

# 平成26年度 スーパー食育スクール事業 事業結果報告書

都道府県名	石川県
学校名	白山市立松南小学校
学校のホームページアドレス	http://cms1.ishikawa-c.ed.jp/~syouno/NC2/htdocs/

## 1 取組テーマ

<p>自ら考え 食をえらぶ子 ～白山手取川ジオパークを舞台にした食育の実践～</p>
--

## 2 栄養教諭の配置状況

栄養教諭配置年及び人数	平成23年	1人
配置されていない場合の対応状況		

## 3 推進委員会の構成

石川県教育委員会スポーツ健康課	課長1名、担当課長1名、課長補佐1名、指導主事2名
白山市教育委員会学校教育課	課長1名
白山市産業部地産地消課	課長1名
白山市立松南小学校	校長1名、栄養教諭1名、PTA会長1名
松任市農業協同組合	専務理事1名
生産者	代表1名
北陸学院大学短期大学部	教授1名
石川県立大学	教授1名
石川県立翠星高等学校	教頭1名

## 4 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
北陸学院大学短期大学部	食育の取組成果の検証
石川県立大学	地場産物を活用した食育の取組成果の検証
JA 松任	地場産物の安定供給への協力
松南校区	地域住民との交流
農業生産者	農業体験活動指導・ゲストティーチャー
白山市地産地消課	白山市の農林水産物の給食食材への活用
石川県立翠星高等学校	地場産物を使った松南スイーツ開発
PTA 会長	家庭との連携、学校広報・食育アンケート協力
白山市献立作成委員会	地域献立の開発、普及
白山市物資選定委員会	献立コンクールの審査
株式会社 帝国データバンク	評価にかかわる統計解析、報告

## 5 実践内容

### 事業目標

1. 主体的に関わりながら自ら考え、食品を選択する能力を習得する。  
⇒自分に合った食品を選択できる子90%以上 給食が好きな子100%
2. 白山手取川ジオパークで育った地域農林水産物、及び地域の野菜を中心とした伝統的な食文化への理解を深める。  
⇒ 地域の食文化に関心を持っている子90%以上
3. 保護者が健全な食生活を考え、食育を実践しようとする意欲を高める。  
⇒ 「いしかわ食育ブック」・「白山市食育ブック」を活用し、食育チャレンジシートに取り組む保護者50%以上
4. 学校給食での地場産物活用率を高める。  
⇒ 給食の地場産物活用率 50%以上

### 評価指標

食育に関する実態調査・意識調査

### 評価方法

- ①食育に関する実態調査・意識調査の調査用紙を作成する。回収された内容を基に統計解析を行い、地域・保護者・児童に動向を提言する。
- ②食育に関する実態調査・意識調査を7月、11月の2回実施する。結果については、地域・保護者・児童に提言する。



### 評価指標を向上させるための仮説(道筋)

自分たちが生き、育っていく地域(郷土)である白山手取川ジオパークを舞台にした食育の実践に向け、次の3つに重点をおいた取組を行う。

重点1 食の学びづくり (食育プランづくり 食育の教材開発)

重点2 食のつながりづくり (異学年・家庭・地域・関係機関等とのつながり)

重点3 実践を高める場づくり (白山手取川ジオパークの自然を生かした取組の充実)

これらの取組により、地域の食文化を尊重し大切に思う心が育まれ、食の選択による食生活の改善又は向上が図られることを通して、評価指標値の好転を目指す。

そのために、食育に関する実態調査・意識調査(7月、11月の2回)によって3つに重点の取組の効果について検証する。



### 実践内容

#### ○具体的な取組

①食育に関する実態調査・意識調査を2回(7月 11月)

②校内食育推進委員会(10回)

③校内食育全体研究会(11回)

④食育に関する研究授業を17時間

(うち栄養教諭とT.Tの授業は5時間)

学級活動6時間(T.T3時間) 生活科2時間(T.T1時間)

家庭科2時間(T.T1時間) 理科1時間 道徳4時間

生活単元2時間(特支)

⑤食育SATシステムの活用(全学年・保護者・地域住民)



④

⑥梨の花、摘果作業見学及び収穫体験（1年生、3年生）

⑦生産者（トマト、玉ねぎ、梨、白菜、大根、なめこ）との交流給食4回（3年生3回、4年生1回）



⑤



⑥



⑦

⑧稲作体験（5年生）

⑨野菜の栽培（全学年）

⑩さつまいも栽培（全学年）

⑪自然宿泊体験3泊4日（6年生）名水めぐり、岩魚つかみ、そば打ち等

⑫クラブ活動（クッキングクラブ、つけものクラブ）地場産食材を活用した実習各6回

⑬夏休み親子クッキング教室1回

⑭保護者対象の給食試食会及び食育講演会1回

⑮地区懇談会で保護者、地域の参加者対象に栄養教諭による「ちょこっと食育講座」を3回

⑯就学時健診時に来年度新入生保護者を対象に栄養教諭による食育講座1回



⑬



⑭



⑮

⑰松南まつり・食育フェスティバル開催10月

⑱保護者、地域、一般市民対象の限定200食の給食レストラン開催10月

⑲食育の応援団（食生活改善推進員）と連携して郷土料理実習（5年生）10月

⑳秋の食育学習発表会11月

㉑さけの遡上見学（3年生）11月



⑰



⑳

㉒きのこ収穫体験（3年生、5年生）11月

㉓白菜・大根収穫体験（3年生）11月

㉔食育講演会11月

㉕松南スイーツづくり12月（石川県立翠星高等学校食品科学コースの生徒との連携）



㉒



㉓



㉕

## 6 成果

### ①自分に合った食品を選択できる子90%以上

「食材や料理を選ぶ条件」

全校：+7/13項目

5年生：+11/13項目

6年生：+9/13項目

⇒学校研究の重点「食の学びづくり」

「食のつながりづくり」

「食の広がりづくり」

における全学年の取組による成果

### ②食事の内容を考えることに関心がある子90%以上

「間食摂取の有無」

ほとんど毎日食べる：1回目60.2%

→ 2回目55.6% (-4.6)

⇒4年生 5年生 学活

「おやつを食べ方・選び方」の授業による成果

### ③給食が好きな子100%

「給食の食べ残しの有無」

ほとんど食べる：1回目75.0% → 2回目78.0% (+3.0)

⇒栄養教諭と連携した給食指導による成果

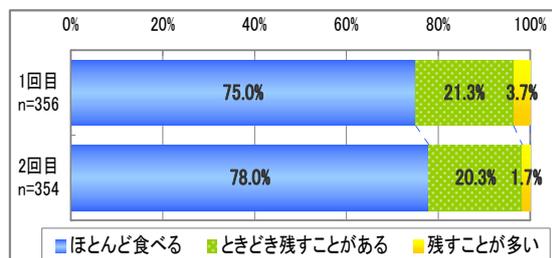
### ④給食の残食率0%をめざす

達成月：7月・・・1回 11月・・・1回

⇒児童会（給食委員会・保健委員会）を中心とした全校児童への働きかけによる成果

問3 あなたは、学校給食で出されたものを残すことがありますか。1つ選んで○をつけてください。

(SA)	n=356		n=354	
	1回目	2回目	1回目	2回目
ほとんど食べる	267 75.0%	276 78.0%		
ときどき残すことがある	76 21.3%	72 20.3%		
残すことが多い	13 3.7%	6 1.7%		
総計	356 100.0%	354 100.0%		
	無効・無回答 2件	5件		



### ⑤地域の食文化に関心を持っている子90%以上

「白山市でとれる野菜や果物への関心」

ある（全校）：1回目60.3% → 2回目72.6% (+12.3) +35/37品目

梨（1年生）：1回目60.5% → 2回目82.4% (+21.9)

白菜（3年生）：1回目72.3% → 2回目98.3% (+26.0)

なめこ（3年生）：1回目48.9% → 2回目89.8% (+40.9)

（5年生）：1回目30.6% → 2回目79.2% (+48.6)

⇒地域の食材を活用した体験学習による成果

白山市の地場産物の  
認知度(37項目)

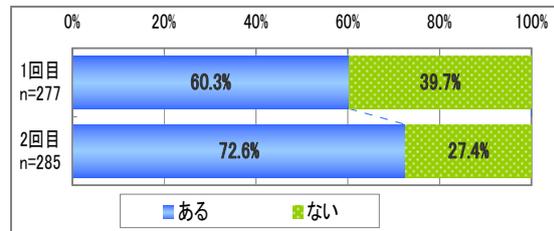
2回目の調査で増えた  
項目に○（複数回答可）

1. こめ	○	11. しいたけ	○	21. メロン	○	31. ぎゅうにゅう	○
2. かぼちゃ	○	12. なす		22. なし	○	32. かたどうふ	○
3. きゃべつ	○	13. ブロッコリー	○	23. けんざきなんば	○	33. くるみ	○
4. きゅうり		14. えんどう	○	24. ひらたけ	○	34. とちのみ	○
5. しろねぎ	○	15. たけのこ	○	25. あじ	○	35. なつとう	○
6. だいこん	○	16. まるいも	○	26. さわら	○	36. だいず	○
7. トマト	○	17. そば	○	27. まだい	○	37. こめこ	○
8. にんじん	○	18. きんじょう	○	28. しろざけ	○		
9. はくさい	○	19. なめこ	○	29. いわな	○		
10. レタス	○	20. ほうれんそう	○	30. うど	○		

食材や料理を選ぶ条件(13項目) (複数回答可)	2回目の調査で増えた項目		
	全校	5年生	6年生
1. 好きなもの			
2. おいしいもの		○	○
3. 見た目がきれいなもの		○	
4. 新鮮なもの	○	○	○
5. 地域で作ったもの	○	○	○
6. 旬のもの(季節のもの)		○	○
7. 安いもの	○	○	○
8. 高級なもの			
9. 安全なもの	○	○	○
10. 食品添加物が少ないもの	○	○	○
11. 残留農薬が少ないもの	○	○	○
12. 体によいもの		○	
13. 栄養価が高いもの	○	○	○

問25 白山市でとれる野菜やくだもの関心はありますか。あてはまるほうに○をつけてください。

(SA)	n=277		n=285	
	1回目	2回目	1回目	2回目
ある	167 60.3%	207 72.6%	110 39.7%	78 27.4%
ない	110 39.7%	78 27.4%	167 60.3%	207 72.6%
総計	277 100.0%	285 100.0%	277 100.0%	285 100.0%
	無効・無回答 81件		74件	



⑥食に感謝の気持ちを持っている子90%以上をめざす

「食事の時のあいさつの有無」

いつもあいさつをする：1回目64.2% → 2回目62.8% (-1.4)

⑦「いしかわ食育ブック」・「白山市食育ブック」を活用し 児童とともに食育チャレンジシートに取り組む保護者50%以上をめざす

「食育チャレンジシートに取り組んだ保護者」：85.0%

⇒学校だよりや懇談会における担任の保護者への働きかけによる成果

⑧給食の地場産物活用率 50%以上を目指す

「給食の地場産物活用率」：6月31.4% → 11月60.2% (+28.8)

⇒地産地消課・生産農家・JA等との連携による成果

⑨食生活改善の意識向上 (数値：活用前との比較)

栄養バランスについて話すことが増えた (+30%)

塩分量を気にするようになった (+30%)

ご飯の量を気にするようになった (+38%)

食材をよく考えて選ぶようになった (+55%)

⇒全学年で食育SATシステムを活用した食事バランス診断体験による成果

⑩その他の成果

「食事の手伝いの有無」

ほとんど毎日する：1回目19.0% → 2回目25.9% (+6.9)

⇒地域の食文化を核とした実感・体感を伴った学びによる成果

## 7 スーパー食育スクール事業の取組状況の情報発信

①学校だよりによる保護者へのタイムリーな活動報告

②学校だよりの公表、食育ページの開設によるホームページを活かした活動内容の発信

③PTA広報誌による校区全戸への食育活動の公表

栄養教諭による食育コラムの掲載

④地元の新聞への頻繁な掲載と、テレビ局の番組による一般への活動内容の発信

⑤参観日や教育フォーラム、学校行事における授業公開、児童の発表活動、プレゼン発表等による保護者・地域への発信

⑥食育フェスティバル、食育学習発表会の開催

⑦保護者・地域及び一般市民対象の給食レストランの開催 (地場産物給食提供)

⑧1年間の食育実践の歩みをまとめたリーフレットの校区全戸配付

⑨食育レシピカレンダーの保護者配付

⑩児童への校内応募による食育キャラクター「キラキラいのちくん」マグネット配付

⑪食育公開研究発表会の開催 (研究報告、食育公開授業、食育講演会)

⑫食育実践内容の写真等の校内掲示

⑬食育研究報告書の配付



## 8 今後の課題

### 《データから明らかになった課題》

#### ①食に対する感謝の心の育成

「食事の時のあいさつの有無」

いつもあいさつをする：1回目64.2% → 2回目62.8% (−1.4)

#### ②食事作法や正しい食べ方の定着

「食事の時に注意されること」

箸の持ち方：1回目27.4% → 2回目29.2% (+1.8)

よく噛むこと：1回目13.8% → 2回目15.1% (+1.3)

#### ③家庭での食育の推進

「家で食事の手伝いをよくする児童の保護者の食育意識」

家庭での食育が必要である：79.1%

「家で食事の手伝いをほとんどしない児童の保護者の食育意識」

家庭での食育があまり必要でない：66.7%

### 《今後の3つの課題》

#### ①食に関する正しい知識を活かし、食と主体的に関わりながら、考えようとする力をさらに育てるために

⇒6年間の系統性ある食育テーマや、年間計画を作成すること、思考力・判断力・表現力の育成を関連させた食育の推進

#### ②自ら食に関する情報を集め、自分の生活経験と関連づけながら、課題を発見する力を育てるために

⇒学校・家庭・地域との連携の継続

⇒学びや体験の価値づけと、発信の工夫

#### ③自分たちが生き、育っていく地域（郷土）の農林水産物や食文化を尊重し、大切に思う感謝の心をさらに育むために

⇒地域及び関係を構築した関連機関とのさらなる連携を通じた、ゆさぶりと感動のある体験学習活動の充実

総じて、児童や保護者の意識の高まりや、それらを促すための情報の発信や働きかけの工夫が今後の課題となる。そのためには、雄大な自然と愛情豊かな人々に囲まれた地域、木のぬくもりにつつまれた校舎などの恵まれた環境をいかして、今後も継続した食育の充実を図りたい。