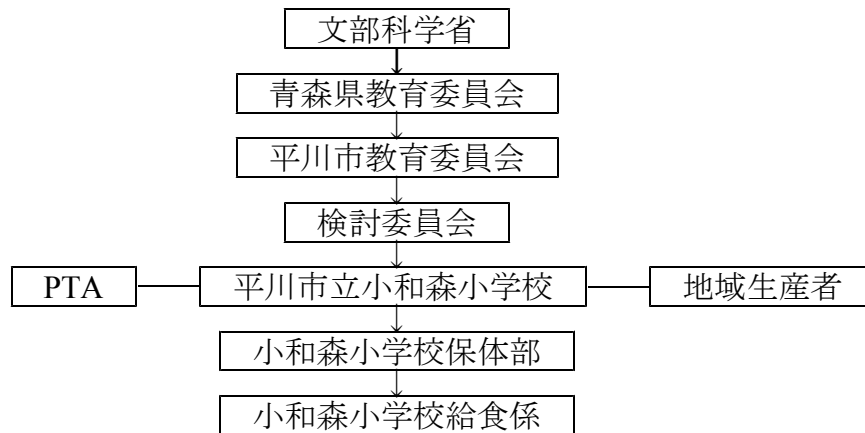


再委託先名	平 川 市
-------	-------

## 1. 事業推進の体制



## 2. 事業内容

テーマ1	各教科等や給食時間における食に関する指導の充実のための取組 ～いろいろな場面で食の大切さを伝えよう～
<p>①食についてのアンケートの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 5月と12月に実施し、変容を比較。</li> </ul>	
<p>②食に関する指導の全体計画の見直し</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ いろいろな場面で食育を進めていくことができるように、各学年の児童の実態を反映させる。</li> <li>・ 各学級において年間2時間ずつ、食に関する指導を実施。その都度、評価・改善を行い、次年度の計画に生かす。</li> </ul>	
<p>③各教科と食に関連のある領域の単元をTTで授業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 5年総合的な学習の時間「米づくり」「郷土の食」 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1年間を通じて、地域の方々をゲストティーチャーに招き、田植え、稲刈り、脱穀、餅つきなどの体験をすることが、市の特産物である米に愛着を持つきっかけとなった。</li> </ul> </li> <li>○ 6年体育（保健領域）「病気の予防」 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 9月の学校公開デーに実施。学校給食とファーストフードを比較し、塩分や脂肪分の違いを取り上げた。</li> </ul> </li> </ul>	
	
<p>&lt; 5年：稲刈り体験 &gt;</p>	<p>&lt; 6年：病気の予防 &gt;</p>

#### ④食生活学習教材の活用

- 1年特別活動「きゅうしょくをもっとだいすきになろう」
- ・5月実施。事後指導として、給食を残さずに食べたときに色を塗るなど、残さずに食べようという意欲の継続を図った。



#### ⑤給食時間の「給食のひとことメモ」

- ・ランチルームでは給食委員会が、1、2年生の各学級では日直が毎日「給食ひとことメモ」を発表した。
- ・内容は、その日の給食の献立や食べ物に関わる話、給食センターで調理している人の様子やねがいなどである。旬の食材の豆知識や調理方法の工夫など、目の前に出された給食に関する発表は、児童の興味関心を深め、発表を毎日楽しみにしている児童が多い。



### テーマ2

## 食について楽しく学び、関心を高めるための取組

～全校みんなで作って、遊んで、感謝していただきます～

#### ①食育かるたの作成と遊び

- 5、6年家庭科、国語、図工「食育かるたづくり」
- ・地元平川市の特産品や本校の給食の取組などを盛り込んだ「食育かるた」を作成。
- ・ランチルームに掲示するとともに、縦割り班活動のふれあい集会や地域のお年寄りとの交流会でも活用した。
- ・市内の小・中学校や近隣の幼稚園・保育園にも配布し、食育について広く啓蒙した。



<完成した食育かるた>



<食育かるた遊び>



<保育園に配布>

## ②親子でクッキング

「おいしいお弁当を作ろう！～親子で楽しくクッキング♪これで栄養バランスばっちり～」

- ・ 8月8日実施。10組の親子が参加。
- ・ ねらい「親子のふれあい」「おいしく安全で栄養バランスのよいお弁当作り」
- ・ 試食後、「栄養教諭・学校栄養職員による講話」や「野菜ビンゴクイズ」を実施。



### 【献立】

- いろいろおにぎり ○エノキの豚肉巻
- 卵焼き ○揚げないエビマヨ
- ピーマンの中華ごま和え
- ジャガイモチーズ焼き
- にんじんとたらこのパラパラ炒め



### お弁当作りのポイント

<b>お</b> おおせきびつたり <small>お弁当の容量＝エネルギー量</small> 男の子 400～450kcal 女の子 350～400kcal 10～11歳 700～750kcal <small>※年齢・性別・量 日</small>	<b>い</b> いろいろせれい <small>量も種類もいろいろはかばかなく                  栄養のバランス                  とれやすくなります</small> <small>※年齢・性別・量 日</small>	<b>し</b> 主食・主菜・副菜 <small>主食：主菜：副菜                  量は 1：1：2                  ※ポイントを見よう</small>
<b>そ</b> それぞれ異なる種類の <small>・炒める・いためる・焼く                  ・煮る・蒸す・揚げる</small>	<b>う</b> うごかない <small>持ち運びしても中が崩れない                  ようにしっかりつめる</small>	



### 【保護者の感想】

- 手軽にできる料理を知ることができてよかったです。
- 栄養面を考えた彩りよいお弁当ができました。日々の食事に今日学んだことを取り入れ、楽しい食事をしていきたいです。

## ③なかよし弁当の日

- ・ 各家庭で手作りした弁当を縦割り班ごとに食べ、昼休みは一緒に遊ぶという取組で、弁当作りは「親子で一緒に作る」こともねらいの一つである。
- ・ 低学年…おにぎり作り、中学年…おにぎり作りと弁当詰め、高学年…おにぎり作りと弁当詰め、一品のおかず作り

### 【子どもの感想】

- ・ 早起きをして弁当を作った。 ・ またやりたい。
- ・ 前日におにぎり作りの練習をしたので成功した。
- ・ お母さんと買い物から弁当作りまでやって楽しかった。



## ④長～いのり巻きづくり

- ・ 11月19日食育の日に、5年生全員が自分たちで収穫した米を使って長いのり巻きづくりに挑戦した。
- ・ 給食時間を「なかよし給食」として設定し、そののり巻きを全校でいただき、大好評を得た。
- ・ 自分たちで育てた米がいろいろな料理になることを知るとともに、みんなで力を合わせて一つのものを作り上げる達成感や、たくさんの人たちに食べてもらう喜びなどを味わった。



平成24年11月 11月19日食育の日～

### ランチルームだより

小笠原小学校 大東 山崎 吉田

#### 5年生による 長～いのり巻き作り

11月19日の食育の日、5年生による長いのり巻き作りが行われました。自分たちで育てたお米を総動員して、1巻が1床ずつ心を一つにして作り上げました。まぜずを練り込んだのですが、練度が硬すぎて食べられなかったという、貴重な経験で終わったことが残念な思いが伝わりました。初めての長いのり巻きは、全校みんなで作り上げたのり巻きの達成感を感じました。お母さんや先生にも食べていただき、好評でした。これからも、自分たちで育てた米がいろいろな料理になることを知るとともに、みんなで力を合わせて一つのものを作り上げる達成感や、たくさんの人たちに食べてもらう喜びなどを味わった。

心をつなぐ  
大成功！

たてわり班で～食育かるた大会～

11月22日、全校たてわり班で食育かるた大会が行われました。1年生から5年生までの子どもたちが、お米をテーマに、おもしろいかるたを作りました。おもしろいかるたを作りました。おもしろいかるたを作りました。おもしろいかるたを作りました。

かるたごっこ、トランプごっこ、たいごっこ  
これぞ遊びの、とびきり。

### テーマ3

## 給食の残食を減らすための取組

～めざせ金メダル！めざせ全校完食！～

### ⑤食べるぞ！小和森ンピックの開催～「好き嫌いを減らし残さず食べよう」～

- ・オリンピックの時期に合わせ、7月5日～13日の7日間実施。
- ・給食委員会が自主的に実施期間やルール、金メダル表彰などの内容について話し合い、取り組んだ。
- ・残食を減らそうとしたり普段は食べようとしなかった食材に挑戦したりする姿が見られた。
- ・残さず食べる習慣が身に付いた児童も増えている。



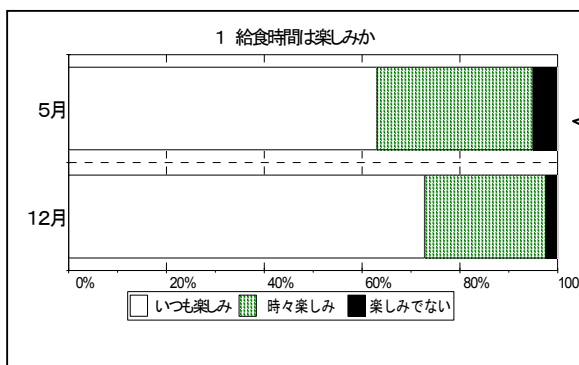
### テーマ1～3に共通する具体的計画

5月の実施したアンケートの結果、児童・保護者の実態等から、以下の取組の充実を図る必要があると考えた。

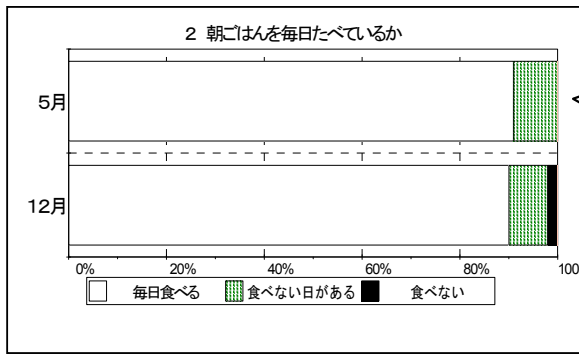
- 食に関する授業を充実…各学級への授業を年間2回ずつ実施したり、学校公開デーに合わせて授業を行うなどして保護者の理解を深めたりする。
- 給食時間における指導を充実…栄養やマナーの指導だけではなく、食への関心を高めたり、作った人への感謝の心を育てたりする。
- 家庭への啓発活動…掲示物でのPR、食育だより、ランチルームだよりの発行
- 地域・家庭と連携した体験活動…保護者や地域の方を巻き込んだ活動や、児童が学校で体験したことを家庭の中で生かせるような食育の活動を工夫する。

### 本事業における評価指標と考察

#### ○食についてのアンケート（5月、12月実施）

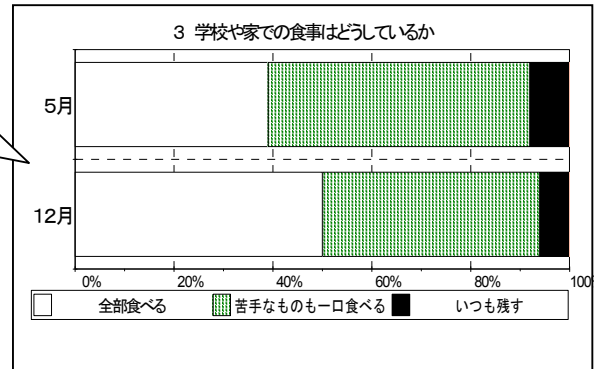


「いつも楽しみにしている」と答えた児童が63%から66%に増えた。特に低学年の割合が増えていることから、給食時間のマナーを覚え、いろいろな献立への苦手意識が薄れてきたためだと考えられる。

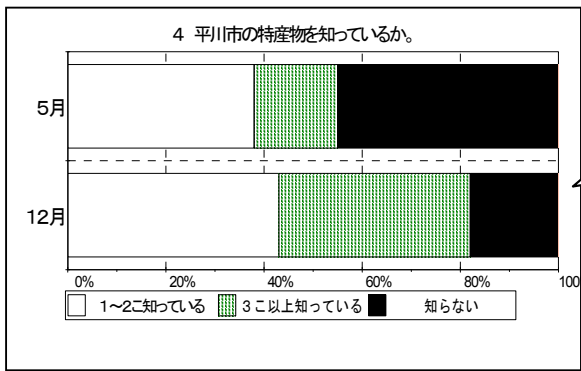


「食べない」と答えた児童が4人から6人に増えている（低学年4人）。「食べない日もある」と答えた児童も合わせると、27人（約10%）。朝ご飯の大切さを食育の授業で取り入れているが、あまり改善が見られなかった。今後またより等を通じて家庭に呼びかけ、子どもたちにも朝食の大切さをくり返し伝えていく必要がある。

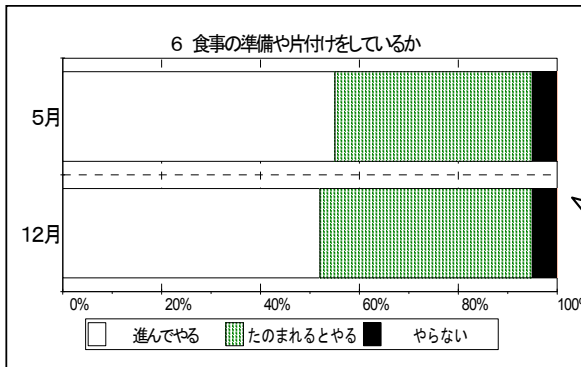
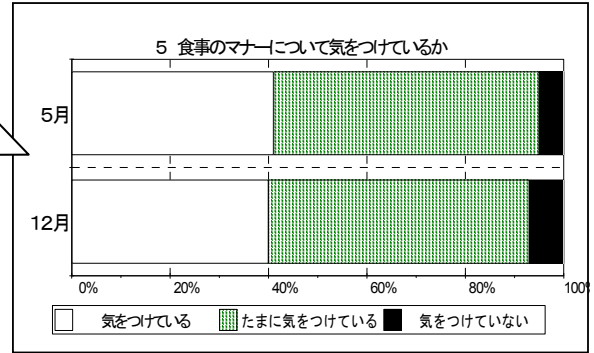
「出されたものを全部食べる」と答えた児童が39%から50%に増えた。「苦手なものでも一口食べる」を合わせると94%で、出されたものを全部食べようとする習慣が学校でも家でも身に付いてきていると考えられる。



「13以上知っている」と答えた児童が17%から39%に増え、「知らない」と答えた児童は46%から18%に減っている。これは、毎日「給食ひとことメモ」を読み合ったり、食育かるたで遊んだりしたことで、関心が高まり知識として身に付いてきた成果だと考えられる。



6の「食事の準備や片付けをしているか」という項目と合わせて見ていくと、マナーに気を付けている児童の中に、準備や片付けを進んでいる児童が多い。反対に「準備や片付けをやらない」と答えた児童の半数以上はマナーにも気を付けていない。学校でもくり返し指導する必要があるが、家庭との連携も不可欠であると考える。



6年生は「進んでやる」と「頼まれるとやる」を合わせると100%となり、給食準備を静かにてきぱきと行い全校の手本となっていることがうかがえる。給食は3年生以上の学年が、ランチルームで準備している。よりよい準備や後片付けの仕方について、6年生を手本として、他学年の児童が学べるように指導を継続したい。

5月のアンケートでは、全校児童の傾向を知るという目的で、児童数全体での集計をしたが、12月実施のアンケートでは、学年ごとの傾向を知りたいと考え、集計を学年ごとに行った。その結果、1、3、4の項目では改善が見られたが、2、5、6の項目では大きな変化は見られなかった。

4「平川市の特産物」については、「給食ひとことメモ」や「食育かるた」の制作活動や取組等で、児童の関心が高まり、知識として身に付いてきたと思われる。

3「学校や家での残食」については、学級ごとに残食を減らす工夫や、苦手なものでも少しずつ食べようと積極的に働きかけた結果、児童の意識が変化し、好き嫌いが減ってきていると思われる。また、学年が進むにつれて、「いつも残す」という児童の割合が減っている。これは、3年生以上がランチルームで一緒に給食を食べていることが、他学年同士、よい影響を与え合っていると考えられる。しかし、改善に必要な2、5、6については、家庭との連携がより一層求められる。食について、さらに家庭の意識を高めるように、料理教室の実施やお手伝いのすすめなど、様々な提案をしていきたい。



## 本事業の成果

### ○テーマ1について

- ・各学年の発達段階や課題に応じて食に関する指導の全体計画を見直し、各教科や領域との関連を明確にしたことで、全教職員の共通理解のもと、計画的・継続的に食の指導を行うことができた。
- ・学級担任とのTT体制による授業や、地域の生産者を招いた体験活動などの工夫により、授業の充実を図ることができた。
- ・食生活学習教材を継続的に活用したことで、給食を残さずに食べようという意欲を継続させることができた。
- ・「給食ひとことメモ」の作成と活用により、児童が献立に使われた食材についての知識を増やしたり、給食センターで調理する人の思いや願いなどを知ったりするきっかけとなった。

### ○テーマ2について

- ・かるた作り、かるた遊びを通して、市の特産物、朝食の大切さや健康について、楽しみながら食に関する興味をもつことができた。
- ・「長〜いのり巻きづくり」「なかよし弁当の日」「親子でクッキング」などの体験活動は、食に対する児童の関心・意欲を高め、児童同士、保護者と児童のつながりを深めることができた。また、料理の楽しさを知るとともに、働く喜びを味わうことができた。

### ○テーマ3について

- ・給食委員会の提案により残食を減らす取組を行ったことにより、全校的に「好き嫌いを減らし残さず食べよう」という意識や態度が高まった。
- ・残食の全体量が減り、取組後もほぼ毎日完食が続いているクラスも多くなった。



## 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)

本事業を実施して確立した指導体制や家庭・地域とのかかわりを生かし、より充実した食に関する指導や取組を展開していくとともに、市内各校における食育の取組の推進にも努めていかなければならない。

- 学校給食を「生きた教材」として活用した指導のより一層の充実
- 計画的・継続的な家庭、地域への啓発活動
- 生産者やJA、関係機関等と連携した地産地消の取組の推進
- 実践校の取組を市内各校へ発信していく方法の検討
- 栄養教諭未配置校における栄養教諭のかかわり方、学級担任が実施する食に関する指導へのかかわり方