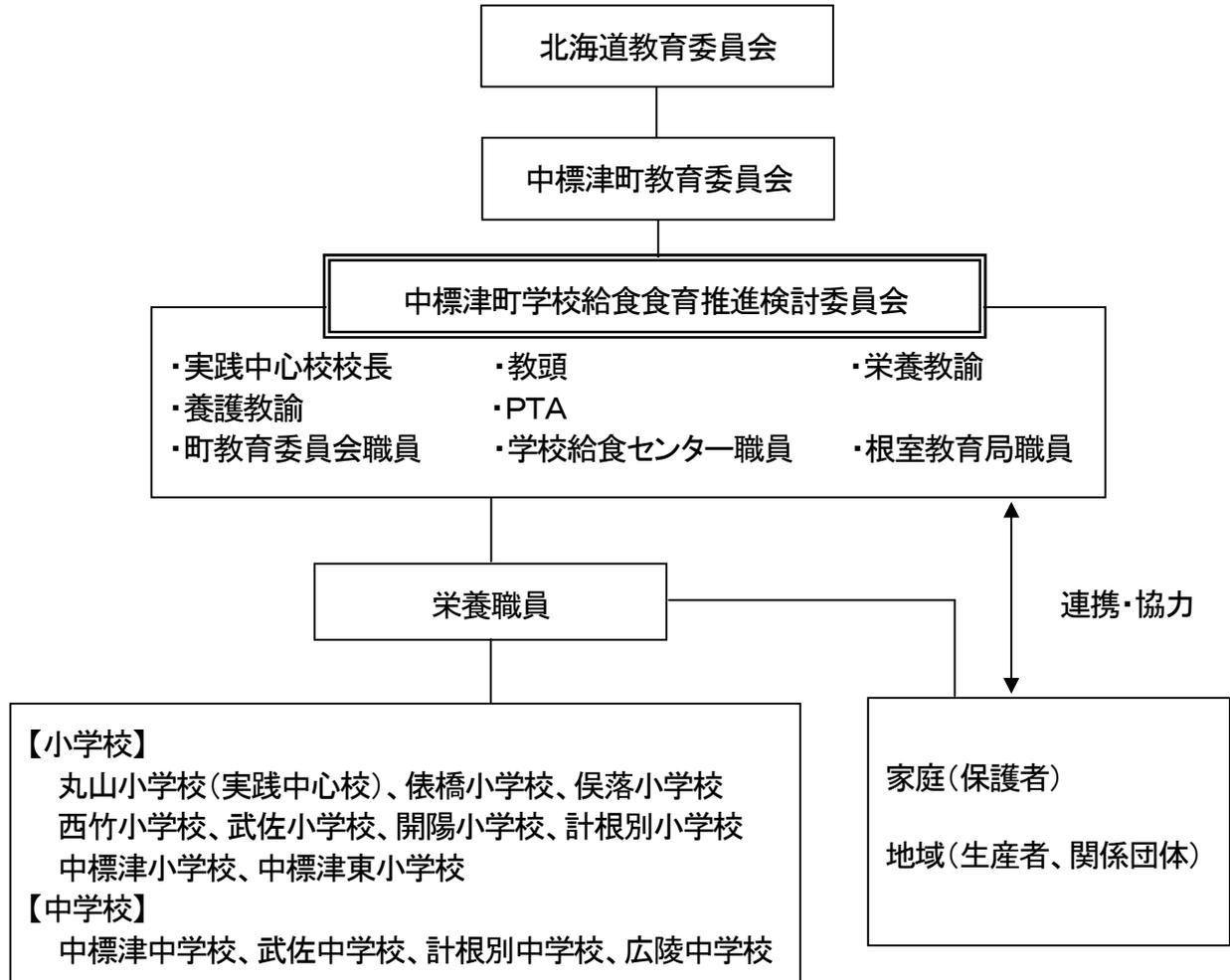


再委託先名	中標津町
-------	------

## 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
<p>1 実践中心校における児童生徒の実態を踏まえた食に関する指導の年間指導計画や指導の工夫・改善</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食習慣に関する調査           <ul style="list-style-type: none"> <li>・生活点検からみる朝食欠食の実態把握 5月と8月に実施、11月と1月に実施</li> <li>・給食摂取状況の実態把握（給食の残食調査と給食についてのアンケート） 10月と11月に実施</li> </ul> </li> <li>○ 栄養教諭が中心となった食に関する指導           <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間の学級訪問の実施</li> <li>・各教科における指導と関連させた献立作成</li> <li>・全校集会における講話の実施</li> <li>・先進地の視察（留萌市：北海道給食研究大会）</li> </ul> </li> </ul>	

## 2 望ましい食習慣の定着に向けた地域・保護者への普及啓発活動の実施

### (1) 家庭（PTA）との連携による活動

- ① 給食試食会の実施
- ② 料理教室の実施（10月31日）

### (2) 地域との連携による活動

- ① 中標津まるごと給食の実施（1回目10月3日、2回目11月6日）
- ② 地場産物を活用した料理教室と給食

#### ・「収穫した野菜を給食で食べよう」9月4日実施 小学3年生

（目的） 地場産物への興味・関心を高め、自然との触れ合いや自然を大切にしようとする心、食べ物を大切にし、食べ物の生産などにかかわる人々への感謝の心を育てる。

～ 地元の生産農家で育てた大根を、児童が収穫し、それを給食に活用した。また、選果場の見学を通し、自分たちが収穫した野菜が、どのようにしてお店に行くのかを学習した。さらに、トマトの収穫体験において、その場で食べるなどして、野菜本来のおいしさを実感した。



#### 「酪農王国～乳製品～チーズのお話」10月10日実施 小学5年生

（目的） 自分たちの町の農産物を知り、携わる人々に感謝する心や、食べ物、自然を大切にしようとする心を育てる。

～ 地元を代表するチーズ生産者の話を聞き、また、そのチーズの試食を通して、チーズに関する知識と理解、興味を深めた。



#### ・親子料理教室

「親子でクッキング～地域の食材を使って親子で楽しく作ろう～」12月15日実施

丸山小学校児童、保護者、教員 計29名参加

（目的） 地場産物を活用して親子で楽しく料理を作る。地場産物を活用したレシピを広く紹介し、家庭でも手軽でおいしい地場産物料理ができることを知ってもらう。親子での調理を通し、日常の家庭生活での食に対する興味関心を高める。

～ J A女性部の方々に講師に迎え、じゃがいも、牛乳、チーズなどの地場産物を用いて簡単ピザ、コーヒータピスなどを調理、試食した。



## テーマ2 栄養教諭の校種間・学校間連携の在り方

### 1 中標津町内全域の小・中学校の食に関する意識を高めるための栄養教諭の連携の在り方と取組

- 栄養教諭未配置校における食に関する指導
  - ・給食時間の学級訪問の実施
  - ・各教科における指導と関連させた献立作成
    - ～ 年度当初に各学校に対し、「栄養教諭食育指導要請計画書」の提出を求め、計画に沿って食に関する指導を行った。
- 実践中心校との連携による地域、保護者、幼児児童生徒の食に関する意識を高める活動の充実と普及啓発活動の取組
  - ・給食試食会への栄養教諭の派遣
  - ・食に関する資料の提供
  - ・中標津まるごと給食の実施（1回目10月3日、2回目11月6日）

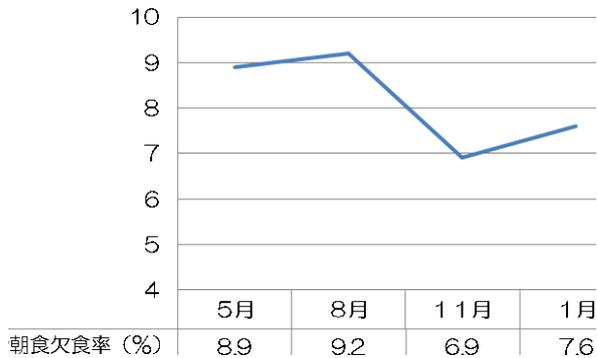
## テーマ1～2に共通する具体的計画

- 実践中心校における食育推進検討委員会の開催
  - ・実践中心校である丸山小学校において、栄養教諭、教頭、教務主任、養護教諭、低・中・高学年・特別支援ブロックから教諭各一名で構成される食育推進検討委員会を開催し、事業の趣旨や日程、内容を検討するとともに、実践した事業について評価を行った。
  - ・学校給食における地場産物の活用を促進するため、中標津町教育委員会、学校給食センター、農業協同組合、中標津町改良普及センター、支庁農務課、役場農林課で構成される地産地消推進協議会と連携を図り協議の場を設置した。
- 生活点検による朝食欠食率のアンケート調査の活用
  - ・丸山小学校で行っている生活点検から、年4回にわたって児童の朝食の欠食率を取り上げ、年間の推移を調査し、結果について分析を行った。児童の家庭における生活上の課題を明確にするとともに、食に関する指導において課題に応じた指導の充実を図るよう努めた。
- 学校評価の活用による食育の取組の改善
  - ・丸山小学校の学校評価に食育に関する項目を設け、保護者および教員を対象にアンケート調査を行い、結果を分析し、次年度以降の活動の改善に生かす。

## 本事業における評価指標

- ① 朝食欠食率（実践中心校 全児童を対象）  
 8. 9%（5月） 9. 2%（8月） 6. 9%（11月） 7. 6%（1月）

24年度 朝食欠食率 (%)



朝食を欠食する児童は、1年間で若干ではあるが減少した。11月、大幅に欠食率が下がったが、この時期に朝食についての授業を行ったことが効果的だった。継続して取り組むことで望ましい食習慣につながる事が予想される。

- ② 学校給食における地場産物活用率 62. 59%（23年度） 63. 35%（24年度）

## 本事業の成果

- 「収穫した野菜を給食で食べよう」では、収穫体験から選果場の見学を通し、地場産物が生産者から消費者へ流通していくまでを体験し学習することで、知識や理解が深まり、食べ物や食べ物の生産にかかわる人々への感謝の気持ちが培われた。トマトの収穫体験では、嫌いなトマトが好きになったという感想も聞かれ、たくさんのトマトの種類に感嘆し、収穫の喜びを味わうなどの豊かな体験ができた。収穫した野菜を給食で活用したことで、給食への興味・関心も高まり、喫食率の向上につながった。
- 「酪農王国～乳製品～チーズのお話」では、チーズを通して生産農家との交流ができ、子どもたちの地元産業への興味が深まった。主要産業である酪農への関心も高く、自分もチーズを作りたいなどの感想も多かった。専門家のお話を聞いたこと、珍しいチーズが試食できたことで、子どもたちは喜び感嘆し、食べ物を大事にしたという気持ちを高めていた。
- 「親子でクッキング～地域の食材を使って親子で楽しく作ろう～」では、児童にとって、身近で新鮮な食材に改めて興味関心を募らせ、食の楽しみや喜びを感じることができた活動となった。また、家庭に対しても地場産物の興味と理解を深めるよい機会となった。さらに、生産農家の方々に講師に迎えたことで生産者と消費者の互いの立場を理解し、今後の食生活を考える交流の機会となった。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 連携協力校における取組に偏りが見られたため、栄養教諭未配置校で実践していくための各校との連携の在り方について検討していく必要がある。
- 中標津町学校給食食育推進検討委員会の機能を次年度以降も継続させ、町の予算との関係から継続できない事業について、取組の方向性を検討する必要がある。
- 実践中心校における児童の朝食の喫食率の向上は、食に関する指導や強化月間の設定などで一時的に効果が上がった結果となったが、望ましい食習慣の定着を図るためには、家庭と連携し、粘り強く継続した指導を行っていくことが重要であると感じた。また、今後、家庭における朝食の内容の実態把握と食生活の改善に向けた指導の在り方について検討する必要がある。