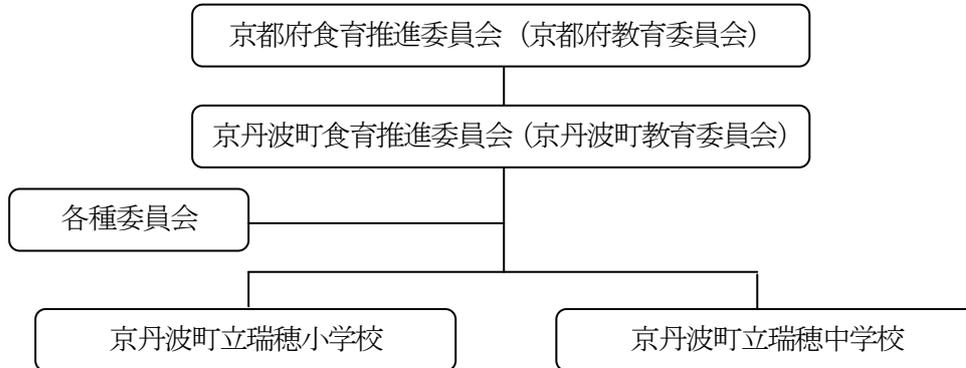


再委託先名

京丹波町

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 小・中学校の各発達段階に応じた系統的な食育指導の方策

1 食育の年間指導計画の見直し・作成

発達段階に応じた小・中学校における系統的な食育指導を行うために、実態に応じた具体的な全体計画及び年間指導計画の見直しと作成を行った。今後更に実践を通して検証を行っていく予定である。

2 食育指導の充実をめざす職員研修

(1) 食育指導の授業研究

【教科と関連した食育】

| | | | | | |
|-----|----|----------------------|-----|------------|-----------------|
| 生活科 | 2年 | 野菜を育てよう 野菜のことを知ろう | 社会科 | 4年 | ごみのゆくえ |
| 道徳 | 3年 | マナーについて | 道徳 | 4年 | たんじょう会のおにぎり |
| 総合 | 3年 | 京丹波町ふしぎ発見 | 社会科 | 6年 | 室町文化体験 世界の日本 |
| 国語科 | 3年 | すがたをかえる大豆 | 算数科 | 特別支援 学級 | 分数 |

〈生活科 2年〉

「野菜を育てよう」



生活科の学習「野菜を育てよう」の単元で、地域の生産者に、冬野菜の育て方を教えていただいた。その後、3回の野菜についての学習を行い、野菜への興味関心を引き出し、野菜についての理解を深めた。

また、給食時には毎日給食に使われている野菜の名前をみんなで確認した。その結果、料理や野菜に興味を持ち、たくさんの野菜の名前を覚えることもできた。



〈道徳 3年〉 「マナーについて」



道徳の学習で、マナーについての学習を行った。普段の生活の中でのマナー（あいさつ、言葉づかい、整理整頓など）の他に、食事のマナーについても考えた。

チェックシートを用いて自分のできていることと、これから気をつけるところをチェックでき、マナーへの意識づけができた。

〈総合的な学習の時間 3年〉



「京丹波町ふしぎ発見」

総合的な学習の時間で「京丹波町のふしぎを発見」をテーマに、京丹波町の特産品について調べ学習を行った。地域の黒豆生産者を訪ねたり、「丹波ワイン工場」「瑞穂農林（はたけしめじ工場）」「栗園」の見学に行ったりする校外学習も行った。自分たちが暮らす京丹波町の食の魅力やよさを発見することができた。



〈国語科 3年〉 「すがたをかえる大豆」

国語科の「すがたをかえる大豆」の学習に関連させ、給食で「まめまめ給食週間」を設定し、1週間大豆がすがたをかえた豆腐や油揚げなどの食材を使った献立を提供した。この週間中については、毎日大豆に関するクイズを出して、学習のふりかえりをしながら大豆をつかった給食が楽しく食べられるよう工夫した。

〈社会科 4年〉 「ごみのゆくえ」

社会科で「ごみのゆくえ」を学習した後、給食で飲んでいる牛乳パックがどうなるのかを給食時間に指導した。牛乳パックはリサイクル業者に回収された後、再利用されることを伝え、牛乳パックを洗浄し、小さくたたんで納入業者に返さなければならないことを確認した。

〈道徳 4年〉 「おたんじょう会のおにぎり」

〈学級活動 4年〉 「ありがとうの気持ちを伝えよう」

道徳教材「たんじょう会のおにぎり」を題材に、自分たちがたくさんの人々に支えられ生活していることに気付くことができた。また関連授業として、学級活動では、自分たちの給食を作ってもらっている給食室の先生方の仕事を知り、感謝の気持ちをもって食べようとする実践意欲をもつことにつなげていく授業を展開することができた

〈社会科 6年〉 「室町文化体験」



社会科の室町文化の学習では、実際に室町文化を体験しようと、「茶道体験」を行った。ひとり1回ずつお点前の体験をし、交代しながらお茶菓子と抹茶を味わった。室町時代の人の楽しみであった茶道は、おもてなしの心を大切に、相手のことを考えてお茶を点てていたことを学び、時代の文化を知るとても貴重な体験となった。

〈社会科 6年〉 「世界の中の日本」

社会科で世界の状況について学習した後、「世界の飢餓・インドの学校給食」についての学習を行った。世界の飢餓の現状、日本の食糧問題、インドの学校給食の実態などを知り、食べることは生きることにつながっていくこと、食べられることへの感謝など、自分の生活を見つめ直し、日本の食のあり方について学ぶことができた。

〈算数科 3年特別支援学級〉 「分数」

3年の算数科で学習する分数の単元において、だいこんを等分に切り分けることで、 $\frac{\circ}{\circ}$ の $\frac{\circ}{\circ}$ を目で見えて体感できるようにした。また、切っただいこんを使って分数同士の足し算の答えが確かめられるようにした。



(2) 町内での校内研修 (7月)

【町内生産農家、生産工場の視察研修】

7月に校内食育研修を行い、給食食材の納入業者でもある瑞穂農林(はたけしめじ工場)とほうれん草の生産農家を訪問した。



【調理実習(地場産物の使用、家庭科調理)】

教職員で地元食材や特産品を使った調理実習を行った。訪問した先のはたけしめじやほうれん草などの京丹波町の特産品を使って、5年生の家庭科で行う、「ごはんのみそ汁」をテーマに調理をし、その日の昼食にした。地域や地産地消への理解につなげることができた。



万願寺とうがらしのおかか炒め

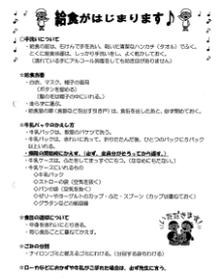
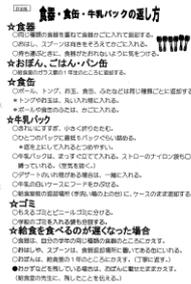
はたけしめじの炊き込みご飯



ほうれん草のみそ汁

(3) 給食の手引の作成

給食の手引を作成し、食器の返し方、ごみの分別等を教職員で共通理解することで、給食ルールを徹底することができた。特に低学年については、複数体制で指導している。また、学期の始まりにはルールを再確認し、定着するよう指導を行っている。



テーマ2 地場産物や地域の特色を生かす学校給食を通じた食育指導の方策

1 地場産物の活用、郷土料理、献立の工夫

(1) 「まるごときょうとの日」の実施

京都府の「まるごときょうとの日」推進事業に取り組み、給食に使用する農林水産物はすべて京都府内産とする日を、年3回(7月、11月、1月)実施した。

たよりや掲示資料を用いて、取組内容や食材を紹介し、アピールすることで、児童の京都府内の産物・地域の食材についての興味・関心を高めることができた。



(2) 地場産物を使った献立(体験)

【6月】 2年生えんどうのさやむき体験

自分たちでむいた豆が、翌日の給食に「えんどうごはん」になって登場したことで、豆が苦手な児童でも積極的に食べられている様子や感謝して食べようとする姿が見られた。



(3) 学校農園の作物を使った給食献立

【9月】 6年生カレー

9月には、6年生が育てたじゃがいもをカレーに使用し、給食で「6年生カレー」が登場した。低学年の児童は、6年生が育てたじゃがいもを使っていることを伝え、「いつものカレーよりおいしい!」と、大好きなカレーがより一層おいしく感じられたようだった。



【11月】 1、2年 さつまいも収穫

1、2年生が収穫したさつまいもの一部を給食にも使用して、「さつまいもごはん」にした。この日は「まるごときょうとの日」2回目の給食献立と合わせて、瑞穂小学校でとれたさつまいもであることを知らせると、1、2年生はとくに嬉しそうに、食べる姿が見られた。



(4) 献立の工夫

・給食が楽しくなり、食べることへの意欲を持てるように、献立名の工夫を行っている。

☆花畑井 ☆豆乳de 元気スープ ☆トントン井 ☆天の川汁
☆丹波のふるさとパスタ ☆星がキラキラかぼちゃスープ

・季節の食材を使うことで、四季を感じ、旬の食材が分かる献立の工夫を行っている。

・給食週間には、「ふるさとの味めぐり」として、日本の郷土料理、京丹波町の食材を使った献立を提供し、それぞれの地域の風土や特徴を学び、そこから生まれた料理を味わった。ふるさとの味めぐりは3年にわたって継続しており、児童も楽しみにしている。

【4月 春の花畑井】



【青森県 せんべい汁】



(5) 教科に関連した献立

3年生の国語科「すがたをかえる大豆」に関連し、まめまめ給食週間として、大豆及び大豆製品を使用した献立を提供した。

| 曜日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---------------|--|-------------------------|--|-------------------------------------|--|
| (大豆製品) 献立名 | 牛乳 ごはん みそちゃんこ鍋 シシャモのから揚げ みかん | 牛乳 ソースかつ井 油揚げのみそ汁 | 牛乳 ごはん 和風豆乳鍋 野菜炒め しそ昆布ふりかけ | 牛乳 シャキシャキ水菜 のサンドイッチ チリコンカン | 牛乳 ごはん さわらのみりん干し おからの炒り煮 豆腐のすまし汁 |

(6) 食物アレルギーのある児童への配慮

- ・校内で、アレルギーについての正しい知識、対応などを教職員全員で学び、共通理解している。
- ・保護者との連携はもとより、校内でも連携を密にして、安心して給食が食べられるようにしている。
- ・使用する食材について原材料やコンタミネーションを確認し、保護者の不安を取り除くようにしている。
- ・同じものが食べられるようにアレルゲン不使用の食材に変更したり、調理方法や料理の組み合わせを工夫したりしている。

2 地産地消の推進

(1) 地域との連携

- ・地域生産者と連携し、年間を通し地元の食材の使用推進を行う。季節の食材を積極的に使用し、季節を感じられる献立を心がけ、掲示物や放送などで児童に知らせている。
- ・地域にある須知高等学校食品科学科の生徒によって作られた食材を給食に取り入れている。(ウインナー、アイスクリーム、ヨーグルト、みそ)
- ・地域の工場で生産されているはたけしめじを給食に取り入れ、使用した日は放送ではたけしめじの歌が流れるようにしている。児童も楽しく聞いており、はたけしめじが地域の特産品であることへの理解が深まった。



(2) 掲示物

【ホットドック ふるさとの恵みスープ】

季節や献立に合わせた掲示づくりや食べ物に興味を持てるようなテーマで定期的に掲示を行っている。児童は新しい掲示になると、とても楽しそうに目を向けている様子が見られる。

テーマ3 家庭との連携による食育指導の方策

1 児童家庭への啓発活動

たよりの配布

毎月献立表、給食だよりを家庭に配布している。マナーや朝食などの食育の大切さを家庭へ発信し啓発するとともに、給食や食育の各学年での取組等を家庭に知らせる機会としている。



2 PTA と連携した取組

給食試食会を実施した。(10月 1年学年PTA対象)

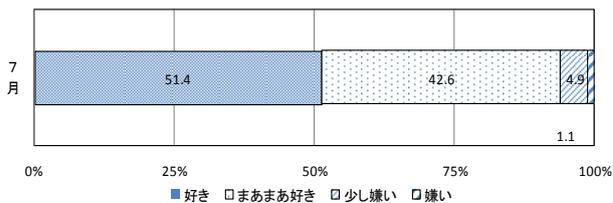
テーマ1～3に共通する具体的計画

1 食生活に関わるアンケートの実施と活用

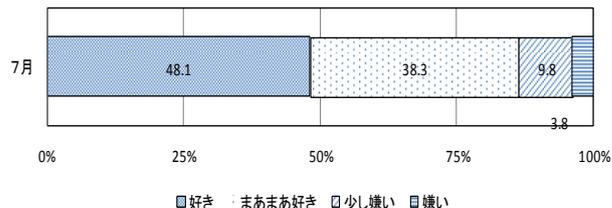
7月に全校児童を対象に、給食・食べものアンケートを実施し、1月に第2回目を実施した。結果は給食だよりを通して保護者に返し、家庭での啓発につなげてきた。

〈7月アンケート結果〉

1. 食べることは好きですか



3. 給食は好きですか



「食べるのが好きですか。」という問いに対し、「好き」「まあまあ好き」回答した児童は全体の94.0%で、「少し嫌い」「嫌い」と回答した児童は6.0%であった。また、朝食を食べることが体のために大切だと思っている児童は全体の97.0%であった。

「給食は好きですか。」という問いに対して給食が「好き」「まあまあ好き」と答えた児童は全体の86.4%で、これは独立行政法人日本スポーツ振興センターによる、平成22年度児童生徒の食事状況調査での小学校75.5%に比較すると、高い値であった。また給食が好きな理由としては、「おいしいから」「苦手なものもあるけど好きなものもある」「栄養があるから」「いろいろ食べられるから」という回答が多かった。また嫌いな理由としては、「苦手なものが出てくるから」「時間内に食べられないから」「野菜が多いから」という回答があった。

今後、少し嫌い、嫌いと答えた13.6%の児童に対しての取組の工夫や改善が必要である。

〈1月アンケート結果〉

「食べるのが好きですか」「給食が好きですか」の問いでは、前回より「好き」「まあまあ好き」と回答した児童がふえており、食に対する興味が高まったのではないかと考えられる。

しかし、「苦手な食べものがあるか」という問いに対しては、低学年において「ある」という回答が多かった。これは、今まで食べたことのないものが給食に登場した結果であるとも考えられるが、今後も多様な給食を提供し、食の経験値をあげていきたい。反対に、高学年は苦手な食べものを克服しようという気持ちの表れか、「ある」と回答した児童は減っている。

本事業における評価指標と考察

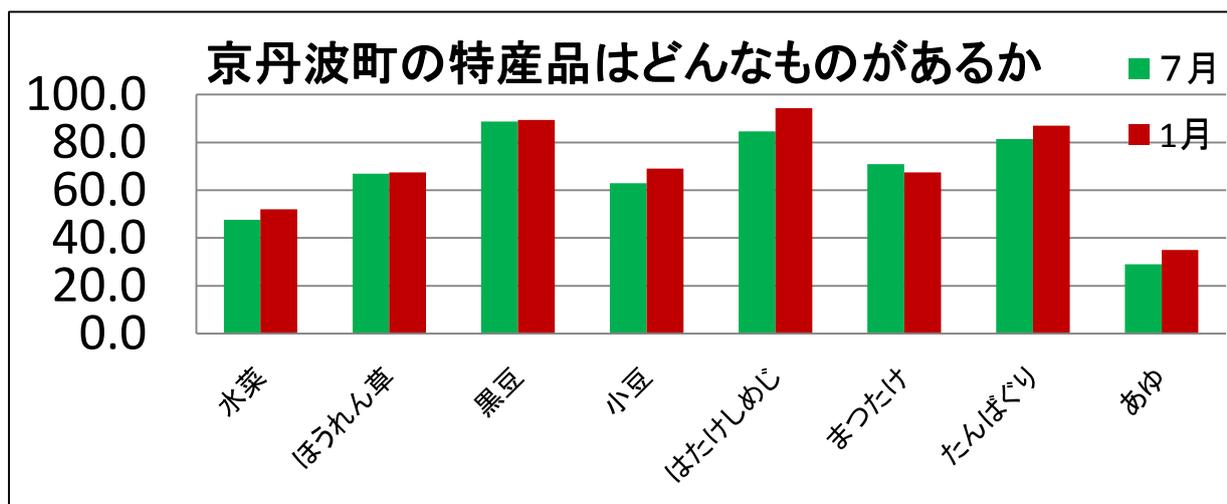
1 地場産物活用について

本校では以下のような地元の食材を給食に使用している。

【地場産使用品目】

| 年間を通して使用しているもの | | | 季節によって使用しているもの | | | | |
|----------------|-------|--------|----------------|--------|------|----|----|
| たまねぎ | にんじん | じゃがいも | 赤玉ねぎ | 金時にんじん | オクラ | 白菜 | 大根 |
| キャベツ | ほうれん草 | 小松菜 | さつまいも | さやえんどう | きゅうり | かぶ | |
| かぼちゃ | しいたけ | にんにく | とうがん | 万願寺唐辛子 | ピーマン | にら | |
| 水菜 | 青ネギ | はたけしめじ | えんどう豆 | ブロッコリー | 春菊 | なす | |

季節にもよるが、地元でとれたものを多く使うことができている。特に、たまねぎ、にんじん、じゃがいもなど、給食でよく使う食材は、ほとんど地元産でまかなえており、地域の生産者の方々のおかげである。



児童のアンケートでも「京丹波町の特産品について知っていますか」という問いに対しては、7月より1月の方が知っていると答えたものが多かった。給食での使用や、おたよりや毎日の給食時の放送で、特産品についての知識が深まったのではないかとと思われる。とくに、3年生については総合的な学習の時間に、京丹波の特産品についての学習をした成果が出ており、どの食材についても認知度を上げている。

京丹波町は食の宝庫でもあり、今後さらに、感謝の気持ちを育てるとともに、地場産物の給食活用をとおしてふるさとのよさを知らせ、食への興味・関心を高めたい。

2 給食残食について

給食残食調査でも平成23年度と比べて大きく減った月（H23.6月一日平均1.41kg→H24.6月1.12kg）もあったが、月によっては上回る月（H23.5月一日平均0.92kg→H24.5月1.26kg）もあった。

また、児童アンケートでも「苦手な食べものがあるか」という問いに対しては、低学年において「ある」という回答が多くあった。これは、今まで食べたことのないものが給食に登場した結果ではないとも考えられる。今後も多様な給食を提供することで、いろいろな食べものを知ることができるようにしていきたい。

反対に、高学年は苦手な食べものを克服しようという気持ちの表れか、「ある」と回答した児童は減っていた。

本事業の成果

1. 児童の変容の視点から

- 児童の食について学ぼうとする姿勢が見えてきた。
- 学習したことや掲示物などの環境づくりをしたことにより、食に対する興味をもつ児童がふえた。
- 各学年の教科の内容や学習時期を知ることにより、給食を生きた教材とする献立作成に結びつけることができた。また、学習活動に関連した献立内容の必要性を再確認することができた。

2. 地域や保護者等との連携の視点から

- 地域の生産者にお世話になり、野菜の栽培活動や校外学習を行うことができ、地域の食に触れることができ、地域理解にもつながった。
- 食育での地域人材活用により地域とのつながりができてきた。
- 積極的に地域の食材を使用するように心がけたことで、地産地消が広がり、新しい納入業者の開拓にもつながった。

3. 教職員の意識向上の視点から

- 夏期に校内食育研修会をもつことで、職員全体で京丹波町の特産品や地場産物について学ぶことができ、職員の食に対する意識向上にもつなげることができた。
- 給食・食べ物アンケートを実施したことで、本校の児童の食の知識や食生活の実態を基礎資料とすることができた。
- 給食の手引き、ごみの分別等の資料を学期初めに、担任だけではなく全教職員で確認することによって、給食のルールを児童に徹底させることができた。

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)

1. 児童の変容の視点から

- 食への興味関心にとどまっておらず、実践的な態度を身に付けることや、児童の大きな変容にまでには至っていないため、学習したことが自分の生活に生きてくる取組が必要である。

2. 地域や保護者等との連携の視点から

- 今年度、発足した地域教育協議会・学校支援本部事業と連携し、各学年で、地域の人材を活用した取組を進めていきたい。
- 地産地消の推進のためには、食材の収穫時期を把握することや給食で使用する野菜の種類や量等を生産者に伝えるなど、相互の連携がより必要である。

3. 教職員の意識向上の視点から

- 年間の各学年の学習内容や活動を把握し、教科や学年の活動に沿った食育指導計画を綿密に立てることが必要であり、教科のねらいと食育のねらいを関連付けて効果的な指導を行う必要がある。
- 見通しをもった実践的な全体計画・年間計画のために、食育計画の更なる見直しが必要である。
- アンケートの結果を活用し、食への興味や関心を引き出し、自分の食生活の中に実践していけるような授業や取組の研究を進めたい。