

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	山口県
推進地域名	美祢市
(再委託先)	

1 事業推進の体制

実践中心校	美祢市立秋吉小学校
協力校	美祢市立下郷小学校、美祢市立本郷小学校、美祢市内学校栄養職員等配置校
関係機関	美祢市教育委員会

2 各都道府県教育委員会の取組

(1) 食育の方針（取組内容）

山口県の取組テーマ「学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育の推進～学校における食育推進体制の充実を基盤として～」を踏まえ、推進地域では食に関する課題解決に向けた実践研究を行う。また各市町でもテーマを踏まえて、家庭・地域と連携を図りながら実態に応じた食育の取組を充実させる。さらに研修会等において効果的な取組を紹介するなどして、栄養教諭の資質向上を図るとともに、学校栄養職員等が未配置の学校における食育も推進する。

(2) 実践推進地域への指導・支援内容等

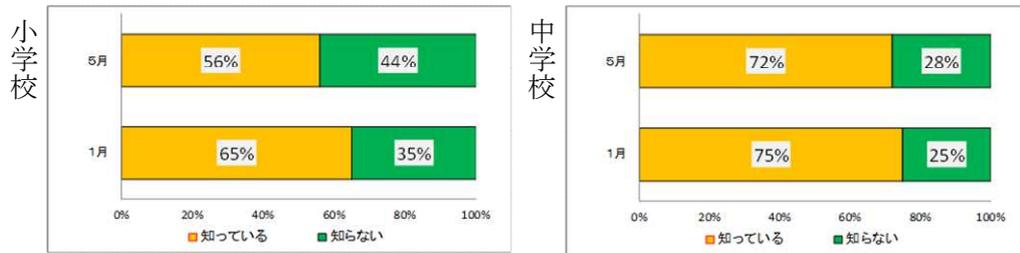
- 美祢市食育推進検討委員会における指導・助言
 - ・美祢市食育推進プロジェクト「①朝食内容の改善、②地場産食材の活用」について、栄養教諭の専門性を生かしながら、近隣の学校や地域と連携して進めること。
 - ・アンケートについて、既存の調査等の質問内容、方法、結果を生かし、食育推進の状況をできるだけ数値化すること。
 - ・食に関する指導と生活習慣形成の指導を関連付けて指導すること。
 - ・2年目以降も継続して取り組んでいけるよう、校内の推進体制を整備していくこと。
- 実践中心校（秋吉小）への支援
 - ・秋吉小と受配校の合同研修会において、教職員に食育の重要性と推進の在り方について指導。
 - ・食育参観日において、保護者等に望ましい食習慣・生活習慣の形成の重要性について指導。

3 具体的な取組等について

テーマ1	学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育の推進 ～学校における食育推進体制の充実を基盤として～
評価指標	①朝食で主食・主菜・副菜を摂っている児童生徒の割合 ②郷土の食材や料理を知っている児童生徒の割合
効果	<p>①朝食で「主食のみ」と答えた児童・生徒の割合の減少</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>小学校</p> <p>5月: 32%, 28%, 14%, 19%, 5%, 2%</p> <p>1月: 20%, 26%, 18%, 29%, 7%, 0%</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>中学校</p> <p>5月: 36%, 31%, 13%, 18%, 1%, 1%</p> <p>1月: 30%, 29%, 21%, 15%, 5%, 0%</p> </div> </div> <p>小学生については、「主食+主菜+副菜」を摂取している割合が10ポイントも向上しており、家庭への啓発による効果が大きかったものと考えられる。</p>

中学生については、「主食+副菜」を摂取している割合が8ポイント向上しており、レシピ集作成等の取組を通して、生徒が少しずつバランスのよい食事の重要性を認識してきたものと考えます。

②山口県の郷土料理や食材を知っている子どもの増加



山口県の郷土料理を知っている児童・生徒の割合が、小学校では9ポイント、中学校では3ポイント向上した。これは、市内統一地場産給食とアンケートの実施等により、関心が高まり、知識が豊かになったものと考えます。

郷土料理を知らない児童・生徒でも地元の食材について問うと、たくさんの種類の農産物や水産物を挙げており、生産地見学や食材に関する動画視聴等による効果だと考えます。

(取組状況)

1 県学校食育推進検討委員会の開催

○第1回（8月29日）

- ・各市町の教育委員会に対して、本事業の取組テーマと内容について説明。
- ・美祢市教委より、推進地域の課題と解決に向けた重点プロジェクトについて説明。
- ・各市町の課題やその解決に向けた対策について協議。

○第2回（2月12日）

- ・美祢市教委より、今年度の取組と成果について報告。
- ・各市町の取組と課題について報告。
- ・各市町の代表栄養教諭を交えて、各市町の課題への対応について協議。



2 推進地域における実践研究

(1) 美祢市食育推進検討委員会及びワーキンググループ会議の開催

①美祢市食育推進検討委員会

○第1回（8月9日）

- ・平成25年度「栄養教諭を中核とした食育推進事業」について説明。
- ・食育に関するアンケートをもとに、美祢市の課題を把握。
「朝食が主食のみの児童生徒」・・・小学校32%、中学校36%
「郷土料理を知らない児童生徒」・・・小学校56%、中学校72%
- ・課題の解決に向けて、2つのプロジェクトを実施展開することを決定。
「朝食の内容改善」プロジェクト・・・養護教諭・給食主任等中心の部会
「地場産食材の活用」プロジェクト・・・栄養教諭・学校栄養職員中心の部会

○第2回（1月31日）

- ・先進校視察についての報告。
- ・年度末アンケートの結果について協議。
- ・2つのプロジェクトの効果検証。
- ・今後の課題の把握。

②美祢市食育ワーキンググループ会議（WG）

○第1回（7月29日）

- ・年度始めの食育アンケート結果を分析。課題の把握。
- ・課題解決に向けた重点取組テーマ及び具体的な実施方法について協議。
- ・年度末の食育アンケートの内容の決定。

○第2回（10月8日）

- ・簡単朝食レシピ集の作成準備。

- ・地場産食材とその生産の様子を伝えるDVDの作成について、進捗状況の確認。
- ・地場産食材を活用した市内統一献立と給食だより、アンケートの内容について確認。

○第3回（11月20日）

- ・簡単朝食レシピの審査。（市内小中学生及び保護者より107点の応募）
- ・レシピ集の編集について役割分担。
- ・地場産食材を活用した市内統一献立（10月25日）のアンケート結果報告。
- ・年度末の食育アンケートの内容確認。

○第4回（1月28日）

- ・先進校視察の報告。
- ・食育アンケートの結果を分析。
- ・2つのプロジェクトの効果について協議。

(2) 実践中心校及び協力校における実践

①朝食内容の改善の取組

ア 基本的な生活習慣の改善に向けた取組

生活習慣を振り返る個人カード等を活用しながら、児童生徒の実態に応じた指導を行った。

栄養教諭未配置校においても、近隣の栄養教諭が巡回指導を行うことで、朝食摂取の重要性や栄養バランスについての関心の向上と理解の促進を図った。

秋吉小学校においては、食育参観日や食育講演会を実施し、朝食や生活習慣の重要性について、児童や保護者に啓発した。さらに教職員の意識向上を図るため、近隣の学校と合同で食育研修会を実施した。



イ 「まるごと やまぐち 親子料理教室 2013」の開催

(7月27日)

テーマ「野菜もりもりぶちうま朝ごはん」

美祢市保健センターの栄養士や食生活改善推進員の協力のもと、「菜めしおにぎり」「具たくさんぶちうまみそ汁」「そうめんかぼちゃのサラダ」等の調理実習を行った。



朝ごはん☆簡単レシピ	
調理師 氏名	美祢市立 小学校 学年 年
料理名	きんぴらトースト
材料	分量(1人分)
のこったきんぴらごぼう スライスチーズ マヨネーズ 食パン(8枚切り)	お好み 1枚 適量 1枚
完成した料理の写真、又はイラスト	<p>①食パンにチーズをのせ、きんぴらごぼうをのせる。</p> <p>②マヨネーズをかける。</p> <p>③オーブントースターで3～5分ほど焼く。</p> <p>※完成!!</p>
完成したところ アピールポイント	<p>※だれでもつくれるし、すぐつくれます!</p> <p>※食物せんいもとで「べんぴのかいじょう」にもなります!!</p> <p>※おやつにもなります!!</p> <p>※美軍ごぼうをつかって、地産地消に!!</p>

ウ 簡単朝食レシピの作成

テーマ

「時間がない!!でも食べたい!!朝ごはん☆簡単レシピ」

児童生徒や保護者から107点の応募があり、その中から美祢市食育推進ワーキンググループの構成員による審査で27点厳選し、冊子としてまとめるとともに、データを美祢市内の各校へ配付した。

②地場産食材の活用

ア 市内統一地場産給食の実施（10月25日、1月22日）

児童生徒における地場産食材の意識向上に向け、今年度、新たに、美祢市内統一地場産給食を2回実施することとした。実施にあたり、リーフレットや掲示物を通して美祢市産食材や山口県産食材について紹介したり、当日生産者を招いて交流したりし、地場産物へ関心をもち、感謝の心の醸成を図った。



10月25日は山口県産食材100%給食です

美祿市内の小中学生が同じ献立の給食を食べます

☆ほうれんそう☆
ほうれんそうには、身体に必要な栄養素がたっぷりつまっています。ぜひ、たくさん食べても身体も健康に過ごしていただきたいです。
(原産 藤村 茂樹さん)

☆はくさい☆
種まきは8月13日、収穫は8月29日に行いました。今とここ農園に育っています。今年は暑かったので生育が早いですが、堆肥を入れ、甘くておいしいはくさいになります。
(美東 村上 雄一さん)

☆れんこん☆
今年は成長期にアブラムシがつき、やや生育が悪くなってしまいましたが一生けん命手を入れ、おいしいれんこんになっています。

☆さといも☆
今年は夏がとても暑く雨も少なかったため、ずいぶん葉が枯れてしまいましたが、適中、虫がたくさんつきましたが、できるだけ農薬は使わずに育てているので、やや小さいですが、安心でおいしいさといもです。
(厚保 特定農業法人 深土 大地 大太さん)

☆ごぼう☆
4年に1回、畑のローテーションで作り付けしています。種まきは3月から5月です。今年は夏が暑く雨が少なかったためよく育っています。9月に続いた雨で、先がいたんでしまったごぼうが出たもの、適量通りの収穫が楽しみです。
松土直の上の中でゆかり買つ美東ごぼうは、ゆわらかくておいしいです。残さず食べて下さい。
(美東 村上 雄一さん)

☆たけのこ☆
たけのこは、収穫の時期になると一度に大量に入ってくるので、ゆでるのが大変です。早くゆでないとあくがまわってしまうので、ゼムランはフル回転です。手作業でのゆかきも1本1本丁寧に仕上げます。

☆干しいたけ☆
原木栽培にこだわり、栽培から加工まで全てを手作業で行い、品質のよいのだけをつめています。こだわって作ったものだから味がいちがいます。
真心こめて育てた安心・安全なしいたけぜひ食べてください。
(大塚 園田 秀嗣さん)

美祿っご野菜のうき畑

山口県産 いわしの唐揚げ
山口県産 みかん
山口県産 牛乳
山口県産 白ごぼん

☆美祿市産はる☆
今年は田植えの前も後も雨が降らず、夏も暑い日が続いたので水の管理が大変でした。暑さ対策として冷たい水がたんぼに流れるようにしたりと、とても手がかかっています。今年はカラムシも多く害虫対策もしました。
山口県で育たれるはるの70%は美祿市で作られています。とてもおいしいお米です。たくさん食べてください。

平成25年10月25日 美祿市食育推進検討委員会

イ 関係機関と連携した市内生産地及び生産者の紹介DVDの作成・配付

美東ごぼう、厚保くり、秋芳梨等の栽培に関わる地域の方々の声や生産過程を紹介する映像を作成し、児童生徒に視聴させた。収穫の様子や生産者の苦労されている話を聞くことを通して、食への意識をより高める機会となった。

ウ 秋吉のよさを知る学習（体験活動等）の実施

秋吉小学校では、総合的な学習や教科等でブルーベリー農園の見学や秋芳梨の栽培・収穫等の体験活動を実施した。また、全校児童が一人1株ずつ加工用トマトの栽培に取り組み、収穫した実を使った調理実習等を行った。また、見学した地域の情報を「地場産マップ」にまとめ、食に関する指導の教材として活用できるようにした。



(3) 先進校視察

①熊本県熊本市立白山小学校（11月27日）

- ・体育・保健・食育の3領域で、児童の実態把握に基づいた授業が展開されていた。
- ・児童が学ぶ喜びを感じられるよう、教材の工夫が見られた。

②兵庫県宍粟市立千種小学校（12月12日）

- ・幼小中高で連携した組織が学習交流部会・生活交流部会などを開いたり、異校種間の交流授業、養護教諭・栄養教諭による保育園保護者への講話なども開催されたりしていた。
- ・給食センターでは、週5回の米飯給食、地元食材の積極的利用、センターで仕込んだ味噌の利用、ジビエ料理など、特色ある取組が行われていた。

3 栄養教諭配置校訪問の実施

(1) 第1次栄養教諭配置校訪問（7月～8月）

○対象校：任用替え1年目の栄養教諭配置校（8校）

○実施内容

- ・栄養教諭配置校及び周辺校の教職員等に対して、栄養教諭の職務や食育について説明。
- ・先輩栄養教諭による実践事例の発表。
- ・食育推進上の諸課題についての協議や指導・助言。

(2) 第2次栄養教諭配置校訪問（6月～11月）

○対象校：任用替え2年目の栄養教諭配置校（10校）

○実施内容

- ・栄養教諭による食に関する指導の研究授業。
- ・配置校の教職員や同市町の栄養教諭等による研究協議。

4 食に関する指導研修会の開催（8月）

○対象：栄養教諭配置校訪問が2年間実施されていない市町（1市3町）

○実施内容

- ・会場校教職員、周辺校の教職員等に対して、栄養教諭の職務や食育について説明。
- ・先輩栄養教諭による実践事例の発表。
- ・食育推進上の諸課題についての協議や指導・助言。

5 報告書（平成25年度「食に関する指導実践事例集」）の作成・配付（2月）

（1）県教委の事業説明

山口県学校食育推進検討委員会、栄養教諭配置校訪問、食に関する指導研修会の概要。

（2）推進地域における実践事例

美祢市及び秋吉小学校におけるテーマに沿った取組やその効果。

（3）各市町における実践事例

各市町の実態に応じた特色ある取組や栄養教諭配置校訪問・食に関する指導研修会における取組。

（4）県立学校における実践事例

- ・県立高等学校の食育に関わる様々な取組。
- ・県立高等学校と周辺の保育園・小中学校との食育に関する交流活動等。



4 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 朝食レシピの募集は、子どもの食への関心を高めるとともに、朝食の食事内容改善について親子で考える良いきっかけとなった。
- 地場産食材 100%献立を実施する際、食育だよりを配付するとともにアンケートを実施したことで、地場産食材活用の意義の理解を促進することができた。
- 野菜の栽培・収穫などの体験活動や、生産者の話を聞く活動は、子どもにとって食材をより身近なものにするとともに、感謝の心の醸成に役立った。また、生産者を招いての会食は、生産者にとって農作物を食べる子どもの姿が見え、勤労の励みとなっているとの声もあった。
- 個人カード等を使った生活を振り返る取組は、望ましい生活習慣の定着に向けた子どもの自主性を高めるきっかけとなるとともに、保護者への啓発にもなった。
- 食育参観日や食育研修会などの取組は、保護者や教職員の食育への意識向上の一助となった。

5 各都道府県教育委員会における事業成果の活用について

- 「食に関する指導実践事例集」に掲載している事例を栄養教諭・学校栄養職員の研修会や県教委が行っている出前授業等で紹介し、児童生徒の望ましい食習慣の定着を図る。
- 美祢市の取組を「第65回全国学校給食研究協議大会」において発表する。
- 山口県の重点施策「子ども元気創造推進プロジェクト」における会議等において、事業の成果を広め、学校、家庭、地域が連携した取組の一層の推進を図る。

6 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- 全県的な食育推進状況を測る指標（朝食摂取率、給食残食率）の設定に課題を感じる。専門家の意見を聞いて、食育推進の効果が目に見えるようにする必要がある。
- 事業開始時期と終了期の期間が短く、効果が検証しにくい。1年間で成果を出すのではなく、経年比較できるような中長期的な事業の推進計画が必要である。
- 現在の栄養教諭配置数では、一人が多数の学校を巡回指導することになり、栄養教諭の負担が大きい。県全体の配置数を今後も増やしていくとともに、効果的な配置を市町教委と相談しながら決定していく必要がある。
- 学校や地域によって実態が異なるため、地場産食材の利用については、関係機関や団体と積極的に連絡を取り合いながら進めていく必要がある。その際、栄養教諭は中核となるだろうが、コミュニティスクール等の仕組みも活用し、管理職やPTAにも積極的にかかわってもらうことが重要である。組織的に子どもの成長を見つめ、支える体制づくりが必要である。