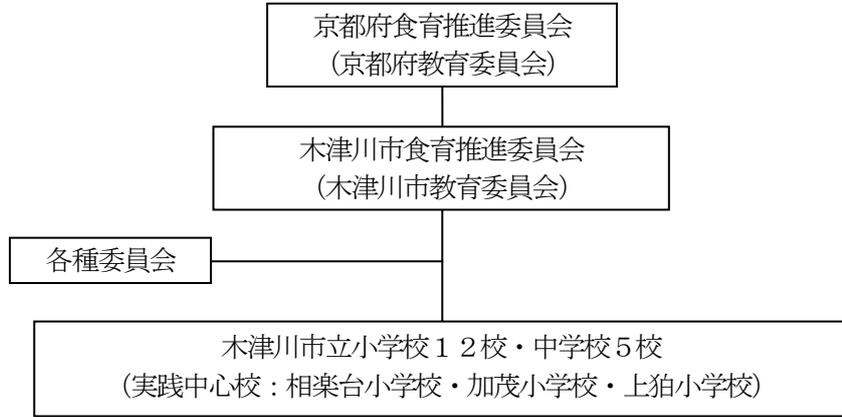


再委託先名

木津川市

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 小・中学校における発達段階に応じた系統的、計画的な食育推進の方策

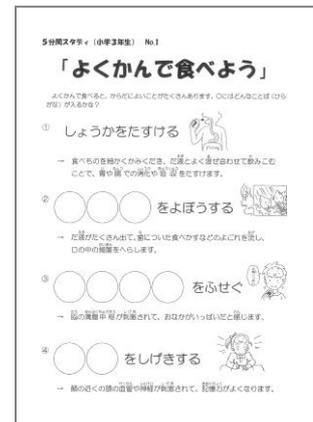
(1) 発達段階に応じた指導の充実

- ・各校の食に関する指導の全体計画および年間指導計画を見直し、実践を行った。
- ・9年間を見通した発達段階に応じた食に関する指導計画を作成し、2学期および3学期に各1回ずつ「5分間スタディ」を実施した。

「5分間スタディ」

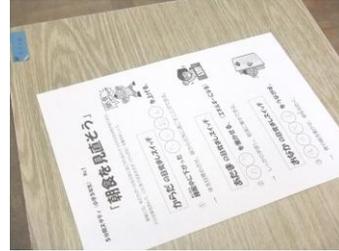
児童・生徒用と保護者用の2枚の資料を用いて、穴埋めやクイズをしながら5分間の学習を行うことで、自身の食生活を振り返り、保護者とともに考える機会を作ることを目的とした。

学年	題材名
小学校	1年 野菜を食べよう
	2年 食べ物の3つのグループを知ろう
	3年 よくかんで食べよう
	4年 おやつを食べ方を考えよう
	5年 朝食を見直そう
	6年 日本型食生活を見直そう
中学校	1年 成長期の食生活
	2年 食品の選択
	3年 学習と食事 (受験期の健康管理)



ねらい

- ① 学期に1回、短時間の指導を行うことで、自分の生活を振り返り、食について考える機会を作る。
- ② 発達段階に応じた系統的な指導方法を探る。



(2) 食育推進のための研修

- ・実践中心校を中心に、各校で校内研修や授業研究を行った。

テーマ2 地産地消の推進と地場産物を使用した学校給食を食に関する指導に生かすための方策

(1) 地場産物の供給体制の整備

農政課を中心に供給体制の整備を行った。

(2) 地場産物を使用した献立

- ・えんどう豆のさやむき体験（5月）

実践中心校をはじめとする市内小学校でさやむき体験を行い、翌日の給食に使用した。畑の様子や自分たちでむいた豆が給食センターで調理される様子を写真等で見たりする中で、給食に関わる人たちの様子を知り、感謝の気持ちを持つことができた。



また、この様子をまとめたものを木津川市役所住民活動スペースに展示し、市民にも広く地場産物を使用した給食の様子を知らせるとともに、給食の人気メニューのレシピの配布も行った。



・お米のムースのパッケージデザイン募集 (11月)

京都府産のお米を使用したデザート（お米のムース）のパッケージデザインを、市内の小学5年生に募集した。みんながお米の良さを知り、食べたいようなデザインを考えることで、それまで総合的な学習の時間に取り組んできた米について、さらに学習を深めることができた。お米のムースは、全国学校給食記念日である1月24日に木津川市内の全小・中学校の給食で提供し、味わった。



・京都府産の魚介類の活用

カマスやわかめ、ツバスなど、京都府産の魚介類を積極的に給食に使用した。海から遠く、地元の魚介類になじみのない子どもたちであるが、漁港や生産現場を訪問した様子を献立だよりや学校のホームページ等で紹介することで、地元の海産物に興味・関心を持つとともに、生産者の方への感謝の気持ちを持つことができた。



・その他

市内3つの給食センターでは、4月から5月にかけて木津川市産のたけのこを使用した献立（たけのこごはん、若竹汁など）を、7月から9月にかけてはなすを使用した献立（カレー、みそ汁など）を、12月から1月にかけては大根を使用した献立（煮物、サラダ、おろしハンバーグなど）を実施した。その他にも、各センターの規模や地域に応じて、万願寺とうがらしやブルーベリーなど、地場産物を活用した献立を実施した。



万願寺唐辛子の炊いたん
(6月 万願寺唐辛子)



おろし鍋
(11月 大根)



変わりごま和え
(2月 小松菜)

(3) 地場産物を活用した食に関する指導の充実

ア 給食時間等における指導

献立だよりや毎日の給食時間の放送、掲示資料等を用いて畑の様子や生産者の方の思いを紹介し、興味・関心を高めるとともに、郷土愛を育んだ。



イ 食生活改善推進員と連携した調理実習

- ・上粕小学校 (11月、12月)

地域の食生活改善推進員の方々に指導を受け、地場産物を使用した調理実習を実施した。地場産物のよさや健康的な食生活について考えるとともに、地域の方から調理技術を学び、伝統的な食文化をつなぐことを目的として実施した。

- 5年生 家庭科：収穫した米を使った調理実習
- 6年生 家庭科：栄養バランスのよい弁当作り



ウ 招待給食の実施

- ・上粕小学校 (12月、2月)

ほうれん草や小松菜を栽培している地元の生産者を招き、一緒に給食を食べる招待給食を実施した。生産者が育てた食材を使った給食を一緒に食べ、作物を育てるときの苦労や工夫の話を直接聞くことで、食べ物や給食に関わる人たちへの感謝の気持ちを育み、地域に目を向けることができた。

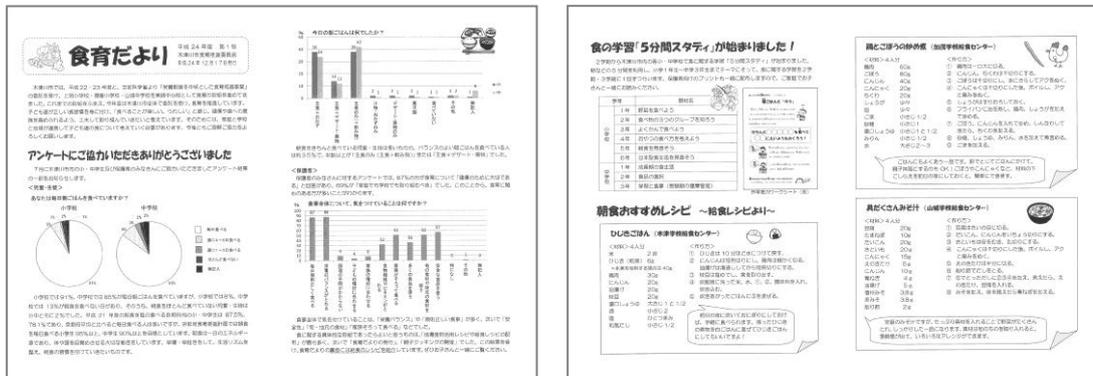


テーマ3 家庭・地域と連携した食育推進の方策

(1) たより等を活用した啓発活動

ア 食育だよりの配布 (12月、2月)

食に関するアンケート結果や各校での取り組みを知らせるとともに、食育の大切さを啓発するため、食育だよりを配布した。また、アンケートで保護者からの要望が多かった給食や地場産物のレシピについても紹介した。



イ ホームページの活用

・相楽台小学校

毎日の給食の献立と、食材の生産者や畑の様子および給食センターでの調理の様子を紹介するとともに、子どもたちの食に関する学習の様子についても保護者に発信した。



(2) PTAや地域と連携した食の啓発活動

ア 親子料理教室の実施

・相楽台小学校 (7月)

魚の栄養と健康をテーマに舞鶴産の海産物(アジ、茎わかめ、わかめ)と旬の夏野菜を使用した親子料理教室を実施した。調理の前には京都府農林水産部水産課の方に魚の三枚卸しの実演をしていただき、調理後には京都でとれる魚についても説明をしていただいた。実際に魚を見たり触れたりすることで、地場産物への理解を深めることができた。



・加茂小学校（2月）

PTAの家庭教育委員会の方と連携し、だしをテーマにした料理の親子クッキングを実施した。野菜や米は全て木津川市産のものを使用し、新鮮でおいしい地元産食材を味わうとともに、だしをとったあとの昆布やかつお節も佃煮にし、最後まで無駄なく味わった。



イ 地元農家の方を招いた地場産物の栽培等の体験活動

市内各小学校とも、地元の農家や菜園ボランティアの方にお世話になり、学校菜園でさつまいもや玉ねぎ、大根、ほうれん草などの栽培を行った。

・相楽台小学校

3年生では、総合的な学習の時間の「木津川市の特産物を知ろう」の単元において、市内の梅谷地域での大根栽培などについて学習し、地元の産物のよさを学ぶとともに、収穫した大根をふろふき大根に調理し、味わった。



・上狛小学校

3年生の社会科「畑ではたらく人々の仕事」の単元において、水耕栽培で春菊を生産している農家の方にご協力いただき、ハウスに作物を見学に行った。栽培や収穫の様子を見学したり、出荷するまでの仕事の話や生産者の思いを直接聞くことができた。

また、6年生の総合的な学習の時間の「お茶作りを体験しよう」の単元においては、地元の農家やお茶の先生に教わり、茶摘みや製茶、お点前体験を行った。このほかにも、「お茶について調べよう」や「茶問屋ストリート」の歴史を調べよう」の学習を通し、地域の特産物であるお茶について関心を持ち詳しく調べようとする態度や、自分の課題を追究しふるさとを愛する心を育成することができた。



・加茂小学校

1年生の生活科の単元においてさつまいもの栽培を行い、ふかしいもや焼きいもにして掘りたてのさつまいもを味わった。また、特別支援学級においては、学校公開日に合わせて調理実習を行い、家庭・地域にも取組の様子を知らせた。



テーマ1～3に共通する具体的計画

1 食に関するアンケートの実施（7月）

アンケートの結果から見えてきた傾向

- ・「給食で地元でとれた食べものが出たとき、あなたは どう 思いますか？」の問いに対しては、「残さず食べようと思う」や「感謝して食べよう」との答えが多く、学校給食に地場産物を使用し、その周知を図ることで、給食を残さず食べようとする児童・生徒が増える可能性があると考えられる。
- ・朝食を毎日食べている子どもの割合は、小学校で90%、中学校で85%と高かったが、主食のみの児童・生徒も多く、内容に課題が見られる。
- ・「食育という言葉聞いたことがありますか？」の問いに「ある」と答えた保護者は97%で、食育についても「健康のために大切」や「学校でも家庭でも取り組むべき」との答えが多いなど、食育に対する意識は高く、レシピや食育だよりの配布等によって、児童・生徒の食生活の改善が見込まれると考えられる。

2 親子料理教室の実施（7月、2月）

京都府産の海産物や、木津川市産の野菜を使用した親子料理教室を実施した。

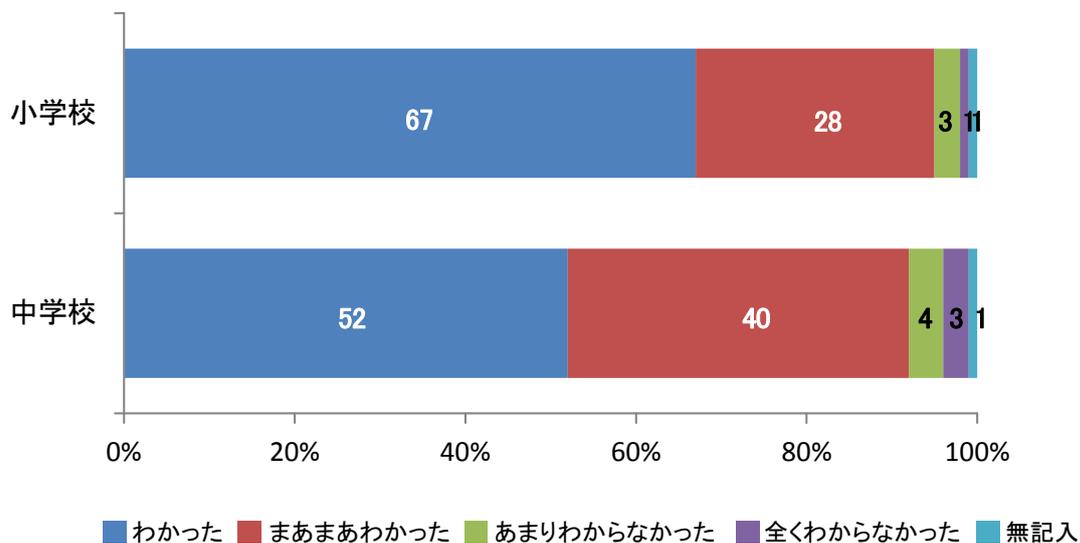
3 5分間スタディの実施（2、3学期）

4 食育だよりの発行（12月、2月）

保護者への食育の啓発資料とした。

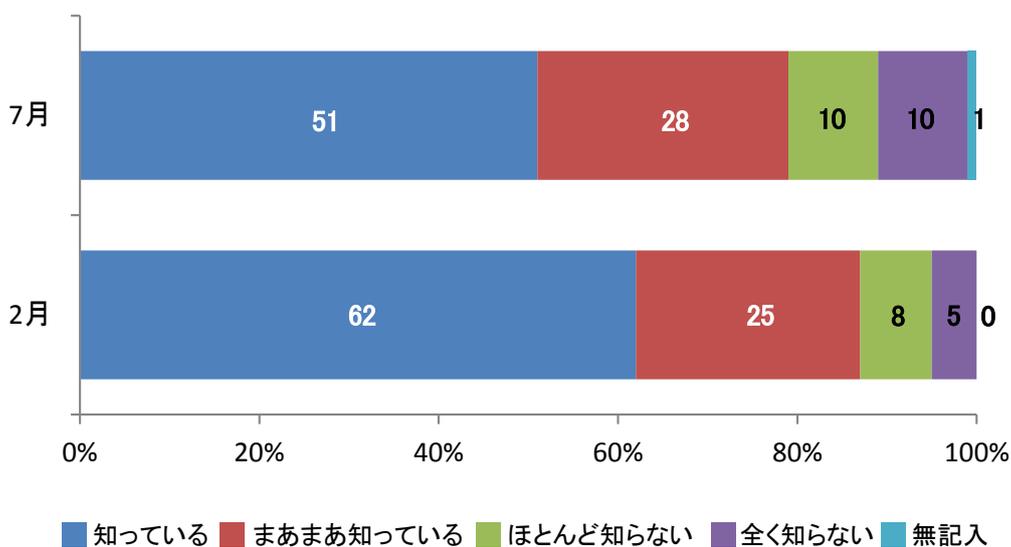
本事業における評価指標と考察

● 5分間スタディを終えて、各学年のテーマについてわかりましたか？



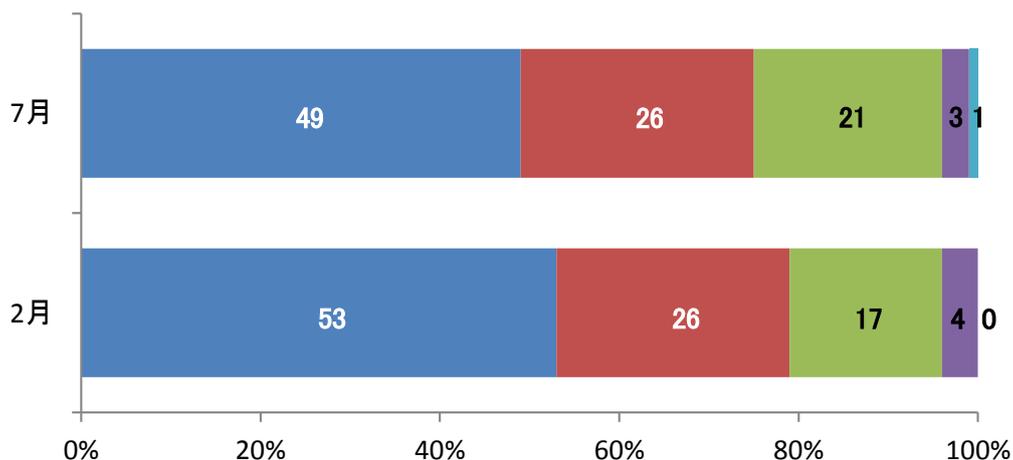
「わかった」、「まあまあわかった」と答えた児童生徒は約90%であり、「楽しんで学ぶことができましたか？」の問いに対しても小学校では92%が、中学校では84%が「できた」と答えた。短時間の取り組みではあったが、意欲的に学ぶことができ、食に関する理解も深まったようである。

● あなたは給食で地元で作られた野菜などが使われていることを知っていますか？(実践中心校)



教科と関連させた体験的な取り組みを通して地場産物の周知を図ることにより、給食で地場産物が使われていることを知っている児童は、「知っている」、「まあまあ知っている」を合わせて79%から87%に増えた。

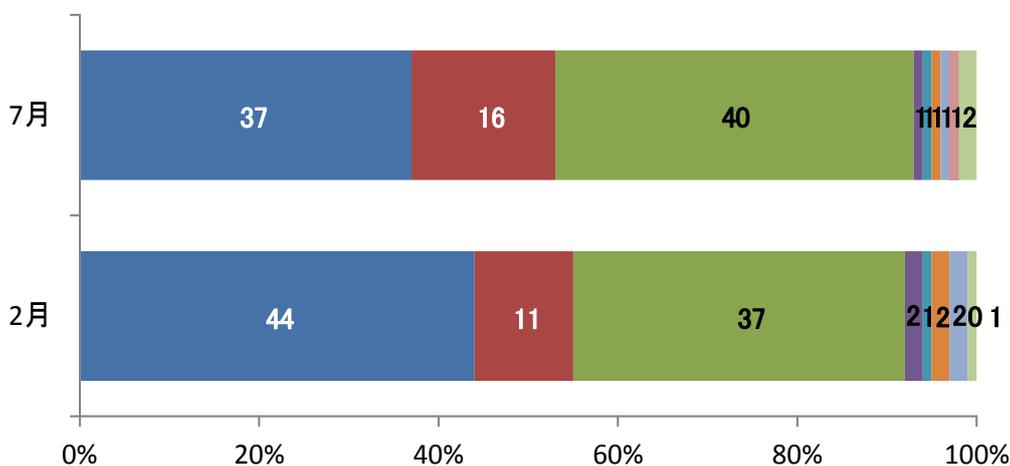
● 給食は残さず食べていますか？(実践中心校)



■ いつも残さず食べる ■ ほとんど残さず食べる ■ たまに残す ■ いつも残す ■ 無記入

7月・2月の両アンケートともに、給食に地場産物が出たとき、「残さず食べようと思う」や「感謝して食べようと思う」と答えた児童が多かったことから、地場産物を給食に積極的に使用し、その周知を図ることにより、残さず食べようとする児童が増えたと考えられる。

● 今日の朝ごはんは何でしたか？(実践中心校)



■ 主食+おかず ■ 主食+デザート・果物 ■ 主食のみ(+飲み物)
 ■ 汁物・おかずのみ ■ デザート・果物のみ ■ 菓子類
 ■ 食べていない ■ その他 ■ 無記入

毎日朝ごはんを食べている児童は 91%と変化がなかったが、内容を見てみると、「主食+おかず」のバランスの良い朝ごはんを食べている児童が増え、「主食のみまたは主食+飲み物」と答えた児童の割合が若干減るなど、わずかではあるが内容の改善が見られた。

本事業の成果

- 1 木津川市内の全小中学校にて、発達段階に応じた食に関する指導計画を作成し、「5分間スタディ」を実施することで、児童・生徒の食に関する意識の向上が見られた。
- 2 地場産物を給食に使用するだけでなく、体験的な取り組みを通して周知を図ることにより、給食を残さず食べようとする児童・生徒の割合が増えた。
- 3 食育だより等で朝ごはんの大切さやレシピを紹介することで、若干ではあるが、内容の改善が見られた。

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)

- 1 今回の「5分間スタディ」の取り組みは、5分間という短い時間のため、中学校においても取り組みを進めることができたが、教科と関連した指導を行っていくことや、給食時間の確保に関してはまだまだ課題があり、中学校所属の栄養教諭を中心に各校と連携し、取り組みを進めていく必要がある。
- 2 地域と連携した取り組みについては、招待給食や畑の見学等に協力していただける農家の方が限られており、市内全域での継続的な取り組みのため、農政課等と協力して人材リストを作成するなど、人材確保のための工夫が必要である。
- 3 朝ごはんの内容等、児童・生徒の家庭における食生活の改善には、家庭との連携が不可欠であり、本市の保護者の食育に対する意識が高いことをふまえて更に有効なアプローチ方法を探り、食生活改善に向けての工夫を行っていく必要がある。
- 4 9年間を見通した取り組みを進めることで、児童・生徒の行動や健康状態（咀嚼力や骨密度）がどのように変化したか、具体的な評価の指標を開発し、検討する必要がある。