

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	秋田県
推進地域名	秋田県全域

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	栄養教諭を中核とした学校における食育の推進
<ul style="list-style-type: none"> ○ 共通テーマ：朝食摂取の向上・地場産物活用促進・健康課題を改善するため必要に応じた取組を図った。 <ul style="list-style-type: none"> ◎栄養教諭配置校は、食生活実態調査を実施し校内体制整備を図り食育の向上を目指した。 ◎実行委員会では、事業内容のすり合わせや確認、改善に向けて取り組んだ。 ① 具体的な取組 <ul style="list-style-type: none"> ○地場産物活用促進 <ul style="list-style-type: none"> 30%の目標をクリアするための具体的な取組 <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食における地場産物活用促進情報交換会開催（10月23日） 対象…地場産物利用率30%に達しない9市町村 学校給食での地場産物活用の意義や地場産物活用状況調査結果を報告し、更なる向上に向け情報交換を行った。 アドバイザー…県農林水産部農業経済課職員、公益財団法人県学校給食会職員 ○朝食摂取率の向上 <ul style="list-style-type: none"> 朝食摂取率を改善するため摂取状況調査を実施 ○各校の実態を踏まえ、健康課題を改善するため必要に応じ（肥満・食物アレルギー・スポーツ栄養等）取り組んだ。 	

テーマ2 食に関する指導の研修の充実

①食に関する指導の校内体制の整備

②授業力向上に向けた研修

○スキルアップ研修の実施（平成24年8月2日（木））

趣旨：県内の学校に勤務する栄養教諭を対象に、学校における食育を効果的に展開するため、食に関する指導の実践、指導力の向上を図るために実践的な研修を行い、栄養教諭の資質向上を図った。

内容：「学校における食育の推進について」

・実践発表（2例）及びグループ協議・発表

講義「栄養教諭の役割と食に関する指導について」

（講師） 女子栄養大学短期大学部 教授 金田雅代

参加者からは「栄養教諭の職務と役割について理解を深めることができた。」「具体的な内容で、今後の食育推進の充実に生かすことができる。」という感想があった。



○学校等訪問指導

内容：県保健体育課指導主事等が栄養教諭配置校3箇所を訪問し、給食時間及び食に関する指導の授業参観や給食試食、学校給食関係諸帳簿の点検を行い、その後情報交換会を実施した。

③食生活実態調査の実施

○現状の把握と比較検討や成果・課題について分析しまとめる。

④食に関する指導の各校の実践報告を県内全ての栄養教諭が作成

⑤食に関する指導の実践事例集作成

⑥全国連絡協議会参加

⑦県教育研究発表会での食に関する指導の実践発表及び協議を行った。

⑧実践報告書作成

○実践した内容をまとめた報告書を作成し、ホームページに掲載した。

テーマ3 家庭・地域との連携・啓発・周知

①中・高校生朝食&ランチ教室

○朝食を食べる割合の増加やバランスのよい食事をする意識を高めるため、中学生、高校生を対象に可能な限り地場産食材を使用した料理教室を開催した。

・実施期日…平成24年9月19日（水）～12月6日（木）

・実施回数…延べ15校（中学校6校、高等学校2校）、参加者497人

・献立内容、作り方、栄養価、調理実習の様子、学習シート、調理実習を終えての生徒の感想等をまとめホームページに掲載した。

②地場産物活用調査を行った。

・地場産物活用の向上に向け、調査実施後分析し、ホームページに掲載した。

③その他栄養教諭配置校では、児童生徒の実態や地域の実情を踏まえ、食育推進に向けて家庭・地域への効果的な普及啓発の取り組みを行った。

○朝食&ランチ教室（中学生・高校生対象）

実施事例：大仙市立平和中学校2年生

<献立名>ライスピザ、かぼちゃとブロッコリーのサラダ、あさりと切り干し大根のスープ
ヨーグルゼリー&フルーツ

<完成品の写真、栄養価、活動の写真>



栄養価

エネルギー	788kcal	ビタミンB2	0.42
たんぱく質	21.1g	mg	
脂質	30.5g	ビタミンC	83
カルシウム	304mg	mg	
鉄	4.5mg	食物繊維	7.
ビタミンA	402 μ gRE	6g	
ビタミンB1	0.28mg	食塩	2.
		7g	

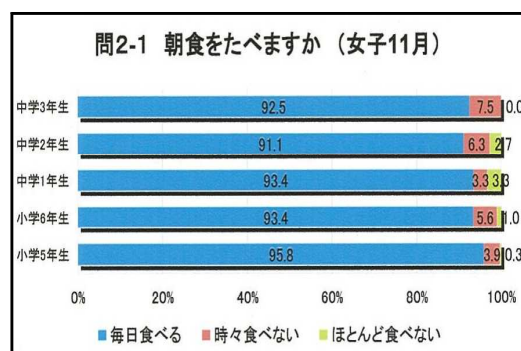
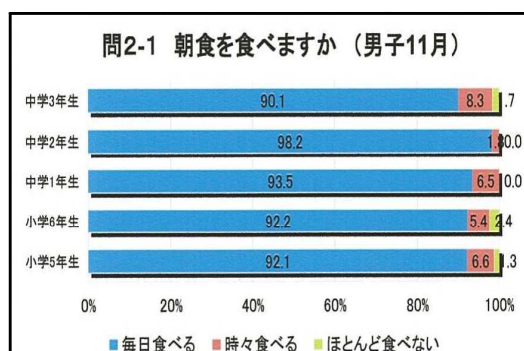
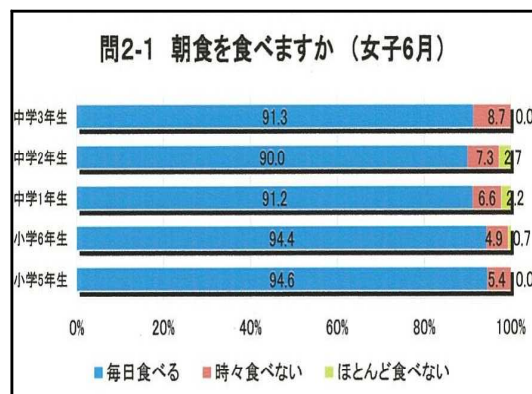
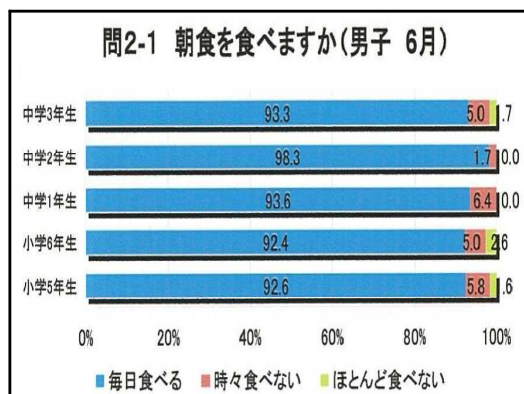


テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・食生活実態調査を年2回実施したり月ごとの地場産物活用状況調査（重量ベース及び食材数ベース）を行い、実態を把握しながら食に関する指導を展開することができた。2種類の調査結果と考察については、県保健体育課ホームページに掲載した。
- ・県内の全ての栄養教諭による食に関する指導の授業実践報告や実践事例等をまとめ県保健体育課ホームページに掲載した。
- ・地場産物を活用した中・高校生朝食&ランチ教室の取組状況を県保健体育課ホームページに掲載した。

本事業における評価指標と考察

①朝ごはんの摂取状況について<栄養教諭配置校の食生活実態調査より>

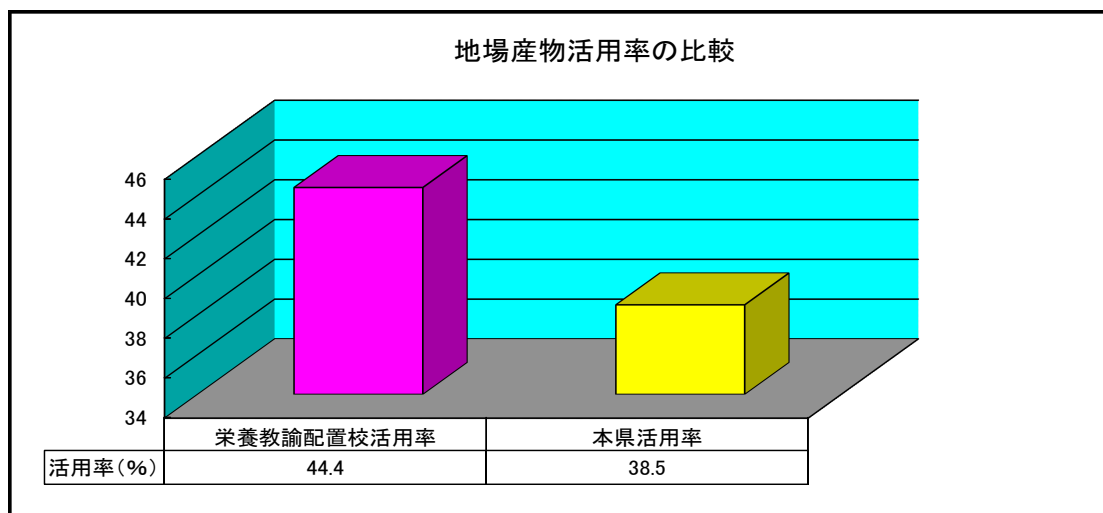


<調査結果より>

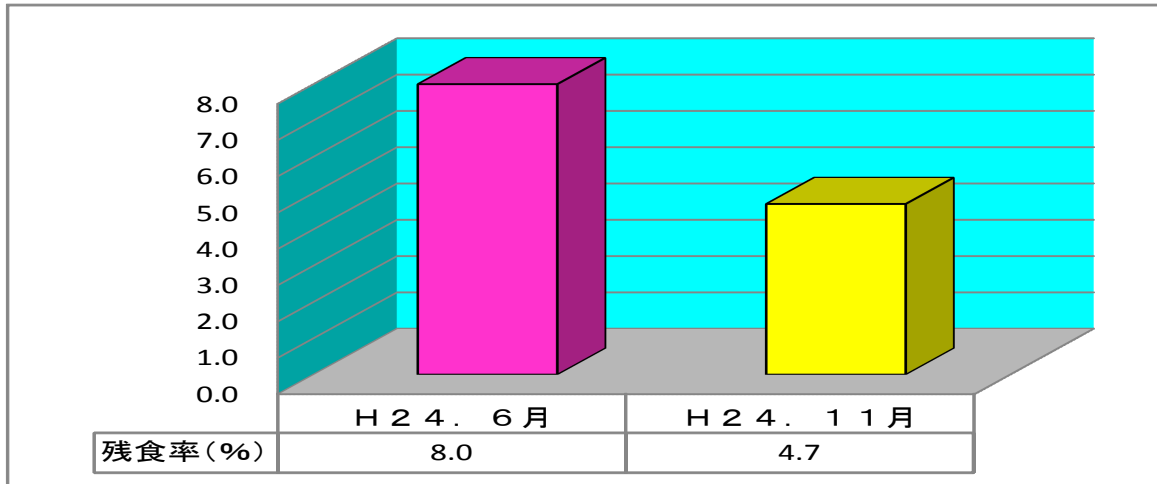
- 男子は6月の調査に比べ11月の調査の方が、朝食を食べない児童の割合が減少し、中学生は同じ割合である。
- 女子は6月の調査に比べ11月の調査の方が、小学6年生以外において毎日食べる児童生徒が増加した。

②地場産物活用率について

主要野菜15品目の重量ベースにおける平成23年度調査比較で、栄養教諭配置校の方が本県全体の地場産物活用率より5.9%上まわっている。これは、旬のものを活かした献立作成や供給側との連携による様々な取組の成果の表れである。



③給食残食率について< 県内町立K小学校における6月週報平均と11月週報平均の比較>



- ・昨年に引き続き、地場産物の活用に力を入れている。サラダ類、煮物、みそ汁などの野菜を使用したメニューの残食率が減少した。
- ・毎日、昼の放送で地場産物の良さや栄養について知らせたり、野外給食や給食委員会活動を積極的に活用している。その結果、子ども達の地場産物への関心や旬の食材、栄養についての関心が高まり、残食率の改善を図ることができた。

本事業の成果

- ・今年度は食生活実態調査に基づき、栄養教諭が実態を把握し、児童・生徒の食生活改善に向けた事業を展開することができた。
- ・食に関する指導の実践、指導力の向上を図るために実践的な研修を行い、今後の食育推進の充実に生かすことができる。
- ・朝食&ランチ教室は中学生と高校生を対象に、できるだけ所属校以外の近隣校で開催することとした。今回の取組を踏まえ、栄養教諭が各地域で取組の輪を広げていくことを期待したい。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・望ましい生活習慣の定着の意味からも引き続き朝食摂取の改善に向け取組。
- ・食育推進のキーワードとし、次年度は「給食の時間」での食に関する指導を充実しながら、朝食摂取状況の改善や栄養バランスがよい食事について、食事のマナーなど継続し推進していく。
- ・地場産物の活用率は地域の実情によって二極化の傾向も生じており、関係機関との連携を強化しながら、取り組むことが重要である。