

# 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	徳島県
学 校 名	徳島県立小松島西高等学校
学校ホームページアドレス	http://komatsushimanishi-hs.tokushima-ec.ed.jp

## 1 取組テーマ

松西4学科連携 食育リーダーによるピアサポート

## 2 栄養教諭の配置状況

栄養教諭配置年及び人数	配置なし（有資格者あり） 平成26年	0人
配置されていない場合の対応状況	小松島市栄養教諭を中心とした県内栄養教諭と連携し、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	小坂 浩嗣	鳴門教育大学教授
	平野 享子	徳島文理大学短期大学部講師
	小泉 貴嗣	小松島西高等学校校医
	勢井 陽子	小松島市保健センター次長
	近藤 知穂	小松島市保健センター管理栄養士
	本田 なゝ子	小松島市教育委員会主任
	西野 由布子	小松島市小松島中学校栄養教諭
	中村 綾	小松島市坂野中学校栄養教諭
	山花 美佐	小松島西高等学校体育文化後援会長
	加茂 直子	徳島県教育委員会学校政策課指導主事
	濱井 俊洋	徳島県教育委員会体育学校安全課防災・健康教育幹
	藤島 小百合	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事
	岩浅 芳行	小松島西高等学校長
	谷崎 公治	小松島西高等学校教頭
	稲村 桂子	小松島西高等学校教務課長
	谷川 由佳	小松島西高等学校養護教諭
	中谷 節彦	小松島西高等学校商業科長
	佐々 由美子	小松島西高等学校家庭科長
	鴨川 容子	小松島西高等学校食物科長
	大西 はつき	小松島西高等学校生活文化科長
	亀島 木綿子	小松島西高等学校福祉科長
	多田 加奈子	小松島西高等学校食物科教諭
		計 22名

## 4 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
鳴門教育大学 教職実践力高度化コース 教授 小坂 浩嗣 氏 講師 池田 誠喜 氏	生徒理解，評価方法のアドバイス 取組に対する指導・評価

文理大学短期大学部 講師 平野 享子 氏	栄養学アドバイス
長崎県立大学看護栄養学部栄養健康学科 准教授 富永 美穂子 氏	ピアフードサポートシステムについての指導
学校医 内科 小泉 貴嗣 氏	生活習慣病予防についてアドバイス
徳島赤十字ひのみね総合療育センター 摂食・嚥下認定看護師 岩本 優子 氏	嚥下食についての講義 高齢者・障がい者の食生活と食事介助の方法についての講義
四国歯科衛生士学院専門学校 歯科衛生士 社会福祉士 船奥 律子 氏	高齢者の口腔ケア授業
こまつしま健祥会保育園 園長 木村 かおる 氏	乳幼児の食事等アドバイス 生徒保育実習
徳島赤十字病院 栄養課長 栢下 淳子 氏	糖尿病についての講義
徳島文理大学保健福祉学部人間福祉学科 教授 岩城 由幸 氏	障がい者の理解と地域における高齢者・障がい者支援についての講義
小松島市保健センター	小松島市の食育についての取組について
テーブルコーディネートスタジオ ON THE TABLE 島内 陽子 氏	効果的なテーブルコーディネートについて
和菓子処 山陽堂店主 山下 陽浩 氏	和菓子の歴史や特徴について 和菓子調理実習

## 5 実践内容

<b>事業目標</b>
<p>①食物科の生徒が核となり、それぞれの学科が専門性を生かした食育を展開する中で互いに学び合い、支え合いながら食に関する知識と技術を高める。</p> <p>②本校生徒の朝食の欠食率や野菜摂取量、家族との共食の回数など食生活の問題点についての改善をはかる。</p> <p>③生徒自身の自己効力感を高め、卒業後はそれぞれの職業を通して食育を地域に広めることのできる指導力を身につける。</p>

<b>評価指標</b>
<p>○学校全体での評価 食生活への関心度、朝食の欠食率、身長、体重、肥満度、食育指導力、自己効力感の測定</p> <p>○各科ごとの取り組みによる評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商業科 取扱商品（食品）の売上げ数</li> <li>・食物科 食育インストラクター資格試験合格率、食育教室参加の際の満足度</li> <li>・生活文化科 食環境の充実に関する取組の満足度、園児に対する食育アピール度</li> <li>・福祉科 介護実習における食事介助の実施率</li> </ul>
<b>評価方法</b>
<p>○学校全体での評価 実施前、実施後の2回、食生活に関するアンケートと身体計測3回を行い、データ変化を考察する。自己効力感チェックリストにより自己効力感の変化を測定。食育啓発の校外活動を行い、対象者から評価を受ける。</p> <p>○各科ごとの取組による評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商業科 取扱商品（食品）の売上げ個数の集計、イベント主催者から意見として評価を受ける。</li> <li>・食物科 近隣小学生・ミニカフェ参加者、地域対象食育講座及び特設ミニカフェ参加者にアンケートを実施する。食育インストラクター資格試験合格率100%を目指す。</li> <li>・生活文化科 ミニカフェの利用者に食環境に関するアンケートや保育所の職員にアンケート</li> </ul>

を行う。

- ・福祉科 介護実習において実習生が食事介助を行った回数を調査する。

### 評価指標を向上させるための仮説(道筋)

各科ごとに食育関連の様々なイベントを通して、食に関する意識の改善を図ることによって自己効力感が高まること、また、肥満度が軽減することを目指す。

食物科においては、年間4回継続して実施しているミニカフェに加え、校内生徒対象の食育教室、小学生対象の食育教室及び料理教室、地域対象の食育教室及び特設ミニカフェを実施する。福祉科においては高齢者の食について学び、食について考えることで自らの食生活の改善にも繋げていく。生活文化科は食環境を整えることで食に興味を持たせる。商業科は開発商品を通して食についてあらためて考える。各科とも専門的な授業を通して食育リーダーとしての資質向上を図る。

最終的に、生徒自身の食に対する意識が向上したかどうかは、食生活への関心度（食行動変容段階調査における無関心期の割合、食行動ソーシャルサポート得点）、自己効力感（食行動自己効力感得点）で検証する。

### 実践内容

#### ①教職員対象の「ピアフードサポートシステム」研修を実施

生徒が食育リーダーとなって展開していく本校食育の参考とするために、長崎県立大学「ピアフードサポートシステム」の取組についての研修を行った。

#### ②「糖尿病に関する出張授業」「嚥下食等に関する出張授業」

食物科全学年及び福祉科全学年を対象に実施。

#### ③「高齢者の口腔ケアに関する出張授業」「高齢者の食事介護に関する出張授業」

福祉科2, 3年生を対象に実施。

#### ④「生徒による校内食育教室」を実施

食物科の生徒が他学科の生徒を対象に食育教室を実施し、食に対する意識を高めた。



学年ごとに各クラスで一斉に実施し、内容については朝食や糖尿病についてなどそれぞれ担当になった生徒が考え、準備を行った。お互いに食育について考えるよい機会となった。

#### ⑤ 近隣の小学生対象食育教室を11月3日(月) 10:30～13:30に開講

食物科1年生が小松島市内の4校の小学生親子14組32名を対象に実施。

日頃の学習成果を生かし、食育リーダーとしての資質向上を図るとともに、地域の小学生の食にする意識を高めることを目的として実施。朝食は家庭での食習慣にあり、小学生の朝



食を改善するためには親の意識改革が必要であると考え、親子を対象とした食育講座と朝食づくりを行った。

⑥地域対象食育講座及び特設ミニカフェを11月8日（土）10：30～12：30に実施。

糖尿病についてや高齢者の方の食事について、学んだことを中心に約1時間の食育講座を開き、その後特設ミニカフェとして1食約600kcalの和食を500円で提供。参加者の約7割が60代以上。



⑦商業科販売活動 10月26日（日）に徳島ヴォルティス公式戦プロデュース（スタジアム学園祭）、11月3日（月）はちちたぬき祭り（松西アントレプレナー）に商業科を中心に全科で参加することで、イベントを盛り上げた。使用食材の栄養や効用についてプレパネ展示した。



野菜（やさ）しいタルト

⑧生活文化科による食環境の充実に関する活動

テーブルコーディネート講習会を受講。ミニカフェでテーブルコーディネートを実践した。



藍染めのランチョンマットやコースターを製作し、ミニカフェで使用。



また、保育所において布絵本を使った食育を実践。

⑨「ミニカフェ」を4回実施

食物科3年生が6月に2回、2年生が11月と2月に実施した。

1食約600kcalのヘルシー食を100食提供し、レシピを配布するなどして食事の大切さを呼びかけた。多くの方が来校し大盛況だった。



⑩「和菓子実習」（食文化継承）を実施

地元の和菓子職人による伝統的な和菓子の実習を行うことにより食文化を継承する大切さについて再認識した。



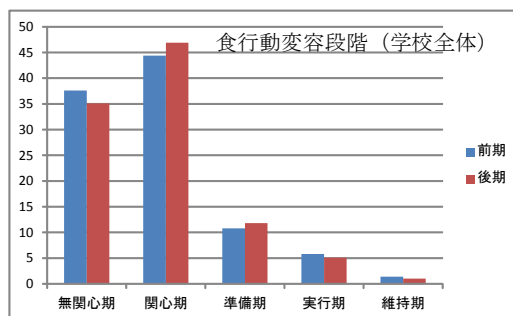
⑪食物科・福祉科連携授業「高齢者の食事（ソフト食の理解）」

高齢者ソフト食を通して、食物科及び福祉科の生徒が食に関する知識・技術等について学んだ。食物科の生徒が福祉科の生徒に対して高齢者ソフト食を紹介し、福祉科の生徒と意見交換を行うことにより互いに他職種の専門性の理解につなげることができた。

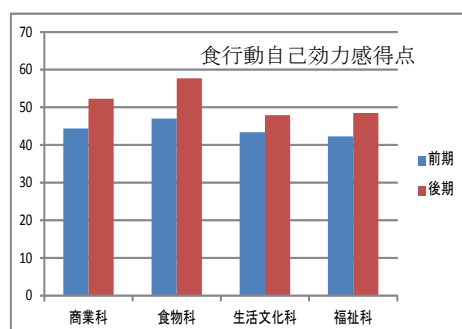


## 6 成果

食生活への関心度ををはかるため、「食行動変容段階調査」を実施。学校全体としてみると「無関心期」の生徒が37.6%から35.1%減少した。しかし、科別に見ると、食物科においては32.8%から25.5%、福祉科の生徒においては46.0%から37.1%に減少したが、商業科、生活文化科においては増加している。また、「関心期」の生徒が食物科では46.8%から48.5%、福祉科では35.0%から43.3%に増加したが、商業科、生活文化科については減少している。また、「準備期」においても同様である。以上のことから食物科と福祉科においては今回の取組の効果が感じられる結果となった。ただし、商業科、生活文化科においては必ずしも良い結果とは言えなかった。



「自己効力感」とは、ある行動を起こす前にその個人が感じる「遂行可能感」、自分自身がやりたいと思っていることの実現可能性に関する知識、あるいは自分にはこのようなことがここまでできるのだという考えのことである。「自己効力感」については、食行動自己効力感得点が



前期後期を比較して全ての科において増加し、平均44.3が51.6になった。特に食べ過ぎない自己効力感得点は全ての科において増加し、平均10.8が17.1になった。また、「食行動ソーシャルサポート得点」についても測定。食物科においては9.5から12.5に増加した。これは、食行動の際に支援してくれたり、一緒になって行動してくれる人の存在を調査したものである。食行動全般に影響を及ぼすと考えられる食行動自己効力感を高めるために、食行動をサポートする存在が影響することが示唆された。全体を通して、取組の時期や回数が異なるため、科による効果の差が出たと思われる。

その他、商業科の取扱商品（食品）の売上げ個数については、昨年度よりも増加し、とくにはちはちたぬき祭りでは9種類1580食を準備し全て完売した。また、イベント参加者にも大変好評で、本校参加によりイベントが活性化され、地域に貢献できたといえる。食物科主催の近隣小学生対象食育教室及び地域対象食育講座ではアンケートより参加者全員が満足したという結果となった。また、食育インストラクター資格試験合格率は99%だった。生活文化科が行ったミニカフェテーブルコーディネートではいつもより雰囲気良く、料理もさらにおいしく感じた大変好評であった。保育所における布絵本を使った食育の実践も保育所職員にアンケートを取った結果、食育をしっかりアピールできていたと高い評価を得た。福祉科は外部の施設における介護実習において生徒が食事介助を行った際に、それまでの食育での取組があったために、いつも以上に積極的に意欲的に取り組むことができたといえる。

## 7 スーパー食育スクール事業の取組状況の情報発信

学校のホームページで取組状況について、情報を発信している。また、イベント等において地域の人に情報を発信している。

## 8 今後の課題

朝食の欠食率について、前期の調査では18.8%であったが、後期は19.7%となり少しであるが増加してしまった。比較が春と冬なので季節的なものも関係していると思われる。また、肥満度は標準域の生徒の割合を比較したが、男子で0.4%、女子で0.1%の増加となった。今回の調査は9ヶ月という短期間での比較であり、成長期である生徒の評価指標として用いるのは課題が残った。様々な取組を通して、食育に興味関心を持つ生徒は増えたと思われるが、自分の生活を改善しようと行動するまでには至っていない。まずは自分の食生活を見直すところから始め、それぞれの専門分野における食育リーダーを目指し、さらなるスキルアップを図りたい。食育リーダーとして社会で活躍できる人材となれるよう、食育をキャリア教育の一環として捉え、今後も継続的に取り組み、学校全体で取り組んだ食育を今後も地域へと発信し続けていきたい。