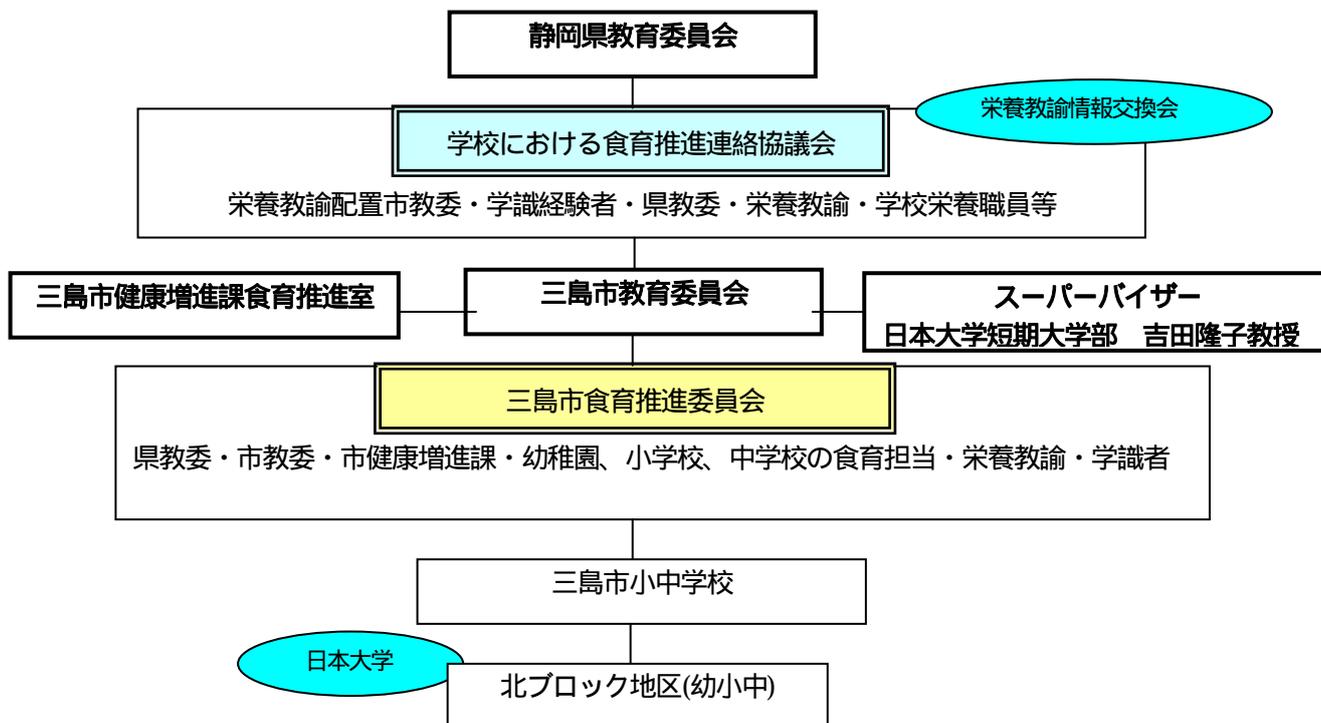


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	静岡県
再委託先	三島市

## 1. 事業推進の体制



## 2. 具体的取組等について

### テーマ1 栄養教諭を中核とした食に関する指導の普及啓発のための取組

#### 1 食育推進連絡協議会の設置

- (1) 趣 旨 栄養教諭配置市との連携を図りつつ、その成果を県内全域に普及するための連絡協議会を開催する。
- (2) 内 容 栄養教諭を中核とした食育の現状を踏まえ、静岡県としての学校における食育の推進の方向性及び栄養教諭の研修について協議。
- (3) 経 過 現在までの開催日と協議内容は、以下のとおり。
  - 第1回学校における食育推進連絡協議会 平成23年8月29日(月)
    - ア 本事業についての説明
    - イ 事業計画について
    - ウ 意見交換・今後の計画について
  - 第2回学校における食育推進連絡協議会 平成23年11月30日(水)
    - ア 栄養教諭の資質向上のための研修プログラムの検討
    - イ 意見交換・今後の予定
  - 第3回学校における食育推進連絡協議会 平成24年2月24日(金)
    - ア 本事業の実施報告
    - イ モデル地域 三島市の取組
    - ウ 栄養教諭の資質向上のための研修プログラムの報告

## 2 食育啓発リーフレットの作成・配布

- (1) 趣 旨 各学級担任が栄養教諭と連携しながら子どもの朝食摂取状況を指導できるリーフレットを作成・活用し、食生活の改善を図るとともに、実態を調査集計し、栄養教諭と連携した食育指導の成果を検証する。
- (2) 対 象 全公立小学校5年生及び中学校1年生(中学入学後に摂取率が低下する傾向にあることから、早期の啓発と意識向上を考慮した。)
- (3) 調査時期 二期に分けて活用。 期を6～7月頃、 期を11月～12月頃とし、栄養教諭・学校栄養職員と連携した各学校における指導の成果を検証。
- (4) 調査結果 第 期の結果は、朝食の摂取率は小中学校とも高い結果を示しているが、3食の栄養バランスがとれた食事に関しては、6割を少し超えた程度であった。第 期の指導を受けて第 期では、摂取率は小学校で0.2ポイント上昇した。また、栄養バランスがとれた食事に関しても、小学校で6.8ポイント、中学校で4.4ポイント上昇したことから、 期に渡って指導した成果が表れている。

## 3 その他情報交換

- (1) 趣 旨 2年目の栄養教諭を対象に授業公開・情報交換会を開催し、授業力向上を図ったり、各地域や調理場での取組を紹介したりして、今後の実践に活かす。
- (2) 内 容
- ・学校、保護者、地域との連携による食育の進捗状況
  - ・今後の課題
  - ・授業研修
- (3) 経 過 2年目栄養教諭食育推進連絡協議会 富士宮市立北山小学校 平成23年12月7日(水)
- ・情報交換会(栄養教諭としての取組)
  - ・食に関する指導の公開授業
  - ・研究協議(公開授業について)
- (4) 成 果 1年間の各地域及び各学校での食育についての情報交換ができた。  
授業研修をとおして、授業力向上のための研修ができた。

テーマ2 モデル地域(三島市)を中心とした食育を推進するための取組

三島市の結果報告書参照。

## テーマ1～3に共通する具体的計画

各学級担任が栄養教諭等と連携しながら子どもの朝食摂取状況を指導できるリーフレットを作成・活用し、食生活の改善を図るとともに、実態を調査集計し、栄養教諭等と連携した食育指導の成果を検証した。

調査結果から、朝食摂取状況については、小中学生ともに100%に近い数字を示しており、学級担任と栄養教諭等が連携した指導の成果が顕著に現れている。しかし、3色の栄養バランスについては、7割に満たない数字であることから、今後、「食に関する指導の全体計画」の作成率の向上や実践及び静岡県版「食に関する指導の手引」を活用した各学校における栄養指導の充実などを図っていく必要がある。

## 数字で変化のあった事項について

テーマ1の「食育啓発リーフレット」による調査結果（第1期は6月 第2期は、11月に実施）  
調査1：1週間（5日間）に何日朝ごはんを食べましたか。

### (1) 小学校5年生

	1週間（5日間）に何日朝ごはんを食べましたか。						合計
	5日 食べた	4日 食べた	3日 食べた	2日 食べた	1日 食べた	1日も 食べていない	
第1期	32,492人	818人	263人	115人	77人	54人	33,819人
	96.1%	3.2%		0.6%		0.1%	100%
	朝食を食べる、ほぼ食べるグループ			朝食を食べない、ほぼ食べないグループ			
	99.3%			0.7%			
第2期	32,106人	765人	232人	86人	52人	47人	33,288人
	96.5%	3.0%		0.4%		0.1%	100%
	朝食を食べる、ほぼ食べるグループ			朝食を食べない、ほぼ食べないグループ			
	99.5%			0.5%			

### (2) 中学校1年生

	1週間（5日間）に何日朝ごはんを食べましたか。						合計
	5日 食べた	4日 食べた	3日 食べた	2日 食べた	1日 食べた	1日も 食べていない	
第1期	30,188人	1,222人	384人	196人	102人	114人	32,206人
	93.7%	5.0%		0.9%		0.4%	100%
	朝食を食べる、ほぼ食べるグループ			朝食を食べない、ほぼ食べないグループ			
	98.7%			1.3%			
第2期	29,755人	1,205人	450人	194人	142人	136人	31,882人
	93.3%	5.2%		1.1%		0.4%	100%
	朝食を食べる、ほぼ食べるグループ			朝食を食べない、ほぼ食べないグループ			
	98.5%			1.5%			

調査2：1週間（5日間）に3色の食品をすべて食べた日は何日ありましたか。

（注）＜3色の食品＞ 赤...おもに体をつくるもとになる食品  
黄...おもにエネルギーのもとになる食品  
緑...おもに体の調子を整えるもとになる食品

(1) 小学校5年生

	1週間(5日間)に3色の食品をすべて食べた日は何日ありましたか。						合計
	5日 そろっていた	4日 そろっていた	3日 そろっていた	2日 そろっていた	1日 そろっていた	1日も そろっていない	
第1期	11,283人	5,253人	5,031人	4,233人	3,674人	4,345人	33,819人
	33.4%	30.4%		23.4%		12.8%	100%
	朝食に3色の食品がそろっている、ほぼそろっているグループ			朝食に3色の食品がそろっていない、ほぼそろっていないグループ			
	63.8%			36.2%			
第2期	13,063人	5,451人	4,988人	3,839人	2,920人	3,027人	33,288人
	39.2%	31.4%		20.3%		9.1%	100%
	朝食に3色の食品がそろっている、ほぼそろっているグループ			朝食に3色の食品がそろっていない、ほぼそろっていないグループ			
	70.6%			29.4%			

(2) 中学校1年生

	1週間(5日間)に3色の食品をすべて食べた日は何日ありましたか。						合計
	5日 そろっていた	4日 そろっていた	3日 そろっていた	2日 そろっていた	1日 そろっていた	1日も そろっていない	
第1期	10,414人	5,023人	4,972人	4,252人	3,654人	3,891人	32,206人
	32.4%	31.0%		24.5%		12.1%	100%
	朝食に3色の食品がそろっている、ほぼそろっているグループ			朝食に3色の食品がそろっていない、ほぼそろっていないグループ			
	63.4%			36.6%			
第2期	11,842人	4,913人	4,859人	3,796人	2,986人	3,486人	31,882人
	37.1%	30.7%		21.3%		10.9%	100%
	朝食に3色の食品がそろっている、ほぼそろっているグループ			朝食に3色の食品がそろっていない、ほぼそろっていないグループ			
	67.8%			32.2%			

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

栄養教諭の研修会は、新規任用の1年目だけであり、今回2年目の栄養教諭を対象に実施した連絡協議会は、大変好評であった。普段、学校や地域で孤軍奮闘している栄養教諭にとっては、他の地域の情報を聞くことは、自分の取組を振り返る意味でも、大いに意義のあるものだった。

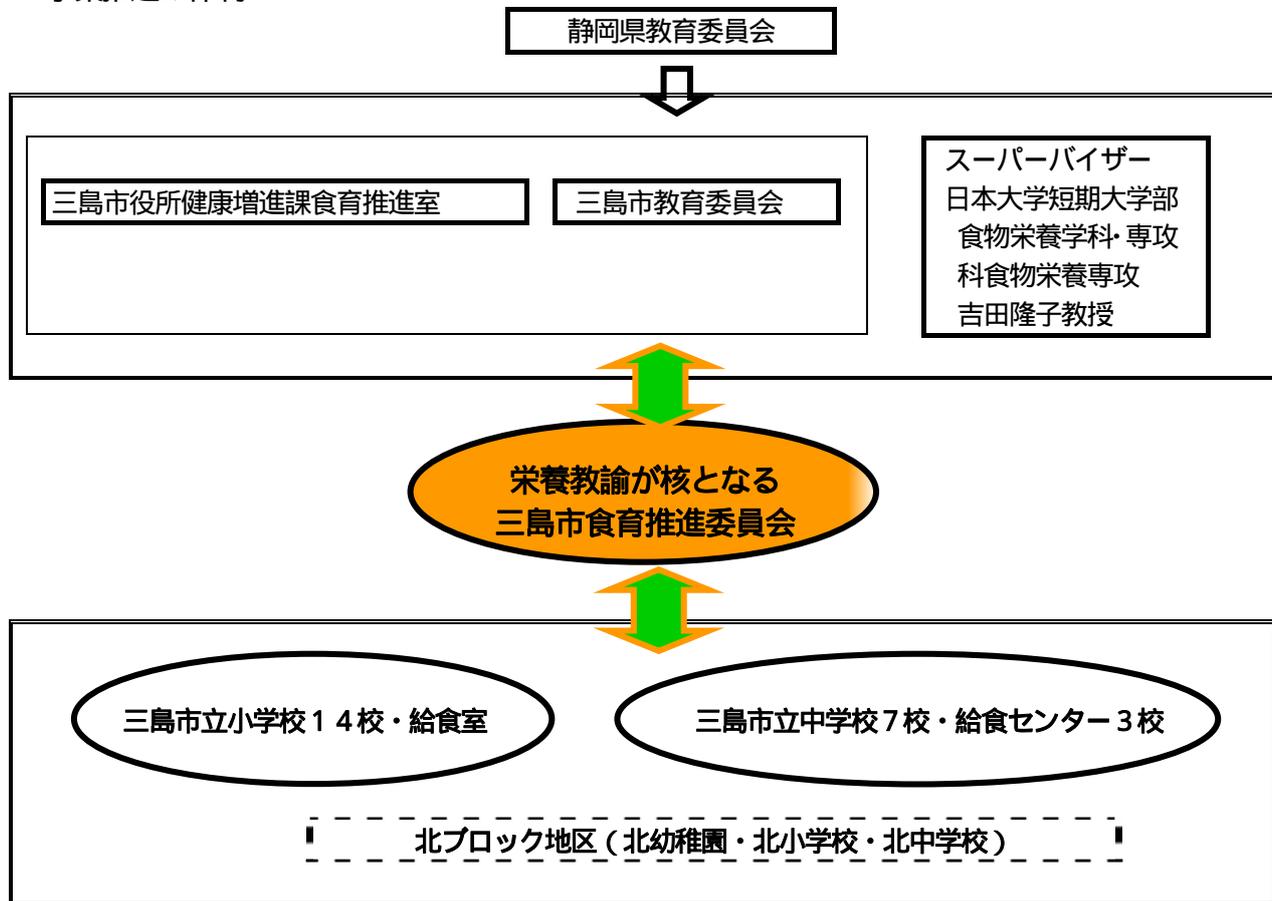
食育啓発リーフレットを活用することを通して、朝食摂取率は100%に近い数字を示しており、学級担任と栄養教諭等が連携した指導の成果が現れている。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

平成22年度に各市町教育委員会を通じて調査したところ、公立小中学校における「食に関する全体指導計画」の作成率は78.8%に留まっていたが、平成23年度には92.1%に上昇した。今後も、栄養教諭及び学校栄養職員を中心として、食育担当者等と連携を図りながら、作成率を向上したり、計画に従って実践したりすることによって、食育を更に推進していきたい。

再委託先名	三島市
-------	-----

## 1. 事業推進の体制



## 1. 具体的取組等について

テーマ1	学校における食に関する指導の充実
<p><b>1 学校での食育の組織的な推進</b> 各幼稚園、各小・中学校に食育担当教諭を分掌として位置づけた。</p>	
<p><b>2 学校での食育の計画的な推進</b> 各幼稚園、各小・中学校の分掌に位置づけられた食育担当教諭を招集し、4月8日第1回三島市食育推進委員会を開催した。この委員会は、三島市の栄養教諭が中心となって進めており、各学校の食育担当者と栄養士、三島市健康増進課食育推進室、スーパーバイザー吉田隆子教授が参加して、栄養教諭を中核とした学校教育における食育の在り方を検討した。各校は、計画に基づいて食育を推進すること、出前講座等を積極的に活用すること等を確認した。第3回の委員会では、今年度の反省や来年度に向けた新たな方向性について栄養教諭を中心として話し合われた。</p>	
<p><b>3 学校としての全体的な計画の策定</b> 各幼稚園、各小・中学校は栄養教諭の助言を得て、三島市独自の食育5観点&lt; :健康な体を保つために、 :豊かな心を育むために、 :食の安全安心のために、 :食文化を守り育てるために、 :環境を未来に引き継ぐために&gt;による「学びのステージ別食育目標」を立て、年間指導計画(食育全体計画)を作成した。食育をテーマに、各教科、各領域等で食育を扱う時期、単元(教材)、内容等を系統立てた年間指導計画になっている。</p>	

#### 4 食に関する授業の工夫・改善

平成24年1月に、三島市立錦田小学校において、学級担任と栄養教諭によるTT授業を公開した。内容は、5年生家庭科でのみそ汁を教材にした授業であった。また栄養教諭は、各学校の要請により、三島市健康増進課や民間施設(企業)から外部講師を招聘し、食に関する授業の取組を推進した。各校・各園は、三島市独自の食育5観点に照らし合わせ、関連を意識して、食育年間計画に位置付けている。外部講師の有効な活用は、子どもの体験の質を高められることがわかった。子どもの感想には、専門の知識や技能を教えてもらったので、家でもやってみたい等の感想が見られた。栄養教諭と担任とのTTの授業についても、授業の質を高める手立てとして、とても効果がある。給食との繋がりも生まれ、給食についての興味を高められることがわかった。

##### <錦田小学校 5年生 公開授業「給食の献立にふさわしいこだわりみそ汁を調理しよう」>

- ・こだわりみそ汁をグループごとに考案した。(こだわりの視点 だしや実の種類、特に実については、地産地消、栄養、色どり等について、こだわる。)
- ・2つのグループのみそ汁が、2月の給食の献立に採用された。
- ・栄養教諭からは、食事バランスガイドを使用しての栄養指導も行った。



##### <今年度実施した「食育出前授業」>

- ・三島市健康増進課 健骨教室、健口教室、親子クッキング、味覚教室
- ・三島市農政課 野菜の栽培教室
- ・静岡ガス(エネリアショールーム) 親子クッキング教室
- ・イオンキミサワ 親子クッキング教室
- ・カルビー スナック菓子について
- ・日本醤油協会 醤油物知り博士が発酵実験を行う
- ・JA三島函南農協 さつまいも収穫体験

##### <三島市健康増進課による食育教室>

「栄養と消化について」演劇を交えてわかりやすく指導していただいた。



##### <静岡ガスによる親子クッキング教室>

「園児が育てた野菜(なす・トマト・かぼちゃ・ピーマン)を使っでの調理」を親子でエネリアクッキングスタジオを使って行った。



<日本醤油協会による醤油のひみつ>

醤油協会天野様より、醤油の材料や醤油のできるまでについて、実験や観察を通して教えていただいた。



<JA三島函南農協によるさつまいも収穫体験>

縦割りグループで栽培したさつまいもを収穫し、グループごと調理した。



<イオンキミサワによる親子クッキング>

買い物体験の後、小学校の調理室を借りて、購入してきた材料を使って、ホットドックを調理した。その後、キミサワの方から、幼児と食育についての講話を聞いた。



5 先進地域(他都道府県)への視察

11月17日～18日、京都市新町小学校等を視察し、新町小学校の栄養教諭の活動や取組について説明を受けた。この視察で学んだことは、三島市食育推進委員会で報告した。

また、茶道資料館では、茶道についてお話を伺ったり、茶道体験をしたりして、茶道の歴史や伝統文化について学んだ。



テーマ2

食の安全・安心と健康づくりに関する方策

1 学校給食(完全米飯給食)の充実

学校給食を生きた教材として活用し、栄養教諭等が中心となり、各学校独自の食育を推進した。栄養教諭等は、ランチルームや各教室で、献立の説明をしたり、良質な食材やバランスのよい食事などについて説明したりした。三島市では、完全米飯給食を実施しており、米飯に合う献立を立てている。米飯給食は、現代の児童生徒の健康と

食生活を考えたとき、大変重要な意味があると考えているからだ。生活習慣病の予防につながり、日本の伝統食「和食」の良さを知ることができると考えている。また、和食中心の献立は、味覚形成にも良い影響があると言われていたので、スーパーバイザー吉田隆子教授の指導のもと味覚体験を児童生徒に実施しながら研究してきた。和食中心の献立は、子どもにも保護者にも好評であり、給食の残食率は、小学校では1.9%であり、ほとんど残りは無い状況である。今後も和食中心の献立を継続していき、家庭への啓発に繋げていきたい。中学校では11%となっており、小学校に比べて課題は多いが、少しずつ数値も下がってきているので今後も継続した取組を続けていきたい。

## 2 食育と健口教育の充実

健康な口でよく噛んで食事ができることは、脳(心)の発達、肥満予防、虫歯予防など全身の健康増進につながる。各幼稚園、各小中学校で健口教育を行ってきた。今年度は、三島市健康増進課に依頼して「健口教室」を7校で実施した。専門的な話や指導を受けることで、かむことの大切さやかみ合わせ、磨き残しや正しい磨き方について学ぶことができた。児童からは「よくかんで食べたい。」「磨き残しについて教えてもらったので家でも鏡を見ながら磨いていきたい。」等の感想が見られた。

### <授業の内容>

「健口(けんこう)教室」は、栄養教諭と連携して、開催している。口の健康を維持・増進させる学習を通して、自分の意識や行動で健康が獲得できることや健康の大切さを学ぶ機会として、歯科医師による講話と歯科衛生士による歯科指導を受けた。



## 3 食育と健骨教育の充実

骨が最も成長する中学生(思春期)の時期に、不規則な食生活や無理なダイエットなどが、身体に与える影響は大きいということから三島市健康増進課に依頼して「健骨教室」を実施している。中学校1校で6月と1月に実施した。生徒は自分の骨密度について栄養士から説明を受けると、大変興味を持って話を聞いていた。また、骨密度を高める食事や、献立作成にも意欲的に取り組んでいた。生徒の感想には「密度を高くするためにいろいろな食品を食べることが大切だと思った。」等の感想が見られた

### <授業の内容>

思春期に急激に骨量が増えることから、骨を作る大事な時期である中学生に超音波骨密度測定器での骨密度測定と、栄養士による食生活指導や運動指導を行うことにより、自分の体を見直すとともに、健康に関心を持ち食生活や生活習慣を考えるきっかけをつくる指導を受けた。健康増進課の栄養士からは、食生活指導(献立作成等)をしていただいた。



## 1 食育における北幼小中(北ブロック地区)連携教育の充実

平成22年度、同じ敷地内に北幼稚園と北小学校の新校舎が完成し、道路を隔てた東隣の北中学校を含めた北幼小中の連携教育がさらに深まる環境を生かし、食育を通じた継続的な働きかけで、子どもたちがどのように変容していくか追究している。東隣の日本大学短期大学食物栄養学科教授吉田隆子氏、三島市健康増進課食育推進室と幼保小中連携教育担当、食育担当、栄養教諭(学校栄養職員・栄養士)がチームとなり、食育の視点から幼保小中連携教育をサポートできる体制を整えた。さらに、北幼小中(北ブロック地区)とスーパーバイザー吉田隆子教授の協働による食育推進プロジェクトを立ち上げ専門的知識を生かした味覚教育など、健康な子どもを育てる食育に取り組んだ。具体的には、味覚体験、鰹節削り体験教育(味覚・感性教育)、給食を中心とした食育の実践や保護者・教職員への啓発(教授による講演会等)を、栄養教諭と連携しながら実施した。

味覚調査やかつお節削り体験を通して、北ブロック地区の教員や子ども、保護者には少しずつ意義や良さが伝わってきた。これは、調査の数値からも言えることである。本物に触れる良さや、味覚調査の結果が良くなっていることから、特に、教員や子どもからは、今年度を終えるにあたって、「またやってみたい。」「続けたい。」との意見が出されたので、来年度も継続した「だし教育」を進める予定である。さらに、三島市全体へ広めていきたいと考えている。

### 6月～7月

#### 鰹節削り体験

味覚の基本は、「だし」である。「だし」のうま味を感じる感性、感じる味覚を育てるためには、鰹節を削り、味わう体験が有効であるという吉田教授のアドバイスのもと、北幼稚園では、健康増進課栄養士の指導のもと、年長児が鰹節削り体験を行った。また、北小学校では、栄養士による、給食の時間を利用したランチルームでの鰹節削り体験を全学年行った。削った削り節は、そのまま食べたり、ご飯にかけたりして味わった。北中学校では、技術家庭科の時間に、3年生が「だし」の学習の中で、鰹節削り体験をして、その削り節を使ってすまし汁を調理した。

#### 味覚体験

北幼稚園・北小学校・北中学校で、味覚体験を実施した。甘味、酸味、塩味、苦味について味覚識別調査を実施した。各園児・児童・生徒のデータは、吉田隆子教授がまとめ、結果は、各自に伝えた。北中学校3年生は、3年間のデータをまとめて各自に伝えている。また保護者には、食生活に関する意識調査を同時期に行った。さらに、北小学校5年生では、社会科と食育を連携させた授業を行った。水産業について学ぶ中でカツオについて触れ、鰹節削り体験等を取り入れる授業であった。

#### その他

各家庭には、味覚体験の結果を伝えており、個別に食生活指導等をしている。また、味覚を育てる給食指導を続けている。12月7日に、吉田教授による「味覚調査からわかるわが子の健康診断」と題した講演会を行った。講演会を通して保護者や教職員に啓発した。

#### 鰹節削り体験の様子

##### <北幼稚園>



##### <北小学校>



<北中学校>



味覚体験の様子

<北幼稚園>



<北小学校>



<北中学校>



食育講演会（北小ランチルーム）

北ブロック地区の子ども達の味覚、意識調査（子ども・保護者）について、分析した結果や今後の課題について吉田隆子教授より説明していただいた。



2 体験活動の推進と食育

食育年間指導計画の各教育活動において、実体験を伴った食育となるよう体験活動を推進している。作物栽培、調理実習、親子料理教室、食育講話など、必要に応じて外部講師の依頼があった場合には、栄養教諭の助言を得ながら、三島市健康増進課や企業と連携し、実施している。児童にとって自分の育てた作物を調理して食べる体験は、食べ物を大切に作る気持ちを育てたり、好き嫌いを克服できたりすることが成果としてあげられる。体験して学んだことは、生涯忘れることはなく、生活にも生きる。今後もこのような活動を推進していきたい。

## <食農体験（山田小里山体験）>

一年間を通して5年生が取り組んだ。里山の田んぼで稲を育てたり、山田川で遊んだりした。外部講師からの指導も受け、専門的な知識や技術について学んだ。育てた米は、栄養士の指導のもと調理し、おにぎりにして味わった。



## テーマ1～3に共通する具体的計画

三島市の子どもほぼ全員は、毎朝朝食を食べているということが、昨年度行った意識調査の結果からわかった。これは、文部科学省が進めている「早寝早起き朝ごはん」の成果だと考えている。しかし、朝食で何を食べているのかという「朝食の内容」については、課題が多いこともわかった。子どもの健康を食生活から考えると、「和食」の良さは明らかであるが、朝食でみそ汁を摂る子どもは少なく、これも課題であると食育推進委員会で話し合われた。そこで、今年度はその結果を意識して、完全米飯給食の実施や、味覚を育てると言われている「自分で削った鰹節を食べる体験」、「食育出前授業」等を意図的に実施してきた。

## 数字で変化のあった事項について

事業実施により得られた効果

### <三島の児童生徒5月の調査結果について>

- 朝食摂取率 97%
- 三島の特産物を言える子ども 91%（ジャガイモ、トマト、大根、さつまいも）
- 給食のご飯給食がおいしいと答えた子ども 86%
- 規則正しい生活をしている 82.5%
- 朝食の内容(3色そろっている)中学1年生63.4%、小学校5年生63.8%
- みそ汁を摂っている家庭 54.6%

### <三島の保護者5月の意識調査について>

- 食育に関心がある 92.5%
- 野菜を摂ることは重要である 93.6%
- 栄養バランスが必要である 93.8%
- スナック菓子等の食べ過ぎに注意している 84.4%
- 米飯給食は良い 89%
- 家族そろっての食事は重要 83%
- 伝統的な食事の重要性 61%
- 行事食の重要性 68%
- 天然素材を使うこと 44.8%
- 添加物等の少ない食事をする 69%
- 手作りの食事についての重要性 64.8%
- 汁物を作らない家庭 54.6%

#### <三島の児童生徒1月の調査結果について>

朝食摂取率 97% **98.5%**  
規則正しい生活をしている 82.5% **88%**  
朝食の内容(3色そろっている)中学校1年生 63.4% **67.8%**  
小学校5年生 63.8% **70.8%**

#### <三島の保護者1月の意識調査について>

伝統的な食事の重要性 61% **68%**  
行事食の重要性 68% **68%**  
天然素材を使うこと 44.8% **50%**  
添加物等の少ない食事をする 69% **70%**  
手作りの食事についての重要性 64.8% **74%**  
汁物を作らない家庭 54.6% **79%**

#### <北ブロック地区小学生の味覚調査(体験)意識調査のまとめ>

多い人数ではないが、酸味や塩味の違いがわからない、野菜特有の苦味の感度が低い、といった実態がみえた。また、天然だしを使っている家庭の子どもは、酸味の感度がよく、食生活の意識が高い家庭の子どもは、塩味の感度が良いということがわかってきた。いろいろな食品を食べている家庭の子どもは、苦味の感度が良いという結果も出ている。

#### <北ブロック地区中学生の味覚調査(体験)意識調査のまとめ>

中学生の結果からも、多い人数ではないが、酸味や塩味の違いがわからない、野菜特有の苦味の感度が低い、といった実態がみえた。天然だしを使っている家庭の子どもの苦味の感度から見ると、現3年生が1年生だったときにはだしを取っている家庭の子どもの苦味の感度が良いという結果は出ていなかったが、3年生の調査では、だしを取っている家庭の子どもの苦味の感度は良いという結果が出ている。この結果から、かつお節削り体験やだし教育を行ったことがこの数値の変化に関係しているのではないかとと思われる。

#### <まとめ>

これらの結果から、効果がみられたものは、「朝食摂取率」「朝食の内容」「規則正しい食生活」である。様々な食育活動の成果と考えられる。反面、「伝統的な食事の重要性」「行事食の重要性」「天然素材を使うこと」「添加物等の少ない食事をする」とについては、数値の向上はあまりみられなかった。味覚調査から、子どもたちの味覚についていくつかの課題が出ている。また、だし教育が子どもたちの味覚や食習慣に良い影響を及ぼすことも同時にわかってきた。このことから、今後も、さらに学校と家庭を巻き込んだ「だし教育」を推進したいと考えている。

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

### 食育年間計画

今年度は、三島市独自の食育5観点による「学びのステージ別食育目標」を立てて作成したことで「三島の子ども」を意識した食育について計画することができた。

### 食育出前授業

三島市教育委員会学校教育課と栄養教諭、全公立幼稚園・小学校・中学校との連携による出前授業は、年々利用が増えている。「だし教育」をさらに推進していく。

### 鰹節削り体験

園児・児童・生徒にとって本物に触れる体験は、食育の様々な取組の中でも重要であるということが話し合われている。日本の食文化継承体験として今後も継続していくことになった。「だし教育」に対する関心が高まっている。

### 味覚体験

塩味と酸味の区別が付かない子どもが増えていることが、3年間の調査結果からわかってきた。鰹節の酸味を体験させることの意義、野菜本来の苦味などの味を感じることが出来る味覚を育てることの意義、和食中心の食生活を進めていくことの意義について、味覚体験の結果から明らかになりつつある。また、濃い味に慣れてしまった味覚を持つ子どもは、薄味をおいしいと感じなくなり、濃い味を求めていく。そのような食習慣を身につけてしまうことが生活習慣病につながる、ということもわかってきた。味覚調査の数値から、味覚体験の重要性やだし教育の有効性が実証された。

### 米飯給食

和食中心の米飯給食は子ども達に好評である。残食率が昨年度よりも減少している。小学校は、1%台を継続していきたい。中学校は、10%台にしていきたい。

### 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

三島のこどもの味覚について研究していくことは、将来的な展望として、健康な三島のこどもを育てることにつながると考えている。鰹節削り体験の授業を通して、鰹節のうま味を感じることのできる味覚の感度を持った子どもは、みそ汁のだしのうま味を感じ、野菜のおいしさを感じたり、薄味の調理ができる和食を好んだりすることが調査結果からわかってきた。今後は、子どもや保護者に、この成果や結果を伝え、家庭を巻き込む食育活動を展開していく方法について計画し、実践していきたいと考えている。そのためには、単発的な実践ではなく、幼小中を通して一貫性のある食に関する授業を展開していくことが重要だと考えている。また、三島市は完全米飯給食を実施しており、和食中心の給食を提供している。毎日の学校給食が、子どもの健康や家庭の食に与える影響は、とても大きなものになると考えている。

これらの取組を推進していく上で中心となるのが、栄養教諭を中核として運営している食育推進委員会である。食育推進委員会においては、栄養教諭から各校の食育担当に、全体計画、年間計画、外部講師を活用した取組、だし教育等について指導、助言等をしていく。さらに、各校では、食育担当を中心として、独自に計画を立て実践していくようにしたい。また、公開授業等も継続的に行い、学級担任と栄養教諭・栄養職員との連携について、食育の視点をもった授業について、研究していきたいと考えている。