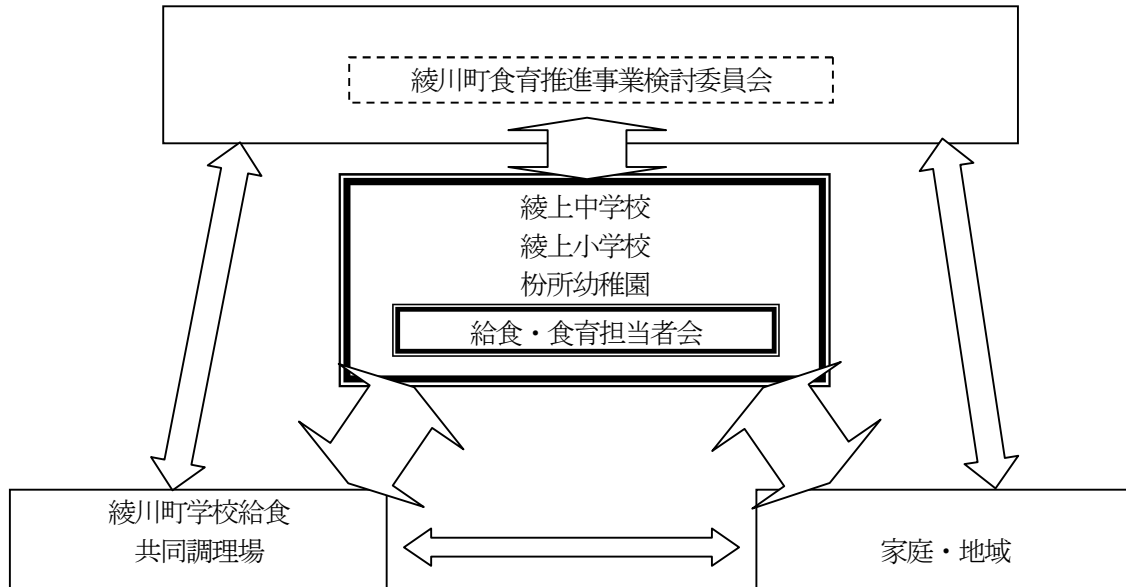


再委託先名

綾川町

## 1. 事業推進の体制



## 2. 事業内容

### テーマ1 学校給食を教材とした食に関する指導の充実

#### (1) 教材となる学校給食の充実

##### ○ 調理技術の向上

野菜の切り方や味付けの工夫など、魅力ある給食を作る調理技術向上のための調理員研修会を開催した。講師の料理研究家としての豊かな経験や知識に基づいて、調理器具の扱い方や食材の処理の仕方等の講話を聞き、調理実習を行った。その後研修で学んだメニューを献立に取り入れ実践した。日々の業務においては、野菜の切り方や味付けの工夫について毎日の打合せ会で十分に話し合いを行い、給食の見た目やおいしさの向上に努めた。

##### 〈調理員研修会〉

- ・開催日：平成24年7月27日（金）
- ・参加者：町内栄養教諭、栄養職員、調理員 計26名
- ・講師：料理研究家 山中 美妃子氏



【調理員研修会】



【実践した献立】

##### 〈研修で学んだメニューを献立に取り入れたときの子どもの反応〉

- ・きのこがきれいだったけど食べられました。（5年生）
- ・どれもおいしかった。ブラウンソースがあんなにおいしいとは思いませんでした。ちょうりいんさんってすごいですね。（4年生）

##### ○ 地場産物や郷土料理の積極的な取入れ

給食関係職員担当者会（青果物取扱業者・栄養教諭・町給食会）で得た情報をもとに献立を修正し、できるだけ地場産物を活用するよう努めた。ふるさとの食再発見週間（毎月19日をふくむ1週間）には特に旬の地場産物や季節に合わせた郷土料理を取り入れた。家庭に配布する毎月の献立表には町内産・県内産の食材紹介コーナーを設け、家庭との連携に努めた。

- 子どもたちが興味・関心を持つような献立表・盛り付け表の作成

献立表や盛り付け表の作成時は発達段階に合わせた漢字を使用するよう努めた。月ごとの旬の地場産物を知ってもらうために献立表や盛り付け表では積極的に紹介した。より献立表を見てもらえるようにできるだけイラストを使用したり、献立表から答えを探し出すクイズをのせたりした。

## (2) 給食時間における食に関する指導の充実

- 粉所幼稚園における食に関する指導の工夫

その日の給食で使用している食材の実物を見せたり、給食場で給食を作っている様子を撮った写真、紙芝居などの食育媒体を使ったりして話をし、給食や食材に興味・関心を持たせるよう努めた。

- 綾上小学校におけるランチルーム給食での指導の工夫

9月より異学年グループでの当番活動や会食を通して、上級生は下級生の気遣いをすることで自覚をもち、下級生は上級生の模範となる行動をまねることで、温かい雰囲気の中でお互いのよい所を見つけ、思いやりの心が育つようにしている。毎月ランチ委員が給食月別指導目標を紹介し、児童も教職員も共通の認識で、望ましい食習慣形成のための取組を実践している。

栄養教諭の訪問時には、その日の給食に関連させた内容（使用している食材や行事食、マナー、豆知識など）の話をし、食べているものに注目させ、より興味・関心を持たせるよう努めた。ランチルームで指導を行うため、一番後ろの児童にも見えるように媒体を作成するときは大きな文字にしたり写真などを色画用紙に貼ったりして工夫した。指導に使用した媒体は、話を聞いた後内容を振り返ることが出来るように給食時間が終了するまで貼っておいた。



【一言指導の様子】

【作成した資料の一例】

- 中学校における食に関する指導の工夫

給食委員会を中心となり、月目標に合わせて給食委員から発信できることを考え、衛生管理やマナーなどを徹底するために調査の実施、ポスター作りや放送での呼びかけ、各教室で食器の配置を確認するための食器カードの作成など全校生に向けた啓発を行った。注目してほしい献立やその日の調理の工夫などについて栄養教諭から放送でお知らせした。



【中学校における給食委員会の取組の様子】

## (3) 教職員の意識改革

- 綾川町食育講演会の実施

教職員の資質の向上を図るために、食育講演会を開催した。給食時間における給食指導及び食に関する指導についての基本的な考え方や具体的な方法についての話を聞いた。

- ・日 時：平成24年8月20日（月）
- ・演 題：「給食時間における給食指導及び食に関する指導の充実に向けて」
- ・講 師：京都市教育委員会 体育健康教育室 尾松 廣明 指導主事
- ・参加者：町内保幼小中教職員、共同調理場職員、調理員、栄養士、栄養教諭  
綾川町健康福祉課担当者、綾川町教育委員会職員 計114名



【綾川町食育講演会】

- 先進地視察研修

学校給食における食育指導の具体的実践のあり方を研修するために、綾川町内栄養教諭2名が学校給食に関する先進校を視察した。

- ・日 時：平成25年1月17日（木）8：30～15：00
- ・訪問先：高知県幡多郡大月町立大月中学校
- ・参加者：綾川町立綾上中学校 栄養教諭 岩谷 知香  
綾川町立綾南中学校 栄養教諭 金田 有加

#### （4）発達段階に応じた食に関する指導の充実

##### ○ 幼児期における食に関する指導の推進

食への興味・関心を広げたり、深めたりする活動の工夫

- ・「親子夏野菜栽培活動」「夏野菜カレーパーティー」（4月～8月）：夏野菜の栽培、収穫、調理を通し、健康的な食生活への理解を深める。
- ・「柏餅作り」（5月）：行事を通して日本の風習を知り、友だちと祝いながら楽しく食べる。
- ・「そら豆の皮むき体験」（5月）：給食作りの手伝いをする事で、より食べ物への関心を高める。
- ・「さつまいも作り」「おいもパーティー」（5月～11月）：5月から栽培してきたサツマイモを収穫し、食することで、食べ物への感謝の気持ちを育てる。
- ・「もち米作り」「もちつき」（6月～）：体験活動を通して、昔から伝わる人々の暮らしぶりや地域のよさを知り、食べることの意義を理解する。
- ・「お月見団子作り」（9月）：婦人会の方との交流を図りながら、お月見団子作りを楽しむ。
- ・「げんきタイム（食育の日）」（毎月19日）：食育の日を通して、健康や食、衛生の大切さについて知る。



【柏の葉を採りに行く様子】



【そら豆の皮むき】



【カレーパーティー】

##### ○ 小学校における食に関する指導の推進

食に関する指導6つの視点 各教科・領域と関連させた指導の充実

- ・ブロッコリー栽培についての学習及び生産者との交流給食

11月中旬にブロッコリー栽培農家を栄養教諭が取材し、小学校給食主任等が取材DVDを編集の後、12月上旬に放送朝会にてランチ委員会がDVD映像に添って説明やクイズを出すなどして、全校生で視聴した。1月中旬に3年生が綾上学習（総合的な学習の時間）にブロッコリー栽培農家を訪問し、畑の様子や施設等を見学したり、そこで働く人にインタビューをしたりした。1月下旬にはブロッコリー生産者を迎え、ランチルームで全校生との交流給食を行い、お礼や感想等を手紙にして発表し、感謝の気持ちを伝えた。また、3年生は綾上学習の見学で分かったことや思ったことを見学時に写真を使って発表した。



【放送朝会でのDVD視聴】



【3年生 綾上学習】



【生産者との交流給食】

- ・「野菜」をテーマにした授業実践（学級活動：栄養教諭とのTT）

「やさいパワーでげんきもりもり！ーあさごはんをみなおそうー」（第1学年）

自分の朝食を振り返り、3つの食品群の中の「緑のなかま」の働きとバランスよく食べることの大切さを知り、3つの色のなかまが揃った食事を取ろうとする意欲をもつことをねらいとした。

##### ○ 中学校における食に関する指導の推進

自己管理能力を育成する総合的な学習の時間での指導の工夫

- ・AS学習（総合的な学習時間）『生きる』の中の食育に関する授業実践

自分の体を知り、食べることの大切さに気づき、食べものや食べることへの感謝の心を育むことで、自分を大切に、自分で自分の体を守る（＝自己管理できる）生徒を育てることをねらいとした。

第1回 6月8日（金）5校時 全校生 「自分の体について知ろう」 担当：AS、家庭科担当

第2回 6月15日（金）4校時 各学級 「人間の体に必要なものって何？」 担当：担任、副担任



- 第3回 6月22日(金) 6校時 全校生 「給食ってすごい！」 担当：栄養教諭  
 第4回 7月6日(金) 6校時 各学級 「自分で献立を作ろう！」 担当：担任、副担任  
 第5回 7月13日(金) 6校時 各学級 「いただきます、ごちそうさまの意味？」 担当：担任、副担任  
 第6回 10月26日(金) 6校時 全校生 「季節の食材を使ってオリジナル料理を考える」 担当：栄養教諭



【AS学習の様子】

・技術・家庭科(技術分野)での栽培活動・調理体験活動

夏野菜やさつまいも、食べて菜を栽培した。収穫した野菜は簡単に調理して試食をし、学校給食レシピ集から数種類のレシピとともに自宅に持ち帰らせた。

## テーマ2

学校・家庭・地域の連携による食育の推進

### (1) 「弁当の日」の実施

○小学校での実践

5・6年生が家庭科の授業で弁当の作り方や献立の立て方などを学習した後、1月に実施した。

○中学校での実践

第1回 4月22日(日) 全学年「おにぎり弁当」

第2回 11月5日(月) 1年生「バランス弁当」2年生「我が家の味弁当」3年生「季節弁当」

第3回 12月10日(月) 1年生「いろどり弁当」2年生「地産地消弁当」3年生「プレゼント弁当」

第4回 1月21日(月) 1・2年生「プレゼント弁当」3年生「自由テーマ弁当」

保護者が作る「ガンバレ弁当」：運動会や校内文化祭、駅伝大会などの学校行事では、保護者の方々に、子どもたちへの応援の気持ちを込めた弁当を作っていただく。

### (2) 地域の方を招いての体験活動の実施

○幼稚園での取組

もち米作りやお月見団子作りをはじめ、1年を通して地域の方や保護者とともに様々な体験活動を実施した。



【夏野菜親子栽培】



【地域の方とのもち米作り】



【婦人会の方とのお月見団子作り】

○中学校でのうどん打ち体験

・日 時：8月24日(金) 8:00~12:00

・参加者：1・2・3年生の1・2学期学級委員、生徒会本部役員、綾川町うどん研究会、教職員

リーダー研修会の午前の部として行った。うどん打ちを通して「食」へのこだわりや愛着などを教わった。

綾川町が発祥の地といわれるうどんを作り、郷土の食にふれる機会となった。

○小学校でのうどん打ち体験

・日 時：2月19日(火) 9:00~10:10

・参加者：5年生児童、綾川町うどん研究会、教職員

総合的な学習の時間においてうどん作り体験を行った。うどんの玉をのぼして切る作業を行い、作ったうどんはその日の給食の打ち込み汁の材料として使い、小学校だけでなく幼稚園や中学校でも食べてもらった。

### (3) 生産者や調理員との交流給食の実施

子どもの生産者や調理員に対する感謝の気持ちや食べる意欲の向上と、生産者や調理員の作る意欲の向上をねらいとし、小学校で生産者や調理員との交流給食を行った。

- 生産者との交流給食  
総合的な学習の時間と関連させて実施した。
- 調理員との交流給食  
事前に調理場の様子や調理員のお話をDVDで視聴した後、見た感想や感謝の気持ちなどを手紙にし、交流給食で調理員に渡した。



#### (4) 給食試食会や親子給食の実施

【DVD視聴の様子】

【調理員との交流給食】

- 保護者に対する学校給食による啓発  
保護者に学校給食についての理解を深め、給食の献立に関心を持ってもらうために、中学校では給食試食会（11月）、幼稚園では親子給食（4月）、給食参観（1月）を行った。

### テーマ3

#### 食育推進体制の整備

##### (1) 幼稚園・小学校・中学校連携のための体制整備

- 情報・意見交換できる場としての給食・食育担当者会の開催  
(参加者：小学校・中学校教頭、各校給食主任、栄養教諭、綾川町教育委員会担当者)  
第1回 平成24年8月28日（火）・各幼小中学校における実践等についての情報交換  
・本研究の今後の進め方の検討  
第2回 平成24年12月26日（水）・アンケート項目の検討・「研究報告書」の内容検討  
第3回 平成25年2月18日（月）・「研究報告書」の内容確認
- 発達段階に応じた目標の設定と実施計画の作成  
・「綾上プラン」作成
- 綾川町食育推進事業検討委員会の開催  
第1回 平成24年7月13日（金）・本研究推進事業の事業計画についての概要説明と内容についての協議  
第2回 平成24年11月26日（月）・本研究推進事業の中間報告と今後の研究についての協議  
第3回 平成25年2月25日（月）・本研究事業の研究のまとめの報告

### テーマ1～3に共通する具体的計画

#### (1) 具体的指導場面を通して、教職員、幼児児童生徒、保護者の食育に対する意識の高揚を図る

- ・ 粉所幼稚園、綾上小学、綾上中学校それぞれが子どもの発達段階に合わせて「給食時間における指導」「日常の学習指導や活動における指導」「地域や家庭との連携」を年間計画に位置づけ、食育担当者会において、具体的実践の情報交換を行うことにより、確実に継続実践していくようにする。その際、「綾上食育プラン」の活用を図り、「縦」と「横」のつながりを意識するようにする。
- ・ 食育担当者会を定例会とし、定期的実施することで、給食指導や授業実践の充実を図っていく。

#### (2) 「食育」指導のねらいの共通認識

- ・ 幼稚園においては「食への興味関心を広げたり、深めたりすること」、小学校においては各教科や領域と関連させ、「食に関する指導6つの視点」を意識した指導の充実を図ること、中学校においては、「自己管理能力の育成を図ること」をねらいとし、最終的にそれぞれがめざすことは、「感謝の心」を育て、心を耕すことであるとの共通認識で実践をしていく。

#### (3) 食育、学校給食等に関する質問紙調査結果や先進地視察での学びを生かし、食育の一層の推進に取り組む。

- ・ 先進地視察では、9年間を見通した給食指導を行うために小中共通の給食目標を掲げ、教職員が指導を徹底させやすい体制を作っていた。中学校のランチルームでは調理師6名も生徒や教職員と一緒に給食を食べるなど、作る側と食べる側のよい関係が築けているように見受けられた。栄養教諭からの給食についての情報発信がしっかりできていて、学校内だけでなく家庭や地域、生産者、町役場など町全体との連携をうまく図っていた。その他多くの得た情報を参考にし、今後の自校の取り組みを一層推進する。

## 本事業における評価指標と考察

○児童生徒・園児（実践中心校 5月→1月）

・きれいな野菜でも学校給食ではがまんして食べる児童生徒・園児の割合

小・中学校においてはほとんど変化がなかったが、幼稚園においては47%→67%と増加した。

○教職員の食育についての実践の意識（実践中心校の食育講演会参加者 12月）

・食育講演会で学んだことを2学期の実践に生かした、または生かそうと考えている（58%）

## 本事業の成果

○ 各幼小中学校の実践について「綾上食育プラン」としてまとめることで、学校間や学校内での縦と横のつながりや地域や保護者との連携を意識することとなり、発達段階に応じた食に関する指導の充実を図るための第一歩となった。

○ 「綾上食育プラン」をまとめることに先駆けて、給食・食育担当者会のような幼稚園・小学校・中学校の給食主任と栄養教諭、綾川町教育委員会の担当者が集まり意見交換できる組織ができた。

○ 給食・食育担当者会を実施したことで、今までに幼稚園、小学校、中学校それぞれが行ってきた実践を知ることができ、全体の取り組みの様子から発達段階ごとのねらいを明確にすることができた。

○ 魅力ある給食を作るための調理員に対する取り組みとして、調理技術向上のための研修会を行い、研修で学んだメニューを献立に取り入れ、実践につなげた。また、小学校で交流給食を行い、子どもたちの様子を直接知り、ふれあうことができた。また、毎日の打合せ会で意識的に野菜の切り方や味付けの工夫について十分に話し合いを行い、給食の見た目やおいしさの向上に努めた。これらの結果、調理員の調理に対する意識が大変向上した。

## 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)

○ 生産者や調理員との交流給食や給食試食会など多くの実践を取り入れることができたが、今度どのようにして計画的、継続的に交流を進めて行くことができるかを検討する必要がある。

○ 給食時間における指導についての共通の目標や発達段階に応じた指導内容をさらに検討し、給食献立についての情報交換をするなど、より給食の充実を図るために給食・食育担当者会を今後も継続していく必要がある。

○ 幼稚園・小学校・中学校における系統立てた指導体制の整備を行い、食育指導をさらに発展させ、今後はいかに小児生活習慣病予防のための指導へとつないでいくかについても考えていきたい。

○ きれいな野菜でも学校給食ではがまんして食べる児童生徒・園児の割合が、小・中学校においてはほとんど変化がなかったのに対し、幼稚園においては47%→67%と増加したことから、教職員の食育についての実践の意識について、学校種別で見ると、食育講演会に参加した教職員の意識の変化について、食育講演会で学んだことを2学期の実践に生かした、または生かそうと考えていると回答した人は、無回答を除くと中学校では55.5%、小学校では62.6%、幼稚園では50%と、幼稚園の教職員だけが特別に意識が変化したのではないことが分かった。幼稚園で日常的に行われている食に関する指導の内容や、子どもたちに対する言葉かけの仕方などを担当者会等で積極的に情報交換をし、実践につなげていきたい。

○ 「綾上食育プラン」をもとに、管理職や栄養教諭、担当者を中心に、教職員への共通理解や意識高揚を図り、さらに実践を重ねていく必要がある。また、学校、家庭、地域が一丸となって食育を推し進めていけるように、今後お互いに情報交換をし、情報発信を積極的に行っていく必要がある。