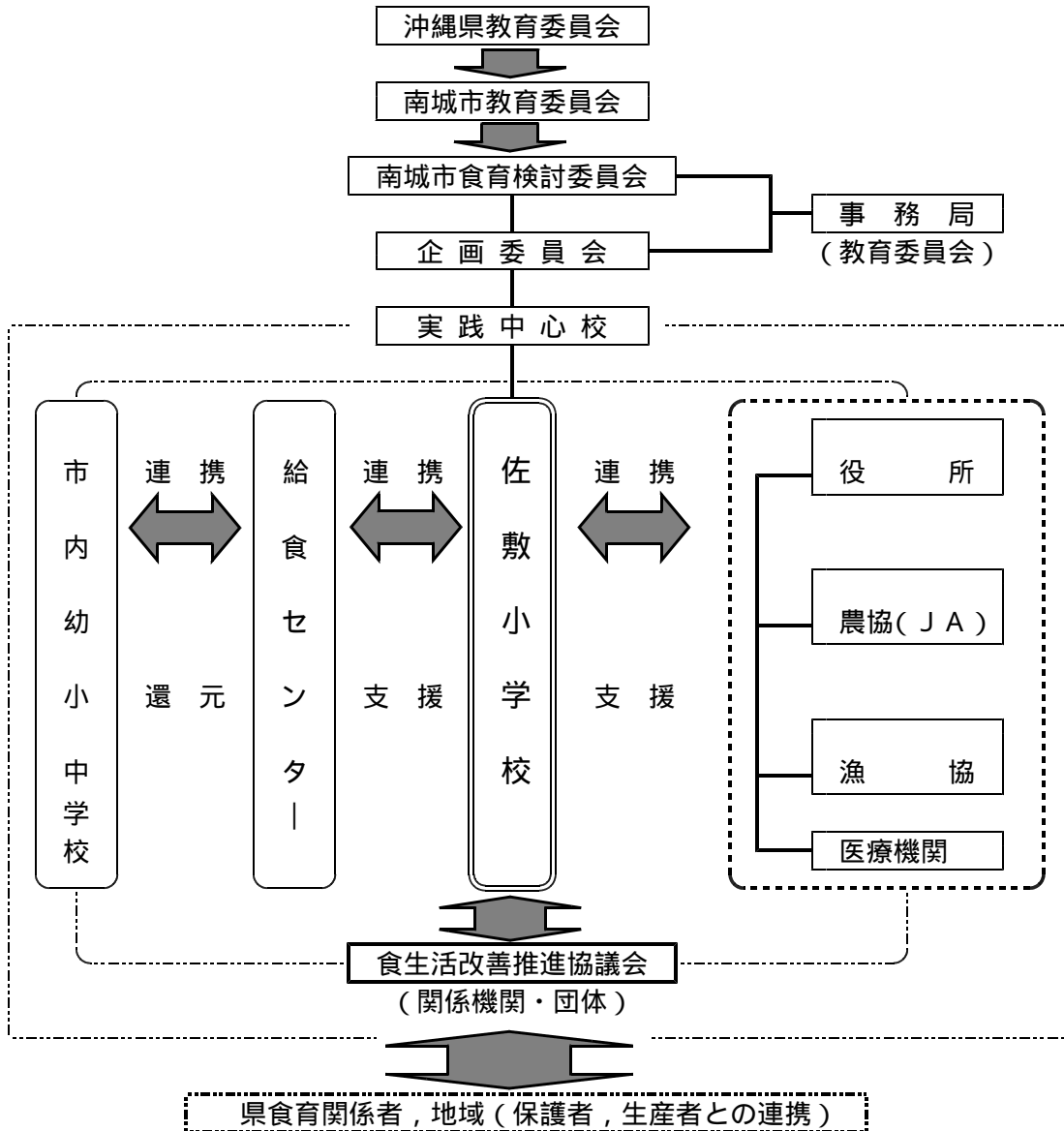


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	沖縄県
推進地域名	南城市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	各教科等における食に関する指導の充実のための取組
<p>特色のある取組や効果のあった実践</p> <p>実践中心校である佐敷小学校においては、全学年において「農産物栽培体験学習」、「授業実践」を実施した。そのため児童は食に対する意識が高まり、給食のメニューや食材の話題が多くなった。また、苦手な食べ物も食べられるよう努力するようになり、給食の残量も少なくなってきた。</p> <p>授業実践1年 単元名「たのしい きゅうしょく」</p>	

ねらい

バランスよくたべることは体によいことを知り、いろいろな食べ物を食べようという意欲をもつことができる。

給食は食品を作っている人、献立を考えている人、調理をしてくれる人など多くの人が関わり合っていることを知り、感謝の気持ちをもって食べることができる。

授業後の児童の変容

給食センターで働いている人への感謝の気持ちをもって食べようとする意欲が高まった。

給食は食品を作っている人、献立を考えている人、調理をしてくれる人など多くの人が関わり合っていることを知り、感謝の気持ちをもって食べることができた。



単元名「さつまいもをうえよう」

ねらい

さつまいもを育てる活動を通して、栽培する活動の喜びを味わわせる。

授業後の児童の変容

さつまいもが土の中で育っていくことが分かり、さつまいもの生長過程に気づくことができた。

収穫を楽しみにしている。

自分たちが育てたさつまいもをどのようにして食べようかと心待ちにしている。



授業実践 2年

単元名「食べ物のなかまわけ」

ねらい

食べ物は体の中の働きで、3つの仲間に分けられることを知る。
体によい食べ方をしようとする。

授業後の児童の変容

食べ物（食材）に興味・関心を持つようになった。

（食べ物の名前を知ろうとする態度も見えてきた）

食べ物は赤・黄・緑の3つの仲間に分けられることを知った。

好き嫌いせずに食べようとする態度が見えてきた。

健康に過ごすための食事を意識するようになった。



各学年における体験的な活動の実践



3 学年「玉ねぎの植え付け」



5 学年「稲作体験」

テーマ2 学校と家庭地域との連携による食に関する指導の充実のための取組
家庭に対する効果的な働きかけの方策に関する調査研究

特色のある取組や効果のあった実践

「給食試食会」

ねらい 給食の試食を通して、学校や給食センターの思いと家庭の思いを交流させ、よりよい食生活の形成に向けて意識の共有化を図る。

校長、栄養教諭と会食を行いながら、学校給食や食育に関する意見交換を行った。



食育講演会「バランスのよい食事をとろう」

ねらい 栄養バランスのとれた食事について専門の方の話しを聞くことで、バランスの良い食事の大切さを知り、生活に取り入れる態度を養う。

子どもたちと一緒に保護者の方も参加しての講演会を実施した。



県産品奨励月間の取組「地域の食材を生かした給食を食べよう！」

ねらい 地元や沖縄の食材を使った給食を楽しく会食することを通して、地域の食材や料理について興味・関心を持ち、安全で栄養バランスのとれた郷土食について考えることができる。

南城市県産品奨励実行委員会の方を招いての会食を行った。



テーマ3 学校と地域の連携による食に関する指導の充実のための取組

連携に係る実践事業

- 1 「弁当の日」の取組として、食生活改善推進協議会の方を講師として弁当づくり講習会を実施

食材についての説明
講師の指導のもとでの弁当作り

2 親子で作るお弁当一品料理コンテストへの参加

- 数組の親子が参加
- 市内で購入した食材を活用
- 一次審査はレシピと写真での選考
- 二次審査は実食にて選考



3 児童・保護者アンケートの結果

成果

児童アンケート

- ・朝食のバランスがよくなった（ご飯・味噌汁・おかず）
- ・南城市の特産品を答える児童がふえた。

保護者アンケート

- ・三度の食事をしっかりととる児童が増えた。
- ・栄養のバランスを考えた朝食を作っている。
- ・家庭で「好き嫌いせず食べること」を指導する家庭が増えた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

1 先進地視察研修（県外：愛媛県・県内：読谷村）を実施し、研究の全体計画と2年間の実践事項、推進に際しての研究体制等の情報を得ることで今後の取組のヒントと示唆を得ることができた。

- (1) 教育委員会及び学校，保護者や地域，関係機関の推進
- (2) 指定研究の全体構想と組織体制
- (3) 3つのテーマを連動させた取組の推進

2 継続的な取組の充実

3 今後の課題と方向性



読谷村への視察研修の様子



愛媛県への視察研修の様子

数字で変化のあった事項について

残量調査（左の段は6月の献立と残量、右の段には10月の調査結果を示した。単位は%）

6月13日	牛乳	1.6
	揚げパン	10.7
	ポークビーンズ	42.9
	ゆで野菜	28.9

10月5日	牛乳	2.2
	きのこおこわ	8.4
	さんまの唐揚げ	7.9
	クレソンのごま和え	6.4

6月14日	牛乳	1
	ご飯	56.1
	フーチャンプルー	41.2
	イナムドゥチ	7.9
6月15日	牛乳	1
	カレーうどん	31.2
	お豆とカボチャのコロッケ	15.6
	バナナ	1.4
	焼きチーズと小魚	5.1

10月6日	牛乳	1.7
	ご飯	4.6
	ごぼうのうま煮	10.4
	みそ汁	6.9
10月7日	牛乳	1.2
	胚芽なかよしパン	3.5
	トマトオムレツ	13.5
	ミードボールのスープ	13.3
	茹でキャベツ	15

給食指導・授業の成果が給食全体の残量改善につながった。給食時間をこれまでの20分間から5分間延ばし、25分にした効果も大きいと考えられる。

テーマ2の実践として、給食残量調査を6月と10月に実施し、比較並びに変化の割合を抽出したが、全体的効果として残量が減少している状況が見られた。(メニューが同一ではないため、主菜・副菜等の比較とした)



給食指導の様子

比較変化の食材として

主食(ご飯類)の顕著な変化事例

ご飯 56.1%(6月) 4.6%(10月)

主菜の顕著な変化事例

フーチャンプルー 41.2%(6月) ごぼうのうま煮 10.4%

副菜の顕著な変化事例

大根ときゅうりのあえ物 47.3%(6月) クレソンのごま和え 6.4%(10月)

牛乳の摂取に関しては差異はさほどなし

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

授業実践や栽培体験活動の実施で、食に対する意識が高まった。

食育講演会や食生活改善推進協議会との弁当づくりなどの実施により地域の食材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)

今回の事業推進に際して見えた課題等

1 食育全体に係る児童の実態について

家庭での食事と学校給食含め、児童の食生活のバランスが崩れている現状が認識できた。

- ・ 食事の好き嫌いの実態
- ・ 残量調査を通しての給食摂取の状況

2 学校・家庭・地域との連携

学校での取組は充実してきたが、家庭・地域との連携を進めることでさらなる食育の推進が図れる。

3 食と健康, 身体への影響の視点より

発育状態の実態を認識

- ・ 全体的に身長が低い傾向
- ・ 肥満の傾向と成人病との関わりの状況(血液検査による健康状態の確認)