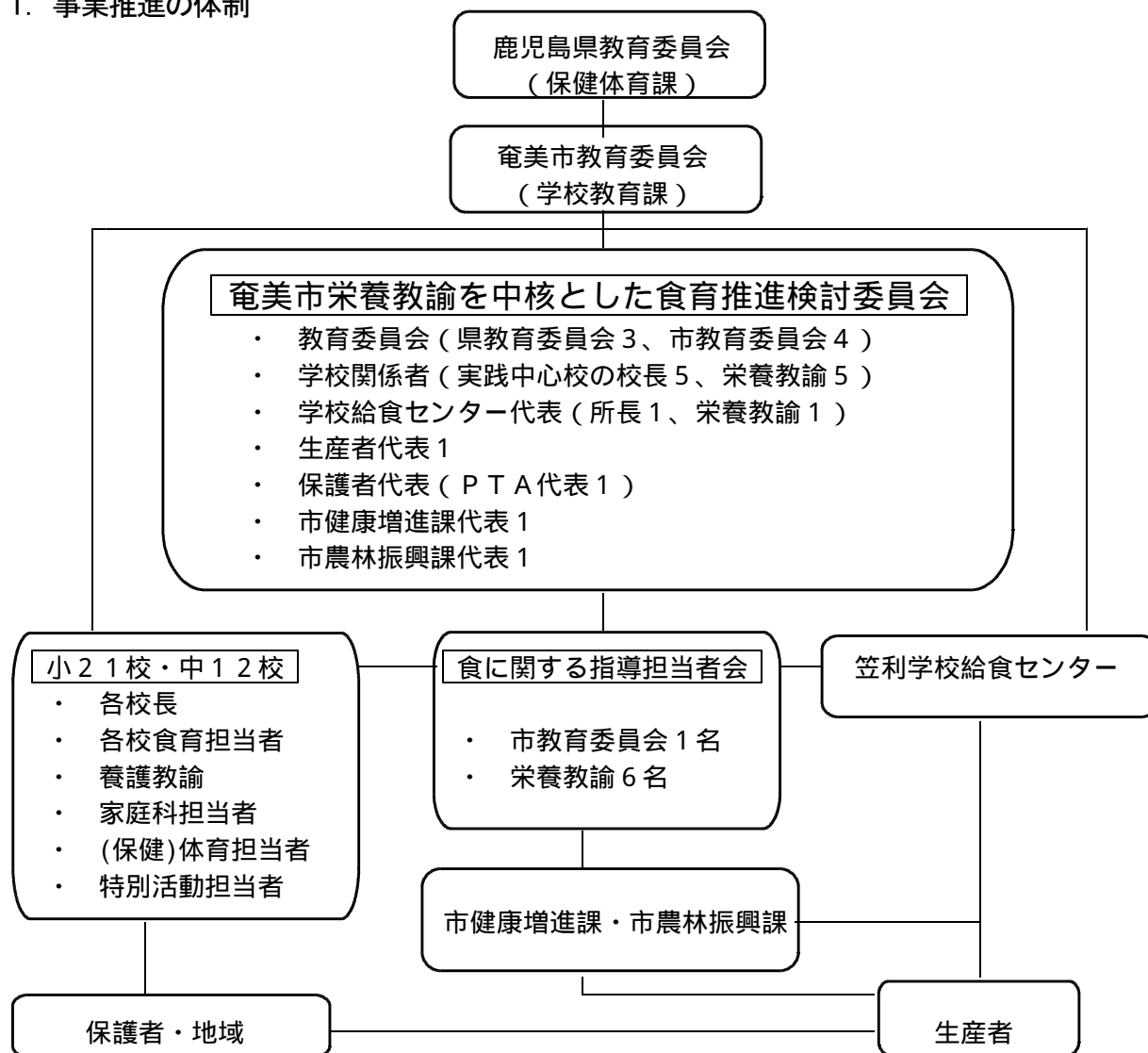


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	鹿児島県
推進地域名	奄美市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	奄美の郷土素材を活用した食に関する指導の研究
1	<p>奄美の郷土料理・郷土素材に関するアンケート調査の実施</p> <p>9月、市内すべての小学校5年生とその保護者、中学校2年生とその保護者を対象に奄美の郷土料理・郷土素材に関するアンケート調査を実施した。</p> <p>具体的な内容としては、児童生徒の地場産物と郷土料理についての知識、実際の食事体験の有無、その際の場所の3点にしぼった。さらに、保護者へのアンケートでは、家庭での郷土料理や地場産物の取り入れ状況や意識調査も同時に行った。</p> <p>地場産物の品目では、パパイヤ・しぶり(冬瓜)・にがごり・すのり・くわり・台湾ダーナ・フル・はんだま・芋づる・つばしゃ(つわ)・島うり・とつづる(かぼちゃ)・ターマン・赤うるめ・いらぶち(ブダイ)・しびについて実態を調査した。</p>

郷土料理の品目では、鶏飯・あずきがゆ・なりがゆ・豚骨煮・ふるいき・油ぞうめん・豚みそ・やぎ汁・まだ汁・魚汁・豚骨汁・かしゃもち・ふな焼き・みきについて調査を行った。

(実態) (1) 郷土料理については品物や食材によって理解度に大きな差がある。

(2) 家庭で作られる郷土料理の幅がせばまってきている。

(3) 子どもたちが郷土料理のよさを十分理解しているとは言えない。

(結果) 奄美の郷土料理・郷土素材を積極的に取り入れた魅力ある給食づくりの必要性に至った。

2 納入業者視察研修

納入業者視察研修として、地場産物を取り扱う青果市場と島野菜を栽培している農家を視察し、地場産物の生産状況や季節による流通状況等について調査した。

その上で、毎月、市の栄養教諭部会が作成している市標準献立に積極的に郷土料理・郷土素材を活用した。これまでも、季節に応じて郷土料理や地場産物の活用は行ってきたが、本研究でさらに活用回数や種類を増やし、郷土料理の普及啓発を図った。

3 給食献立の工夫

奄美の郷土料理・郷土素材を取り入れた給食献立を導入した。

(工夫の観点) (1) 子どもたちのリクエスト ～自尊感情

(2) 伝えたい郷土料理 ～伝統

(3) 季節感 ～食習慣

(4) 奄美の素材 ～郷土理解



郷土素材を取り入れた給食

4 食に関する指導の工夫

郷土色豊かな給食を生かした食に関する指導を行った。

(ねらい) (1) 自尊感情を育てる。

(2) 郷土料理・郷土素材、さらには先人の知恵などへの理解を深めさせる。

(3) 感謝の気持ちを育てる。

5 郷土料理レシピ集の発行

学校給食で取り入れた奄美の郷土料理について、家庭で気軽に活用できるように「給食で伝えるシマ料理～奄美の郷土料理レシピ集～」として作成した。それぞれの栄養教諭がこれまで学校給食で取り入れた郷土料理の中から30品目を選定し掲載した。

作り方だけでなく、コメントを添えことでより分かりやすくした。すべての学校に配布するとともに、市のホームページにも掲載し、多くの方に活用できるようにした。



奄美の郷土料理レシピ集

テーマ2 栄養教諭未配置校における食に関する指導の指導内容と指導方法の研究

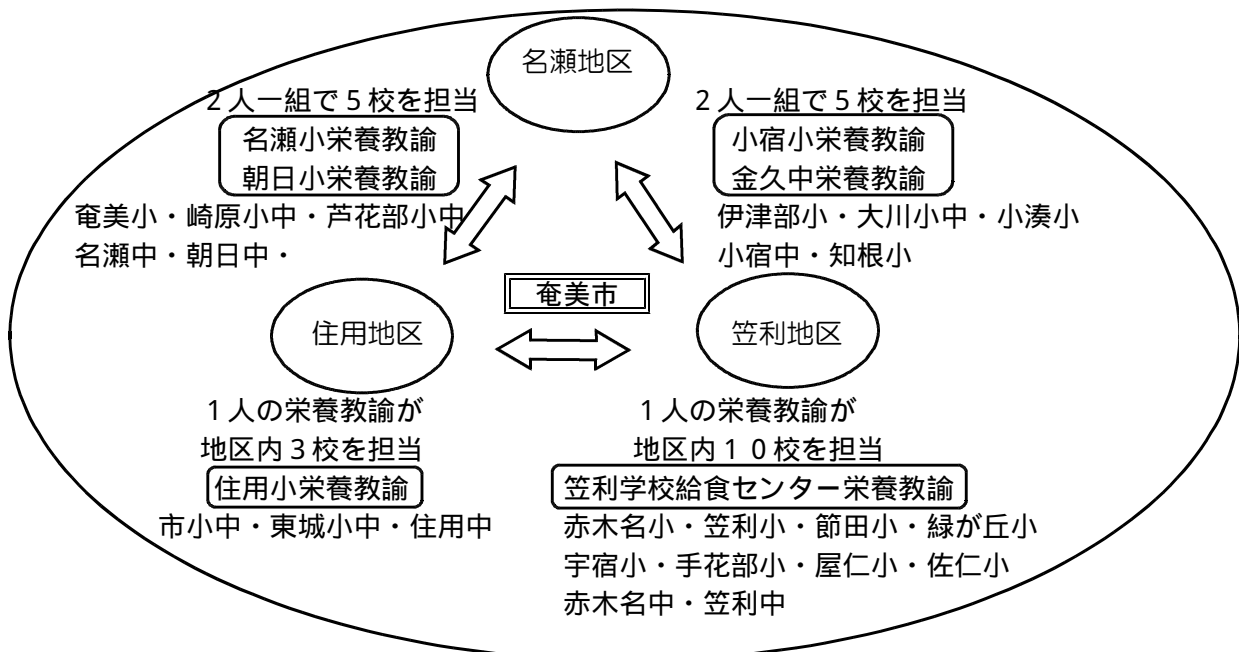
1 栄養教諭未配置校への食に関する指導の相談体制の確立

本市では、今年度、市内に6名いる栄養教諭に、それぞれ栄養教諭未配置校の担当校を決め、食に関する指導の全体指導、アレルギー対応等の個別指導、衛生面の対応等の給食指導等についてリファレンス業務を行う体制を整備できた。

本市は、地理的に大きく3地区に分かれており、児童生徒数の最も多い名瀬地区では14校に4名の栄養教諭が配置されている。そこで、2名ずつのペアで、それぞれ5校の担当校を割り当てた。

住用地区では、1名の栄養教諭がで地区内3校を担当している。

笠利地区では、従来から市立学校給食センターがあり、同センターに配置されている1名の栄養教諭が小中合わせて10校を担当している。



2 栄養教諭未配置校への食に関する指導の工夫

(1) 食に関する指導への助言等

- ア 学級担任と栄養教諭が行う食に関する指導
- イ 児童生徒の個別の指導への助言

(2) 給食管理への助言等

- ア 調理指導等
- イ 食物アレルギーへの対応
- ウ 衛生管理



T・Tによる食に関する指導

3 学校給食における衛生管理を目的とした巡回指導の実施

本市では、栄養教諭未配置校における給食調理場の衛生管理を徹底するため、栄養教諭による巡回指導を行った。具体的には、朝の調理開始から、昼の給食終了まで、全作業工程を2名の栄養教諭が調理場に入り作業動線他衛生面等に関する具体的な指導を行った。



手洗い場（指導前）



手洗い場（指導後）

4 食育講演会の実施

平成23年7月26日（火）に奄美市名瀬公民館ホールにおいて、元鹿児島県学校栄養士協議会会長の木場幸子先生を講師に迎えて、「食の楽しさ・大切さを伝えよう」という演題で食育講演会を実施した。対象者を主に、奄美市小・中学校及び学校給食センターの栄養教諭・給食技師、奄美市食生活改善推進員、市健康増進課管理栄養士等と約80名の受講者があった。

あわせて、名瀬保健所の衛生業務係長の講話も実施し、衛生指導の視点からの研修も実施した。



食育講演会の様子

テーマ3 関係機関との連携による食に関する指導の研究

1 生産者との交流を深め、地場産物や郷土料理についての理解を確かなものにするための視察研修

(1) 島の野菜を栽培している農園を訪れ、季節によって穫れる野菜の種類や量、生産方法等について説明を受け、安心安全な地場産物の品質等について研修を行った。



野菜農園の様子



養鶏場の様子

(2) 市内の養鶏場を視察し、野菜に限らず学校給食で多く使用している鶏卵の生産状況や流通状況、衛生管理管理等について研修を行った。



青果市場の様子

(3) 地場産物の流通ルートである市場を視察し、地場産の野菜や果物等の青果市場での流通状況について説明を受け、今後の安心・安全な学校給食食材の確保について研修を行った。

2 地元生産者との連携

地元生産者をゲストティーチャーとして授業に招聘し、T・Tで食に関する指導を実施した。



地元生産者による食に関する指導

3 食育先進地視察研修

8月25～26日に、霧島市立溝辺学校給食センター、始良市立加治木学校給食センター、出水市立米ノ津東小学校の3つの給食施設に3名の栄養教諭を派遣し、過去に実践された研究事例等について研修を行った。

4 食育便りの発行

これまで、食育便りについては各学校の栄養教諭の創意工夫に任されていた。奄美の食文化の継承、食育に関する興味・関心の喚起の視点から、全栄養教諭の協力のもと、食育便りを9月と2月の年に2回作成して全家庭に配布した。



食育便り第2号（表面）



（裏面）

テーマ1～3に共通する具体的計画

- 第1回食育推進検討委員会の実施
委員24名で構成。第1回目を8月に実施し、研究計画等について検討した。第2回目を1月に、第3回目を2月に実施した。
- 奄美の郷土料理に関するアンケートの実施
9月中旬に実施。市内全小・中学校の小学5年生とその保護者、中学2年生とその保護者を対象に実施した。郷土料理に関する実態を把握した。
- 郷土料理レシピ集の発行
奄美の郷土料理および郷土素材を積極的に市の標準献立に活用した。今後、2月に家庭で気軽に活用できる奄美の郷土料理レシピ集を作成し配布した。
- 食育便りの発行および配布
9月と2月の2回、食育便りを発行し、市内全小・中学校の家庭に配布した。

数字で変化のあった事項について

- 栄養教諭配置校における地場産物（奄美大島産）の活用状況
平成23年度 4月→25.7% 5月→23.1% 6月→13.0% 7月→23.5%
- 栄養教諭未配置校での食に関する指導の授業（T・T）の実施状況
平成22年度 年間16回 ⇒ 平成23年度 年間30回（今後の予定）（87%増）
- 栄養教諭配置校における親子給食及び給食試食会への参加状況
（親子給食）平成22年度 65名 ⇒ 平成23年度 84名（29%増）
（給食試食会）平成22年度 56名 ⇒ 平成23年度 70名（25%増）
- 食育便りの全校配布を今年度から実施 9月と2月にそれぞれ3,600部発行

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 奄美の郷土料理や郷土素材給食づくりに生かすことで、奄美ならではの食に関する指導の実践を図った。
- 奄美の郷土食豊かな給食及びそれを生かした食に関する指導の実践により、児童生徒や保護者の郷土料理への関心を高めることができた。
- 栄養教諭未配置校における食に関する指導や給食管理への指導を実践することができた。
- 生産者や納入業者等の関係機関との連携が深まり、郷土素材を活用した給食づくりが積極的に行われるようになってきた。
- これまで連携を図る機会が少なかった市健康増進課の栄養士や市農林振興課の担当者を食育検討委員に入れたことで新たな連携を図ることができ、奄美の郷土料理や郷土素材に関する資料や情報を多く収集できた。

今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- 奄美の食文化を継承して健康な食生活を実践する子どもを育てるために、郷土食豊かな給食及びそれと関連させた食に関する指導をさらに充実・発展させるとともに、家庭での郷土料理等を通じた食育を充実させる。
- 栄養教諭未配置校へのリファレンス業務や授業参画について、連携体制は確立できたが、今後さらに充実させる余地がある。
- 児童生徒の自尊感情や感謝の心を育むために、授業にGTとして生産者等をもっと積極的に招聘したり、顔の見える学校給食づくりをさらに工夫したりしていく必要がある。