

# 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	鳥取県
学校名	鳥取敬愛高等学校
学校のホームページアドレス	http://t-ki.jp

## 1 取組テーマ

校内6次産業による食への関心と健全な食育で、生徒の元気力UP

## 2 栄養教諭の配置状況

栄養教諭配置年 及び人数	年	人
配置されていない 場合の対応状況	鳥取県教育委員会体育保健課の萬かおり栄養教諭と連携し、事業計画の進行に協力を得ている。	

## 3 推進委員会の構成

委員長	小山富見男	鳥取敬愛高等学校校長
委員	吉田 正	鳥取敬愛高等学校副校長
委員	二階堂茂夫	鳥取敬愛高等学校教頭
委員	西井 肇	鳥取敬愛高等学校キャリア教育部長
委員	岸田加奈子	鳥取敬愛高等学校養護教諭
委員	田村 辰江	鳥取敬愛高等学校寮母
委員	谷口佳奈枝	鳥取敬愛高等学校生活教養科科长
委員	清水 隆志	鳥取敬愛高等学校保健体育科主任
委員	高垣まゆみ	鳥取敬愛高等学校生徒指導部長
委員	岸本 愛子	鳥取敬愛高等学校家庭クラブ顧問
委員	北室 知巳	学校医（北室内科）
委員	松田 直美	鳥取敬愛高等学校スクールカウンセラー
委員	萬 かおり	鳥取県教育委員会スポーツ教育振興課
委員	野津あきこ	鳥取短期大学生活学科教授

## 4 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
J Aとっとり	農作業、大豆栽培指導
徳尾集落農家	耕耘、大豆栽培指導
鳥取敬愛高等学校PTA評議員	消費者としての意見
鳥取県国際交流財団	台湾・ロシア料理指導
「ちむら」とうふちくわ製造工場	大豆と魚の加工品（とうふちくわ）製造実習
オアシス東郷	大豆の加工実習（木綿豆腐）
NPO法人日本食育協会	魚料理の指導

## 5 実践内容

### 事業目標

「農は国の基、食は人の基」の理念に基づいて、総合的な食育を「校内6次産業」を通して、健全な食生活の基礎づくりのために、次の目標を設定し達成する。

- (1) 「食の校内6次産業」による食育の総合的取組
  - ①第1次産業－敬愛菜園での農作業体験
  - ②第2次産業－収穫物の加工体験
  - ③第3次産業－加工品の頒布
- (2) 「校内食育検定テスト」の実施による食に関する「知識と技術と心」の修得
  - ①食育に関する知識編－年4回実施して食の知識・常識を修得
  - ②食育に関する技術編－食物検定試験3級レベル合格
  - ③食育に関する道徳編－家庭で日常的に食事の手伝いとマナー
- (3) 「健全な食生活で健全な人間育成」のための指標
  - ①生徒の体力UP－新体力テストで平均値を前年比10%UP
  - ②生徒の学力UP－ベネッセ学力判定で前年比より1ランクUP
  - ③生徒の出席率UP－遅刻・欠席率を減らし出席率を1%UP

### 評価指標

- ①食育に関する意識の目標－朝食を全く摂らない生徒を0%にする  
孤食の生徒を5%以下にする  
食事の時、挨拶をしない生徒を0%にする  
日常食生活で健康に気を使う事ができる生徒を70%以上にする
- ②学力の目標－ベネッセの学習到達ゾーン  
A：7% B：15% C：44% D：34%
- ③出席率の目標－目標数値：96.5%

### 評価方法

- (1) 遅刻・欠席者状況－出席簿で把握
- (2) 保健室利用状況－保健日誌で把握
- (3) 新体力テスト－年2回(5・2月)実施 保健体育科
- (4) 体位の推移－年2回(4・2月)実施 保健室
- (5) 学力状況－外部模試(ベネッセ模試)の成績の推移を把握 キャリア教育部
- (6) 食に関する意識－年2回(3・11月)実施 家庭科  
アンケート・面接調査(本人・保護者対象)
- (7) 校内食育検定－年4回

### 評価指標を向上させるための仮説(道筋)

食材を作る大変さと喜びを体験することにより、食への関心を高め、なおかつ収穫物の加工体験を行うことにより先人の知恵と技術を学び、応用する力をつける。さらには、加工品の頒布を通して消費者とのふれあい、食育の大切さを伝える。このように、原料の生産(1次)・原料の加工(2次)・製品の頒布(3次)を一貫して経験することにより、食に対する考え方を見直し、改善することで元気力をUPさせ、体力・学力・出席力のUPを図る。そのために、各関係機関と連携し、きめ細かな取組を行い、情報収集と分析に努める。

# 実践内容

## ○具体的な取組

- 体位測定 4月 2月
- 食に関する意識調査 2回実施
- 新体力テスト 2回実施 5月 2月
- 食育検定 4回実施 6月 9月 10月 12月
- 食育通信 1 2回発行
- ロシア料理調理実習 台湾料理調理実習 校内菜園



- 食育講習会（保護者対象） 1回実施
- 大豆栽培（播種） （除草） （収穫）



- 大豆加工実習（豆腐ちくわ） （木綿豆腐）



（おから&豆乳）

（絹豆腐）



- 豆腐料理（豆腐茶碗蒸し 豆腐団子 豆腐ラザニア）（麻婆豆腐）加工品の試食 アンケート





## 7 スーパー食育スクール事業の取組状況の情報発信

生徒を通して保護者へ、また、月例のPTA役員会・各PTA行事等で発信している。  
学校のホームページ等で取組み状況などについて発信する。

## 8 今後の課題

食育通信や、栽培・加工実習を通して、生徒たちの食への関心は深まったが、実施した体力測定、模試などの結果からは食育との大きな相関性を見出すことはできなかった。食生活を考える上では、保護者や本人の意識改革が重要であり、その習慣化にはたいへんな時間と労力が必要であることを示唆している。本事業において、家庭への周知や生徒の自覚を促す取組みが不十分であり、さらに継続的な取組みが必要であることが考えられる。