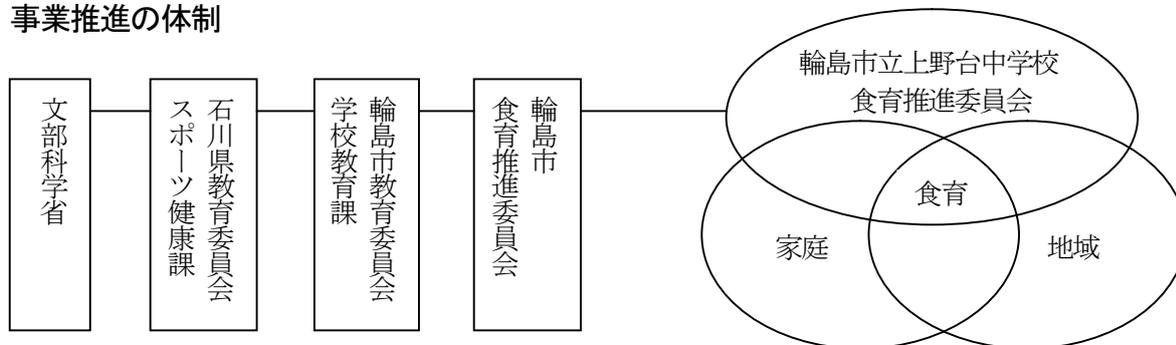


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	石川県
推進地域名	輪島市

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 教科等における食に関する指導の取組

(1) 食に関する指導全体計画と年間計画の見直しと指導内容の充実

(2) 食育校内研修会の実施

(3) 食育の視点を入れた授業実践

●理科『生命を維持するしくみ』で、

食育の視点②「望ましい栄養や食事の摂りかたを理解し、自ら管理していく能力」を意識して行った。

- 消化、吸収のしくみについて理解すること、栄養のバランスを考えて食事を摂ること、食べることの重要性について理解することをねらいとした。
- 視覚に訴える理科の実験に、栄養教諭の説明が結びつくことで、「噛む」と消化酵素の働きを効果的につかませることができた。

●道徳『生命を考える 3- (1) 生命の尊重』で、

食育の視点④「食物を大切にし、食物の生産等に関わる人々に感謝する心」を意識して行った。

- 生きている喜びを感じ、生命を大切にするのと食との関わりを考えることをねらいとした。
- 生きていた牛が食材としての牛肉になり、給食になっていることについて立ち止まって考えることで、そのことに関わった人々への感謝の気持ちを高めることができ、野菜や魚などの食材を大切に残さずに食べようと考える生徒が多くなった。

●保健体育『健康な生活と病気の予防（食生活と健康）』で、

食育の視点②「望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力」を意識して行った。

- 栄養やバランスの良い食事を摂ることによって、健康を保持、増進できることをねらいとした。
- 健康な生活を送ることについて考えることで、年齢、運動量に応じた食事を適切な時間に摂る必要性を理解し、朝食、夕食の重要性を確認できた。

●学級活動『バイキングをスマートに食べよう（2）-ケ』で、

食育の視点②「望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力」を意識して行った。

- 自分の食事を自分で整えること、食事のマナーを身に付けることをねらいとした。
- 小学2年生の食品選択を予想しながら、バイキング時の態度を考えたことで、栄養のバランスや、食事マナーの不十分さを客観的にとらえることができた。



●総合的な学習の時間『地域調べ ～ミニ新聞作り～』で、
食育の視点⑥「地域の産物、食文化を理解し尊重する心」を意識して行った。

- ・「地域の食」についてミニ新聞を作り、発表し合うことで、「地域の食」を知ることをねらいとした。
- ・栄養教諭が、地元でとれる食材と給食とのつながりについて説明したことで、生徒の具体的な理解を促し、「地域の食」（魚、山野菜）に対する興味・関心を高めることができた。

テーマ2 学校生活の中での食育

(1) 給食の時間で、

食育の視点①「食事の重要性、食事の楽しさの理解」

食育の視点⑤「食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力」を意識して指導した。

- ・献立や食材の説明を行うことで、そのことを話題にしながら食事をする姿があった。
- ・片付ける人のことを考えて、食器等の片付けをしっかりと行わせることができた。

(2) 生徒会活動で、

食育の視点③「食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力」

食育の視点⑥「地域の産物、食文化を理解し尊重する心」を意識して取り組んだ。

- ・保健委員会で衛生検査に取り組み、床やボールの菌の多さを実感することから手洗いを奨励できた。
- ・「輪島の食」への関心を高めるためにキャラクターや標語を募集したところ多くの応募があった。



←【9月の活動】「輪島の食育キャラクター」

【標語】

- おいしいよ 輪島は食の宝箱
- 一人より みんなで食べればおいしいよ
- ありがとう 心を込めていただきます
- やっぱりね 地物が一番おいしいな

(3) 部活動で、

食育の視点②「望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力」を意識して取り組んだ。

- ・夏休みの朝食作り 「ごはんのみそ汁を自分で作ろう」
野球部 8月8日(水) 11:00～ 調理室
- ・家族のために、自分のために朝食を作ることへの意識を高めることができ、食生活が不規則になりがちな夏休みの食生活の改善につながった。
- ・みんなで食べる楽しさ、作ることを通して味わえるおいしさがあることを実感できた生徒が多かった。

「家で、ごはんを炊く
と思った
みんなを協力して作った
ご飯がおいしかった。
みんな食べた後おいし
かったです。
またやりたいと思
いました。
おいざりを作るとき
手があつた。

【調理実習の生徒の感想】



みんなで作ったご飯はとてもおい
しかったです。みそ汁は思ったよりも
おいしかったです。かつおも作る
のが楽しかったです。トマトは
黄色のがあったけど、おいし
かったです。そして、みんな
で作ることはキムチや
をよくなることから、いい
ことだと思いました。

【調理実習の生徒の感想】

食育の視点⑥「地域の産物、食文化を理解し尊重する心」を意識して以下の取組を行った。

(1) PTAとの連携

- 給食便りで、各月の地場産物や旬の食材及び給食関連行事を紹介した。給食通信で、アンケート調査結果や給食の様子を家庭へ周知した。
- 上野台中学校で、給食試食会を実施した。
 - ・実施日等 … 6月21日(木) 参加者38人
 - ・試食内容 … ココアパン、和風スパゲッティ、カミカミサラダ、牛乳
 - ・講演会 … 講師 道島栄養教諭「時間栄養学と朝食の大切さ」
 - ・人間の日周リズムは、朝ご飯を食べることによって作られていること、脳と体によりリズムを与えることについて、興味を持った参加者が多かった。



【給食試食会の様子】

- 松陵中学校で、給食試食会を実施した。
 - ・実施日等 … 6月27日(水) 参加者32名
 - ・試食内容 … 輪島産米コシヒカリ、輪島産イカのいしる煮、輪島産豆鮎のからあげ、甘酢和え、メロン、牛乳
 - ・講演会 … 講師 石川県立大学 榎本俊樹 教授「古くて新しい調味料・いしる」
 - ・能登の豊かな恵みや先人の知恵を子どもたちに伝えていかなければという感想が見られた。

- 上野台中学校で、栄養教諭が講師となって親子料理教室を実施した。
 - ・実施日等 … 7月8日(日) 参加者14名
 - ・献立 … 「元気もりもり朝ごはん、輪島塗の御膳で前田利家の好きなあつめ汁」
 - ・朝ごはんの作り方がわかり、楽しくできたことや家では食べない野菜をおいしく食べることができたという感想があった。親子で食への関心を高めることができたと同時に、コミュニケーションの場となり笑顔が多かった。



【親子料理教室の様子】

(2) 輪島市学校教育研究会での地域との連携

- 輪島市学校教育研究会で、栄養管理部会、学校給食部会、学校保健部会で食育に関する研究協議を行った。
 - ・栄養管理部会が、輪島市健康推進課と輪島市歯科医師会が6月に主催する『歯の健康フェア』に参加した。来場者に給食カミカミメニューを試食してもらい、嚙むことと虫歯の関係への関心を高めた。11月には、輪島市健康推進課の主催する食育フェアに参加した。
 - ・学校保健部会で、6月に歯科保健に関する調査を行った。

(3) 輪島市役所との連携

- 農林水産課には、漁業関係者や農産物生産者との連絡調整をしてもらっている。その結果、給食の地場産物活用率が年々向上している。
- 健康推進課と学童期の健康推進について連携して活動している。生涯を通じた食育の取り組みをめざしている。
- 漆器商工課と連携することで、学校給食に輪島塗椀と箸を導入することができた。生徒たちも愛着を持って使用しており、地域の産業と伝統食文化を伝えていることに役立っている。



【輪島塗でマナー教室】

(4) 農業協同組合、漁業協同組合、漆器商工業協同組合、その他の生産者との連携

- 年間を通じて季節ごとの食材を給食に豊富に利用できた。
- 漁業協同組合の方に、提供していただいた海産物の話をしてもらうことで、身近な地域の食材への興味を高めることができた。



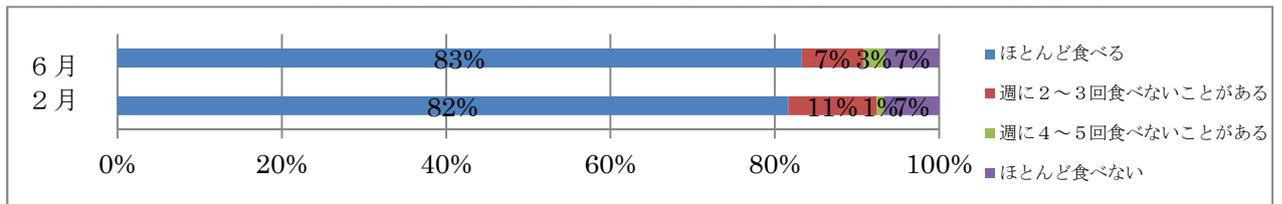
【漁業協同組合による天然ワカメの話】

テーマ1～3に共通する具体的計画

- | | |
|--|--------|
| (1) 1・2学期に実施した食育の授業についての発表会の実施 | 11月20日 |
| (2) 取組の成果の検証として生徒・保護者へのアンケートの実施 | 6月・2月 |
| (3) 輪島市学校教育研究会学校給食部会での小中連携の推進についての研究協議 | 6月・2月 |

本事業における評価指標と考察

- (1) 朝食欠食率 … ほとんど変化がみられなかった。更に指導を継続していかねばならない。



- (2) 地場産物活用率(%) … 輪島市農林水産課との連携により、野菜、魚介類が増えた。

22年6月	22年11月	23年6月	23年11月	24年6月	24年11月
18.0	21.0	27.0	27.3	28.4	41.3

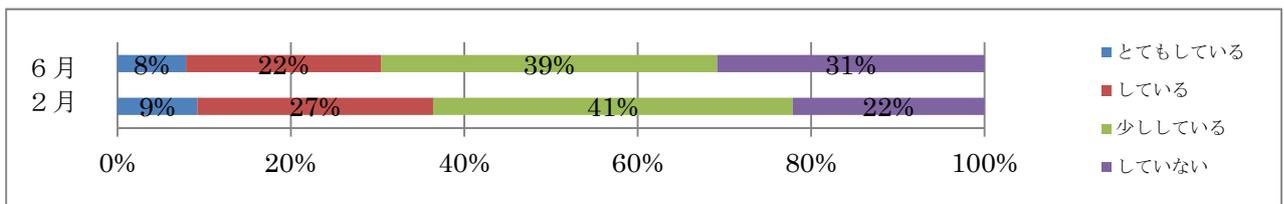
- (3) 給食の残食率(%) … 給食を残すことが多い生徒が10%いるが、残量は減っている。

	6月	2月
ほとんど食べる	64	54
ときどき残す	27	36
残すことが多い	10	10

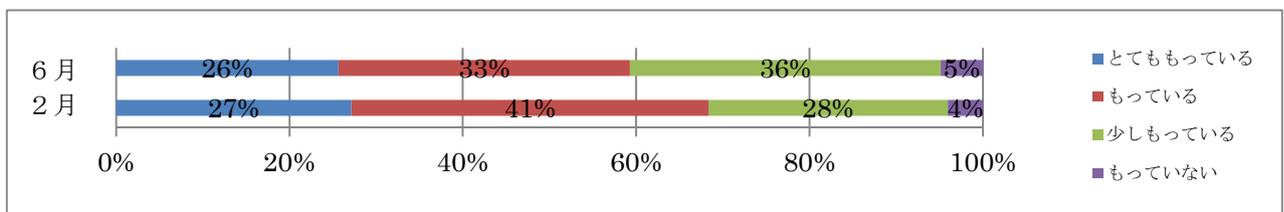
	6月	11月	2月
ごはん	3	5	2
パン	3	1	0
牛乳	1	1	3
揚げ物、焼き物	0	1	0
煮物、和え物	8	6	7
デザート 佃煮 ジャム	1	1	1

- (4) 生徒の食育への意識 … 意識は高まった。

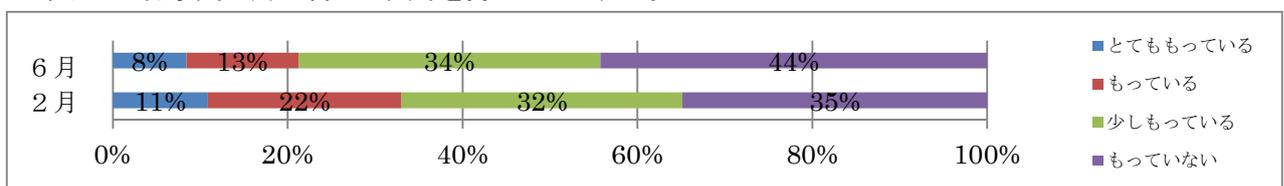
- あなたは心と体の成長や健康のための食事を意識していますか。



- あなたは食べ物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもっていますか。

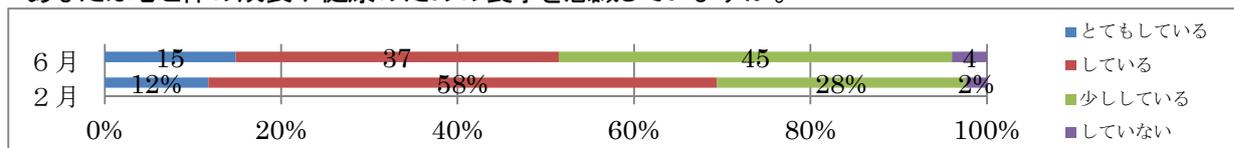


- あなたは行事食や郷土料理に興味を持っていますか。

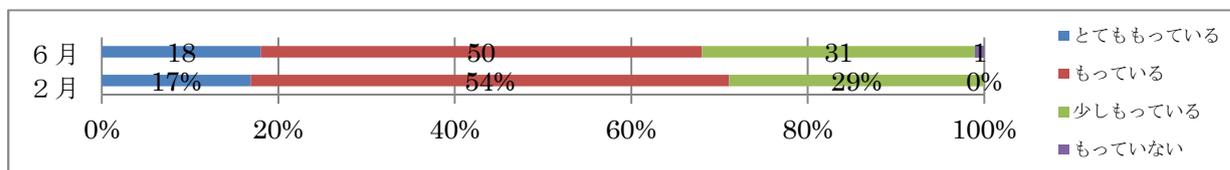


(5) 保護者の食育への意識 … 保護者の意識が高まった。

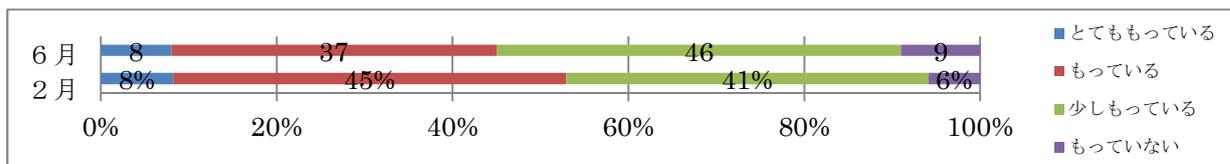
- あなたは心と体の成長や健康のための食事を意識していますか。



- あなたは食べ物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもっていますか。



- あなたは行事食や郷土料理に興味をもっていますか。



本事業の成果

《テーマ1 教科等における食に関する指導の取り組み》

- 食育の視点を取り入れた授業を行うことで、学校職員の食育への意識が高まり、生徒に多面的に指導できた。その結果、自分の健康と食との関わりを見直し、食生活の改善に取り組もうとするなどの意識の変容がみられた。

《テーマ2 学校生活の中での食育》

- 学校生活の中で、食に関する具体的な活動を取り入れることで、一緒に作る楽しさ、一緒に食べるおいしさ、一緒に片付ける気持ちよさなどの食が持つ魅力を感じ取った生徒が多かった。

《テーマ3 家庭・地域との連携による食育》

- 豊富な地元食材や地域の特性を活かした食育に取り組むことで、地元の産業や文化に関心を持ち、地域の食文化を大切にす気持ちや地域の人への感謝の気持ちが育った。
- 学校で取り組んでいる食育の様子を家庭に伝えることで、保護者の食への関心が高まった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

《栄養教諭・養護教諭と連携した効果的な指導体制づくり》

年間指導計画に沿った実践により、食生活改善に向けた生徒の意識の変容は見られたが、定着には至っていない。今後も栄養教諭や養護教諭の専門性を活かした効果的な指導体制を構築する必要がある。

また、学校職員の食育への意識は高まってはいるが、まだまだ十分とはいえない。学校教育活動全体を通じて、全職員が共通理解をして、年間指導計画の見直しや、食育の視点を踏まえた授業実践、食育体験活動の研究をさらに深めていきたい。

石川県では、衛生基準に合ったドライシステム導入による共同調理場化が進み、複数の配送校への栄養教諭の指導が課題となっている。炊きたての自校炊飯の良さや調理員さんとのふれあいが少なくなっている点の解決策が求められている。

《家庭・地域にねざした食育の構築をめざして》

給食便りや食育通信、学校のホームページ、給食試食会や親子料理教室など、家庭や地域に発信し、保護者と連携した取組を行っているが、引き続き生徒の実態調査を行い、実態に応じた指導の工夫改善を進めていかねばならない。更に、家庭・地域に広げた食育推進組織を活用し、食育の輪を広める必要がある。

《自己管理能力の育成をめざして》

自己管理能力の育成のために、生徒自らが主体となり取り組む生徒会との連携を進める必要がある。また、給食を通して、食べる量や栄養バランス、地域の産物、食文化、歴史を意識できるように、栄養教諭を中心に更なる研究実践を積み重ねていきたい。