内研究会では、各学年一実践を提供し、お互いに見合い研鑽した。

その中で3回研究授業を行い、その際には、指導主事を招き、授業内容や指導法等についてご指導いただいた。



### 校内研究への提供授業

- ・ 1年学級活動「たべもののグループわけをしよう」
- ・ 2年学級活動「さつまいもについて知ろう」(10月12日研究授業)
- ・ 3年社会科「物を作る仕事」
- ・ 4年学級活動「バランスよく食べよう」(11月16日研究授業)
- ・ 5年家庭科「元気な毎日と食べ物」(11月25日研究授業)
- ・ 6年保健体育「病気の予防」



### 児童会活動における食育の展開

- ・ ペア給食  
各学期1回実施。異学年と交流を図った。
- ・ 長期休業前の啓発活動  
生活のめあてに「赤・緑・黄の食べ物をバランスよく食べる」を入れ、食品の仲間分けをプリントして配布。
- ・ 音楽委員会による全校合唱「給食モリモリおかわリンジャー」
- ・ 秋の集会「食べ食べ交流」(10月27日)  
18のたてわり班ごとに食に関わるクイズやゲームを考え、全校で交流。
- ・ 給食委員会の活動  
献立ボードを設置し毎日の献立について記入、旬の食材を紹介する資料の作成・掲示、給食時にその日の献立や食品についての放送を行ってきた。また、毎月末、該当する児童や教師のお誕生日給食を実施したり、給食センターへ感謝の手紙を送ったりして、給食を通し心が触れ合う機会を設けた。



## テーマ2 学校給食を「生きた教材」とした食に関する指導充実のための取り組み

### 給食時間の指導の充実

- ・ ランチルームでの指導(谷村第一小)  
今年度より、通常はT T教室である教室を給食時にランチルームとして活用した。専用の教室ではない中、テーブルクロスや花、メニューボードを用いたり、机の配置を工夫したりするなど、様々な工夫をし食事環境を整えた。ランチルームはクラスごと使用し、栄養教諭は、食事のマナーや今日の給食の食品について、その時期に合わせた食生活の指導などを全体指導で行った。児童はランチルームを利用する日を楽しみにしており、給食の残食も減っている状況があった。
- ・ 通常の指導  
毎日の給食の際、衛生的に効率よく準備することについての指導や、食べ方やマナー、食品の栄養や旬などについて指導した。好き嫌いのある児童に対しては、励まして食べる量を増やしていく等、個人的な働きかけをした。  
1年生の「きゅうしょくもりもりだいさくせん」など学年行事や児童会行事と関連させ、毎日の給食で継続的に行った取り組みもあった。



### 地場産物の学校給食への活用

- ・ 地場産物を使ったメニューを考案、給食の献立の中に取り入れ、その際には産物の特徴や栄養について指導した。

### 食や給食に対する興味・関心を高める活動

- ・ 掲示板の活用  
食について目にしたり、考えたりする機会が増えるよう、掲示板を設置し、年間指導計画の内容に沿った掲示資料を作成、掲示した。クイズやゲーム、家庭への持ち帰り用のレシピも取り入れ、興味関心を高められるよう工夫した。児童の給食委員会としても資料を作って掲示する等、委員会活動の活性化にもつながった。

### ・給食センターの見学

12月19日、実践中心校である谷村第一小3年生が見学。給食調理作業を2階通路から見学したり、調理員さんへ質問したりした。また、調理器具を実際に手に持ち、大きさを感じとった。



### 学校給食をより充実させるための研究

- ・市内各校給食主任、栄養教諭、栄養職員、調理員合同の会議を毎月実施し、様々な立場から考えて献立検討を行った。
- ・市内調理員を対象に調理講習会、衛生学習会を実施し、児童生徒においしくて安全な給食を提供できるよう研修を行った。
- ・市内全校のリクエスト給食を実施。

## テーマ3 学校・家庭・地域が連携した食育の取り組み

### 食生活実態調査の実施

実践中心校の谷村第一小児童全員を対象に7月と12月に調査を実施した。実態を把握したり、児童の変容を見取ったりする中で、これからどのように取り組むかを考えることができた。2回目の調査結果で、朝食の摂取意識向上や生活リズムの改善の様子が感じられなかったため、再度、朝食についての指導を教材を使い、実施した。

### 給食試食会・学習会の開催

#### ・1年生保護者給食試食会

市内全小学校で1年生保護者対象に親子で一緒に給食を食べる形式で試食会を実施した。保護者は給食準備を友達と協力して行う様子や、家では食べないものでも給食では食べているという子どもの様子を見て、安心している様子がうかがえた。

谷村第一小学校では試食会后、給食についての説明や親子で食品の仲間分けについて一緒に学習をする時間を設けた。1時間の学習会だったが、学習内容のまとめにビンゴを用いて楽しく学習できた。実施後、保護者から「子どもと買い物に行き、3色の仲間を考えながら、一緒に食品を選んだ」等、家庭の食生活にも活かしているという感想が多く寄せられた。

#### ・給食センター見学（試食会）

給食センター主催で11、12月にかけて5回実施した。調理作業の様子を見ていただいた後、施設や給食について説明した。また、よりよい食生活を啓発できるよう、朝食の大切さや内容についての講話も行った。試食の際には、栄養教諭、栄養職員がテーブルを回り、懇談することにより情報交換ができた。参加者の方からは、「給食センターを見て、安心した、またぜひ参加したい」等の感想が寄せられた。

その他にも食生活改善推進委員等、市内のいろいろな方達の給食センター見学があったが、その際には、学校給食の意義・内容や学校での食育について、説明する機会を設けた。また、地域住民の食生活の現状について懇談した。

### 地場産物の学校給食への活用

これまでより多くの地場産物を学校給食に活用できるよう、本年度から都留市農林産物出品者組合と連携をとるようにした。使用品目、量ともに増加した。1月末には出品者組合の方に給食センターを見学、給食を試食していただき、その際に現在の課題解決のためや来年度のための打ち合わせも行った。

### 地場産物の農業体験活動（12月19、20日）

谷村第一小学校3年生が社会科の学習と関連させる中で実施した。都留市の特産物である水かけ菜の生産農家を訪問し、栽培と収穫の様子を見学したり、水かけ菜の特徴や生産する時の工夫や苦労についてご指導いただき、地域の産物について理解を深めたり大切に育てる気持ちを育てたりすることができた。

収穫した水かけ菜は、地域で多く食べられているお雑煮に子どもたちが調理し味わったが、児童の多くがその後の正月には、水かけ菜のお雑煮を家で食べていたようである。

**食育講演会（11月22日）**

演題：「食生活と地産地消」 講師：都留文科大学名誉教授 吉住典子氏  
 大学生の食生活の様子から、幼少時からの家庭での食育の大切さや家庭・学校での学校給食の活用方法、本市の特産物についての内容を講演していただいた。

**料理講習会（10月19日）**

講習内容「お弁当に美味しい料理」  
 お弁当作りのポイントと調理実習（6品）  
 参加者からは、「同じ食材でもいろいろな料理にできることを知った」「野菜嫌いの子どもも食べてくれそう」「いつもお弁当には野菜が少なかったので、これから入れるようにしたい」等の感想が寄せられた。



**食育通信、給食レシピ集の作成、配布**

家庭向けに、食品や栄養素について等よりよい食生活を啓発するものや学校での食育の取り組みを知らせる内容の「食育つうしん」を作成、配布した。

給食レシピ集については、学校給食のメニューの中から、好評なメニューだけでなく、家庭でも取り入れて欲しい食品を使った料理や身近な食品にひと工夫加えた料理も視野に入れ、検討作成し、市内小中学生の全家庭及び全教職員に配布した。



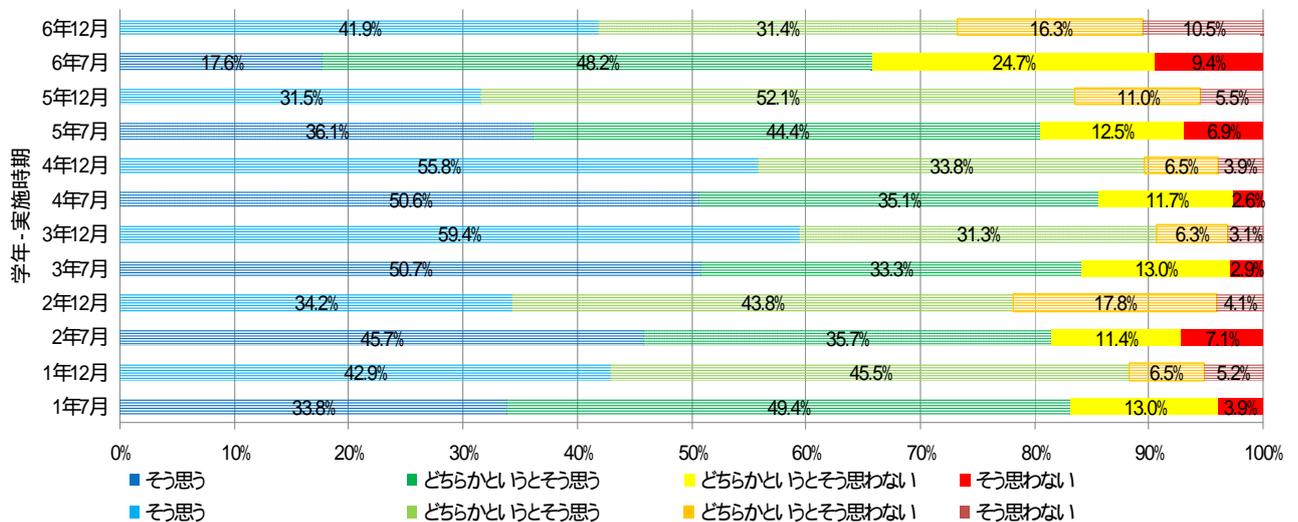
**数字で変化のあった事項について**

**給食の残食率**：平均6%から4%に減少。理由として献立や調理方法の工夫と児童の好き嫌いをしないで食べようとする意識が高まっていることが考えられる。

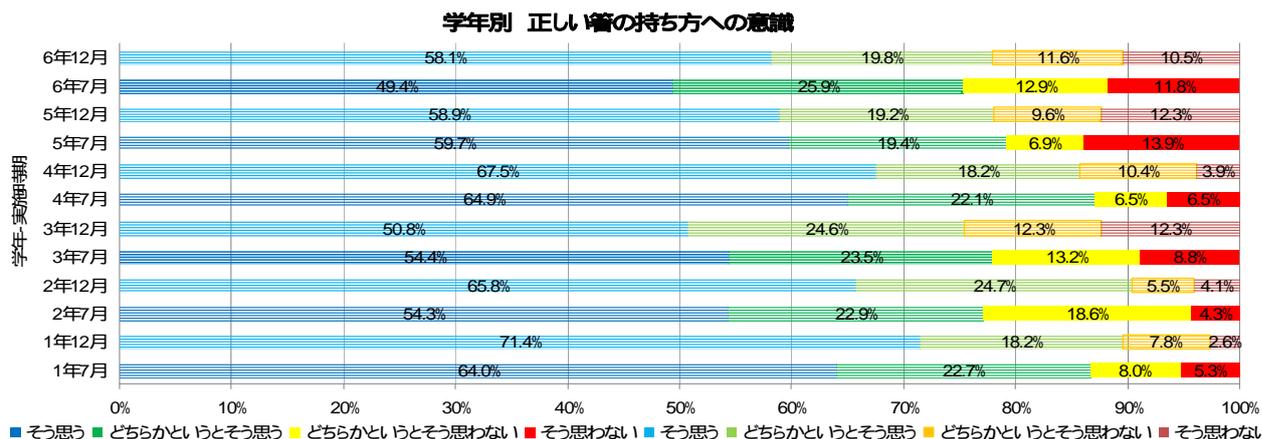
**地場産物の給食への活用**：使用品目数で昨年度5品目から9品目に増加。使用量も昨年度使用していた品目はすべて増加した。（多いもので3.3倍）

**栄養バランスへの配慮**：1回目の調査結果に比べ、2回目の調査結果では、ほとんどの学年で意識の向上が見られた。3つの学年では、約9割の児童で栄養バランスへの意識が育成されている。

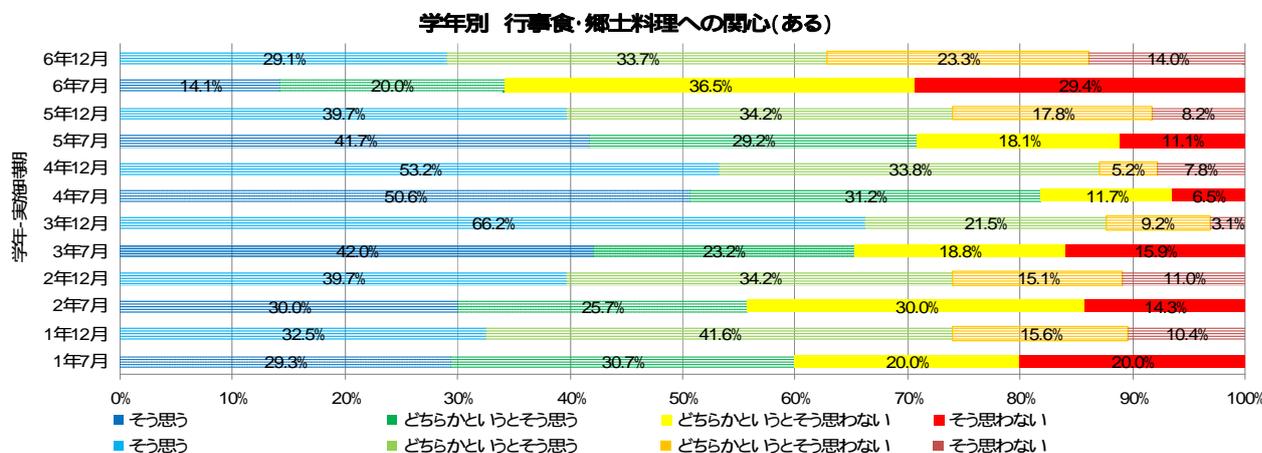
**学年別栄養/バランスに対する配慮(考えて食べている)**



正しい箸の持ち方：3つの学年で意識の向上が見られた。



郷土食・行事食への関心：「そう思う」「どちらかというと思う」の合計がすべての学年で増加し、関心の向上が認められた。



## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・アンケート調査を2回実施したことにより、児童の実態や変容を把握でき、それを指導に生かすことができた。
- ・毎日の給食時間の指導や食に関する授業、教育活動のいろいろな場面で食に関わらせた活動を行っていることにより、食への興味関心が高まり、知識も得てきている。特にランチルームでの給食は児童にとって楽しい雰囲気の中で食について学べ、より効果的なものになっている。
- ・学級活動での指導では、学級担任と栄養教諭が連携をとり、指導内容や教材教具を工夫することにより、実態に即した指導を行え、また内容を家庭にも伝えることで、家庭と連携した取り組みにもなっている。
- ・給食センターの見学試食会の実施や給食レシピ集の発行により、保護者の学校給食に対する理解や安心感を得ることができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・教科の中での効果的な栄養教諭の関わり方(関わる場面)の検討が必要である。
- ・偏食指導や食事内容についての個別指導を推進していく必要がある。
- ・地場産物の有効活用のための生産者との連携をさらに深める必要がある。
- ・子どもたちが授業で学んだことを日常生活の中で実践、習慣化していくための働きかけを続けていく。
- ・小中学校9年間を通して、発達段階に応じた系統的な食育がなされるよう、市内の学校間や栄養教職員の連携のあり方を考え深めていく必要がある。
- ・これからも学校の食育を充実させるための地域との連携の方法を考えていきたい。
- ・子ども達に望ましい食習慣が身に付くよう、保護者や家庭の食に対する関心をより高められる方法を考えたい。