

# 平成 29 年度「つながる食育推進事業」成果報告書

受託者名	三重県教育委員会事務局		
モデル校名称	名張市立名張小学校	名張市立つつじが丘小学校	名張市立百合が丘小学校
対象学年及び人数	全学年（352人）	全学年（618人）	全学年（450人）
栄養教諭等の配置	下記の年より、栄養教諭が各校1人配置		
	平成19年	平成28年	平成19年

## 1 取組テーマ 食育で連携、名張まるごとバリバリ大作戦！

県内の各学校では、「食に関する指導の全体計画・年間計画」に沿って、栽培や調理等の食に関する指導に積極的に取り組んでいる。しかし、各取組が単発的になる、食に関する指導が栄養教諭中心になる等の傾向が見られた。

そこで、平成25年に「名張市ばりばり食育条例」を策定し、食育の推進に力を注いでいる名張市をモデル地域に指定し、3校のモデル校を中心に、学校・家庭・地域が連携した食育の推進及び充実を図ることとした。

本事業では、全教職員が主体的に関わり、学校教育活動全体を通じて食育を充実させるための体制整備や、保護者や地域の方々と連携を図りながら、学校においてより実践的な食育を行い、子どもの生活の基盤である家庭における実践にもつなげていくため、以下の3つの柱を中心に取組を行った。

- ①学校給食及び食の指導を支える体制の構築
- ②学級担任・教科担任による食に関する指導の充実
- ③子ども自身が食に対する興味・関心を高め、自己管理できる能力の育成

また、モデル校を3校指定したことで、モデル校間の交流が進み、食に関する指導のバリエーションが広がるのが期待できる。本事業で得られた多くの取組事例を県内に広く紹介することで、各学校における食育の一層の推進につなげていく。

## 2 推進委員会の構成

委員長：磯部 由香 三重大学教育学部 教授

委員：杉森 弘章 名張小学校 校長  
 北中 一枝 " 栄養教諭  
 宮崎 綾子 " 保護者代表  
 雪岡 正明 つつじが丘小学校 校長  
 佐藤 史野 " 栄養教諭  
 田口知恵子 " 保護者代表  
 市橋 秀介 百合が丘小学校 校長  
 川原 幸 " 栄養教諭  
 加藤 峰子 " 養護教諭  
 谷川 陽子 " 保護者代表

北森 洋司 名張市福祉子ども部  
 吉岡 昌行 名張市産業部  
 山口 敦司 名張市地域環境部  
 内匠 勝也 名張市教育委員会事務局  
 中森 早苗 "  
 松田 淑子 "  
 宮本 誠 "  
 岡野 直美 "  
 藪中 一浩 三重県教育委員会事務局  
 別所真理子 "

### 3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
三重大学教育学部	研修会講師、取組への指導助言、食育アンケート調査の集計・分析 等
伊賀南部農業協同組合	出前授業講師、給食に関する連携・協力
株式会社アグリー	出前授業講師、給食に関する連携・協力
永尾製菓舗	出前授業講師、給食に関する連携・協力
山口豆腐店	出前授業講師、給食に関する連携・協力
山本農園	出前授業講師、給食に関する連携・協力
大塚製菓株式会社	出前授業講師
日本マクドナルド株式会社	出前授業講師
三重ヤクルト販売株式会社	出前授業講師
株式会社アドバンスコープ	毎日の給食の献立についてのラジオ放送
三重県農林水産部フードイノベーション課	給食食材についての指導助言 等

## 4 取組前のモデル校の状況

### <名張小学校>

#### ○これまでの食育の取組状況

栽培活動や調理実習、給食に使用する食材の皮むき等の体験学習を意識的に取り入れながら、児童の実態や教科の特性に応じた食に関する指導を進めている。

#### ○学校の課題

平成 28 年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査の結果より、「朝食を毎日食べる」児童の割合が三重県平均より高いものの、「夕食を食べない日もある」女子の割合が三重県平均より高い。このことから、規則正しい食習慣及び生活習慣を身に付ける必要がある。

また、食に関する指導については、栄養教諭が中心となる傾向があることから、栄養教諭がコーディネーターの役割を担い、学級担任や教科担任が食育を進めることができる仕組みを構築し、食育の推進を図る必要がある。これにより、児童が食に関する興味・関心を高め、食事の大切さを知り、食習慣を含む規則正しい生活習慣を身に付けられるようにしたい。

### <つつじが丘小学校>

#### ○これまでの食育の取組状況

地域の文化を学ぶ「ふるさと学習『なばり学』」に取り組んでおり、昨年度は地域の製菓店と連携してオリジナル商品を開発する取組を行った。また、小中一貫の取組として、中学校と合同の研修部会を設置しており、養護・栄養連携部会では、生活リズムを整えることや「おかずのある」朝食を食べることの大切さについて啓発を行っている。

#### ○学校の課題

平成 28 年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査の結果より、「朝食を食べない日が多い」と「夕食を食べない日が多い」男子の割合がそれぞれ三重県平均より高い。このことから、食事の大切さを学び、規則正しい食習慣及び生活習慣を身に付ける必要がある。

さらに、食に関する指導については、地域の人材を活用した取組を充実させ、様々な立場の方と関わり、多面的に学ばせることが肝要である。

### <百合が丘小学校>

#### ○これまでの食育の取組状況

「命を育み、地域の人々の思いを感じる教育」として、地域ボランティアの協力を得ながら、1～5年生が園芸栽培活動を続けており、児童の実態や各学年の栽培活動の内容に応じた食育の授業や取組を行っている。

#### ○学校の課題

平成 28 年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査の結果より、「夕食を毎日決まった時間に食べる」女子の割合が三重県平均より低く、「健康でいるために食事をしっかりとることはあまり大切でない」と考える児童の割合が三重県平均よりも高い。

また、県全体で取り組んでいる「生活習慣、読書習慣チェックシート」で児童の実態を把握し、指導や啓発につなげてきた。テレビやゲームの時間が長く、就寝時刻が遅い実態がある。

このことから、食事の役割や重要性について学ぶとともに、規則正しい生活習慣を各家庭において実践していく力を育てる必要がある。

## 5 評価指標の設定について

### (1) 共通指標について

- ① 児童の食に関する意識に関すること
    - ア 朝食を食べることへの価値
    - イ 共食をすることへの価値
    - ウ 栄養バランスを考えた食事をとることへの価値
    - エ ゆっくりよく噛んで食べることへの価値
    - オ 食事マナーを身に付けることへの価値
    - カ 伝統的な食文化や行事食を学ぶことへの価値
    - キ 食事の際に衛生的な行動をとることへの価値
  - ② 朝食を欠食する児童の割合
  - ③ 児童の共食の回数
  - ④ 栄養バランスを考えた食事をとっている児童の割合
- ※ 共通指標は、児童アンケートによって測定する。

### (2) 独自指標について

#### <児童>

- ① 夕食を欠食する児童の割合
- ② 食事作りや後片づけなど食事に関する手伝いをする児童の割合
- ③ 食に関する授業で学んだことを家庭で話題にする児童の割合
- ④ 食に関する意識や知識に関すること
  - ア 毎日3食（朝・昼・夜）食べることへの価値
  - イ 給食や食育が多くの人に支えられていると思う児童の割合
  - ウ 地元の食材や食文化についての知識
  - エ 感謝の気持ちをもって食事をする児童の割合
  - オ 「感謝の気持ちをもって食事をする」ことに対する児童の意識や態度

#### <教職員>

- ① 給食や食育が多くの人に支えられていると思う教職員の割合
- ② 児童の食に関する意識の高さ
- ③ 食の視点を意識した指導や授業展開について
- ④ 栄養教諭との連携について
- ⑤ 保護者への食に関する啓発について
- ⑥ 給食指導における心掛けや工夫について
- ⑦ 今後に向けて

#### <保護者>

- ① 給食の役割についての認識
  - ② 子どもの食に関する意識の高さ
  - ③ 食に関することを話題にする家庭の割合
  - ④ 食育を充実させるための工夫や心掛けについて
- ※ 独自指標は、児童・教職員・保護者アンケートによって測定する。

なお、児童のオ「『感謝の気持ちをもって食事をする』ことに対する児童の意識や態度」は給食の残食量調査と併せて測定する。

## 6 実践内容（評価指標を向上させるための仮説（筋道）を含めて）

### （1）学校給食及び食の指導を支える体制の構築

#### ①教育フォーラム in なばり

食育をテーマとし、学校関係者だけでなく市民も対象とし開催した。映画上映会や講演会、体験コーナーや子どもたちが考えた朝食メニューの展示等を行い、来場者に食育への関心や理解を深めてもらう機会とした。



○講演会「未来につながる食育を考える」

講師 三重大学教育学部 磯部 由香 教授

○映画上映会「いただきます みそをつくるこどもたち」

○プチ上映会 ・「わたしたちのきゅうしょく」(栄養教諭の自作教材)

・「カレーができるまで」(栄養教諭の自作教材)

・「その後のなちゃんのみそ汁 GIFT」

▲ 講演会

#### ②食育講演会の開催(PTA行事等の活用)

- ・PTA行事「みんなで語ろう会」を保護者が参加しやすいよう授業参観後に開催した。教職員と保護者が、食育の重要性や実際の味覚体験から味わうことを一緒に学び、さらに、食に関する子どもの様子等について意見交流を行ったことにより、今後のよりよい連携につながった。
- ・教職員、保護者、地域の人を対象に「食育講演会」を開催し、食育の重要性や具体的な実践について学ぶ機会とした。小学校の教職員だけでなく、児童が進学する中学校の教職員も参加することで、食育についての共通理解を図ることができた。



▲ 三重大学教授による講演



▲ 教職員と保護者による意見交流

#### ③学校給食関係者食育研修会

学校給食関係者の研修会の内容として、今回初めて食育を取り上げ、さらに参加者に納入業者も加えて開催した。研修会では、グループワークを取り入れ、互いの役割や業務を理解することで、連携の強化を図る機会とした。



▲ 衛生管理や食育についての講義



▲ 調理員・納入業者・栄養教諭等の意見交流

#### ④給食試食会

1学期に新入生の保護者を対象に実施している試食会に加え、学校給食週間には食品納入業者や地域ボランティア等を対象に実施し、給食の意義や役割について理解を深める機会とした。

また、参加者から給食との関わりについて話をしてもらうことで、児童が給食への関心を高める機会となった。



▲ 納入業者の自己紹介



▲ 給食関係者からの話を聞く



▲ みんなで楽しくいただきます

#### ⑤食育担当者会議

市内各校・園の今後の食育実践の充実を図るため、本事業の内容や成果等を報告し、各中学校区でグループを作り、本年度の各校・園の取組を振り返り意見交流の機会をもった。

### (2) 学級担任・教科担任による食に関する指導の充実

#### ①食育校内研修会

食育をテーマとした研修会を初めて実施した。小学校食育教材「たのしい食事 つながる食育」(文部科学省)を活用して指導案を作成し、2学期に実際に授業を行うこととした。

また、新規採用教員が先輩教員の給食指導を参観し、今後の指導に活かす取組にもつなげた。



▲ グループ活動の様子

#### <研修会の内容>

- ①上映(給食ができるまでについての栄養教諭自作の映像)
- ②講義(食育の重要性や指導方法について)
- ③グループ活動(低・中・高学年)
  - ・給食指導の課題や工夫点についての意見交流
  - ・ジュース等を使い、味わうことの大切さを体験(味覚体験)
  - ・学級活動における食育指導案の作成

#### ②食育授業交流会

教職員等が各モデル校を相互に訪問し、担任と栄養教諭のチームティーチングによる授業の参観及び事後検討会を実施することで、食育授業の交流と充実を図った。

また、取組内容がケーブルテレビや新聞で報道されたことで、学校における食育の取組について、広く発信する機会となった。



▲ 効果的なTTの活用



▲ グループ活動の充実



▲ 管理職も交えての事後検討会

・学級活動「おやつの食べ方を考えてみよう」(1年生)

食育校内研修会で作成した指導案をもとに、視覚教材の活用を工夫して実施した。児童の実践に活かすことができるように社会見学前に設定した。

・家庭科「中学生にふさわしい弁当を考えよう」(6年生)

小学校卒業を前に、中学生に必要な弁当の内容を理解し、栄養バランスを考えた弁当を各班で考えた。冬休みには、各家庭で弁当作りの課題を設定した。

・学級活動「大豆はかせになろう」(3年生)

国語の授業と関連させ、大豆の優れた栄養価について知り、給食に多く使われていることに気付かせる。授業の前日や前々日の給食の写真等の視覚教材の活用で理解を促した。

### ③食育授業参観

授業参観で食育の授業を行うことで、保護者に学校における食育について周知する機会とした。また、学習内容について家庭で話題にしてもらえるように、保護者が児童と共に授業に参加する場面を設定した。授業は、2クラス合同で行い、2人の担任と栄養教諭の3人が役割分担をすることで、より効果的な授業を目指した。



▲ 導入や児童の指名は担任が行う



▲ 専門的な部分は栄養教諭が行う



▲ まとめや振り返りは担任が行う

### (3) 子ども自身が食に対する興味・関心を高め、自己管理できる能力の育成

#### ①栽培活動・調理体験等の充実

出前授業の講師に、地域の生産者や給食食品納入業者等を招き、食物栽培の知識を身に付けるとともに命を育てることの苦労や、地域の食材を調理し、味わう喜びを感じることができた。

・ふるさと学習「なばり学」～伊賀米コシヒカリから学ぼう～

地域について深く学ぶ「ふるさと学習『なばり学』」として、児童1人1つのバケツで稲を栽培し、収穫、調理等を行い、一年を通した学習を行った。出前授業では、地域の方に栽培方法や収穫後の稲わらの活用について指導を仰いだ。また、家庭科と関連付け、主食を米としたランチメニューを考案し、地域のカフェで提供してもらおう取組につなげた。



▲ バケツ稲の栽培



▲ 米農家の説明



▲ 各班が考案したランチメニューの紹介

### ・地域の生産者から話を聞こう

ぶどう農園を訪ね、農家の人から栽培の苦労や心がけていること等の話を聞き、丁寧に手作業をしている様子を見学したり、作業を体験したりした。また、給食に小松菜を納入している生産者の話を聞き、児童と共に給食を食べてもらった。（給食の献立に小松菜が登場する日に設定）子どもと生産者をつなぐことで、生産者や食材への感謝の気持ちを育む機会とした。



▲ ぶどう生産者の話



▲ 小松菜生産者の話

### ・地域の職人と作ろう

地域の和菓子職人を講師に招き、米作りをしている5年生は、米の種類を学習を踏まえておはぎを、6年生はいちご大福を作り、地域の食材についての理解を深めた。また、給食の豆腐納入業者を講師に招き、国語「すがたをかえる大豆」の学習と関連させ、大豆の変化を実際に体験する機会とするため、豆腐作りを行った。



▲ おはぎ作り体験



▲ 豆腐作り体験

### ②調理員との会食

児童と調理員をつなげる機会を持ち、給食や給食に携わってくれている方への理解や関心を高めることを目的として実施した。調理員は児童との会食を通して、安全・安心でおいしい給食作りへの意欲を高める機会とした。



▲ 調理員の自己紹介



▲ 一緒に食べるとおいしいね



## 7 評価指標の測定結果

### (1) 共通指標について

<児 童>

【設問】朝ごはんを食べることは大切だと思いますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
思う	405	86.7	431	89.4
どちらかといえば思う	45	9.6	41	8.5
あまり思わない	15	3.2	8	1.7
思わない	2	0.4	2	0.4

【設問】栄養バランスを考えた食事をとることは大切だと思いますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
思う	409	88.0	393	81.5
どちらかといえば思う	46	9.9	73	15.1
あまり思わない	10	2.2	12	2.5
思わない	0	0.0	4	0.8

【設問】伝統的な食文化や行事食を学ぶことは大切だと思いますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
思う	264	56.5	305	63.4
どちらかといえば思う	143	30.6	142	29.5
あまり思わない	53	11.3	26	5.4
思わない	7	1.5	8	1.7

【設問】朝食は週に何日食べますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
ほとんど毎日	422	90.9	423	88.7
週に4~5日	24	5.2	29	6.1
週に2~3日	8	1.7	12	2.5
週に1日程度	4	0.9	2	0.4
ほとんど食べない	6	1.3	11	2.3

### (2) 独自指標について

<児 童>

【設問】夕食は週に何日食べますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
ほとんど毎日	454	98.5	478	99.0
週に4~5日	4	0.9	2	0.4
週に2~3日	2	0.4	2	0.4
週に1日程度	1	0.2	0	0.0
ほとんど食べない	0	0.0	1	0.2

【設問】家で、食事作りや後片づけなど食事に関する手伝いをどのくらいしますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
ほとんど毎日	117	25.4	172	35.5
週に4~5日	99	21.5	101	20.9
週に2~3日	101	21.9	83	17.1
週に1日程度	52	11.3	53	11.0
ほとんどしない	92	20.0	75	15.5

【設問】食に関する授業で学んだことについて、家の人と話をすることがありますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
ある	141	30.6	156	32.3
どちらかといえばある	121	26.2	132	27.3
どちらともいえない	53	11.5	51	10.6
どちらかといえばない	54	11.7	56	11.6
ない	92	20.0	88	18.2

【設問】毎日3食(朝・昼・夜)食べることが、健康につながると思いますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
とても思う	334	71.7	338	70.3
思う	88	18.9	112	23.3
どちらかといえば思う	22	4.7	18	3.7
どちらともいえない	10	2.1	7	1.5
どちらかといえば思わない	6	1.3	0	0.0
思わない	3	0.6	1	0.2
まったく思わない	3	0.6	5	1.0

【設問】地元の食材や食文化について知っているものをすべて選んでください。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
かたやき	385	81.9	450	93.0
名張の雑煮	142	30.2	320	66.1
青連寺のぶどう	266	56.6	403	83.3
伊賀米コシヒカリ	262	55.7	335	69.2
伊賀牛	317	67.4	377	77.9
豆腐田楽	145	30.9	248	51.2
のっぺ煮	68	14.5	180	37.2
日の菜	94	20.0	208	43.0
いわし寿司	124	26.4	159	32.9
さびらきごはん	115	24.5	147	30.4
牛汁	330	70.2	374	77.3
美旗メロン	180	38.3	268	55.4

【設問】「感謝の気持ちをもって食事をする」とは、どのようなことだと思いますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
記述あり	345	73.9	446	92.1
記述なし	122	26.1	38	7.9

※上記設問の記述内容のキーワードによる分析(母数:記述あり)

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
あいさつ	61	17.7	107	24.0
マナー	27	7.8	53	11.9
残さない	60	17.4	164	36.8
嫌いなものをなくす	17	4.9	23	5.2
命	75	21.7	44	9.9

【設問】4月からの食に関する授業や取組について、とくに思い出になっていることや感じたことを書いてください。

※項目ごとの自由記述人数および記述例（記述あり 332 人、記述なし 152 人、合計 484 人）

おもな項目	おもな記述内容
調理体験 (96人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいもや茶巾作りが楽しかった。家でも作った。</li> <li>・おはぎを作る体験とおにぎり作りと曾爾のカレー作り。</li> <li>・お弁当作りはやはり中学校生活に向けてすごく活用できると思う。</li> </ul>
栄養・食品 (86人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜や肉、パンは赤・緑・黄に分かれている。</li> <li>・朝ごはんってとても大事だと思った。</li> <li>・大根がどうやってなるのかを知った。きゅうりがどうやってなるかを知った。</li> <li>・主食・主菜・副菜に分けるのが、思い出みたいになっている。</li> </ul>
試食会 (34人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・試食会をもっと増やして家族と食べる交流があればいいと思う。</li> <li>・ボランティアの先生と給食を食べたことが楽しかった。</li> </ul>
栽培・収穫 (33人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちで育てたポップコーンのタネを、後日、調理室でみんなで作って食べたこと。</li> <li>・お米パーティー、田植え、稲刈りが楽しかった。</li> </ul>
感謝 (32人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を作っているところをビデオで見たり、給食室の窓から見たりしたことをよく覚えている。</li> <li>・一生懸命食べないともったいないと思って食べなきゃいけないんだと感じた。</li> </ul>
食文化 (18人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元の食材や料理でまだ食べたことがないものがあったので、また食べてみたい。</li> <li>・名張の郷土料理の授業で、郷土料理がこんなにあることを知った。</li> </ul>
マナー (13人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・箸で豆をつかむ練習、箸の持ち方。</li> <li>・箸を、きれいに持って、礼儀正しく食べる。</li> </ul>

<教職員>

【設問】あなたが関わる児童たちは、食に関する意識が高いと思いますか。

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
とても思う	2	2.4	6	7.1
思う	23	27.4	29	34.1
どちらかといえば思う	27	32.1	24	28.2
どちらともいえない	14	16.7	19	22.4
あまり思わない	17	20.2	6	7.1
思わない	1	1.2	1	1.2
まったく思わない	0	0.0	0	0.0

【設問】昨年と比べて、食の視点を意識した指導や授業展開ができていますか。

回答	人	(%)
とても思う	8	9.6
思う	37	44.6
どちらかといえば思う	22	26.5
どちらともいえない	14	16.9
あまり思わない	2	2.4
思わない	0	0.0
まったく思わない	0	0.0

【設問】本事業のモデル校として、自身の取組の中で良かったと感じたこと、食育について考えたこと

授業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指導案を作り実践することで、児童の実態がよくわかった。食育がいかに大切であることを再認識できた。</li> <li>・社会見学の前におやつについて学習し、おやつの量などを考えさせたら適量のおやつを持ってきた。</li> </ul>
給食指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物あたり前にあるのではなく、感謝の気持ちをもたせたいと考えている。</li> <li>・残食チェックを一年間継続的にできた。特に、4月始めに給食について話をしたことで、クラスに与えられた分は全て食べきる＝あたり前という意識がついた。</li> <li>・給食員さんの働いている様子を見て「残さず食べようね」と毎回声掛けすることで、意識づけができた。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「いのちをいただく」の紙芝居を読み聞かせて、いのちをいただくことを実践させることができ、しばらく残す事が少なくなった。</li> <li>・給食室の様子をビデオ撮影したのを見たあと感想について話し合った。「給食の材料は遠い所から持ってきてくれているんだなと思った。」「調理員さんは4時30分まで490人分の給食の仕事をしてくれていてすごいな。」などたくさん意見が出た。</li> </ul>
地域の食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元の食材の紹介、料理の来歴や豆知識。</li> <li>・地元和菓子店に丁稚ようかん作りを指導いただいた。地域の文化を知ることになり、とても良いと思う。</li> </ul>
栽培体験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米作りについてバケツ栽培でもみまきから稲刈りを経験できたのは、なかなか普段できないことで、子どもがどのようにして米が育つのかよくわかり、意識が高まったと思う。一粒の大切さがよくわかった。</li> <li>・野菜作りや稲作などの農作業体験は子どもの食の意識を高めるのに有意義だと思った。</li> </ul>
連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食に関する様々な立場の方がつながって食育について考え、実践することができた。</li> <li>・生産者や給食納入業者、調理員と学校(児童)がつながれたこと。給食を共に食べる、子どもたちとの出会い、豆腐づくりなど、話を聞くだけでなく、一緒に体験できたこと。</li> <li>・PTAと連携し、食についての話を聞くことができた。「食べることは、体のスイッチを入れる大切なこと」など、具体的な話をしてもらうことができた。</li> <li>・様々な取組を通して、多くの人の関わりによって学校給食が行なわれていることを児童が感じられるようになってきている。</li> </ul>
保護者への啓発	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講演等で各家庭・保護者に啓発することができた。</li> <li>・栄養教諭の発信に触れる機会が増え、学校給食がいかに児童の人生の中における「食・健康・命」にかかわっているかに気付いた。</li> <li>・栄養教諭と一緒に授業参観で食育の授業を行ったことは、保護者への啓発にもなったし、家に帰ってから親子の話題にもなってやってよかったと思った。</li> <li>・まず子ども達への意識を高めるためにも教員の意識を高めることが必要である。学校より地域、保護者へ情報発信するとともに活動(具体的)としても進めていかなければならない。保護者へのつながりをもっと進めていきたい。</li> </ul>
食の意識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食が豊かになった現在、とても大事だと考える。</li> <li>・教員が食の大切さを再確認することで、児童の指導に生かせた。やはり「食べることは生きること」である。</li> <li>・食が体作りに大切であることを知識として子どもたちは理解していても、それが実際の食事とはつながっていきにくい。(嫌いなものを食べようとするときには、つながりにくい。)</li> </ul>

### 【設問】給食時の指導で心掛けていることや工夫にしていること、参考にしたい指導法

準備・片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器をかごに戻すときは、高さを低い方向に重ねていくことの徹底。</li> <li>・後片付けについては、課題が多いのでさらに継続して指導していきたい。配膳、片づけはできるだけ子どもたちだけでさせ、教師は見守る。</li> <li>・委員会活動と連携して、子どもたちにやる気を持たせた(片付けチェック)。</li> </ul>
衛生面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食当番の服装・身だしなみをしっかりすること。</li> <li>・給食当番の身なり、健康観察等、衛生面に気を配っている。</li> <li>・配膳をする時は必ずエプロンやマスクをつけさせ、他の児童は、ほこり等入らないように静かに座って待つようにさせることを心掛けている。</li> </ul>
感謝の心	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材について、感謝をしていただくことを常に話している。</li> <li>・「生産者や調理する人の思いがいっぱいつまっているものということ」や「いのちをいただいているということ」を伝え、きちんと食べることを指導している。</li> </ul>
マナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事のマナーについては、その都度指導していくことを心がけている。</li> <li>・正しくおはしをもつことや、お皿をもって食べることなど声かけしている。</li> </ul>
食器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器の配置(「ごはんは左、おかずは右 おかずは・・」など)を整えて、美しく食べるという文化を伝えていきたい。</li> <li>・盛りつけ表を見て正しく置くように指導した。完食して当たり前と指導しているクラスがあり、素晴らしいと感じた。</li> </ul>
食事中	<ul style="list-style-type: none"> <li>・楽しく給食を食べたらいいと思っているが、しっかり食べることも大切なので、残りの5分間は「もぐもぐタイム」として、静かに食べる時間を取っている。</li> <li>・食事(メニューやマナー)についての会話をしながらいただく。</li> <li>・食事にしっかりと時間をかけるように心がける。</li> <li>・食事のときは楽しい雰囲気の中、食べることに集中させる。</li> <li>・楽しく会話しながら食べるのも必要だが、1年生のクラスで、「食べることに集中する」ということであまり話さないで一生けんめい食べている姿も良いと思う。</li> <li>・静かに待つ、楽しく食べる、片付けを丁寧にする。個人の食べられる量を知る。</li> </ul>

残食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・好き嫌いしない。</li> <li>・完食できるように量を調整している。</li> <li>・ごはん粒をひとつも残さないように、きれいに食べることの徹底。</li> <li>・残食をなくすために、食や命の大切さ、それに関わる人たちのことを指導している。</li> <li>・各自に応じた量を配膳する。</li> <li>・少食の子も完食できるように少し減らして、達成感を得られるように工夫した。残さないのが当たり前という雰囲気作りを心がけた。</li> <li>・必ずボールや食管の中身は一度、全て盛りつけをする。</li> <li>・学級全員で協力して完食できるように指導をしている(残食を減らす工夫)。</li> <li>・「苦手な物でも味見してみよう」と伝え、食感や味覚を広げていきたいと考えている。</li> <li>・何も食べずに残すことはせず一口でもいいから食べてみる。</li> </ul>
地域の食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バリっ子給食など食材について、伝える。</li> <li>・メニューにまつわる説明(栄養教諭の資料や給食通信「らんちたいむ」等を使って)をすることで、地元料理への興味が高まり、ふるさと学習にも通じる。それが食べることの意欲を高める。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギーの子への配慮。</li> <li>・栄養バランスを考えたメニューについて。</li> <li>・食育への意識付けをすること。</li> <li>・給食試食会では、学校運営協議会の方にも来ていただいた。これは、児童や教職員にも刺激になって良い。今後も実施できたらと思う。</li> </ul>

**【設問】食に関する取組において、栄養教諭との関わりはありますか。**

回答	事前		事後	
	人	(%)	人	(%)
ある	66	78.6	78	91.8
どちらかといえばある	13	15.5	5	5.9
どちらともいえない	2	2.4	2	2.4
どちらかといえばない	1	1.2	0	0.0
ない	2	2.4	0	0.0

**【設問】今後、食育を充実させるために意識したいこと、取り組みたいこと**

感謝	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材を育てた人、作った人など自分の口に入るまでに関わった人への感謝、食材そのものへの感謝の気持ちを大切にさせたい。</li> <li>・たくさんの方が給食に関わっていることを児童に啓発していきたい。</li> <li>・今年改めて食育の大切さを感じた。食を通して命の大切さを学んだり感謝の気持ちを育てたりと、多くの学習に取り組める。「食べる事は生きること」食の大切さを子どもたちに気付かせていきたい。</li> <li>・学校給食に関わる人への感謝の気持ちを忘れないようにさせたい。</li> </ul>
残食指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・残食を減らせるように、毎日心がけているので、先日講演で聞いた「味覚係」を作ってみたい。</li> <li>・現在行っていること(学年や学校として)を全教職員が行うことが大切だと思う。新しい取組よりも残食ゼロが当たり前、給食準備中は静かに自席で待つのが当たり前のように児童ができるよう6年間指導する。1度崩れたら厳しい。</li> <li>・できるだけ残さないように指導したいが、食べた事がないものがあったり、少食の子もいたりして、なかなか難しい。</li> <li>・野菜嫌いを少なくしたい。</li> </ul>
家庭・地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関して子どもだけでなく保護者にも何か啓発していけたらと思う。</li> <li>・道徳で伝統料理の話があるので、調べ学習を取り入れることを計画している。</li> <li>・地域とのつながりを意識して、子どもたちにもっと興味を持ってもらえるような指導をしていきたい。</li> <li>・学年、学級たよりで保護者に啓発する。</li> </ul>
健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を取ることに、朝食の内容・バランス、おやつ・飲み物の摂り方。</li> <li>・大人になって自分の健康のため、何をどのように食べるのかを自分で判断できるような学習をしたい。</li> <li>・子どもたちが自らの食生活について主体的に考える力を育成すること。</li> <li>・給食の献立を見ながら、どんな野菜にどんな栄養があるか等話をしていきたい。</li> <li>・食べることがすべての力のもとになっていることを伝えること。</li> </ul>
体験活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活科や総合的な学習の時間の活用により、子どもたちが育てた食材を学習するとともに喫食する機会を増やす。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農作業体験で野菜や稲を育てる（生活や理科、総合と関連させながら）。</li> <li>・学校給食を核とした取組を続けていきたい。献立作成なども今よりも内容を充実させ、食育に生かせるようにしたい。</li> </ul>
給食指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食のマナーを伝えていきたいし、自分も学びたい。毎日の給食指導を大切にしていきたい。</li> <li>・食べ方や後片付けのシステム化。</li> <li>・「噛む」ことは大切だと思うが、特別支援学級の担任として子ども達を見ていると「かむ」ことができず、舌を動かして食べ物をこねているだけの子がいるので、「噛む」ことを教えたい。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・楽しい食事（孤食などこれから中学高校などにむけて）、みんなで食べる楽しさ。</li> <li>・おせち料理やお雑煮を食べていないという児童が少しずつ増えている。今までの風習や工夫も知らせていけたらなと感じている。</li> <li>・今の取組を続けていきたい。</li> </ul>

<保護者>

**【設問】 お子様の食に関する意識は高まりましたか。**

回答	人	(%)
思う	78	18.1
どちらかといえば思う	262	60.6
あまり思わない	82	19.0
思わない	10	2.3

**【設問】 お子様の食に関する意識のうち何が高まりましたか。**

※上記設問の「思う」「どちらかといえば思う」の合計を母数とする

回答	人	(%)
朝食を食べること	144	42.4
家族などと一緒に食事を食べることに	114	33.5
栄養バランスを考えた食事をとること	187	55.0
ゆっくりよく噛んで食べることに	64	18.8
食事のマナーを身に付けることに	124	36.5
伝統的な食文化や行事食を学ぶことに	184	54.1
食事の際に衛生的な行動をとること	101	29.7

**【設問】 お子様の食習慣等は変わりましたか。**

回答	人	(%)
思う	45	10.9
どちらかといえば思う	237	57.2
あまり思わない	117	28.3
思わない	15	3.6

**【設問】 お子様の食習慣等のうち何が改善されましたか。**

※上記設問の「思う」「どちらかといえば思う」の合計を母数とする

回答	人	(%)
朝食を食べる回数が増えた	45	16.0
家族などと一緒に食事を食べる回数が増えた	31	11.0
栄養バランスを考えた食事をとる回数が増えた	122	43.3
ゆっくりよく噛んで食べるようになった	48	17.0
食事のマナーを身に付けることに	109	38.7
伝統的な食文化や行事食について理解した	135	47.9
食事の際に衛生的な行動をとること	74	26.2

【設問】今年度の食育の取り組みに対する成果や課題、感想について

家庭での食の話	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭で考えられる事プラス学校での専門的なアドバイスで食のことについての課題も出て、会話がまた増えた。親自身がとても勉強になっている。</li> <li>・給食で行事食や地元の食を食べることで家族の話が増えた。</li> </ul>
郷土料理・地域の食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「かたやき」の調べる宿題と一緒に、お店に行ったり焼かせてもらったりするのは楽しかった。</li> <li>・地域食材を使った給食は、子どもにとっても積極的に食べようという意識につながっていると思う。</li> <li>・名張の食べ物を子どもたちに伝えている取組は、すごく良いと思う。</li> <li>・冬休みに宿題で出た郷土の食については、親子でいろいろ話したり調べたりできたので良かった。</li> </ul>
栄養・調理・食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事中に、栄養面の話がでるようになったように思う。</li> <li>・好ききらいが少し減って、食べられるようになった。</li> <li>・お弁当を作る宿題で、「主食、主菜、副菜」と言いながら作っていて勉強しているんだと感心した。</li> </ul>
感謝	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「おいしいごはんをありがとう」と言ってくれるこの言葉がすべてだと思う。</li> <li>・子どもは食べ物や作ってくれた人に、少しずつですが感謝の気持ちを持てるようになったと思う。</li> </ul>
課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕事で忙しいからと、子どもが一所懸命取り組んでいるのにうまく両立できないこと。</li> <li>・学校と保護者の密な関係ができていないこと。</li> <li>・取り組みの内容がわからない。</li> </ul>

【設問】次のうち、学校給食が果たすべき役割として、特に重要だと思うものを3つまで選んでください。

回答	事前		事前	
	人	(%)	人	(%)
栄養バランスがよい	371	83.0	330	73.5
小学生に必要な食事を満たしている	89	19.9	84	18.7
献立のバリエーションが豊富である	89	19.9	96	21.4
好き嫌いが減る、または嫌いなものでも食べようとする	136	30.4	148	33.0
食事のマナーを学ぶことができる	36	8.1	52	11.6
楽しく食べることができる	95	21.3	114	25.4
地元の食材の良さや地産地消について学ぶことができる	100	22.4	124	27.6
旬の食材について学ぶことができる	61	13.6	63	14.0
食文化（行事食、郷土食等）について学ぶことができる	66	14.8	67	14.9
生産者や給食調理員などに、感謝の気持ちをもつことができる	121	27.1	133	29.6
給食の時間に、当番の役割を果たしたり、協力したりする力を育むことができる	158	35.3	150	33.4

<残食量調査>

○調査について

- ・配膳前に提供量を、喫食後に給食室に戻ってきた量を測定し、重量ベースでの残食量を調査
- ・主食は、米飯とパンの両方を設定し、連続した3日間に同一の献立
  - 1日目：児童に人気の「元気100倍チャーハン」
  - 2日目：アメリカの料理の「チリコンカーン」
  - 3日目：主菜が「さばのみそ煮」の和食

○調査結果

献立名	元気100倍チャーハン 中華スープ 牛乳		レーズンパン チリコンカーン レモン風味サラダ 牛乳		麦飯 さばのみそ煮 昆布和え にゅうめん 牛乳		1回目 平均	2回目 平均
	7月5日	1月24日	7月6日	1月25日	7月7日	1月26日		
実施日	7月5日	1月24日	7月6日	1月25日	7月7日	1月26日	6.24%	3.77%
残食率	2.88%	2.42%	8.39%	4.67%	7.44%	4.22%		

(残食率はモデル校の平均)

## 8 成果と課題

### (1) 成果

#### <児童について>

- 地域の食文化に関する栽培・調理体験や長期休業中に取り組む課題を設定したところ、「伝統的な食文化や行事食を学ぶことは大切だと思う」と回答した児童が56.3%から63.4%に増加した( $p < 0.05$ )。この結果は、地元の食材や食文化についての認知度が増加していることから裏付けられ、本事業による成果の大きな特徴である。  
(一例:「名張の雑煮」30.2%→66.1%、「青蓮寺のぶどう」56.6%→83.3%)
- 長期休業中に、朝食や弁当作りの課題を設定するとともに、ワークシートを工夫して保護者との取組としたところ、家で食事作りや食事に関する手伝いを「ほとんど毎日」する児童が25.4%から35.5%に増加した。課題への取組が、日常的な食に関する実践へのきっかけとなった。
- 調理員や生産者等との交流の機会を積極的に設けたところ、「感謝の気持ちをもって食事をする」とはどのようなことかとの問いに対し、記述のあった児童が73.9%から92.1%に増加した( $p < 0.01$ )。さらに、教職員アンケートの結果より、多くの教職員が給食の時間の食に関する指導を意識して実践した様子が見られたことから、児童に「感謝の気持ちをもって食事をする」とのイメージを持たせることにつながることができた。
- 4月からの食に関する授業や取組についての思い出に関する問いに対し、栽培・収穫・調理等に関する記述が多かったことから、体験活動が児童の印象に残りやすいことがわかった。このことは、教職員や保護者からの多くのエピソードからも伺うことができる。例えば、おはぎ作りの際、講師の和菓子職人に、児童が「ぼくは、あんこが嫌いだったけど、今日好きになりました」と伝えに行く姿等が挙げられ、五感を使って体験することが児童の心身の成長に有効であることがわかった。
- 給食の残食量調査では、取組前に比べ、取組後の結果が減少していた。様々な取組や教職員の働きかけにより、児童は食べることの大切さを知り、より一層感謝の気持ちを持って給食を食べるようになった。

#### <教職員について>

- 食育の重要性等についての校内研修会や講演会等を実施したところ、昨年と比べて、食の視点を意識した指導や授業展開ができていると「とても思う」「思う」「どちらかといえば思う」と回答した教職員が80.7%であった。ほとんどの教職員にとって、本事業が食育を実践するきっかけとなったことがわかった。さらに、自身の取組で感じたことや食育を充実させるために今後意識したいこと等についての問いに対し、前向きな記述が多くあったことから、教職員の意識の高まりが伺えた。
- 児童の食に関する意識が高いと「とても思う」「思う」と回答した教職員が29.8%から41.2%に増加した。また、食に関する取組における栄養教諭との関わりが「ある」と回答した教職員は91.8%であった。栄養教諭の職務や食育の取組への理解が進んだことにより、ほとんどの教職員が栄養教諭と連携していることが明らかになった。

#### <保護者について>

教職員が食の視点を大切にし、学校での食に関する指導を充実させたことに加え、家庭で取り組む課題を設定する際にワークシートを工夫したこと、食育講演会や食育授業参観、給食試食会、たよりやホームページ等により、学校での食育の取組や給食に関する情報を積極的に発信したことから、次のような成果があった。

- 子どもの食に関する意識が高いと「思う」「どちらかといえば思う」と回答した保護者は78.7%であった。具体的な内容としては、「栄養バランスを考えた食事をとること(55.0%)」、「伝統的な食文化や行事食を学ぶこと(54.1%)」、「朝食を食べること(42.4%)」がであり、各モデル校での取組に関する項目が上位に挙げられた。
- 子どもの食習慣が変わったと「思う」「どちらかといえば思う」と回答した保護者は68.1%であったことから、本事業は子どもの食習慣の改善において有効であった。改善された具体的な内容は、「伝統的な食文化や行事食について理解した(47.9%)」が最も高かった。
- 今年度の食育の取組に対する成果や課題、感想を尋ねたところ、「家庭での食に関する話題が増えた」「子どもの成長を実感した」「子どもと一緒に学ぶ機会となった」等の記述がみられた。児童が、学校での取組を通して知った食文化や行事食についての内容を、家庭生活の中で話題にする機会が増えたり、保護者と一緒に課題に取り組んだりすることで、保護者の食育への関心を高めるきっかけとなった。
- 学校給食が果たすべき役割として特に重要だと思うものには「栄養バランスがよい」が圧倒的に多く、その他の項目は10~30%と、個人により学校給食に求める内容が異なることが明らかとなった。また、事業前後を比較したところ、「栄養バランスがよい」と回答した人は83.0%から73.5%に有意に減少しており( $p<0.01$ )、給食の意義を単なる栄養摂取という考えから、多様な目的があることに気付いた人が増加した。なお、他の項目で増加傾向にあったのは、「地元の食材の良さや地産地消について学ぶことができる」であった( $p<0.1$ )。

## (2)課題

- 児童アンケートより、これまでも給食に地元の食材や郷土料理を取り入れてきたが、実際には児童にあまり認識されていなかったことがわかった。給食時の校内放送やたより等を活用して、給食にまつわる情報と魅力を発信することはもちろんのこと、これまで以上に教科等の学習と関連付け、生きた教材としての活用を促していきたい。
- 保護者アンケートより、子どもの食に関する意識が高まったと「あまり思わない」「思わない」と回答した保護者は21.3%であった。理由の中には、学校での取組を知らなかったという記述もあり、全ての保護者に取組を周知する難しさが伺えた。今後、取組の周知を図るための方法や保護者・地域とさらにつながるための機会を模索していきたい。
- 保護者アンケートより、子どもの食習慣は変わったと「思う」「どちらかといえば思う」と回答した保護者が約68.1%であったことから、本事業が子どもの食習慣の改善において有効であったと言える。しかし、子どもの食に関する意識が高まったと「思う」「どちらかといえば思う」の回答より10ポイント少なかった。このことは、意識が変容しても、行動まで変化させることは困難であるためと考えられる。児童の生活に活かすことができるように、家庭等と連携を図りながら、粘り強く継続的な指導を行っていきたい。
- 上記(1)成果に取り上げていない設問では、事業前後で顕著な変化が見られなかった。これは、事前アンケートにおいて、望ましい回答が90%に近い設問が多く、元々、望ましい食生活を送っている児童が対象であったことが理由の一つとして考えられる。しかしながら、設問の中には、規則正しい食習慣及び生活習慣に関する指標もあり、これらは各モデル校が課題としている内容であった。今後、児童の実態に応じた学習内容や方法を検討しながら、家庭と連携を図り、継続的な取組にしていく必要がある。

## 9 情報発信と普及の計画

- ・ 報告書及びリーフレットを作成し、県内市町教育委員会及び各小中学校、県立特別支援学校等に配付し、取組の周知を図る。
- ・ 学校関係者、給食関係者等を対象にした各種講習会等において、各モデルが本事業の取組と成果等について実践発表する場を設定する。
- ・ 各市町において開催される食育担当者会や校長会等のあらゆる機会を活用して、取組の成果等を報告する。
- ・ 三重県教育委員会及び名張市教育委員会のホームページへの掲載、名張市の広報やメディア等を通じ、取組の成果等について幅広く周知を図る。

(参考) 下記アドレスより、本取組をまとめた報告書や啓発用リーフレットをご覧になれます。

三重県教育委員会ホームページ : <http://ss140094/HOTAI/HP/m0208700040.htm>