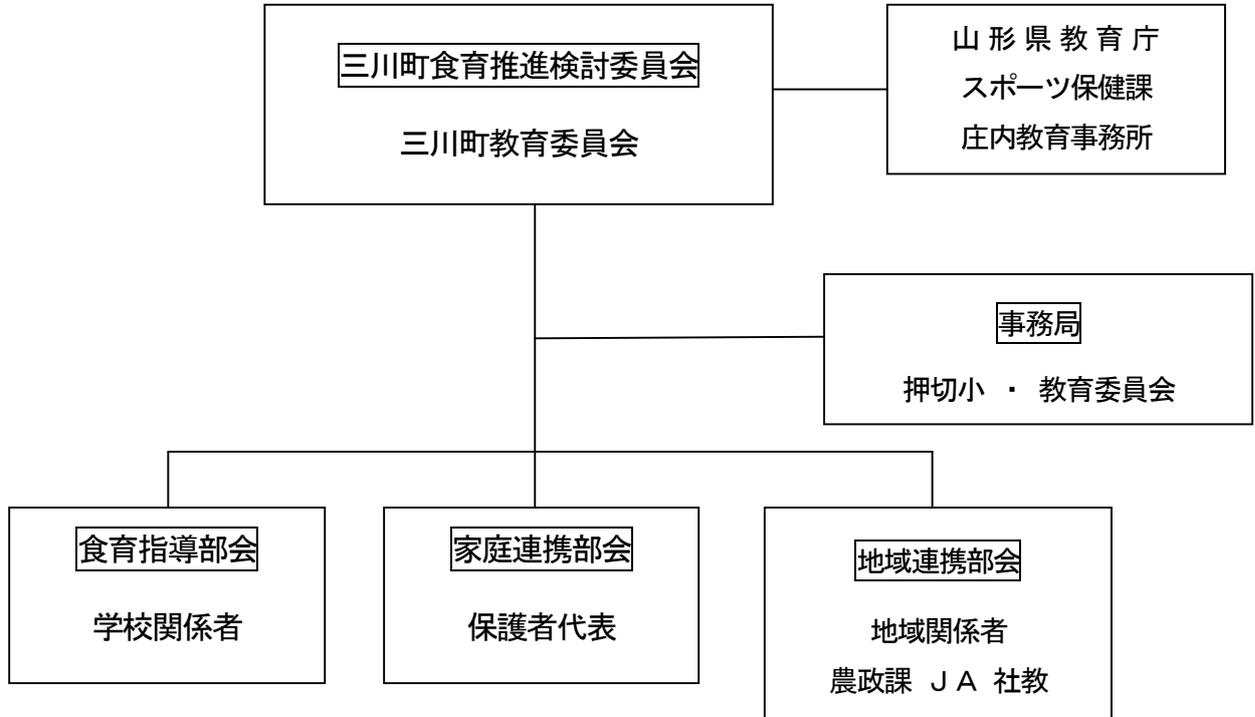


再委託先名

山形県三川町

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 給食の時間及び各教科等における食に関する指導の充実のための取組

- ① 児童生徒への食に関するアンケートの実施
 - ・ 町内全校を対象に、アンケートを実施し、実態を把握した。
 - ・ アンケート結果は学校保健委員会や学校だより、食育だより、PTA広報でお知らせした。
 - ・ 栄養教諭配置校である押切小学校は、1月にも同様のアンケートを実施し、変容を調べた。
- ② 食育全体計画及び年間指導計画の改善
 - ・ 食に関するアンケートの結果をもとに、各校で食育全体計画と年間指導計画を整備し、指導に当たった。
- ③ 各教科・領域等における授業実践
 - ・ 押切小学校において、生活リズム週間に合わせて、全学年で栄養教諭による朝食に関する授業を実施した。
 - ・ 年間指導計画に沿って栄養教諭による食に関する指導を行った。



- ・ 押切小学校と横山小学校において、親子給食試食会に朝食に関する授業を実施した。
- ④ 給食の時間の充実
 - ・ 毎月、給食の目標を設定し、ランチルームに掲示するとともに、給食委員会の児童が食前、食後に呼びかけを行った。(押切小)

- ・ 栄養教諭が作成した一口メモを給食委員の児童・生徒が発表した。(全校)
- ・ 給食委員会で、白衣の取り扱いや上手なたたみ方を知らせるビデオを作成し、白衣を大切に扱うことを呼びかけた。(押切小)
- ・ 給食委員会の児童による給食クイズを行った。(押切小)
- ・ 生産者との交流給食の実施 (押切小)

⑤ 特別給食の実施

- ・ バイキング給食の実施 (押切小6月、10月、2月 横山小2月 東郷小1月)
- ・ ふるさと給食の実施 (月1回、6月はALTのふるさと給食 (アメリカ料理) も実施)

⑥ 農作物の栽培体験活動

(ア) 全学年で作物を栽培し、収穫物は調理実習をしたり、給食の食材として活用した。



(イ) クラブ活動 (ファーム&ネイチャークラブ) では、農作物を育て、収穫したものを調理し、試食した。



⑦ 掲示物での啓発



テーマ2 学校と家庭との連携による食に関する指導の充実のための取組

- ① 保護者の食に関するアンケートの実施
- ・ 全小中学校と三川幼稚園年長の保護者を対象に、食に関するアンケートを実施した。
 - ・ アンケート結果は学校保健委員会や学校だより、食育だより、PTA広報でお知らせした。
- ② 家庭との連携を図った個に応じた指導の充実
- ・ 肥満度25%以上の児童は、2か月に1回身体計測を行い、「からだノート」を使って、家庭との連携を図った。
 - ・ 肥満度25%以上の児童に対して、「たべもの教室」と称して、体を動かした活動を行ったり、生活リズムや食べ方の勉強をしたりする機会を設け、保護者面談の日に合わせて望ましい食に関する資料を提供するなど、保護者と積極的に関わった。

③ 地場産品を利用した「親子のアイデア料理レシピ」の募集

- 全小中学校を対象に、季節に応じた三川町の地場産品を利用した親子の料理レシピを募集し、その中から工夫されたレシピを給食の献立に取り入れ紹介した。また、教材として授業等で活用した。募集したレシピの一部を給食の献立に取り入れ紹介した。

三川の栄養満点
ほうれん草のピラフ



④ 学校保健委員会などの、PTA活動での食育の取り組み

- 押切小学校では、今年度の学校保健委員会のテーマを「食から考える子どもの健康づくり」とし、各学年食に関する取り組みを行った。

- [1年生]「バランスよく食べよう！朝ごはん」
- [2年生]「好き嫌いをなくそう 健康づくり」
- [3年生]「“おやつ”と夕飯をチェック！！」
- [4年生]「いろんな野菜をもりもり食べよう」
- [5年生]「健康を考えた料理を作ってみよう」
- [6年生]「Let's try cooking!



～自分で作って野菜も魚もしっかり食べよう～

- 1月15日の押切小学校の授業参観では、地産地消運動体、はなみずきの会の鈴木淳子氏に「子どもの成長と食事～よい食を考える・食選力を身につけよう～」と題し、講演をいただいた。

⑤ 子どもが作る「弁当の日」の実施

- 町内全小学校の5・6年児童が朝自分で弁当を作る「弁当の日」を実施した。担任と栄養教諭が、弁当作りのポイントを指導し、献立作成やイメージ図作成を事前に行った。

早起してがんばりました。



数日後にひかえた5年生
が見学に来ました。



自慢のお弁当！

テーマ3 学校と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

① 学校給食における地産地消の推進

- 地元産直の方より3か月に1回「農産物計画書」を提出してもらい、献立に地場産品を多く取り入れられるようにした。
- 野菜納入業者に対しての食材については、可能な限り県産品に指定をして発注するなど、地場産品利用率が向上するように工夫した。

② 地域の人材を活用した栽培活動

- 4年生では児童の祖父母を畑の先生とし、栽培方法や新品種野菜などを教えていただき、栽培に生かした。
- 5年生はJAの青年部の方から米づくりを教えていただいた。
- 畑の先生とJA青年部の方を交流給食へ招待し、一緒に会食した。

③ 食育のぼり旗の設置

- 三川町農政課と連携し、食育推進のため食育のぼり旗を学校等へ設置した。

④ 食に関する講演会の実施

- 7月28日にフーズ&ヘルス研究所代表の幕内秀夫氏を講師に、「子どもをよくする家庭の食事～心身ともに健全な子どもを育てる食事のあり方～」というテーマで講演会を行った。



⑤ 親子料理教室の実施

- 12月9日に町公民館を会場に、地元フランス料理店オーナーシェフを講師に、親子料理教室を実施した。料理教室では地元の新米4種を試食し、味やにおいの違いも体験した。



テーマ1～3に共通する具体的計画

アンケート結果により、見えてきた傾向

- 朝食を習慣的に食べない児童はいなかったが、食べない日もあると答えた児童が6%いた。
- 嫌いな食べ物があると答えた児童は全体の84%おり、学年が上がるにつれてその割合は高くなる。
- 嫌いな食べ物については、どの学年も野菜が一番多かった。学年が上がるにつれて嫌いな食べ物が多種、多様化している。
- 給食は96%の児童が好きと答えており、昨年度に比べてその割合は15%増加している。
- おやつは、全体ではスナック菓子を食べる割合が高い。昨年度と比較すると、おやつに果物を食べる割合が13%増加している。
- よく飲む飲み物については、5、6年になるとお茶をよく飲んでおり、健康を意識したものを選ぶようになってきている。
- 食べ物の旬については、「きゅうり」、「トマト」、「ピーマン」など、学校菜園で植えたことのある野菜は正解率が高かった。
- 朝食の形態は、親子共に「主食+主菜+副菜」という形態が最も多かったが、「主食+主菜」という形態も全体の20%と多かった。また、40%弱の家庭で親子の食事形態が違っていた。
- 親の子どもに対しての食事内容で気になることは、「嫌いなものを食べない」や、「好き嫌いが多い」などの嗜好によるものの悩みが多く、食事マナーについては「姿勢が悪い」、「食器を持たない」などが気になると答えていた。この気になることについて、食事マナーについては90%以上の家庭で正しい食べ方を教えているが、食事内容については50%弱の家庭で改善するための配慮はしていないという家庭内の状況が見えた。

総合して考察すると、朝食を毎日食べる割合が高い学年は家族の誰かと一緒に食事をとる割合も高く、給食も好きと答える割合も高い。また、料理の経験も多く、全ての項目についてよい結果となっている。家庭内での食に関する関心の高さが子どもにもよい方向へと繋がっていることがわかった。

本事業における評価指標と考察

児童対象食生活アンケートの結果より

(対象：三川町小中学校の児童生徒639名 1月調査は押切小学校児童145名)

① 朝食欠食率

	5月調査	1月調査
毎日食べる	90%	92%
食べない日もある	9%	8%
毎日食べない	1%	0%

② 地場産物活用率 (主要14品目)

	平成23年度	平成24年度
県産活用率	34.7%	49.1%
うち三川町産	26.4%	35.8%

③ 料理の頻度

	5月調査	1月調査
週1回以上する	30%	32%
月1回位する	35%	45%
しない	35%	23%

地場産物活用率は、献立への計画的な取り入れと、産地指定で発注するなどの工夫で、前年度と比較し、大幅に上昇することができた。本町の小学校は全校ランチルームで給食を食べており、教師の見届けのもと、残食はほとんどない状況のため、残食率の調査は行わなかった。

本事業の成果

- ・ 今年度の学校保健委員会のテーマを「食」としたことや、学校だより、食育だより、PTA広報などで食を取り上げることで、児童のみならず保護者の食に対する意識も高まってきている。
- ・ 毎月の「ふるさと給食」の実施や、親子料理レシピの一部を給食の献立の中に取り入れることで、児童の毎日の給食献立に対する興味、関心が高まった。
- ・ 昨年度より、児童の栽培活動の機会を増やしたことで、作物を愛情を込めて育てようとする心が育ち、苦手な野菜も努力して食べる姿が見られ、苦手な野菜を克服することができた児童もいた。
- ・ 食育推進事業の指定を受けたことをきっかけに、食に関する講演会、研修会、体験活動などを実施することができ、保護者や地域の方々の食に関する意識が高まり、家庭・地域の連携も強化された。
- ・ 栄養教諭が各校の学校保健委員会や給食試食会等へ積極的に参加し、食に関する情報を発信することで、家庭での食育への意識高揚へつながった。
- ・ 毎月の「ふるさと給食」の実施や、各家庭に募集した、地場産物を利用した「親子の料理レシピ」を教材化して実際に給食で取り入れたことや、まとめとして授業等で活用したことにより、児童生徒の食に対する興味、関心が高まった。
- ・ 児童・生徒と保護者への食に関するアンケートを実施することで、食の実態や食に関する意識を知ることができ、より実態に沿った指導を行うことができた。

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)

- ・ 食事マナーや食に関する関心が高まる反面、その関心には家庭差があり、日常生活に定着するまでに至らない児童・生徒が見受けられる。今後、家庭の協力を得て取り組みを進めていくとともに、幼稚園と小学校と中学校との連携を十分に図りながら、さらに望ましい食事マナーや食習慣に向かうよう、工夫していきたい。
- ・ 中学校での食育は、学校行事や授業時数の関係から食育を浸透させるのが難しいと感じた。幸い、三川町の中学校は自校給食で行っており、恵まれた環境にあるので、学校給食の中で無理なく食育を進められるように計画していきたい。
- ・ 教材化した「親子の料理レシピ」を、春休みに各家庭において有効活用されるように啓発していくとともに、今後も授業等で活用を図っていきたい。
- ・ 町関係機関や地域生産者など協力団体とのネットワークをさらに広げ、今後は様々な立場の人材から食育をすすめたい。