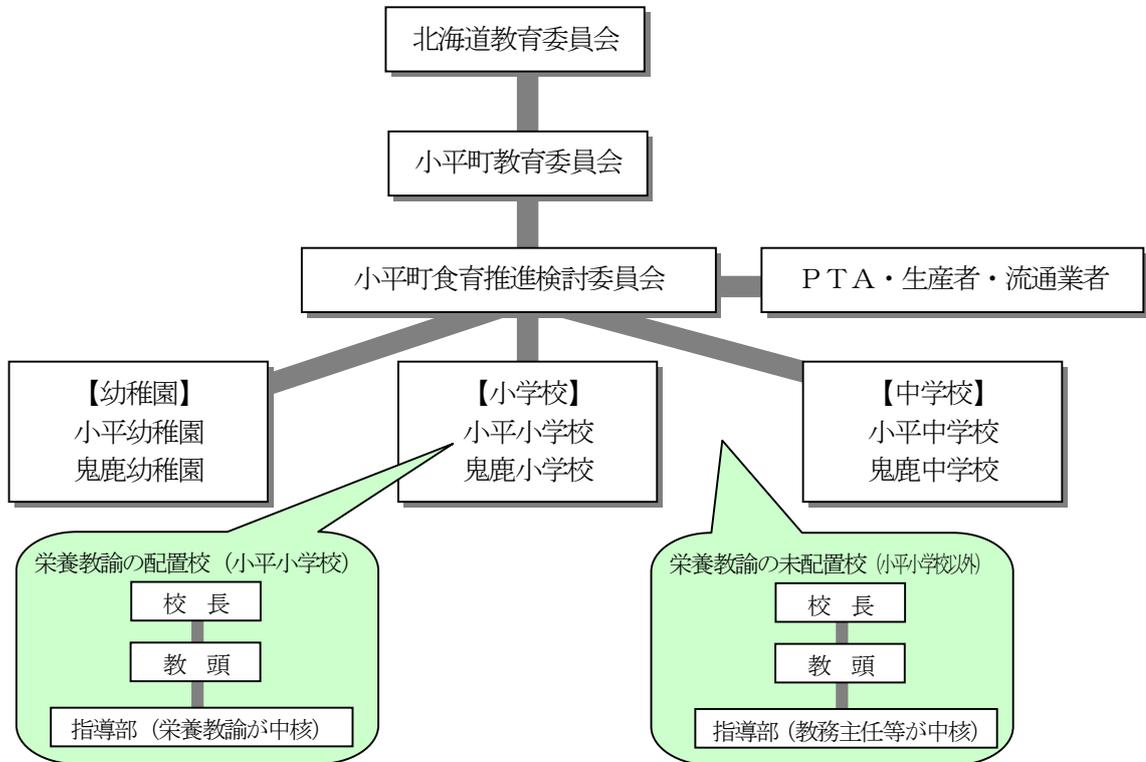


再委託先名

小平町

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 地場産物の活用率向上のための方法や体制整備の方策について

1 地場産物を活用したメニューの開発

〈具体的な内容〉

○ 旬の地場産物を活用した学校給食のメニューの検討・開発

地元食材を使用した学校給食の効果や供給の在り方などについて、以下の視点で地元生産者と協議し、献立の検討を図った。

〈協議の視点〉

- 児童生徒が、地域の自然や食文化、産業等について理解を深めることができるか。
- 児童生徒が、食料の生産や流通にあたる人々の努力や思い、願いを実感することができるか。
- 新鮮で安全な食材を確保することができるか。

〈協議内容〉

- 地元の食材を使うことは、子どもたちが地域に愛着をもつきっかけになるので、是非、積極的に推進してほしい。
- 地元産は、安全・安心を保証してくれるので、メニューを工夫するなどして活用してほしい。

献立の決定（地元産小麦の生パスタ（6月）、地元産野菜、牛肉を使ったカレー（8月））

2 生産者団体等との連携による地場産物の学校給食での活用

〈具体的な内容〉

○ 生産者団体等との連携による旬の地場産物の確保

地元産小麦を使用した学校給食の効果や安定供給などについて、以下の視点で地元生産者と協議し、地場産物の確保を図った。

〈協議の視点〉

- 安価での提供が可能であるか。
- 安全で、味もよいなど、品質の保持は確保できるか。
- 学校における食に関する指導の時期と合致した食材を確保することができるか。

〈協議内容〉

- 生産者としては、地域の子どもたちは地域全体で育むという思いから、可能な限り食材の提供に協力したい。
- 学校給食としては、調理の手間や時間、衛生面などの観点から、できるだけ均一な物にしていただくなど、品質の確保に協力していただきたい。

○ 地場産物を活用した学校給食の実施

小平小学校の食に関する指導の全体計画を踏まえ、6月と8月を食育月間とし、6月に地元産小麦の生パスタを提供した。

また、8月には地元産野菜、牛肉を使ったカレーを提供し、町食育推進委員を対象とした試食会を実施し、評価及び今後の工夫改善策について協議した。



地元産野菜、牛肉を使ったカレー



町食育推進委員を対象とした試食会

〈試食後の地元生産者等からの意見〉

- 私たちが作り、育てた野菜が、このように調理され、子どもたちに親しまれていることを実感し、感激した。
- これからも、こうした子どもたちの様子を思い浮かべながら生産に汗を流したい。
- 今後は、他にも提供できる野菜がないかどうか、品質の確保、安定供給などの観点も視野に入れながら検討したい。

テーマ2 学校における食に関する指導の充実

1 児童生徒の実態を踏まえ、各学校における「食に関する指導の全体計画」や食に関する指導の工夫・改善

〈具体的な内容〉

○ 児童生徒の実態や課題の把握

平成24年度全国学力・学習状況調査における児童生徒質問紙調査の結果を分析し、食習慣（朝食欠食の状況）を含む生活習慣の状況を把握し、食に関する指導の全体計画の改善に生かした。

<平成24年度全国学力・学習状況調査 児童生徒質問紙調査の結果>

「朝食を毎日食べていますか」という質問で「している」、「どちらかといえばしている」と回答した児童生徒の割合

	小学校	中学校
平成23年度	87.5%	92.0%
平成24年度	96.7%	88.5%
昨年度との差	+9.2	-3.5

○ 「食に関する指導の全体計画」の改善・充実

児童生徒の実態を踏まえ、食に関する指導の全体計画を改善した。

<改善点>

- ・各学年の重点目標に「心身の健康」及び「感謝の心」に関する内容を設定する。

○ 栄養教諭の活用による正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着に向けた食に関する指導

10月30日に食に関する指導の研究授業(学級活動)を実施し、正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着に向けた指導の改善のポイント等について確認した。

学級担任と栄養教諭とのTTによる食に関する指導の様子



研究協議で確認されたこと

- ・望ましい集団活動を通して、子ども一人一人に自主的、実践的な態度が身に付くよう指導することが大切である。
- ・子どもの実態に応じた問題を題材として取り上げることが大切である。
- ・事後指導において、自己決定したことなどについて努力の様子を実践カードに記録させたり話し合わせたりするなど、実践の定着や継続が図られるようにすることが大切である。

2 親子料理教室の開催

<具体的な内容>

以下の目的等による親子料理教室を実施し、保護者に対する意識啓発等を行った。

- ・目的…親子のコミュニケーションの育成、家庭における望ましい食習慣の形成についての啓発
- ・期日…平成25年1月20日(日)
- ・対象…小平町内の児童生徒及びその保護者
- ・内容…栄養教諭を講師とした親子料理教室の実施

親子料理教室の様子



3 食育講演会の開催

<具体的な内容>

以下の目的等による食育講演会を実施し、保護者や地域住民に対する意識啓発等を行った。

- ・目的…家庭や地域における食育の充実に向けた意識啓発、食育を通じた望ましい生活習慣の形成
- ・期日…平成24年11月17日（土）
- ・対象…小平町内の教育関係者、生産者、児童生徒及びその保護者等
- ・内容…外部講師を講師とした「早寝・早起き・朝ごはん」など、食育を通じた望ましい生活習慣の形成に関する講話

講演会の様子

講師：中尾 卓嗣 氏

講演テーマ：「食で育む心と体」～家庭・学校・地域の連携で～

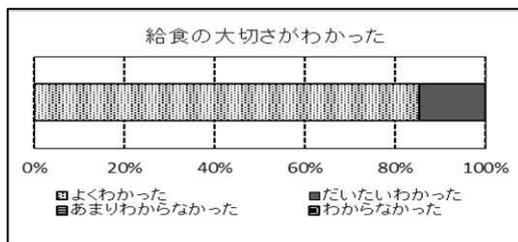


<講演会に参加した方の感想>

- ・子どもが興味を示す話から、食の大切さ、食物のありがたさを教えてもらい、子育ての参考になりました。
- ・野菜という大切な命を好き嫌いせずにありがたくいただくことを、子どもたちそして私たち親も改めて実感しました。
- ・これからも実生活にどんどん野菜を取り入れて何でも食べられるようにしていきたいと思いました。「大地の恵みに感謝！」と言いたいです。

本事業における評価指標と考察

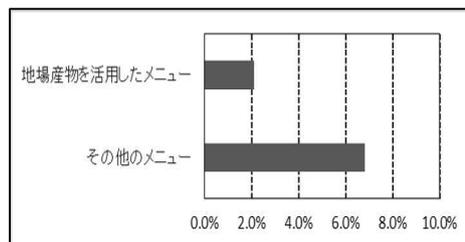
① 児童による授業評価



<授業アンケートの結果>

- すべての児童が、「よくわかった」または「だいたいわかった」と回答するなど、食事の重要性について理解を深めることができた。

② 残食率（年間の平均）



○ 地場産物を活用したメニュー

→ 2.1%

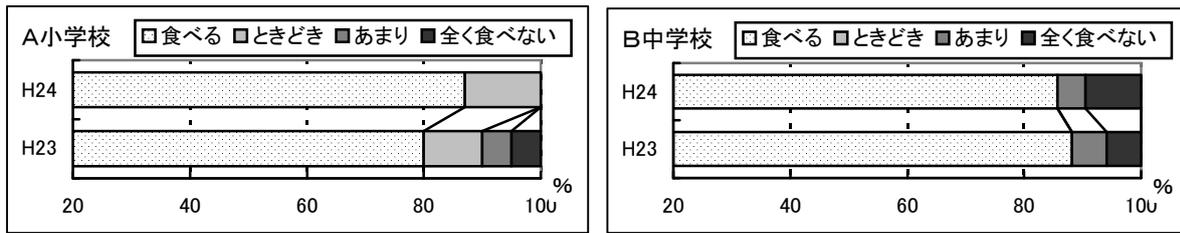
○ その他のメニュー

→ 6.8%

<残食率の状況>

- 地場産物を活用したメニューは、その他のメニューと比較し、残食率が少なく、地場産物への興味・関心を高め、ふるさとに愛着をもつ心の育成につながった。

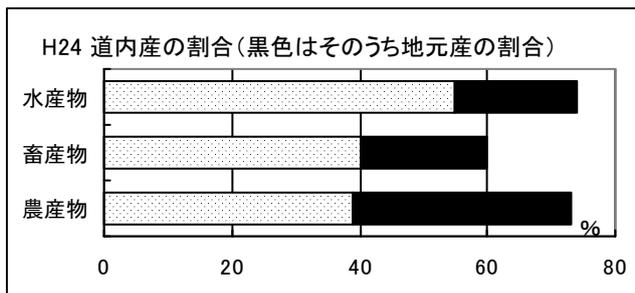
③ 朝食欠食率（全国学力・学習状況調査の結果より）



<朝食の摂取状況>

○ 小学校では、前年度に比べて、朝食欠食率は減少したが、中学校では逆に増加した。

④ 地場産物活用率



- 農産物 道内産 73% (うち町内産 34%)
- 畜産物 道内産 60% (うち町内産 20%)
- 水産物 道内産 74% (うち町内産 19%)

<地場産物活用の状況>

- 地元産小麦を活用した生パスタをメニューに加えたため、農産物は前年度と比較し1%上昇した。
- 畜産物と水産物の活用率は前年度と同様であった。

本事業の成果

- 校内食育推進チームを中心とした全体指導計画の作成や授業づくり、研修会の開催などを通じて、全教職員が食に関する指導の大切さや必要性について理解を深めることができた。また、栄養教諭の専門性を生かした研修活動を進めることによって、日常的な食に関する指導が一層充実し、児童アンケートでは、食に対する興味関心が、82%から90%に向上した。
- 地場産物を活用した学校給食の工夫改善について地元生産者と協議を重ね、米粉パンや生パスタなど、地元ならではの食材を使用したことを通じて、90%以上の児童・生徒が「地場産物を使用した献立がおいしかった」と回答するなど、子どもたちの食文化や郷土食について関心を高めることができた。
- 中学校での親子おやつ教室では、米粉やワイン、近郊の果物を使い、地場産物をより多く使用したレシピを紹介し、食に関する指導に関連付けた内容にしたことを通じて、参加したすべての生徒が「家庭でもう一度つくってみたい」と回答するなど、家庭と連携した食に関する指導の充実につなげることができた。

今後の課題(今回の事業を実施した結果、新たに見えた課題)

- 子どもの食生活や食習慣等については、家庭教育が中心となって担う部分も多いことから、今後、一層家庭と一体となった取組を充実させるなどして、家庭への意識啓発を図る必要がある。
- 地場産活用率を今後さらに向上させるためには、量や規格、価格などの課題について、地域の関係機関と情報を共有し、具体策を確立する必要がある。