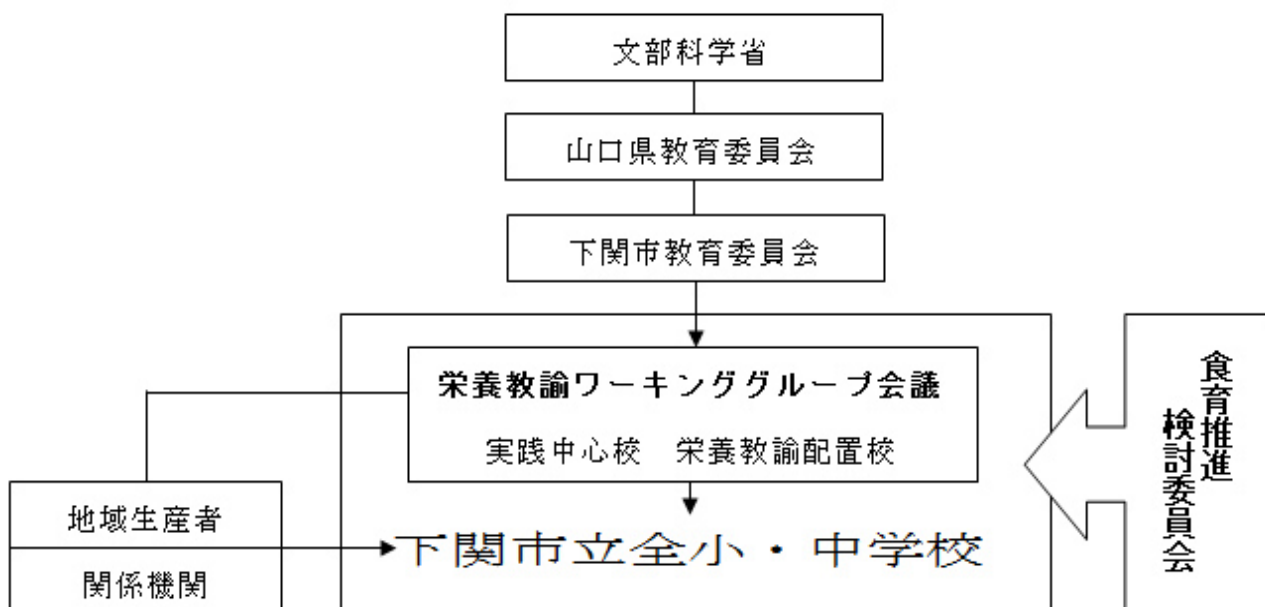


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	山口県
推進地域名	下関市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 全市各学校における食に関する指導の充実

(1) 栄養教諭による食に関する指導の研究実践

- 市内各校において担当栄養教諭による児童生徒の食生活の実態に沿った授業、給食指導等を実施した。

小学校の授業で、給食の献立を教材化することにより、食に関する知識が深められた。

中学校家庭科の授業で、栄養素の働きの学習から、朝食の食事内容と量について知らせ、給食指導を行った。

中学校家庭科の授業で、学校給食への地元食材使用種類や使用数を知らせることで食材を身近に感じさせ、興味・関心を高めた上で給食指導を行った。



- 栄養教諭配置校において各教科等における食に関する授業の市内全校への公開、研究協議等を実施した。

各学校食育担当者との連携により、栄養教諭が食に関する全体計画の作成にかかわり、各校の食育推進に取り組んだ。

下関市食育推進計画に基づき、豊北地区小中学校連携の食に関する指導全体計画を作成し、具体目標を設定した。

中学校の年間指導計画に基づき家庭科教諭との連携で、季節や栄養バランスを考えた給食献立を作成し、実施した。さらに、小学校での給食実施も行い、小中連携の交流活動とした。



(2) 学級担任等が行う各教科等における食に関する授業実践への支援

- ・学級担任等が行う食に関する授業において、市保健部、農林水産部農政課、水産課等関係機関の実施する出前講座が有効に活用されるよう、栄養教諭がコーディネートを行った。

学級担任が生徒の朝食の実態をアンケートにより把握し、食生活の改善を行った。



魚食普及推進協議会の協力により、調理実習を行った。献立「パン・アジのアングリーズ・かぼちゃスープ・サラダ」の地場産食材の学習後、調理計画から実習までを行った。

プロ料理人による地場産食材を使用した調理指導を行った。献立「魚飯・さつま汁・いわしの蒲焼・わらびもち」の郷土料理の学習後、調理計画から実習までを行った。



プロ料理人による指導

- ・食に関する授業の指導案を作成し、各校の実態に合わせた指導を行った。
 - 小学校 中学年「よりよい朝食をめざして」
 - 小学校 高学年「どんな朝ごはんを食べたらよいのだろう」
 - 中学校 「成長期の栄養（給食のカレーの秘密）」
- ・栄養教諭ワーキンググループにより食育だよりを作成し、市内各校へ配付した。（6月）
市の食育推進計画に合わせ、「地場産を食べよう」のテーマで作成し、家庭配付を行った。

(3) 食育セミナーの開催（8月9日）

- ・栄養教諭ワーキンググループ会議で企画、運営について協議を重ね食育セミナーを開催した。市内教職員の食育担当者を対象に、栄養教諭と教諭(T・T)による模擬授業を行い、授業検討をした。また、2名の大学教授による受指導と講話を行った。
- ・食育セミナー開催後、栄養教諭や学校栄養士が、模擬授業の指導案やバイキング料理の食材・料理カードを活用し、各校において授業を行った。



受講者による活動



大学教授による受指導

(4) 食育講演会の開催（12月6日）

- ・幼稚園及び小学校・中学校の教職員を対象に、大学教授による食育講演会を開催し、啓発を行った。
- ・講演テーマ「食育から学力と体力向上を考える」と題して、朝食習慣と健康、脳の働きを高める方法、太る体内リズム、三大栄養素の体力への影響、効率的な食事のとり方に関する実験などについての講演を聴き、学校教育活動における食に関する指導の充実の具体的な方法を学んだ。

(1) 栄養教諭による食育ボランティア（地域生産者等）の食育教室のコーディネート

- ・市内各校へ食育ボランティア名簿を作成し、食育ボランティアの存在を周知するとともに、栄養教諭が担当校の食育ボランティア派遣活用計画を作成した。
- ・担当栄養教諭による学校と生産者や講演者（流通業者、関係機関等）との連絡調整を行った。



食育ボランティアによる指導

(2) 栄養教諭による食育ボランティアの発掘、新規登録、育成

- ・各担当地区の生産者見学を実施した。

トマト（川中地区）	ナス（吉田地区）
ナシ（豊田地区）	ネギ（安岡地区）
タマネギ（川棚地区）	カボチャ（豊北地区）
グリーンアスパラガス（王喜地区）	



栄養教諭による生産者見学

(3) 全市各校・家庭への地場産物・生産者・郷土料理等の紹介

- ・栄養教諭ワーキンググループによる食育だより、給食だより等、市内各校への共通配付物の作成を行った。
- ・全市中学3年生へ、食育リーフレットを配付した。
- ・学級担任等への情報提供を必要に応じて行った。

(4) 親子料理教室（地域食材を使った郷土料理教室）の実施（8月10日）

- ・地場産物を使った料理教室を栄養教諭が講師との調整を図り開催した。
- ・献立に給食メニューを取り上げることで小学生と中学生の異校種間の交流にもなり、学校給食の食材への理解が深められた。
- ・地域の食材や郷土料理の歴史について、学ぶ機会となった。
- ・親子のコミュニケーションの機会が得られ、家庭で料理をするきっかけ作りになった。



親子料理教室

(5) 地場産食材を使用した学校給食の実施

- ・地元市内産を優先し、県内産も取り入れた給食への協力を呼びかけた。
- ・旧市町単位で該当地区のJAや生産者、市場と協議し、需要調整や情報交換を行った。
- ・全市、給食週間中の献立を、「ふるさとの味」として実施した。料理名と地元の野菜や果物の紹介を、放送や資料を活用した。（鯨と根菜カレー、ひじきのみそ汁、菊麺スープ、マーボー大根、はなっこりーのクリームスパゲティ、れんこ鯛のから揚げ、アジのアングレース、いちご、みかん）



鯨と根菜カレー



アジのアングレース・菊麺スープ

テーマ1～2に共通する具体的計画

- (1) 栄養教諭配置校校長への事業説明会の開催
- (2) 各地域・学校の特性に応じた食に関する指導計画の作成
 - ・市内全小学校5年生・中学校2年生を対象に、食や生活習慣に関するアンケート調査を実施した。(アンケートの内容等については、栄養教諭ワーキンググループ会議にて決定)
 - ・アンケート調査の分析により各校の課題を把握した。栄養教諭を中心に各校食育担当、養護教諭との連携のもと、課題解決に向けた各校における食に関する全体計画、年間指導計画を作成した。
- (3) 食育推進検討委員会の開催
- (4) 栄養教諭ワーキンググループ(WG)会議の開催
- (5) 朝食欠食率、給食残食率の調査による事業の成果検討
- (6) 食育実践事例集の作成、全校への配付

数字で変化のあった事項について

- (1) 朝食摂取率 (市全体の小学校5年生と中学校2年生の調査結果)

	平成22年度	平成23年度
小学校	89.0%	90.0%
中学校	84.8%	85.0%
- (2) 給食残食率 (栄養教諭配置校調査結果)

	平成22年度	平成23年度
小学校	3.4%	3.1%
中学校	8.0%	6.1%
- (3) 地場産物納入率 (市内単独校42校・共同調理場6施設の品目数調査結果)

平成22年度			平成23年度		
1学期	2学期	3学期	1学期	2学期	3学期
39%	38%	49%	42%	45%	56%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- (1) 栄養教諭、学校栄養職員の配置に関わらず、各学校においての食に関する指導の参考資料とするために、小学校中学年、高学年、中学校別の参考指導案を作成し、学校の実態に応じて活用できるようにした。各校での活用事例が多く上がっている。
- (2) 栄養教諭と学級担任が行う食に関する授業の模擬授業の実施と指導案や教材等を広く紹介することにより、栄養教諭のかかわり方の例を具体的に示すことができ、授業における連携体制づくりの一助となった。
- (3) 給食献立のメニューである地域食材を使った郷土料理を親子料理教室で扱うことにより、給食に使われている身近で安全な地場産物やふるさとの味への関心度を高めることができた。
- (4) 各校へ食育ボランティアや食育関係機関の周知を行うことにより、食育教室の実践が広まってきた。
- (5) 食育セミナー・食育講演会の実施により、各学校における「食に関する指導」が具体的に周知され、教職員の食育への関心が高まった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- (1) 栄養教諭・学校栄養職員が配置されていない学校と連携しながら食育を進めていくために、年度初めに各校の食育担当者と、年間指導計画の見直しと食に関する指導の進め方について、話し合う機会を設定する必要がある。
- (2) 食育ボランティアの登録数が市全域をカバーするには少なく、地域活動が広範囲にわたるため、ボランティアの活用状況の地区による差が生じた。ボランティア登録者の少ない地域を中心に、さらにボランティア発掘を進めることにより、地域差を解消したい。
- (3) 栄養教諭が担当校の教職員の食育に対する意識の向上や食に関する指導について、具体的な支援を行うためには、栄養教諭の担当校数の見直しが必要である。今後は小中学校が連携して食に関する指導を進めていくことも考え、各栄養教諭・学校栄養職員の担当校について検討したい。
- (4) 全市的に食育を推進していくためには、下関市教育基本方針を受けた、わかりやすいキャッチフレーズを設定し、食育全体計画の目標として共通理解のもと取り組むことが有効なのではないかと考える。