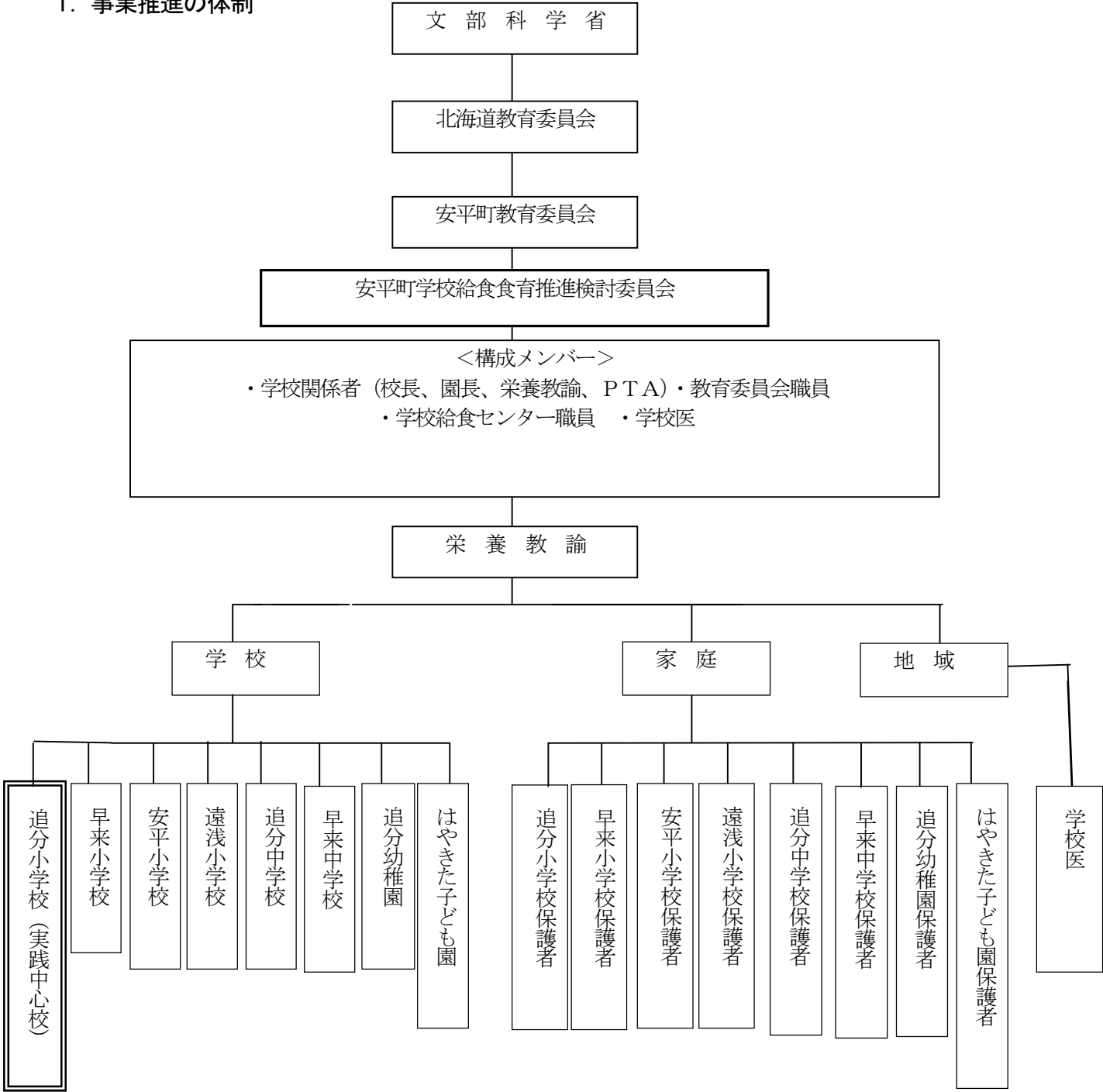


再委託先名	安平町
-------	-----

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1

学校における食に関する指導の充実

実践事例1 学校における食に関する指導の充実

学級活動、総合的な学習の時間及び家庭科の時間において学級担任と栄養教諭が連携し効果的な指導を実施した。

【家庭科「生活リズムと朝食の大切さを知ろう」(第5学年)】

※学級担任と栄養教諭のTT

児童は、生活リズムと体調の関係、朝食の役割について理解するとともに、栄養のバランスについては、主食・主菜・副菜・汁物の組み合わせが望ましいことを学んだ。



掲示物を活用し「主食・主菜・副菜・汁物の組み合わせ」「バランス」の関係を説明した。

実践事例2 児童委員会活動に位置付ける取組の工夫

児童委員会 (保健委員会給食チーム)

栄養教諭、養護教諭、食育担当教諭が保健委員会の指導を担当しており、給食チームが毎日、お昼の校内放送で月の給食目標や給食クイズ及び地場産物の紹介を行っている。

また、1階に設置した食育コーナーの「ホワイトボード」に、その日の給食の献立を書き込んだり、給食時に食生活の大切さを給食一口メモで発信したりする取組を行っている。

【給食チームが紹介した地場産物の例】

- ・町内の専門工場で作られたチーズ
- ・町内の農家で栽培・収穫されたホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガス



「お豆のはなしの紹介」において、その日の給食に使われた豆について、実物を見せたり、栄養や食文化・歴史などを紹介したりしています。



保健委員会給食チームがその日の献立に使用している食材を三色食品群ごとに書き込んでいる。

実践事例3 体験活動を通じた取組の工夫

体験活動を通して、生産の仕組みや食文化等について理解を含め、収穫の喜びや食への感謝の気持ちをはぐくむことを目的として、食に関する体験活動を行っている。

大豆栽培活動 (第2学年)



【定植作業】

稲作体験活動 (第5学年)



【田植え (5月)】



【観察 (7月)】



【稲刈り体験 (9月)】



【脱穀・精米 (10月)】

【児童の感想】

- ・田んぼの中や横にある水路に生き物がいっぱいいました。カエルが2、3匹泳いでいてびっくりしました。
- ・脱穀は、昔の千歯という機材でやりました。初めての経験だったけどすごく面白かったです。

【大豆栽培活動の年間計画】

- 5月23日 大豆の栽培
- 12月6日 栄養教諭による食の指導「変身まめのすけ」
- 12月18日 調理実習「大豆パーティーを開こう」

【稲作体験活動の年間計画】

- ・5月10日 田植え作業
- ・7月8日 観察
- ・9月10日 稲刈り体験
- ・11月12日 脱穀・精米

【実践例】豆をつかった「食に関する指導」の展開に向けて (全校児童対象)

学校給食において豆が使われている献立の日に、プリント『おまめのはなし』を配布し、豆の実物や資料の掲示、「まめクイズ」の実施、質問紙による指導前後の実態調査を実施した。

また、家庭の食卓から遠ざかりつつある豆を児童にとって身近なものにし、進んで食べようとする態度を育てる取り組みとして、給食で豆を実際に食べ、給食を通して豆について学び、家庭で食べることの少ない豆の食体験を重ねて、豆を食べる食習慣の形成につなげることを目的とした。

【児童の感想】

いつもは、何気なく食べていた豆が、とても栄養のある大切な食べ物であることが分かりました。これからは、給食にでたら栄養について考えながら食べようと思います。



【実践例】豆を使った調理体験（第2学年）

大豆はいろいろな食品に加工されているという学習を行ったあと、「きなこ団子」を作る調理体験活動を行った。

【児童（2年生）の感想】

- ・大豆できなこを作るのは初めてでした。私はきな粉が嫌いでした。でも、自分で作ったきな粉がおいしくて、大好きになりました。楽しかったです。
- ・まめのすけが粉々にされて、ザルで振られるときに皮だけがあまるなんて知りませんでした。家でもやりたいなあと思いました。
- ・大変だったけど、きなこ団子はおいしかった。大豆パーティーは大成功でした。思い出になりました。2月4日の豆まきが楽しみです。



実践事例4 家庭科における指導の工夫（第5・6学年）

食欲を満たすだけの食べ方から、考えて食べる知識を身に付け、「食」への自己管理能力を養うことを目的に授業を実施した。

【調理実習】

第5学年 ポテトサラダ作り 6月29日
第6学年 玉子料理 7月3日



【食に関する指導】

第5学年	生活リズムと朝食について	7月3日
	なぜ給食に牛乳がつくのかな	11月28日
第6学年	成長段階に見合った栄養量を考えよう	7月18日
	どんな食べ方がいいのかな	12月13日

【児童の感想】人間の生活や成長にとって、栄養を考えて料理を作ったり、楽しく食べたりすることが大切であることがわかりました。

【6年生 調理実習】

【取組内容の教育課程への位置付け】

今年度、実施してきた様々な活動を単発的な食に関する指導に終わらせることがないよう、給食の時間、特別活動、各教科等の学校教育活動全体において、各教科等の指導内容・方法を生かしつつ教育課程に位置付けていく。また、今度は学校としての「食に関する全体計画」を策定していく計画である。

テーマ2

望ましい食習慣を形成するための方策

実践事例1 給食指導体制の整備

栄養教諭が継続的に短時間でも各教室に出向き、給食指導の様子を見たり、児童に声をかけたりすることで、「食に関する指導の手引」に基づいた指導や取組について確認している。また、児童の様子や給食の残食の状況について学級担任と共通理解を図り、児童が給食を食べようとする意欲や嫌いなものでも食べてみようとする姿勢を育む態度を組織的に進めている。



【学級担任との連携した指導】

実践事例2 第1学年による箸の持ち方指導及びその追跡調査の実施

第1学年から箸の持ち方や使い方に気を付けて食事ができる児童を育てるため、栄養教諭による「箸の持ち方」指導を行うとともに、指導後の児童の様子について学級担任や栄養教諭が継続的に確認している。

*おはし名人になろう パート1 7月17日

【学級担任と栄養教諭のTT】

*おはし名人になろう パート2 7月21日

【学級担任と栄養教諭のTT】

【児童の変容】

- ・箸を正しく持つことのできる児童が増加した。
- ・給食で、食べ物をこぼす児童が減り、きれいに食べることのできる児童が増加した。



【豆つかみの練習】



【箸の使い方の説明】

【児童の感想】はしを正しく使うことは、食事をするために大切であることがわかりました。

実践事例3 栄養教諭と各学級担任との連携

給食の献立は教材であるとの観点から、毎日の給食の時間を大切な時間として捉えた。また、昨年までの各学年の短期的な給食指導を長期間で指導にあたり、クラスの実態から、指導方法を学年単位で相談し、よりよい指導方法を検討して指導に当たった。



【1年生】 完食シール
貼り「ペロリン賞」

個人で完食すること
を目指して指導してい
ます。



【2年生】 完食シール貼
り「完全すっから缶賞」

協力して全部の食缶が空
になるよう完食すること
を目指して指導しています。



【3年生】 完食シール
貼り「すっから缶賞」

好き嫌いのあるものでもみ
んなが残さないで食べるこ
とを目指して指導しています。



【5年生】 給食時間の
確保 完食の取り組み

準備から片付けの目安の時
間を設け、ゆっくり完食す
ることを目指して指導します。

実践事例4 嫌いなもの調査

栄養教諭や学級担任の給食指導の成果を評価するため、児童の変容を調べる。

〈 アンケート結果 〉

☆苦手な食べ物がありますか？

	「はい」と答えた児童(6月)	苦手な食べ物 ワースト3
1年生	75%	1位 とまと 2位 ピーマン 3位 まめ
2年生	85%	1位 なす 2位 ゴーヤ 3 しいたけ
3年生	88%	1位 なす 2位 ピーマン 3位 ゴーヤ・まめ
4年生	87%	1位 なす 2位 ピーマン 3位 ゴーヤ・まめ
5年生	94%	1位 なす 2位 ピーマン 3位 にんじん
6年生	89%	1位 ゴーヤ 2位 ピーマン 3位 きのこ・とまと

給食指導で「苦手な食べ物でも努力して食べる」という指導に重点を置いたため、設問内容を「苦手な食べ物でも努力して食べていますか。」に変更し調査した。

☆苦手な食べ物でも努力して食べていますか。

	「はい」と答えた児童(2月)
1年生	100%
2年生	92.3%
3年生	86.9%
4年生	90.9%
5年生	96.9%
6年生	87.9%

【取組の成果】

6月に「苦手な食べ物」についてアンケートを実施したが、その後、苦手な食べ物を減らすことより、苦手な食べ物を進んで食べようという意識を醸成することとした。その後、給食を生きた教材として指導を行った結果、苦手な食べ物も自分の成長にとって必要であることを理解するとともに、苦手な食べ物でも努力して食べようとする児童の姿が多く見られるようになった。

テーマ3

学校給食を通した、家庭や地域への効果的な普及啓発の方策

実践事例1 「ランラン親子料理教室」の実施(追分小学校)

美味しく作って食べることにより食に関する興味を深めるとともに、食に対する関心や家庭における食生活改善への意欲を高めるため「ランラン親子料理教室」を実施した。

〈実施日〉平成24年8月1日

〈対象〉安平町立追分小学校の児童と保護者

〈参加者〉9組 児童4名 教員5名 計28人

〈メニュー〉おにぎり ハンバーグ グリーンサラダ メロン ラッシー

〈実施内容〉町内栄養教諭2名参加

開会→実習の説明→試食→アンケート調査→後片付け



【親子教室の様子】

【献立】

【保護者の声】 ・初めて子どもに包丁を使わせたので、よい経験ができました。ありがとうございました。

【こどもの声】 ・自分で作った料理はとても美味しく大好きになりました。また、お家で作ってみたいと思いました。一番美味しかったのは、いちごのラッシーとおにぎりです。また、作りたいです。

実践事例2 安平町学校給食運営委員会や各学校の試食会などの場を活用した学校給食についてのアンケートの実施

各学校の代表者で運営されている学校給食運営委員会や各学校の試食会の場を利用して、今後の食育推進の参考にする。

【実施日】◇追分地区◇

- ・6月18日 厚生保護女性会
- ・7月5日 追分小 2年生 保護者
- ・7月13日 追分小 1年生 保護者
- ・9月19日 幼稚園 体験入学

【実施日】◇早来地区◇

- ・6月29日 遠浅小 保護者
- ・7月4日 安平小 保護者
- ・7月20日 第1回 学校給食運営委員会
- ・9月5日 早来小・遠浅小 保護者

〈献立〉

- ・ミートスパゲティ
- ・かに爪アーモンドフライ
- ・オレンジ
- ・牛乳

【アンケート調査結果から】

- Q：食べた感想はどうでした？ A：ミートスパゲティはおいしかったです。
- Q：お家でどのような給食の話をしますか？ A：今日は完食することができたなどの会話をしています。
- Q：ご家庭で心掛けている食育はどのようなことですか？ A：栄養のバランスに気を付けて料理し食べることです。
- Q：学校での食育でどのような指導を望みますか？ A：出された食事はできるだけ食べるようにする。
- Q：その他のご意見等ありますか？ A：安平町の給食は、おいしいと思います。

実践事例3 保護者アンケート実施

栄養教諭を中核とした食育推進事業の趣旨を報告し、児童の食に対する変化を聴取した。(2月実施)

＜アンケート調査より＞

- ・家庭においても、完食を意識したり、苦手な食べ物を食べようとしたりする姿が見られるようになった。
- ・さらに調理体験の機会を増やして、子どもの食に関する関心を高めてほしい。
- ・今度、さらに地場産物を利用し、子どもに安平町の農作物等への関心を高めてほしい。

【取組の成果】

子どもたちが体験活動を通して、植物を育てる大変さや収穫の喜びを実感するとともに、育てる、作る、食べることへの関心を高めさせることに対して高い評価を得ることができた。また、様々な取組により、食に対する関心を高めさせる取組についても高い評価を得ることができ、今後も継続した取組を望む声が多かった。

実践事例4 講演会の実施

- 〈期 日〉平成24年11月8日
 〈会 場〉安平町追分公民館
 〈講 師〉安部 隆雄
 〈対 象〉保護者や地域住民、学校関係者
 〈目 的〉学校、家庭、地域が連携した取り組みを進め、食への意欲を高める。
 〈演 題〉「目に見えて学力が上がる食事」～食べ方で成績がアップするってホント!～



【講演会の様子】

【取組の成果】

講演会を通して、望ましい食習慣を形成するには、家庭における食事が大切であることが参加者に理解されるとともに、今後は、学校・家庭・地域が連携して、子どもへの食に関する指導を行っていくことの重要性が確認できた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・安平町学校給食運営委員会や各学校の試食会などの場を利用して、学校給食についてのアンケートを実施
- ・講演会の実施
- ・ランラン親子料理教室
- ・食育だよりの作成

学校における食に関する指導の方針や、子どもたちの活動の様子、指導を通しての子どもたちの変容などを記載しています。



【食育だより】

本事業における評価指標

1 朝食を毎日食べている割合

平成24年4月	平成25年2月
86.6%	94.0%

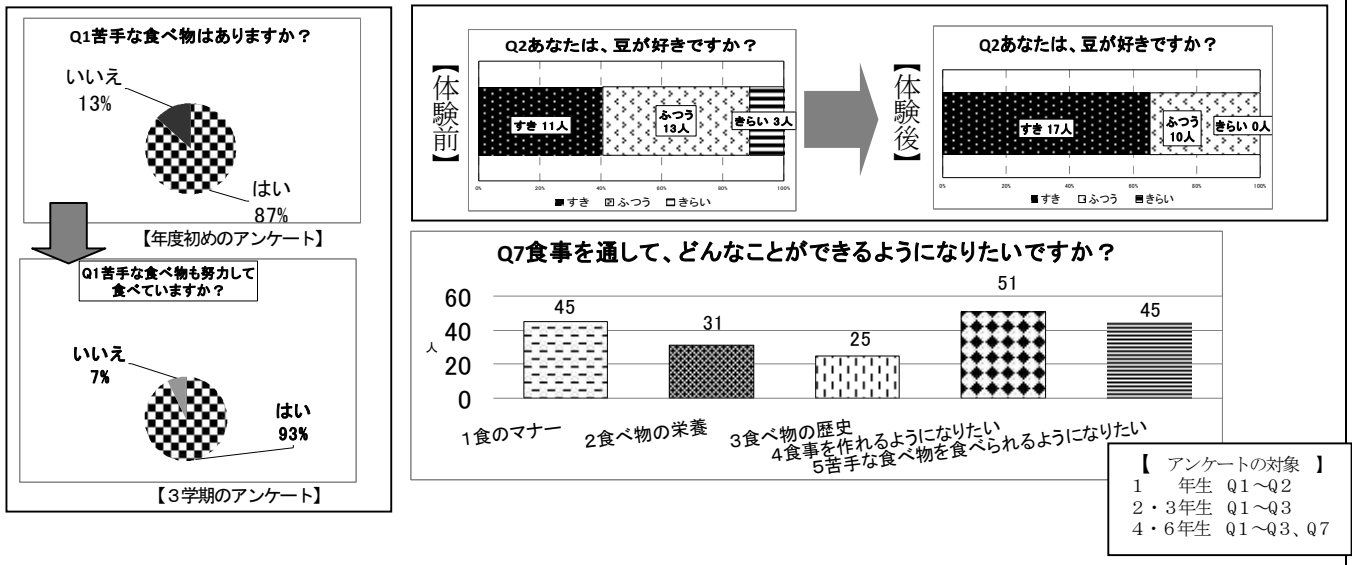
2 地場産物の活用率

平成23年度	平成24年度
28品目	28品目

3 残食率

	主食	汁物	主菜	副菜
平成23年5月	33.4%	25.1%	27.0%	37.0%
平成24年2月	28.7%	24.2%	10.2%	20.8%
平成24年5月	27.2%	27.7%	5.4%	18.0%
平成25年2月	22.1%	15.6%	10.6%	9.1%

4 食事アンケートの結果 【嗜好・豆の認知度・食行動による興味関心 指導前の調査】



本事業の成果

- ・ 校内の指導体制を整備するとともに、児童委員会による食べ物の栄養やその働き等を知らせる取組により、体に必要であるから苦手な食べ物も食べようとする児童が増加した。
- ・ 大豆栽培の体験を通して、豆への関心をもつとともに、豆が好きになった児童が増加したと共に、豆を使用した主菜や副菜などを好んで食べるようになった結果、残食率が減少した。
- ・ 稲作体験をすることにより、町内で生産される米への関心が高まり、給食においてご飯を進んで食べるようになり残食率も減少した。
- ・ 田植え、観察、稲刈り、脱穀・栽培という流れをしっかりと体験することで、農家の人々の苦勞について理解する児童が増えた。
- ・ 料理講習会などの実体験を通して、料理をする楽しさ、作る人の苦勞などを学び「家庭でも作りたい」という感想などから家庭での実践につなげることができた。
- ・ 長期間で栄養教諭が継続的に各教室に出向き、学年単位で給食目標を統一して指導にあたることで、給食の残食や食行動の変化がみられた。また、学級担任の意識も高まり、そのことが、さらに児童の給食を食べようとする意欲につながり、苦手なものでも挑戦してみようという姿や残さずに食べたいと頑張る姿が見られた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 学級での取組の差異もあるため、学校としての児童の実態と課題を整理し、共通して取り組むことのできる内容を洗い出し、指導計画を作成する必要がある。
- ・ 来年度以降も、地域との連携を図り、より体験が深まる指導計画を作成する必要がある。