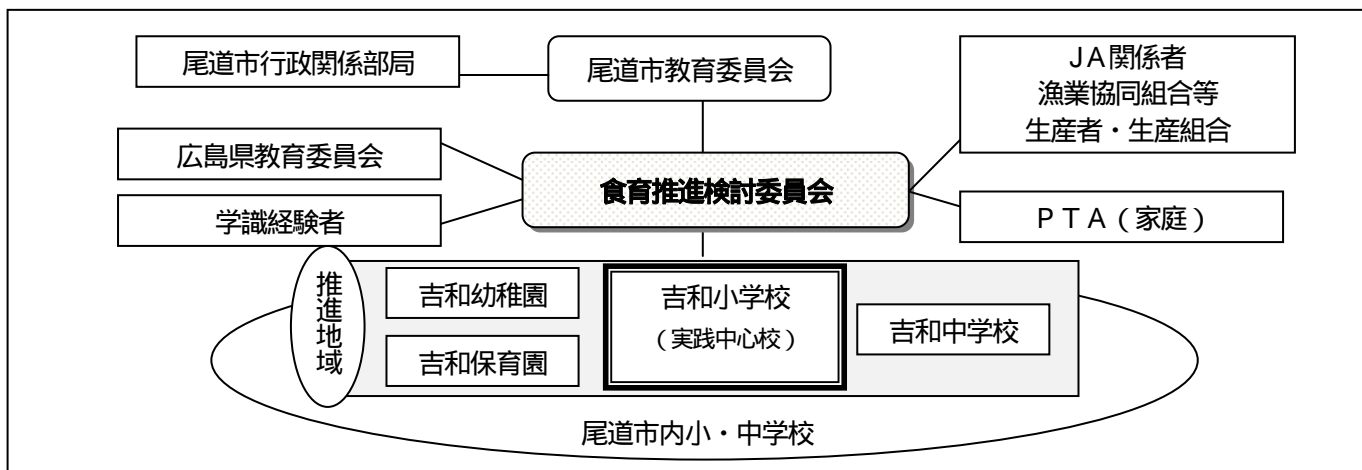


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	広島県
推進地域名	尾道市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 各教科等における食に関する系統的な指導の在り方

1 食育推進全体計画の作成

2 栄養教諭を中核とした吉和小食育カリキュラムの開発

- 吉和の食環境を学び、子どもがかわり、家庭の食がかわる -

(1) 「食と向き合う学習」と「食を深める学習」で構成する系統的なカリキュラムの開発

食と向き合う学習

食についての理解を深め、自分の食に関する課題に向き合い、改善を図る。
主には、学級活動、道徳の時間で行った。



食を深める学習

食と向き合う学習を側面から支え、郷土の食環境や人材を効果的に活用しながら、食に関する興味・関心を高める。
各教科、総合的な学習の時間で行った。

< 生活科 >



第1学年 「食育五七五」を作ろう

栽培活動や給食・家での食事や手伝いを思い出し、発見したことや気付いたことを「食育五七五」に表現した。

おでんをね かぞくてたべる ほくほくと

第2学年 「食育かるた」を作ろう

栽培活動で育てた野菜や尾道の特産物について、本や図鑑等を使って調べる。特徴や自分の感動を表す言葉を入れた俳句や絵で、読み札を作った。

< 総合的な学習の時間 >



第4学年 地元ラーメン屋さんへ 成功の秘訣を伝えよう

〔尾道ラーメン成功の秘訣 3原則〕

駅の近くや観光地に店を出す。

ラーメン以外のメニューを増やす。

広告やインターネットに出す。



児童に分かるゴールイメージと言語活動の設定

事例：第6学年「吉和鳴滝弁当」プロデュース〔お品がき・食環境マップの作成〕

吉和鳴滝弁当プロデュース

地元仕出し業者に、「吉和らしさ」「いろいろ」「旬」「味」を重視した「吉和鳴滝弁当」をプレゼンし、共同開発をした。そして、お品がきや吉和の食環境マップを作成した。



第5学年これぞ吉和鯛めし「実際に食べた私たちが推薦します」〔推薦文の作成〕

吉和の漁師めし「鯛めし」の推せん文を作ろう

漁師さんと一緒に作った鯛めし作りの体験と鯛のうま味や栄養などについて調べたことをもとにして、鯛めしの推せん文を作った。



食育カリキュラム管理

継続して活用できるカリキュラムとするための学習指導案・学習成果物、掲示物の共有化



(2) 積極的生徒指導と関連させた食育の展開

(3) 体験活動や地域人材、環境・食文化を生かした食に関する授業の構想

(4) 栄養教諭の専門性と、学級担任の指導意図を生かした TT 授業の展開

3 食育参観日の実施(平成 23 年9月 16 日)

本校児童の課題解決をねらいとした食に関わる授業を全学級で実施(学級活動〔食と向き合う学習〕)

4 公開研究会の実施(平成 24 年1月 26 日)

研究仮説に基づく食育実践の提案・協議・指導助言(参加者 80 名)

テーマ2 家庭や地域との効果的な連携の在り方

1 食育通信の発行

- ・食育に取り組むことが、児童の生活習慣の安定・学習意欲の向上につながることを紹介
- ・家庭の食生活・食習慣・食文化等を見つめ直し、保護者が家庭の食を改善するきっかけとなる内容を発信

2 地場産物を活用した料理教室の開催 (おのみちスローフードまちづくり推進事業)

(1) 親子料理教室 小学校「学校給食の人気メニューを作ろう」(参加者 11 家族 25 名)

(2) お弁当料理教室 小学校「オンリーワン弁当を作ろう」(参加者 30 名)

中学校「オンリーワン弁当の魅力について」(生徒 160 名)

(3) 地場産物を活用した郷土料理教室 小学校「おのみちをいただきます」(参加者 30 名)

幼稚園「おのみちをいただきます」(園児・保護者 26 名)

3 食育講演会 (平成 23 年 9 月 16 日)

「食が子どもを変える」
広島女学院大学 准教授 渡部佳美先生
食育参観日に設定 (参加者 105 名)

お母さんの弁当と私の弁当では、
見栄えがちがいました。つめ方
にも技が必要なくなりました。

お弁当料理教室



4 地域の方との交流給食

・食育の取組への理解を得る。
小学校・・・6月23日・11月8日・11月25日
幼稚園・・・9月21日

家庭科及び総合的な学習の時間の中で、
この体験を生かした指導を実施



「もったいない。」私の食器の底
に残ったご飯粒に気付いてこう言
ったのは、2年生の子どもの方だっ
たよ。半世紀の年の差があるのに、
子どもに教えられた思いがしたよ。

5 公開研究会(平成24年1月26日)

- ・児童プレゼンテーション「吉和の食環境と食文化に関する研究」
- ・食育講演会「食育は未来への種まき」 福山大学 准教授 石崎由美子先生
- ・学習成果物「吉和鳴滝弁当」(地元仕出し業者との共同開発)の販売

テーマ3 学校給食の食べ残しを減らすための方策

1 体験活動の重視

(1) 第3学年 総合的な学習の時間 - 紹介しよう 豆パワー -



だれにでもできる「吉和豆腐」の レシピを作ろう

インターネットや本、家庭で豆腐の作り方を調べ、レシピに必要なものを探求する。作成したレシピ を使って、地域・保護者の方とともに「吉和豆腐」を作る。



(2) 学校菜園給食

菜園の野菜を活用した学校給食の実施

< 農業体験 >



幼稚園 ジャがいもの収穫

園児たちがじゃがいもを収穫し、1年生に持って行く。去年植えた子が「これ僕たちが植えたじゃがいもだ。」と言って喜んでいて、じゃがいもを給食に使ってもらい食べた。

< 自立活動 >



くすのき学級 野菜を作ろう！食べよう！

さつまいも料理を調べ、収穫したさつまいもを調理して「おいもパーティー」をした。

2 日常実践リーフレットの作成と実践（給食の時間での「凡事徹底」）
 学習規律とともに、給食の時間の凡事を徹底することを通して、
 「感謝完食」を身に付け、家庭での実践につなげた。

- ・食育の日（毎月19日）に「感謝完食」の取組
 学校給食の残菜調査結果

4月19日 5.1% 2月17日 1.0% （4.1%減少）

3 課題解決のための自己決定と努力(学級活動)

- ・給食の食べ残し状況についての自覚喚起
- ・健康管理の理解と行動化（自己決定）
- ・家庭と連携した取組と努力

<リーフレットの内容>

- 協力し合える食事の準備
- きちんとした食事の挨拶
- マナーを守り楽しい食事
- 感謝を伝える後片付け



テーマ1～3に共通する具体的計画

家庭・地域を巻き込んだ系統的な食育カリキュラムの開発

教科等での学校課題の解決を意図した取組の検証や食育授業の在り方等について研修を深めた結果、次のような成果がみられた。

- ・朝食摂取 「毎日食べる」と答えた児童の割合 83%（6月） 89%（12月）

数字で変化のあった事項について

	項目	内 容	(%)	調査月	(%)	調査月
テーマ1	朝食摂取率	「毎日食べる」と答えた児童	83%	(6月)	89%	(12月)
	地場産物の認知	「知らない」と答えた児童	13%	(5月)	4%	(12月)
テーマ2	朝食摂取状況	「子どもが、残さず食べる」と答えた保護者	40%	(5月)	49%	(12月)
	地場産物の活用	「購入時、地場産物を選ぶ」と答えた保護者	57%	(5月)	75%	(12月)
テーマ3	給食の残食率		3.5%	(5月)	0.8%	(1月)
	食べる意欲	「苦手な食べ物を全部食べる」と答えた児童	53%	(5月)	64%	(12月)

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

テーマ1 各教科における食に関する系統的な指導の在り方

栄養教諭を中核とした吉和小食育カリキュラムの開発

- ・「食と向き合う学習」では、児童個々の食に関する課題が明らかになり、解決に向かう行動を自己決定することで児童の食への興味・関心が高まり、結果として朝食摂取率、地場産物への認識向上などの変容がみられた。
- ・「食を深める学習」では、家庭や地域に働きかけることで、保護者の食への関心と食の向上を図ろうとする認識が高まり、児童が苦手な食べ物を意図して食事に使う家庭が増えた。
- ・食育カリキュラムに基づく学校・家庭・地域が一体となった取組(キーワード「地域の協力を得て、地域とともに、地域に働きかける食育」)が、苦手な食べ物も残さず食べようとする児童の行動変容を促し、保護者の関心を高め、給食残食率の減少及び朝食摂取率の向上につながった。

食育参観日・公開研究会の実施

- ・全学級が、本校児童の食に関する課題の解決をねらいとした授業を実施し、保護者へ情報発信ができた。保護者アンケートの結果、食育に対して肯定的意見が多くみられた。

テーマ2 家庭や地域との効果的な連携の在り方

料理教室の開催

- ・尾道市の食育推進事業とタイアップして実施し、地場産物の活用や尾道市の食育推進計画についての情報発信ができた。アンケートの結果、参加者全員が「食への関心が高まった」と回答した。

食育講演会の実施

- ・本校では初めての食育講演会の取組に対し、100名を超える(家庭数 221)参加があった。「食が子どもを変える」という演題で話を聞き、アンケートからは「家庭の食生活について質的改善を目指したい」とする前向きな感想が多くあった。

テーマ3 学校給食の食べ残しを減らすための方策

学校菜園給食

- ・収穫までの苦労や喜びを味わわせるを通して、野菜への関心を持たせた。その野菜の一部を学校給食に採り入れた結果、残食率が減少した。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

テーマ1 各教科における食に関する系統的な指導の在り方

朝食の摂取率の向上

- ・朝食の摂取率は向上している。しかし、「毎日食べる」と答える児童の割合は目標値の90%にまだ達していない。今後も、食育カリキュラムに基づき児童に継続的に意義のある指導を行う。
- ・継続して食育をすすめるためのカリキュラムの管理を行う。

テーマ2 家庭や地域との効果的な連携の在り方

家庭の食への関心度の向上

- ・保護者へは食育通信等を通して学校の食育について情報発信をしているが、関心度には大きな差がみられる。学校の学びを家庭の実践につなげるために、児童の取組に保護者も参加する機会を設定していく。
- ・学習成果物・掲示物の地域出張展示を行う。

テーマ3 学校給食の食べ残しを減らすための方策

残食率の低下

- ・全体の残食率は減少している。主食・主菜・副菜をバランスよく食べることを学校全体で共通理解を図り、指導を行う。