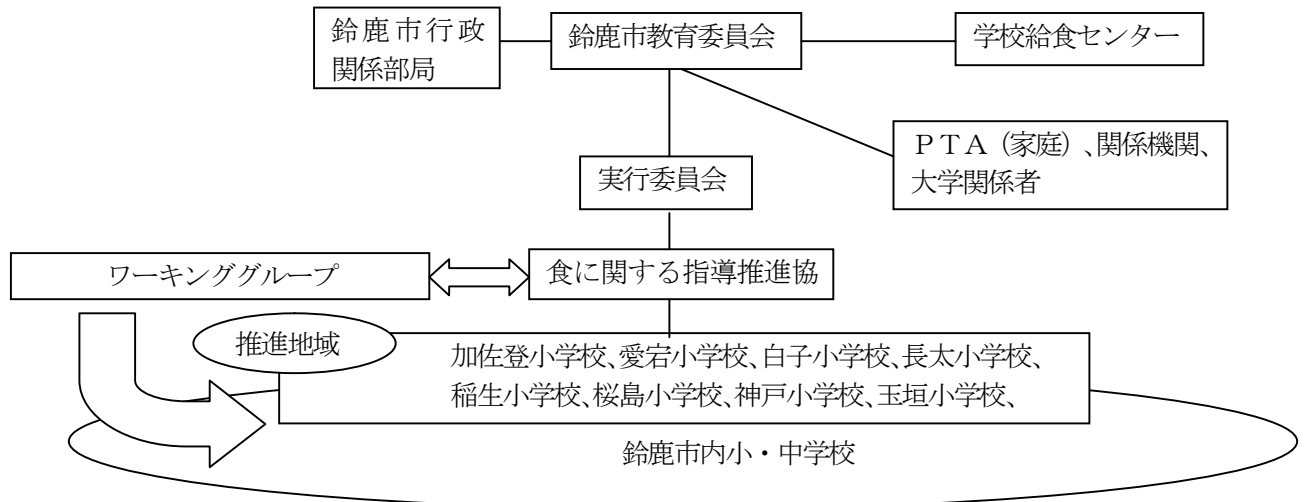


再委託先名	鈴鹿市
-------	-----

## 1. 事業推進の体制



## 2. 事業内容

### テーマ1 各教科・領域における食に関する指導を充実させるための取組

- 1 食に関する指導推進協議会の開催  
 年度初めに、各校の食育担当者、栄養教諭及び学校栄養職員、学校教育課給食グループを集め、食育について以下の事項を説明し、周知徹底を図った。
  - ・食育の大切さ
  - ・教科と連携した食育の授業の推進
  - ・食育指導資料の紹介
  - ・学校給食指導の大切さ
  - ・担任と栄養教諭の連携した食育の授業の紹介
  - ・栄養教諭等と食育担当者による食育授業の日程調整
- 2 実践資料集の活用  
 各校の食育の授業実践を学年別、教科別にまとめ、実践資料集とし、各校に配布し、食育の推進を図る。
  - 平成 23 年度：全小中学校において食育の授業実践を行う。
  - 平成 24 年度：平成 23 年度の各小中学校の実践を実践資料集としてまとめ、全小中学校及び栄養教諭等に配布する。全小中学校において、家庭との連携についての取組を行う。
  - 平成 25 年度：実践資料集に家庭との連携における取組実践を追加する。  
 以上、年度当初に、市として、重点的に取組んでいきたい食育内容（例：24 年度は家庭との連携）を、食に関する指導推進協議会において周知させ、年度末に各小中学校の取組を集約しまとめ、実践資料集に追加していく方法をとった。
- 3 食育に係る学習会  
 栄養教諭が、食育に係る関連法規や学習指導要領についての学習会を行った。  
 教育課程に位置づけた食育を進めるために、教科書に取り上げられている具体的な指導内容を検討した。また、中学校家庭科で取り上げられている郷土料理については、実際に鈴鹿市の郷土料理である「そうめんぬた」を作り、学校給食や授業における活用の仕方について考えた。
- 4 栄養教諭の先進校視察  
 家庭・地域と連携した食育、教科と連携した食育について、先進校視察を行うことにより、授業や教材の工夫等、今後の実践の参考とした。また、栄養教諭同士で、研修内容を交流する場をもった。
- 5 食育年間指導計画の作成

栄養教諭が、教育課程に位置けた年間指導計画の試案を作成した。必須（2～3単元分）の指導内容を決め、来年度からの市内全ての学校における食育の充実を図った。



【そうめんぬた作り】



【年間指導計画作成】

## 6 担任と栄養教諭による教科と連携した授業

### 【実践例1：豆腐作り 2年生 総合的な学習の時間】

「ちいきたんけん」において、豆腐屋の見学を行い、豆腐の作り方をはじめとして、生産者の苦労や工夫を学習した後、「アグリロマン鈴鹿」豊田さんに協力していただき、実際に豆腐作りを体験することにした。豆腐ができるまでには、豆乳やおからもできることも分かった。また、豆腐作りには、温度が大事であることにも気づいた。

### 【実践例2：昔のおやつ作り 3年生 社会科「昔のくらし」】

社会科では、昔のくらしについて学習する。そこで、昔のおやつについて調べ学習をし、今のおやつと比べ、昔のおやつの特徴やよさを学習した。そして、昔のおやつ「げんこつあめ」を、栄養教諭指導のもと、実際に作った。

簡単な材料で作ることができることに気づき、家でも作ろうとしていた。

【豆腐作り】



【げんこつあめ作り】

## テーマ2

## 家庭に対する効果的な働きかけの方策に関する調査研究

### 学校と家庭との連携による食に関する指導を充実させるための取組

#### 1 推進校における具体的な取組

##### ① 親子料理教室の開催

###### 【ねらい】

- ・ 調理実習を通して、食への興味・関心を高め、食の大切さを理解する。
- ・ 親子で調理することで、その楽しさを知り、自らが調理する意欲をもつ。

###### 【子どもの感想】

- ・ 知らない人たちと協力して料理したので、親しくなれました。みんなと料理するのは、楽しくて、おいしいということを改めて知りました。



【親子料理教室】

###### 【保護者の感想】

- ・ 普段は自分で作る方が早いので、なかなか手伝ってもらえないが、今日自分の頃より（料理が）できないことに気づいた。これからは、もっと手伝ってもらえるようにしたいと思います。

##### ② 教育講演会、給食試食会等の開催

教育講演会のテーマを「子どもの食」として、栄養教諭の指導のもと、給食の献立を実際に作り、試食し、保護者への啓発を行った。

また、学校給食の歴史を給食委員と作成し、掲示し、保護者に学校給食に関心をもってもらうきっかけとした。

### 【教育講演会概要】

1. 日時 平成25年1月30日(水) 一日学校開放デー
2. 場所 鈴鹿市立桜島小学校
3. 参加人数 栄養教諭、教職員、保護者
4. 内容

午前：授業参観：栄養教諭が6年生「家庭科」において担任と連携した授業を行う。

午後：① 森永教諭が教職員及び保護者に対して、学校給食からみえてくる「子どもの食」について説明する。

<主な内容> 野菜を食べない子どもたち～学校給食から～

- ② 学校給食の中で、野菜を使った人気メニューを実演し、保護者にも試食してもらう。
  - ・レンコンチップス、フライビーンズ、かみかみふりかけ
- ③ 小グループで、3種の料理を食べながら、子どもの食について話し合う。



【栄養教諭の説明】



【栄養教諭による調理】



【話し合いの様子】



【学校給食の歴史コーナー】

### ③ 家庭科の授業を活用

5年家庭科単元名「ごはんのみそ汁をつくろう」

家庭科の授業において、だしからみそ汁を作り、塩分計を使って、作ったみそ汁の塩分を測定した。家庭におけるみそ汁と比較することで、食べ物の塩分について考えて、自分の食生活に関心をもつきっかけとした。

#### 【子どもの感想】

だしをとっていないみそ汁もおいしかったけど、何か足りない感じがしました。でも、どちらも塩分は同じということには驚きました。だしをとった、とっていないのでは、ちがうんだなと思いました。



【塩分計を使って】

### ④ 「弁当の日」の取組

栄養教諭の在籍校である明生小学校において、栄養教諭が担任と連携し、弁当作りに係る基礎的な知識や技術指導を行った。また、学級園で栽培したサツマイモを使用して弁当の副菜を作る実習を行った。一連の取組は「給食だより」を通して、家庭へ伝えた。

#### 【子どもの感想】

いもご飯は白いご飯にサツマイモを入れただけで、ご飯の甘みとサツマイモの甘みが合わさってシンプルなのにとってもおいしかったです。家でも作ってみようと思いました。今度の弁当に日にも入れてみようかな。



【さつまいもを活用した料理教室】

### 2 給食だより

食に関する話題や食育の授業について、栄養教諭が作成し、在籍校及び兼務校に配布し、家庭での食育の啓発を行った。また、栄養教諭だけでなく、各校においても、学校通信や学級通信を通して、食に関する取組を家庭への周知を図った。

そして、各校で作成された食に関するたよりは、集約し綴じて、栄養教諭間で回覧した。栄養教諭にとって、自分が関わった食に関する指導が、どのように担任から家庭に伝えられているのか、知ることにもなり、次の指導に生かすことにつながった。



【弁当の日】

### テーマ3

### 食に関する指導の日常化への取組

#### 1 「生きた教材」として学校給食を充実

##### 【実践例】

##### ① 箸の使い方指導

1年生に担任と栄養教諭で箸の持ち方やマナーについて指導した。



【箸の使い方】

##### ② 給食の調理の下準備

給食センター校では、子どもたちが直接食材に関わることは難しいが、「いんげんの筋取り」体験を通して、給食を身近に感じさせることができた。



【いんげんの筋取り】

また、苦手な食材も、自分関わったことで食べようとする意欲をもつことができた。

#### 2 食育の日常化

##### ① 食育コーナー

校内に食育コーナーを設け、時季に合わせた食材等を掲示し、教師や子どもたちが食に興味・関心をもつよう働きかけた。



##### ② 食育関連日の活用

実践資料集には、食育関連日とそれを生かした実践例が取り上げられている。

○毎月19日⇒食育の日

○毎月第3日曜日の直前の木・金曜日⇒みえ地物一番給食の日

○6月、11月⇒給食月間

○1/24～1/30⇒給食週間

これらの日には、学校給食でも関連したメニューが提供されたり、新聞等でも取り上げられたりと、子どもたちへの興味関心を高めるよい機会となる。そこで、前述の日を、年間通して、日常的に取り上げることにより、子どもたちの食への関心が高まることを期待する。



##### 【実践例】

○ 毎月19日の食育の日を中心に残量0週間を設定した。

○ 毎月「みえ地物一番給食の日」の給食を取り上げ、掲示板に地物食材の話と写真を掲示した。その食材を使った料理も紹介した。⇒「ニギス」や「マイヤーレモン」など、あまり知られていない食材について子どもの反応が大きかった。地物を意識することで、鈴鹿市産の食材にも目を向けられるようになってきた。

○ 6月と11月には、給食委員会が児童集会において、栄養バランスクイズや朝ごはんの大切さを伝える劇を行ったり、栄養教諭からも給食や食育に関連した話をしてもらったりした。

### テーマ1～3に共通する具体的計画

#### 1 岐阜県恵那市山岡小学校への視察について

日 程：平成24年11月9日（金）

参加者：3名（栄養教諭）

目 的：家庭・地域と連携した食育指導の実践方法を学ぶため

成 果： どの学年の授業も体験学習や地域講師を活用した授業であった。この体験を、継続して経験にしていく必要性を改めて感じた。



【掲示の工夫】

#### 2 京都市立上鳥羽小学校への視察について

日 程：平成24年12月14日（金）  
参加者：6名（栄養教諭、推進校食育担当者）  
目 的：教科と連携した食育授業について学ぶため  
地場産物を生かした食育指導について学ぶため

成 果： 食育を取り扱う教科も様々で、参考になった。地域との連携も密で、地域の特産物展示や郷土料理の紹介もされており、日常からのつながりを感じた。どの現場でも少し頑張れば取り入れることができる実践が多くあり、有意義な研修となった。



【地元の野菜】

## 本事業における評価指標と考察

- 残食率：1学期 7.22% 2学期 6.48% 3学期 5.85%（給食センター校）  
各校でノー残量デー、残量調査等の取組を年間通して行うことで、子どもや指導する教職員の残量に対する意識が高くなってきた。
- 朝食摂取率（「食べる」「ときどき食べない日もある」を合わせた）  
小学校（H23：96.4%⇒H24：96%） 中学校（H23：93.1%⇒H24：93.5%）  
中学校においては、今年度は、栄養教諭と連携した授業が、昨年度より、増えた。食の大切さが中学校にも少しずつではあるが、浸透していている。

## 本事業の成果

### 【テーマ1の成果】

年度当初に「食に関する指導」推進協議会を開催することにより、各校の食育担当者に食育の意義や必要性、授業の進め方等について周知させることができ、市全体で共通理解を図ることができた。

全ての栄養教諭で組織したワーキンググループ会議を開催することにより、栄養教諭一人一人の実践を全体に広めることができた。また、食育を推進するための課題やその方策について、共有でき、今後の見通しをもつことができた。

食育の指導内容を学校の自主性に任せていたが、学校間で取組の差が大きくなってきた。そこで、市として、学年の発達段階に応じ、教育課程に位置付けた指導計画を、栄養教諭の専門性を活かし、作成した。学校間格差の解消につながることを期待している。

食育実践資料集を参考に、計画的に学校の実態に合わせた食育の取組がされるようになってきた。

### 【テーマ2の成果】

授業参観、親子料理教室、教育講演会等に保護者に食育の取組を発信することを通して、家庭における望ましい食生活の啓発へとつなげることができた。

### 【テーマ3の成果】

日々の給食指導を大切にすることや教育課程に食育の視点を取り入れることによって、食育が特別なものではなく、日常化してきた。また、食育だよりや食育コーナーを通して、家庭にも食育の大切さを伝えることができた。

## 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)

食に関する指導推進協議会を年度当初にもつことで、食育の意義や必要性についての共通理解を図ることはできたが、食育担当者を中心とした学校全体における組織的な食育の取組については弱さがみられる。

栄養教諭の配置校においては、栄養教諭が給食指導等を始めとして、担任と連携し、学校全体で食育を推進していくことが可能であるが、非配置校では、栄養教諭との授業の打ち合わせ等も難しく、栄養教諭が複数の学校に指導に行くには物理的な課題もある。特に、中学校においては、教育課程に位置づけた食育を進めて行くことが難しく、家庭科中心となってしまっている。

今後、中学校も学校給食完全実施となることを踏まえ、学校給食を「生きた教材」として活用し、小中連携を視野に入れた食育を計画的かつ組織的に構築していく必要がある。