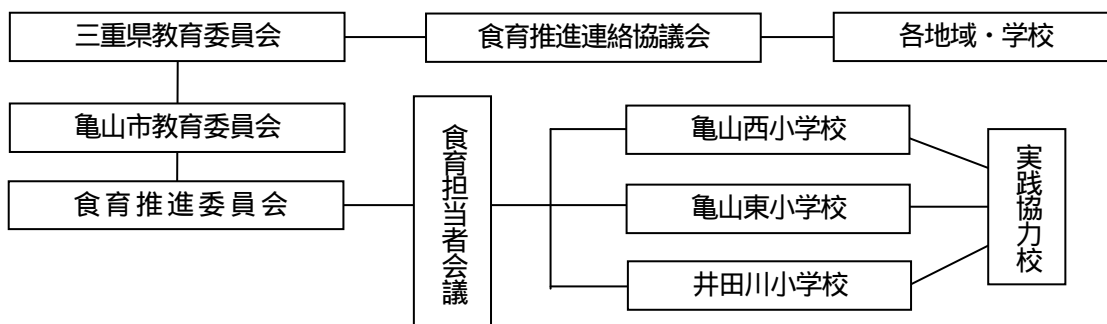






栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	三重県
再委託先名	亀山市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ	学校における食育の指導体制等の充実及び取組の啓発
1	<p>食育推進連絡協議会の開催 各市町等教育委員会の学校給食及び食育担当者等を対象に、各地域の指導体制のより一層の充実を図るため、各地域の取組状況について情報交換を行うとともに、食に関する指導における課題や成果について協議した。</p> <p><第1回> (出席者33人) 日時：平成23年7月6日(水) 13時30分～16時30分 会場：三重県人権センター室 大セミナー室</p> <p><第2回> (出席者40人) 日時：平成24年2月7日(火) 10時～11時30分 会場：三重県総合文化センター大会議室</p>  
2	<p>「みえ地物一番給食の日にかかる指導案集」の作成 食育推進連絡協議会で、給食指導や食に関する指導の取組の参考資料の要望を受けたことから、各市町で取り組んできた「みえ地物一番給食の日」の取組事例を指導案集として取りまとめ、各学校等に配付した。(HPにも掲載)</p> 
3	<p>「学校における食育推進講習会」の開催 栄養教諭や食育担当者を中心とした、学校教育活動全体で食育を進める指導体制の整備や、家庭・地域と連携した食育の推進を図るため、県内の小中学校及び特別支援学校教職員、市町等教育委員会食育担当者を対象とした講習会を開催した。(参加者105人)</p> <p>推進地域である亀山市及び同市内の実践中心校2校による実践発表を行うことで、参加者への取組支援及び啓発を図ることができた。</p> <p><講習会内容> 講義：「感じる食育 楽しい食育 ～子どもも大人も、五感を駆使して食の世界を探ろう！」 フード・コンサルタント サカイ優佳子 実践発表：平成23年度推進地域 亀山市教育委員会及び実践中心校(2校)</p> 

数字で変化のあった事項について

【テーマ1、2について】

「毎日、朝ご飯を食べますか。」とのアンケート結果より

第2回目のアンケート結果では、各学年とも、毎日朝ごはんを食べる割合が増加しており、選択肢 毎朝食べる、週に4～5回食べると答えた児童・生徒は、どの学年も90%を超え、特に中学生の伸びが顕著であった。このことは、朝食の必要性を意識できるように、5月実施のアンケート結果を保護者や地域に発信したり、朝食の大切さを学習する食育指導を行ったりした結果であると考えられる。

「毎朝食べる」「週に4、5回食べる」生徒 85.4% 91.4%(6%上昇)

「どのようなことに気をつけて食事をしていますか。」とのアンケート結果より

第2回目のアンケート結果では、選択肢 栄養が偏らないようバランス良く食べるようにしていると答えた児童の割合は第1回目より大きな伸びを示した。このことから、授業で学んだことを活かし、間食を減らしたり、バランスの良い食事をとることを意識している様子が見えた。特に、高学年では、家庭科学習の中で献立づくり等に取り組んだ成果であると考えられる。

「栄養が偏らないようバランス良く食べるようにしている」児童(6年生)

47.3% 56.3%(9%上昇)

【テーマ3について】

「かめやまっ子給食」の実施については、今年度より納入業者も交じえ、納入方法等に関して具体的な協議を行った結果、実施回数を増加させることができた。

平成22年度 10回 平成23年度 18回

「かめやまっ子給食」を企画しない日であっても、市内産、県内産の食材の納入率が高まりつつある。これは、「かめやまっ子給食」の取組や関係者との協議の積み重ねによって、栄養教諭、給食調理員、流通業者が市内産、県内産のものを日常的に意識して学校給食に取り入れるようになり、結果として年間地産地消率が上がってきている。

平成22年10月の市内産、県内産食材の地産地消率 22.6%

平成23年10月の市内産、県内産食材の地産地消率 24.6%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

市町等教育委員会の担当者を対象とした食育推進連絡協議会を開催したことで、各市町の取組状況等の情報交換ができ、それぞれの地域の課題等を確認するとともに、今後の取組の方向性を考える一助となった。

推進地域においては、本事業を活用することで、教育委員会を中心とした食に関する意識が高まり、各学校の指導体制も整備された。また、栄養教諭の効果的な活用により、栄養教諭自身の資質向上にもつながった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

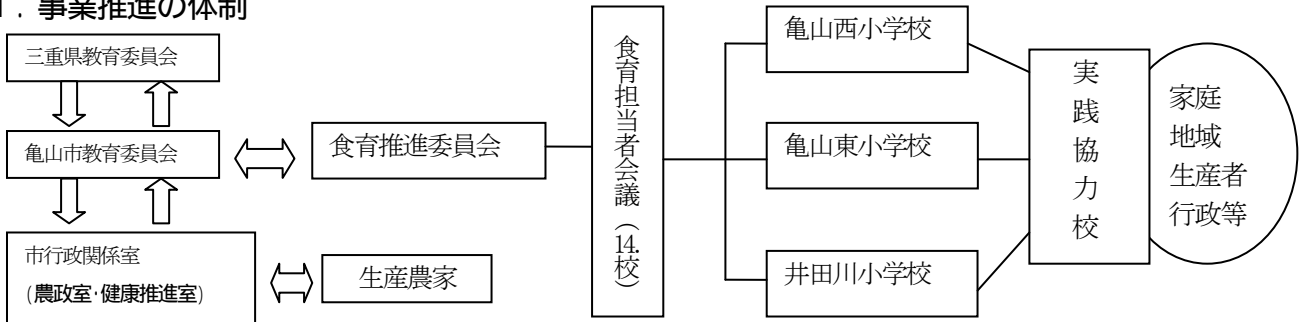
県教育委員会としては、各市町において栄養教諭を中心とした食育の推進体制や取組の充実に向けて、今後も食育推進連絡協議会等を開催したり、様々な取組を県内に紹介したりして、各地域の取組が一層充実していけるよう支援していきたい。

また、今後は、県立特別支援学校における食育について、各学校において取組が進むよう手立てを考えていく必要がある。

再委託先名

亀山市

1. 事業推進の体制



2. 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のための取組について

1. 食育月間における保健委員会の活動（中学校）

①地産地消給食「かめやまっ子給食」の紹介

ランチルームにおいて昼食時、全校生徒に地産地消の説明、亀山産の食材と「かめやまっ子給食」の紹介をした。献立表には毎回詳しく亀山産の食材が記されているが、給食時に改めて口頭で紹介されることでさらに理解を深めた様子であった。



②「残食ゼロキャンペーン」の実施

学級担任の給食指導に加え、おかず、ご飯・パンの残飯をチェックし、ランチルームにチェック表を掲示する取組を進めた。その結果、「食べ残し」に対する生徒の意識が高まり、残食は大幅に減少した。全くなかったクラスは昼食時に表彰し、意欲関心が保たれるように配慮した。今後も、友達との関わりの中で生徒同士が食を見つめる取組を進めていく。



2. 第1回食育講演会の実施（平成23年7月28日）

テーマ：「学校の食に関する指導の充実のための取組について」

講師：三重大学教育学部准教授磯部先生

対象者：市内各小中学校の校長及び食育担当教諭等

内容：食育に関する基本的な考え方、どの教科で、どの時期に、どのような実践内容で取り組むかの具体例を示していただき今後の取組の参考とすることができた。



〈味見当番〉

3. 「味見当番活動」の実施について

夏季学校給食研修会において、名古屋短期大学保育科の小川雄二先生より、保育園での味見当番活動という取組を紹介していただき、実践中心校である亀山西小学校で実践した。

亀山西小学校では、校内の研修が国語科の「読む力」「伝える力」を育てることであることから、味見当番活動を通して伝える力にもつながると考え、1・2年生でこの活動に取り組んだ。児童は、調理員から料理名を教えてもらい、香りをかいで確認してから食べ始め、食べながら、入っている材料を確認したり歯ごたえや味を感じながら、味見を行った。調理員も、入っている材料を教えたり、魚の名前を教えたりしながら子どもたちと交流を図っている。教室に戻ると、当番児童2人が伝える内容を相談しあったり、確認しあうなどして発表を行った。開始当初は献立名と「おいしかったです。」「にんじんが入っていました。」などの簡単な表現での発表であったが、回数を重ね、給食だよりや担任からのアドバイス、他の児童の上手な発表を聞くなどして最近では発表の内容に変化が見られてきた。料理の香りや材料の噛みごたえ「ふわふわ」「サクサクしている」など様々な表現を入れて伝えることができるようになった。

4. 「My 弁当を作ろう」について

バランスのよいお弁当について学習し、自分に必要なお弁当箱の容量等を知るため、その日の給食を実際に 700ml のフードパックに詰める取組をした。また、お弁当作りのポイントの学習の中では、たこさんウインナーや花型卵、ニコニコおにぎりなど簡単にできる工夫を教わり、実際に調理実習を行った。お弁当の献立作りでは、50 枚ほどの料理カードの中からお弁当を作る時のポイントをおさえながら、各班でお弁当のメニューを考えた。また、調理工程表を自分たちで作成した。お弁当作りの実習では、今まで学んだことを活かしながら、自分なりに工夫をしながら詰めたり、切り方等を工夫する様子が見られた。また、調理工程表があることで自分の仕事について明確に理解でき、自主的に取り組むことができた。お弁当作りにおいては、調理手順を学ぶことができた。また、家でも作ってみたいと今後に意欲を持つことができた。

5. 味噌焼きうどん作りについて

総合学習で取り組んだ学習のまとめとして、亀山名物「みそ焼きうどん」作りを行った。地域で育てられた食材（キャベツと豚）を使用し、みそ焼きうどんの調理を行った。町おこしの取組や、みそ焼きうどんの作り方を教えてくださったゲストティーチャーの方にも、調理した物を届けて食べていただいた。「とてもおいしいです」という感想をもらい、子どもたちも嬉しそうにしており、調理した物を誰かに食べてもらう喜びにも気づくことができた。



〈My 弁当を作ろう〉



〈味噌焼きうどん作り〉



テーマ2 家庭や地域と連携した食に関する指導の充実のための取組について

1. 第2回食育講演会の実施（平成23年8月10日）について

テーマ：「家庭や地域と連携した食に関する指導の充実のために
～家庭が変わり子どもが伸びる食育の力～」

講師：名古屋短期大学保育学科教授小川雄二先生

対象者：市内各小中学校の校長及び教職員、栄養教諭、給食調理員

内容：具体的な取組の例を示していただき、食事は五感を使って食を感じることを、楽しく食べることが大切であることのほか、好き嫌いをなくすためには栽培、収穫、購買、調理といった「食のプロセス」に関わることが効果的であることがわかった。また、調理は「子どもの発達を促すお手伝い」であると教示していただいた。今回の講演会で教えていただいた「味見当番」（食べ物を五感を通して感じ、それを自分の言葉で表現する）を市内の小学校で実践した。



2. 各学校における具体的な取組について

- ①給食試食会、保護者参観、さつま芋パーティーや調理実習等の親子共同の食農体験等を実施し、児童、保護者に対し早寝早起き朝ごはん運動やバランスの良い食生活の啓発等を行った。また、給食たより等の発信を通して、望ましい食生活や食の安全に関する情報提供を行った。
- ②茶農協や畜産農家への訪問、米作り体験、もちつき大会等の食農体験等を通じて生産者や地域の方と交流を重ねる中で、命や食物の大切さ、生産に携わる人々の思いを知ることができた。



〈さつま芋パーティー〉



〈シソジュース作り〉



〈米作り体験〉



〈畜さん農家訪問〉

③総合的な学習「大豆はかせになろう」について

市内の大豆農家の宮坂さんと農協の武本さんに協力していただき、大豆栽培を行った。植え方や、除草、虫除け、収穫など、それぞれの段階で指導をいただいた。また、1月には自分たちが収穫した大豆を使って豆腐作りをした。この実践においては、11月に亀山東小学校において公開授業を行い、公開授業の実施にあたっては、事前に食育指導案検討会を開催し、三重大学准教授磯部先生の助言をいただき、より充実した授業を実施することができた。



〈大豆作り〉



〈公開授業〉



〈豆腐作り〉

テーマ3

生産者・流通業者等との連携による地産地消の推進について

1. 「地産地消マップ」、「給食ができるまで」ポスター及び「亀山市旬の食材カレンダー」の作成について

子どもたちが地域の食材について理解を深め、食に関心を持つことができるよう、また、給食に係る人々への感謝の心を持つなど、食の大切さを学び、豊かな心を育むことを目的として作成し、市内各小中学校へ配付した。各学校においては、校内への掲示や、各教科、総合的な学習の時間等において、食に関する指導と関連させるなどして活用された。

地域の食べ物
を知ろう



地産地消
マップ



給食ができるまで
ポスター



2. 「かめやまっ子給食」の実施について

「学校給食における地産地消の打ち合わせ会」において

協議を重ね、【生産者→流通業者→学校】への納入ルートを

確立し、定期的に地場産物が学校に納入される体制を確立することができた。

この結果、今年度は年間18回かめやまっ子給食を実施することができた。

②「かめやまっ子給食」試食会を開催し、生産者と児童の交流を図った。



〈茶摘み〉

3. 各学校、市教委における具体的な取組

①地域の生産者との交流

地域の茶農家を訪問し、茶摘み、お茶づくり体験を実施した。摘んできたお茶の葉の一部は給食時に天ぷらとして提供した。後日、お茶ができる過程、お茶の栄養や効力について学習した。

②調理員研修会において新メニューの調理実習・試食会を実施し、新たな地産地消メニューを学校給食に取り入れた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

1. 食育アンケート調査の実施

目的：市内小中学校における食育推進の資料とする。

対象者：市内に在籍する小学校3年生・6年生及び中学校2年生、並びに、その保護者

実施期間：第1回 平成23年4月27日（水）～ 平成23年5月11日（水）

第2回 平成23年12月1日（木）～ 平成23年12月9日（金）

2. 食育担当者会議の開催

① 第1回食育担当者会議（平成23年5月6日）

協議内容：実践中心校及び実践協力校における取組内容の報告及び情報交換

亀山市における地産地消推進の取組の説明等

② 第2回食育担当者会議（平成23年8月23日）

協議内容：実践中心校及び実践協力校における1学期の実践報告と2学期の取組内容の報告
亀山市における地産地消推進の1学期の実践報告と2学期の取組内容の報告 等

③ 第3回食育担当者会議（平成24年1月26日）

協議内容：実践中心校及び実践協力校における1、2学期の実践報告
亀山市における地産地消推進の1、2学期の実践報告等

3. 守山市立守山小学校への視察について

日 程：平成23年10月21日(金)

参加者：4名（実践中心校栄養教諭、協力校栄養補助員、教育委員会職員）

目 的：学校全体で取り組む食育指導の実践方法を学ぶため

成 果：学校全体で食育を推進していくには、校内組織への

「食育」の位置づけを明確にし、食育担当教諭・
学級担任と栄養教諭との連携、協力体制・情報
共有が重要であることを改めて学ぶ機会となった。



<T・Tによる食育授業（守山小学校）>

4. 広島市立伴中学校、比治山小学校への視察について

日 程：平成23年9月29日～30日

参加者：2名（実践中心校栄養教諭、教育委員会管理栄養士）

目 的：食育指導の充実及び地域や家庭と連携した食育推進を学ぶため

成 果：学校給食を「活かせる教材」とする工夫、学校生活のあらゆる場面において
食育に関する「気づき」をもてるようにするための様々な工夫を学ぶ機会と
なった。

<ランチルームの掲示物（比治山小学校）>



5. 宇治市立小倉小学校への視察

日 程：平成23年9月8日

参加者：4名（実践中心校学校長、栄養教諭、協力校栄養補助員、
教育委員会指導主事）

目 的：地場産物の学校給食への活用方法を学ぶため

成 果：宇治市と同様にお茶が特産物である亀山市において、今後お茶を
どのように活用をしていけばよいか、参考にすることができた。



数字で変化のあった事項について

【テーマ1、2について】

○「毎日、朝ご飯を食べますか。」とのアンケート結果より

第2回目のアンケート結果では、各学年とも、毎日朝ごはんを食べる割合が増加しており、選択肢①毎朝食べる、②週に4～5回食べると答えた児童・生徒は、どの学年も90%を超え、特に中学生の伸びが顕著であった。このことは、朝食の必要性を意識できるように、5月実施のアンケート結果を保護者や地域に発信したり、朝食の大切さを学習する食育指導を行ったりした結果であると考えられる。

第1回目アンケート結果 「毎朝食べる」「週に4、5回食べる」生徒 85.4%

第2回目アンケート結果 「毎朝食べる」「週に4、5回食べる」生徒 91.4%(6%上昇)

○「どのようなことに気をつけて食事をしていますか。」とのアンケート結果より

第2回目のアンケート結果では、選択肢⑨栄養が偏らないようバランス良く食べるようにしていると答えた児童の割合は第1回目より大きな伸びを示した。このことから、授業で学んだことを活かし、間食を減らしたり、バランスの良い食事をとることを意識している様子が伺えた。特に、高学年では、家庭科学習の中で献立づくり等に取り組んだ成果であると考えられる。

第1回目アンケート結果

「栄養が偏らないようバランス良く食べるようにしている」児童(6年生) 47.3%

第2回目アンケート結果

「栄養が偏らないようバランス良く食べるようにしている」児童(6年生) 56.3%(9%上昇)

【テーマ3について】

- 「かめやまっ子給食」の実施については、今年度より納入業者も交じえ、納入方法等に関して具体的な協議を行った結果、実施回数を増加させることができた。

平成22年度 10回 平成23年度 18回

- 「かめやまっ子給食」を企画しない日であっても、市内産、県内産の食材の納入率が高まりつつある。これは、「かめやまっ子給食」の取組や関係者との協議の積み重ねによって、栄養教諭、給食調理員、流通業者が市内産、県内産のものを日常的に意識して学校給食に取り入れるようになり、結果として年間地産地消率が上がってきている。

平成22年10月の市内産、県内産食材の地産地消率 22.6%

平成23年10月の市内産、県内産食材の地産地消率 24.6%

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の成果】

- 各校において食に対する指導の重要性の意識がより高まり、全小中学校において年間指導計画を作成するなど、栄養教諭を中核とした食に関する指導の実践がより効果的に行われるようになった。

【テーマ2の成果】

- 地域との関わりを活かした食体験等を通じて、食に対する関心や、感謝の気持ちを育むことができた。また、親子での食体験等、食育の授業に保護者等が参加することで、家庭における望ましい食生活の啓発へとつなげることができた。

【テーマ3の成果】

- 「給食ができるまで」ポスターや「地産地消マップ」の作成・活用により、市内で生産されている農畜産物への関心を高めることができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

本事業を推進していくことで、教職員の食育に関する意識が高まった。それにより学校全体としての取組が進んだ。また、実践後の評価やアンケート調査の結果から今後各校で取り組むべき課題が明確化した。今後も各学校が、児童生徒の食に関する実態を把握し、学校全体で共通理解を図りながら系統的に食育計画をたて実践していく必要がある。また、食生活は保護者の意識の変化が児童生徒に影響を与えることが大きい。アンケート調査より、学校の働きかけによって保護者の意識の変容が見られたことから、家庭や地域への食育や地産地消に関する情報発信を継続して行うことが必要である。学習内容については、実践中心校の報告にも挙げられたように、体験活動やゲストティーチャーを招いての本物に触れる活動が効果的であると考えられる。また、各校の実践の中に“食”と“身体の健康”を関連付けた取組の報告があった。「亀山市食育推進・健康増進計画」にのっとった実践であり、今後もこのような実践を展開していくことが必要である。食育は学校だけの取組ではなく学校以外の生活での取組と合わせて推進していく事が大切であると思われる。家庭や地域、生産者と連携して、児童生徒が日々積極的に活動に参加し、食への関心をさらに深められるような教材・学習内容の工夫が必要である。それには、家庭との情報共有や、食育担当者会議等の学校間の情報交流や連携、生産者・流通業者との協議の継続も大切な役割を果たしていると考えられる。今後も計画的かつ組織的に実施していきたい。また、小学校において体験活動等で積み上げた食育についての知識を、さらに中学校で深めていくことが“健全な食生活を実践することができる人づくり”につながると考えられる。したがって、中学校での食育指導は重要な役割を担っている。中学校での取組については、小中学校の連携を進め、家庭科や昼食指導の時間を中心に栄養教諭と教科担当や担任が連携を取りながら、体験活動や外部講師を招く等の学習形態の工夫をし、9年間を見通した計画的な指導をしていくことも推進していきたい。