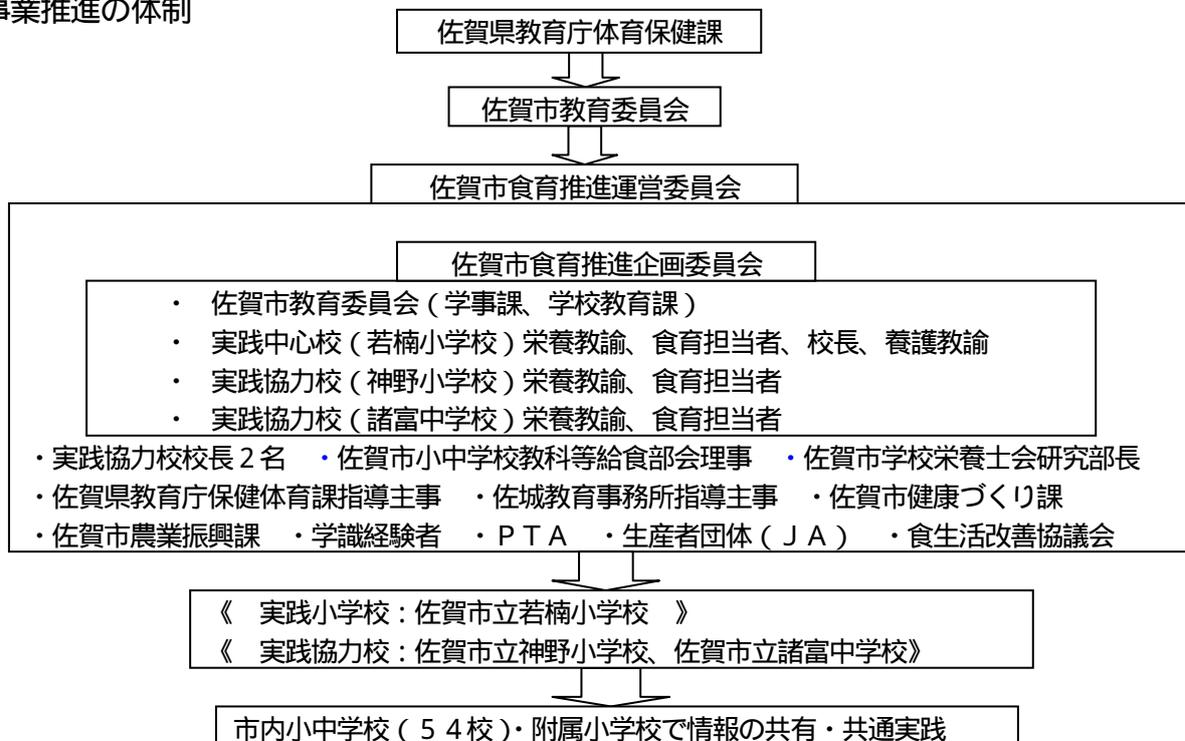


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	佐賀県
推進地域名	佐賀市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 教科等と関連した食に関する指導の充実

【到達段階に応じた食に関する指導の充実を図る】

（1）食に関する指導の全体計画と年間計画の見直しと指導内容の充実

佐賀市教科等研究会「食生活アンケート班」で、食に関する指導の全体計画と年間計画のひな型を検討し、給食指導者研修会や教科等授業研究会の折に参加者に説明した。

その際、市のアンケートで見えた問題点や共通テーマ、また各学校での問題点や特徴を踏まえて、それぞれの学校に合った計画を作成するよう周知した。

（2）教材研究

佐賀市教科等研究会「食に関する授業班」で、授業研究会の教材・教具を検討した。

指導案は県教育センターの様式に基づき、身につけさせたい力を明確にし、子どもが生き生きと取り組む活動体験を取り入れた事前・本時・事後を通した指導案を作成した。

効果的な教具を作成するため、これまで各校で使用した教具を持ち寄って検討した。さらに共有化を図るため、作成した市教委の学事課に保管し、全校に利用を呼びかけた。

（3）栄養教諭の授業実践

・若楠小学校・・・7月12日 第4学年 体育科「育ちゆく体とわたし」

・神野小学校・・・10月13日 第4学年 学級活動「給食に感謝して食べよう」

・諸富中学校・・・12月5日 第2学年 学級活動「望ましい間食・夜食のとり方について考えよう」

上記3校の授業公開後、より効果的な授業を目指して講師を招聘した授業研究会を開催した。授業者の自評価、グループに分かれて話し合い全体で発表するなど、研究会の持ち方を工夫した。



若楠小の授業の様子



神野小の授業の様子



講師を招聘した授業研究会の様子

(4) 体験活動(総合的な学習の時間)

若楠小学校(第5学年)・・・地域の方と企業と連携して「大豆100粒運動」に取り組んだ。大豆のことを調べる学習では、企業の専門性を生かした出前授業で詳しく学ぶことができた。2月20日に子どもたちが育てた大豆で企業が納豆を製造し、子どもたちの思いが詰まったラベルを貼り付けて販売した。

神野小学校(第4学年)・・・駅周辺の住宅が立ち並ぶ校区で、地域のボランティアやJAの方に協力してもらいながら米作りに取り組んだ。

市内全小中学校での授業実践や農業体験、出前授業などの様子を、食育実践発表会の際に掲示した。これを佐賀市教科等研究会給食部会で実践事例集にまとめる予定。



大豆100粒運動のできた納豆



神野小の米作りの様子



松梅小の干し柿作りの様子

テーマ2 学校給食を中心にした食の指導の充実

【望ましい食習慣の形成や食に関する理解を高めるため、栄養教諭を中心として学校給食の充実を図る】

(1) 献立年間計画の作成

佐賀市教科等研究会「献立作成班」で、献立のねらいや地場産物の活用、各教科や学校行事との関連性などをまとめた献立年間計画のひな形を作成した。また、献立と学校行事、教科との関連を明確にし、学級担任等も給食を教材として活用しやすくなるよう、食に関する年間指導計画の中にも盛り込んだ。

(2) 献立内容の充実、生きた教材としての活用

教材としてふさわしい献立を市内全体で共有できるように、佐賀市教科等研究会「献立作成班」で地場産物を活用した共通献立を作成し、市内の通信システムに載せ、栄養士がいつでも活用できるようにした。

地域の産物や昔から伝わる料理、行事にちなんだ料理を知り、郷土愛を育んだり、食に関わる歴史を理解し、尊重する心を育むため、郷土食や伝統食を実施した。

食事のマナーや食事を通じた豊かな人間関係を身につけるため、テーブルマナー給食を実施した。

教科と関連させた給食として、家庭科の時間にグループで給食献立を作成させ実際に給食に採用したり、年間計画に沿って、国語の教科書に出てくる様々な料理を給食で再現した。



東与賀小 郷土料理 須古寿司



若楠小 テーブルマナー給食



国語科「ゆうすけ村の小さな旅館」の献立を再現

(3)「さがしてみよう！佐賀のやさい」の取組

市教育委員会、農業振興課と連携して、市産の11種類の野菜について、子どもたちが地元の野菜について興味・関心を深めるような取組を実施している。それぞれの野菜の特徴や市内の産地、野菜の調理法などについて紹介した発達段階に応じた啓発資料や、家庭の関心を深めるための家庭用啓発資料を作成し、市内の通信システムに載せ、各学校で共有し活用できるようにした。この資料を活用し、給食時間、校内掲示、給食だより、給食集会、試食会、料理教室、給食運営委員会などで佐賀の野菜を紹介した。



発達段階にあわせた掲示資料



給食の時間で紹介



校内の掲示スペースで紹介

(4) 給食試食会、給食懇談会の開催

給食の量や味を家庭に知らせるとともに、今後の給食のあり方や子どもたちの食生活について、学校と家庭がともに考える場とした。今後の給食に生かすため保護者の方々からも率直な意見や質問をいただいた。

(5) 啓発用チラシの作成、配布

各学校の給食だよりに加え、3校での取組などを紹介する「食育だより」を年2回作成し、家庭・地域へ配布した。さらに食育啓発チラシを作成して、3校の全家庭に配布し、家庭の食への理解や関心を高めるよう努めた。

テーマ3 行政と連携した食育の推進

【家庭・地域と連携を図った行政による組織的な推進を目指す】

(1) 学事課との連携

6月、11月に実践校及び協力校の3校に食生活アンケートを実施。6月の結果を踏まえて本事業に取り組んだ。栄養教諭・学校栄養職員、給食主任の食育に対する共通理解・意識向上を目的とし、「家庭に広がる学校の学び 食育を通して」と題して南島原市口之津小学校の福田泰三先生を招き、食育講演会を開催した。

(2) 佐賀市農業振興課との連携

地場産物活用の推進を図るため、地域の生産者と学校とを結び付けてもらった。「大豆100粒運動」でフォローをしてもらった。学校給食に市内の野菜を利用し子どもたちに伝える「さがしてみよう！佐賀のやさい」の取組で情報を提供してもらった。

(3) 佐賀市健康づくり課との連携

「大豆100粒運動」のコーディネートをしてもらった。健康づくり課が朝食喫食と規則正しい生活を呼びかけている「朝ラジ・まなざし・朝ごはん」運動で、特に夏休みに「みんなで朝のラジオ体操に参加して、朝ごはんをしっかりと食べましょう」と学校のお便りで家庭へ紹介した。また、この運動で作成されたシシリアンライスレシピを「親子料理教室」で活用した。健康づくり課の管理栄養士によって、中学校への出前講座（座学及び調理実習）が実施された。調理実習では保護者や地域の方をゲストティーチャーとして招き、各班で生徒たちのフォローもしてもらった。栄養士を対象とし、「子どもたちの噛むことと食育の関連について」と題して佐賀市歯科医師会の先生を講師とした講演会が開催された。



親子料理教室 シシリアンライス



東与賀中 健康づくり課の出前授業



栄養士対象の研修会

(4) J Aとの連携

「大豆100粒運動」でフォローをもらった。
「さがしてみよう!佐賀のやさい」の取組で情報を提供してもらった。

(5) 生産者との連携

諸富町の小中学校で、生産者の方々を招き、交流給食を実施した。



生産者との
交流給食

(6) 佐賀市PTA協議会との連携

家庭から持参した白いおにぎりとお茶が昼食となる「おにぎり弁当の日」を実施した。飽食の現在、質素な食事を体験することで、食べ物の有り難さを親子で考える日になればとの思いで始まった。また、準備や当日、事後に親子の会話が増えていくことも期待している。

(7) 市報を活用した食育の啓発

普段学校に関わりのない方々にも広く学校における食育の状況を知ってもらうため、食生活アンケートの結果や食育の取組などについて市報に掲載した。

テーマ1～3に共通する具体的計画

先進地視察において、学校内や栄養士内での情報共有の方法を学ぶことができた。特に、各データにハイパーリンクをかけることで誰が見ても関連教材等を探することができる方法は、「食に関する指導の全体計画・年間計画」を作成する際に参考として栄養教諭・学校栄養職員、食育推進担当者等に知らせた。

6月に実施したアンケートより、朝食の内容が不十分な子どもがいることがわかった。また、牛乳や乳製品の摂取についても指導の余地があることがわかった。

数字で変化のあった事項について

【食生活アンケートの結果】

朝食で主食だけ食べている子どもが減った

(6月 16.9% 11月 13.0%)

朝食で主食+おかず+汁物または飲み物の
組み合わせで食べている子どもが増えた

(6月 38.2% 11月 41.1%)

家庭で牛乳や乳製品をとる子どもが増えた

(6月 78.6% 11月 90.8%)

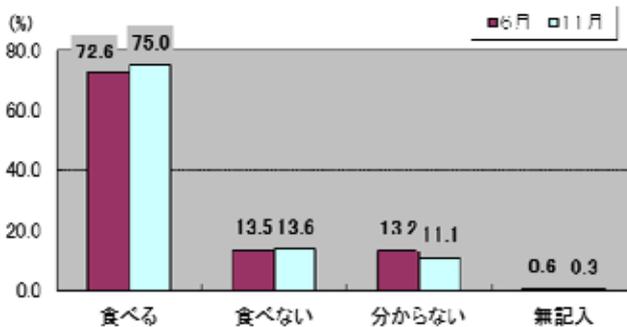
野菜を多く食べていると思う子どもが増えた

(6月 72.6% 11月 75.0%)

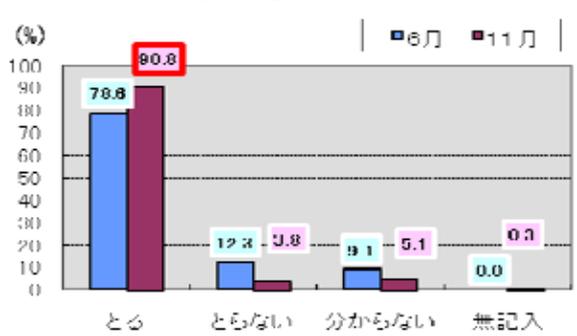
朝ごはんはどれが一番近いですか



野菜を多く食べますか



牛乳や乳製品をとりますか



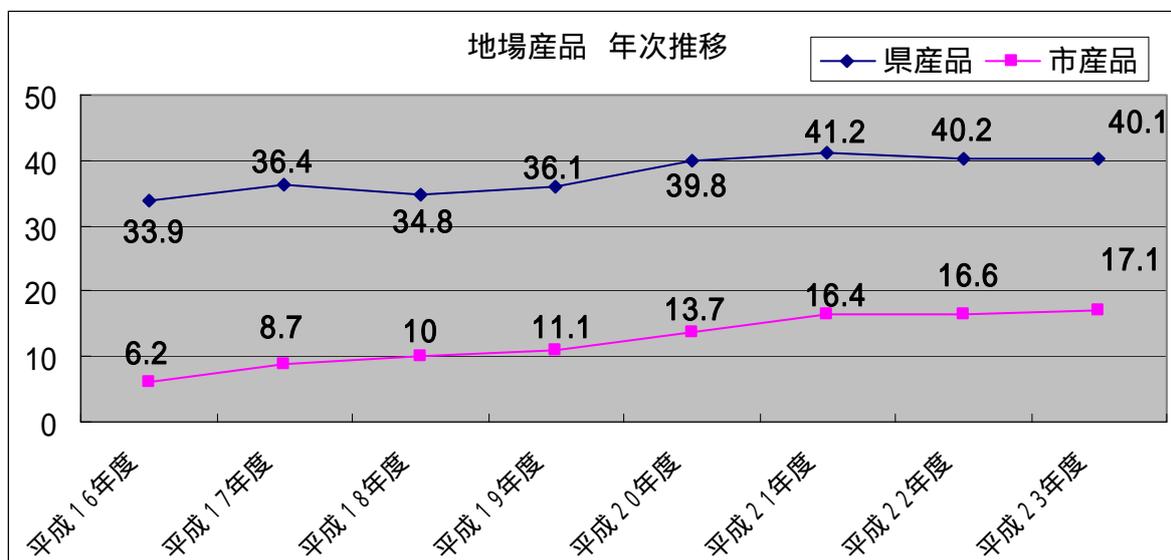
【給食の残食率】

残食が減った（3校平均 12月前年比 0.7%減少）

【地場産物の利用率】

佐賀市産の利用率が上がった

（平成22年度 市産16.6%，県産40.2% 平成23年度 市産17.1%，県産40.1%）



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：教科等と関連した食に関する指導の充実】

市内全小中学校の年間指導計画の見直し改善を行い、内容のレベルアップを図る事ができた。
目標を明確にさせた授業の実践や授業研究会の実施により食育の授業が深まると共に、児童生徒の食への関心や知識の高まりが見られた。
体験活動を取り入れることで児童生徒が主体的に取り組み、食の大切さを実感することができた。

【テーマ2：学校給食を中心にした食の指導の充実】

行事食や郷土料理などを取り入れた特色ある献立を年間を見通して作成したことで、学校給食を生きた教材として活用することができた。
「さがしてみよう！佐賀のやさしい」の取組で地場産物の利用が増え、野菜への関心が高まった。
学校給食を保護者へ理解してもらうため学校給食試食会を開催し食に関する講話などを行ったことで、食育への関心が高まり、児童生徒の食習慣の改善につながった。

【テーマ3：行政と連携した食育の推進】

学事課が窓口となって他の行政との連携がスムーズにとれ、体験活動の充実が図れた。
生産者、JA、PTA、行政など様々な人との関わりを通して、児童生徒は多くの人に支えられていることを実感し、感謝の心を持つことができた。
学校での授業実践や体験活動などの取組を家庭や地域、市全体に広げるための啓発活動を行政と一緒に行ったことで食育の輪が広まった。

今後の課題(今回の事業により新たに目立った課題など)

作成した食に関する指導の全体計画と年間計画をもとに、より確かな実践につなげるために各学校の食育推進体制を整える。
学校給食を「生きた教材」として活用した授業の充実を図る。
栄養教諭が学校栄養職員に教材を紹介したり一緒に指導案を作成するなどしてリーダーシップをとることで、市内全体の栄養士のレベルアップを図る。
栄養教諭がコーディネーターとして学校と関係する様々な人や組織とをつなぎ、教職員、家庭、地域、行政との連携をさらに深める。