

# 平成27年度スーパー食育スクール事業 事業結果報告書

受託者名	徳島県	実施校名	徳島県立小松島西高等学校
学校のホームページアドレス	<a href="http://komatsushimanishi-hs.tokushima-ec.ed.jp/">http://komatsushimanishi-hs.tokushima-ec.ed.jp/</a>		

## 1 取組テーマ（中心となるテーマ：食文化）

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

栄養教諭配置人数	0人
配置されていない場合の対応状況	小松島市内の栄養教諭を中心に県内の栄養教諭と連携

## 3 推進委員会の構成

委員	小坂 浩嗣	鳴門教育大学教授
委員	池田 誠喜	鳴門教育大学講師
委員	平野 享子	徳島文理大学短期大学部講師
委員	小泉 貴嗣	小松島西高等学校校医
委員	勢井 陽子	小松島市保健センター次長
委員	近藤 知穂	小松島市保健センター管理栄養士
委員	本田なゝ子	小松島市教育委員会主任
委員	中村 綾	坂野中学校栄養教諭
委員	西野由布子	小松島中学校栄養教諭
委員	根本あかね	小松島西高等学校体育文化後援会会長
委員	加茂 直子	徳島県教育委員会学校政策課指導主事
委員	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
委員	藤島小百合	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事
委員	田尾 公生	小松島西高等学校長
委員	乾 修治	小松島西高等学校教頭
委員	稲村 桂子	小松島西高等学校教務課長
委員	谷川 由佳	小松島西高等学校養護教諭
委員	谷本真由美	小松島西高等学校商業科長
委員	佐々由美子	小松島西高等学校家庭科長
委員	鴨川 容子	小松島西高等学校食物科長
委員	大西はつき	小松島西高等学校生活文化科長
委員	亀島木綿子	小松島西高等学校福祉科長
委員	多田加奈子	小松島西高等学校食物科教諭
		合計23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	生徒理解 評価方法のアドバイス 評価結果の分析
教授 小坂 浩嗣 氏 講師 池田 誠喜 氏	取組に対する指導・評価

徳島文理大学短期大学部 講師 平野 享子 氏	栄養学のアドバイス
京料理萬重 三代目 若主人 (ジュニア 野菜ソムリエ) 田村 圭吾 氏	食育 (世界文化遺産・和食) に関する出張授業
学校医 内科 小泉 貴嗣 氏	生活習慣病予防についてのアドバイス
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 青江 美弥 氏	嚥下食に関する出張授業
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	糖尿病に関する出張授業
小松島市保健センター 管理栄養士 近藤 知穂 氏	小松島市の食育に関する取組
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
山陽堂 山下 陽浩 氏	和菓子の歴史や特徴に関する話 和菓子調理実習

## 5 実践内容

<b>事業目標</b>
<p>①将来、調理師として地域社会の食を担う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昨年度の事業内容を継続・発展させることにより、本校生徒の食生活の改善と食育に関する意識の向上・定着を図る。</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>
自己効力感 食生活への関心度 和食に対する興味・関心度
<b>評価方法</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食行動変容段階調査及び自己効力感得点の測定</li> <li>・食生活に関するアンケート調査</li> <li>・校外活動における食育啓発等の満足度調査</li> <li>・和食に対する知識及び興味・関心度調査</li> </ul>

<b>評価指標を向上させるための仮説(道筋)</b>
<p>評価指標の向上には、全校生徒の「食に関する興味・関心」を高めることが必要不可欠であると考えられる。このため、本校では、各学科がそれぞれの専門性を生かした食育につながる取組を行った上で、4学科が連携した取組を行うことにより、まず、生徒の食に関する専門的な知識や技能を身につけさせる。そして、それらを基盤とした上で、「日本人の伝統的な食文化である和食」について深く学び、食行動に関する自己効力感を高め、食に関する行動変容を図ることにより、朝食欠食率や食事内容などの改善を図っていききたい。</p> <p>最終的には、それら複数の取組等を有機的に結びつけることにより、「食事の重要性や食文化への理解」を深めさせるとともに、「生活習慣の改善」等をめざしていききたい。</p> <p>その際、具体的な取組の効果を検証しながら、効果的に目的を達成するため、昨年度事業終了時の値を踏まえ、「食行動自己効力感得点は 55.0 点」「食行動変容段階調査における食生活に無関心な生徒の割合は 30.0 %」等と数値設定を行った上で、取組の前後に各種調査を実施する。</p>

## 実践内容

①食行動変容段階調査，食行動自己効力感調査，食生活に関するアンケート調査を6月・12月に実施（全校生徒572名対象）

②食育講座「世界文化遺産・和食」に関する出張授業を1回実施（平成27年6月26日）

京都の料亭「萬重」若主人の田村圭吾氏が全校生徒対象に出汁及び和食・食文化についての授業を実施した。昆布出汁→合わせ出汁→吸い地の順に試飲した。カナダ留学時の田村氏の体験談や二十四節気などの食文化の話聞いた。実施前と実施後にアンケートを行った。



③食物科1年生主催の小学生食育教室を実施（平成27年7月24日）

近隣の小学生親子10組22名を対象に食育教室を実施。出汁の大切さについての説明やおすすめ朝食メニューの調理実習を行った。



④福祉科2年生対象の食物科3年生主催ソフト食実習（平成27年11月9日）

嚥下に関する出張講義を受けた食物科生徒が講師となり，福祉科の生徒対象にソフト食の調理実習を行った。一緒に作った後は試食をし，介護食について話し合った。



⑤生活文化科による近隣保育園での食育に関するエプロンシアター（平成28年2月17日）

昨年度の経験から年齢に合わせた手作りの教材を考え，アプローチする内容を変えて園児に食育を実践した。



⑥食育便り・食育ポスターを年5回発行

食物科生徒から全校生徒に食育を呼びかける食育便り・食育ポスターを作成し配布した。

- ・夏号（夏ばて防止を呼びかけた。夏ばて予防おすすめレシピなどを掲載。）
- ・9月号（食物科1年生が糖尿病に関する講義を受け，全校生徒に糖尿病予防を呼びかけた。）



・11月号（食物科2年生が料理のつまとして使われる葉類を扱う上勝町「いろどり」を視察し、和食についての興味をさらに深めるとともに、上勝町の様々な取組についても学んだ。）



・冬号（食物科生徒の骨密度を測定し、カルシウムについての関心を高め、食物科生徒が全校生徒にカルシウム摂取を呼びかけた。）



・新年号（徳島の遊山箱、郷土料理など、食文化についてのまとめをした。）

⑦「ミニカフェ」を4回実施（平成27年6月13日・27日、11月28日、平成28年2月11日）

地域の方に1食約600kcalのヘルシーメニューを提供した。6月に



実施した2回は生活文化科が藍染めや「七夕」をテーマに環境整備を行った。ミニカフェ3回目、4回目はいろどり見学を生かした「彩カフェ」を実施した。



⑧校外での食育の取組

4学科で連携してイベントに取り組んだ。食育で得た知識や経験を生かし、それぞれの科の特性によりその成果を発表した。

・はちはち狸祭り（平成27年11月3日）（小松島商工会議所が主催であり、本校は「食文化」等をテーマとして4学科が各種イベントを実施した。）

・松寿園（養護老人ホーム）の「地域交流スペース」での文化祭（平成27年11月7日）（それぞれの学科の特徴を生かしながら食育の成果を報告した。）



その他、多くの取組を実践した。

6 成果

(1) 振り返り記述データの検証

全校生徒対象の食育講座「世界文化遺産・和食」取り組み後の振り返り記述データを分析したところ、右表のように8のカテゴリーが生成された。

カテゴリー1が全ての科において記述の50%を占め、多くの生徒が出汁に関して興味を広ったことに加え、知識・理解が深まったと見てとれた。「出汁が和食に深く関わっていることを改めて知って、食についてもっと考えようと思った」など食行動に対して意欲的に行動しようという記述が多く見られた。

	食育講座「世界文化遺産・和食」	商業	食物	生活	福祉
1	出汁に関する興味の広がり知識・理解の深まり	57%	55%	59%	51%
2	和食に対する興味の広がり知識・理解の深まり	16%	15%	22%	13%
3	食に対する関心の広がり	2%	10%	3%	5%
4	五味に関する記述	4%	2%	2%	2%
5	徳島・地元に関すること	3%	0%	0%	0%
6	仕事・将来の職業に対する考え	1%	6%	0%	1%
7	日本文化に関すること	5%	5%	7%	4%
8	授業に関する感想	12%	9%	8%	25%
	合計	100%	100%	100%	100%

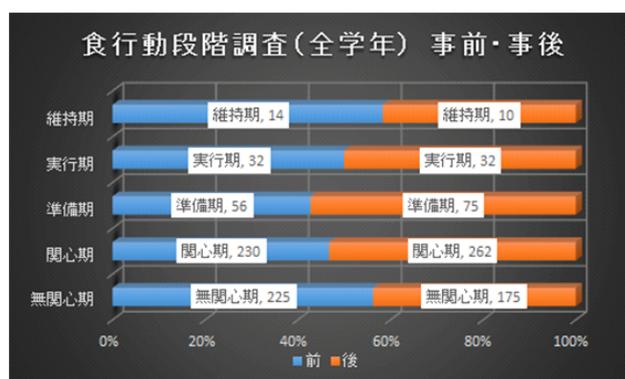
また、カテゴリー2の記述が13~22%を占めており、本講座による生徒の和食に対する興味の広がりや深まりが示された。カテゴリー3は食物科に10%（他の科は2~5%）の記述があり、和食を含めた幅広い食に対する興味を広げる効果

が見られた。また、カテゴリ4に当てはまる件数は24件であり、食に関する生理学的な面からの知識を得たり、自身の味覚傾向を感じたりなどの食に対する多様な視点を提供することにより、食に対する興味喚起や自身の味覚の再認識につながった。カテゴリ5は全体で9件と多くはなく、記述が見られたのは商業科のみであった。食を通しての学習ではあったが、持続可能な社会の実現（ESD）に関することを思考した生徒が見られた。カテゴリ6は食物科の生徒に多く、カテゴリ7についても全体で44件の記述があり、日本文化を大切にしようという気持ちや日本文化を再認識した様子が見られた。生徒自身の食行動の改善及び充実に対して主体的に行動しようとする意識の高まりに直接的・間接的に影響を与えることができた。

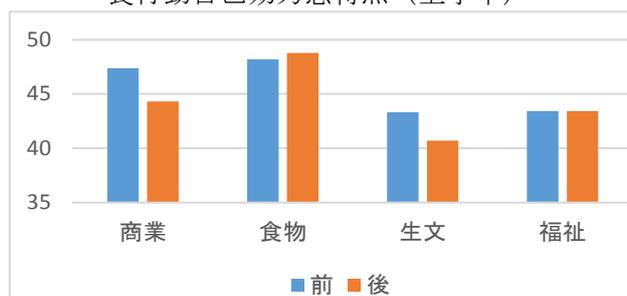
また、小学生親子食育教室の振り返り記述データは「1. 食育教室の効果についての肯定的実感」「2. 食育教室を実施する難しさの実感」「3. 食に関する再認識」「4. 感想」の4のカテゴリに分類し、分析を行った。カテゴリ1からは参加者との良好なコミュニケーションや適切な準備や実施に対する達成感が見られ、この達成動機による主体的な食行動への結びつきが期待される。またカテゴリ2では、食育教室の運営や指導の難しさを感じたという記述から、どのように改善しようか、もっと頑張ろうなどの肯定的で建設的な意思が表れていた。カテゴリ3では、自身が教える立場・運営する立場になり取り組むことで改めて自分自身が学んだり、再認識したりすることができたことが示された。以上より、食育指導の意義を感じさせるとともに難しさを実感することができた取組であり、また、活動に対しての達成感を得ていることから今後、主体的な食育への関わりが期待できた。アクティブラーニング（能動的学習）として非常に効果を上げた実践であった。

## (2) 食行動変容段階調査及び食行動自己効力感得点

食行動に関して無関心期にある生徒が、40%から32%に減少し、関心期にある生徒が41%から47%、準備期にある生徒が10%から14%に増加した。実行期にある生徒は6%と変化がなく、維持期は3%から2%と減少傾向である。主体的な食行動を実践している生徒のモチベーション維持に対して検討する必要がある。関心は持っても、実際に行動を起こすための構えとして期待される「食行動自己効力感」については、事後、ほとんどの平均値が下がっている。しかし、記述式の振り返り等から、自己評価が厳しくなったことが推察され、平均値が下がった要因と考えられる。個々の生徒の言動から、全般的な自己効力感は、取り組み前と比較して確実に高まっていると評価できる。



## 食行動自己効力感得点 (全学年)



## 7 スーパー食育スクール事業の取組状況の情報発信

学校公式ホームページを活用して情報発信する。

校内及び校外の各イベントで各科が実践内容をパネルを用いて情報発信する。

## 8 今後の課題

取組での評価を生徒に確実にフィードバックすることが、自己効力感の高まりにつながる。そして、自己効力感が高まることで自信が付き、あらゆることに積極的に挑戦しようとする気持ちが育つが、高校生の生活は毎日が忙しく、関心を持ったとしても日常的に意識して実践することは難しい。今回の取組に関しては、食に関する関心を高めることには効果的であったが、今後、学校全体で45であった自己効力感得点を、事業開始時に目標とした55に少しでも近づけるためには、少し内容を精選する必要があると思われる。