

平成30年度「つながる食育推進事業」成果報告書

受託者名	島根県教育委員会
モデル校名称	浜田市立三隅小学校
対象学年及び人数	全学年 190人
栄養教諭等の配置	平成19年度から栄養教諭を1人配置

1 取組テーマ

「地域の宝を知り、感謝の心を育む食育の推進～魚の魅力味わおう～」

- ・「おいしい・たのしい・ためになるしまねの食育～島根県食育推進計画－第三次計画－」の重点施策である「子育て世代への食育」「体験の場づくり」「関係機関・団体の連携・協力」に重点をおいた取組によって、地域全体の食生活改善を目指す。
- ・学校・家庭・地域・関係機関が一体となって「魚食」を中心とした食育を推進し、児童の自己管理能力を育成する。
- ・児童会活動や、体験活動を取り入れた食に関する指導の充実を図る。
- ・地域との連携を深め、公民館とのつながりを生かして、社会教育の視点を取り入れながら家庭へアプローチをする。
- ・実践校の具体的な取組事例を紹介し、県内への普及、啓発に努める。

2 推進委員会の構成

【島根県食育推進検討委員会】 【□は浜田市食育推進検討委員会】

	所 属	名 前
1	島根県立大学看護栄養学部健康栄養学科 学科長	名 和 田 清 子
2	浜田市立三隅小学校（実践校） 校長	渡 邊 淳
3	浜田市立三隅中学校（連携校） 校長	沖 田 將 文
4	浜田市立岡見小学校（連携校） 校長	松 本 悦 教
5	浜田市立三隅小学校（実践校） 栄養教諭	加 藤 陽 子
6	〃 養護教諭	細 川 満 喜 子
7	〃 P T A 会長	畑 岡 直 喜
8	浜田市立三隅中学校（連携校） 養護教諭	岩 下 麻 優 美
9	浜田市立岡見小学校（連携校） 養護教諭	齋 藤 知 香
10	食育指導者 代表	山 口 哲 生
11	生産者 代表	森 本 一 正
12	地域コーディネーター 代表	吉 本 美 和 子
13	浜田市健康福祉部 統括保健師	湯 浅 百 合 恵
14	浜田市産業経済部水産振興課 課長	永 見 監
15	浜田保健所健康増進課健康づくり係 係長	佐 々 木 真 子

16	浜田水産事務所水産課 課長	石 橋 茂 人
17	浜田教育事務所学校教育スタッフ 指導主事	山 本 康 治
18	浜田市教育委員会学校教育課 課長	市 原 隆 志
19	浜田市教育委員会教育総務課 課長	古 森 義 明
20	浜田市教育委員会生涯学習課 課長	村 木 勝 也
21	島根県教育庁保健体育課健康づくり推進室 室長	日 野 久 美
事務局	浜田市教育委員会学校教育課学力向上推進室 室長	牛 尾 聖 次
	〃 〃 指導主事	前 原 靖 子
	島根県教育庁保健体育課健康づくり推進室 企画幹	安 田 幸 則
	〃 〃 企画幹	村 上 真 澄
	〃 〃 指導主事	大 國 亨
	〃 〃 指導主事	角 一 恵

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
島根県農林水産部浜田水産事務所水産課	体験活動、出前授業
食育指導者	出前授業
地域コーディネーター、生産者、地域の方々	公民館活動による料理教室、体験活動

4 取組前のモデル校の状況

平成29年度から本事業を受託し、地域の食資源の一つである「魚」に焦点をあてた食育として、①島根県版「食の学習ノート」を活用した食に関する指導 ②学校給食摂食状況の把握 ③児童会活動の充実 ④自分で作る「お弁当の日」の実施 ⑤「食のおたより」の発行 ⑥地域と連携した体験活動、出前授業の充実 ⑦「給食試食会」の実施 ⑧学校給食で提供している魚料理をまとめた「びびび給食レシピ」の作成などの取組を進めてきた。

これらの様々な取組により、児童は骨付きの魚を上手に食べることができるようになり、箸の使い方など食事のマナーに改善がみられたが、保護者のアンケート結果から、学校からの一方向の働きかけでは、保護者の意識変容につながりにくいことが分かった。

このことから、児童に対する食育をより充実させるためには、学校と家庭の双方向のアプローチが足りないことが課題にあげられた。

5 評価指標の設定について

(1) 共通指標について

- ① 児童生徒、保護者の食育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生徒の割合
- ③ 児童生徒の共食の回数
- ④ 栄養バランスを考えた食事をとっている児童生徒の割合
- ※ 共通指標は、児童生徒アンケートによって測定する。

(2) 独自指標について

- ①骨付き魚料理提供日における給食摂取率
- ②魚を苦手とする児童の割合
- ③正しい箸の持ち方ができる児童の割合
- ④家庭で魚を食べる機会の割合
- ⑤地域における魚に関する取組の回数

【測定方法】

- 独自調査①→給食摂食量調査
- 独自指標②～④→児童・保護者を対象にアンケート調査を実施
- 独自指標⑤→実際の取組回数

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）

実践にあたっては、本事業の目的である学校、家庭、地域、関係機関・団体との連携と、島根県食育推進計画－第三次計画－の重点施策として掲げている「子育て世代への食育」「体験の場づくり」「関係機関・団体の連携・協力」に重点をおいた。

テーマを「地域の宝を知り、感謝の心を育む食育の推進～魚の魅力味わおう～」とし、地域の食資源の一つである「魚」に焦点をあてた食育を推進した。

①食に関する指導の実施

- ・島根県版「食の学習ノート」の活用や、各教科において学級担任と栄養教諭が連携を図りながら各学年の発達段階に応じた指導を実践した。



②「丸ごとアジ1匹給食」の実施

- ・浜田市の漁港で水揚げされた「アジ」を丸ごと1匹塩焼きにし、給食で提供した。実施日には給食摂食量調査を行ったが、全学年において残食はなかった。



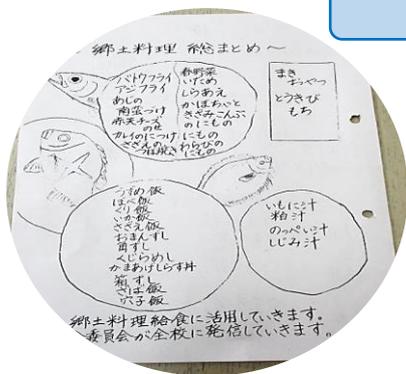
<給食終了後の食缶>

③児童会活動による交流給食の実施

- ・給食委員会の児童が、縦割り班で行う交流給食「ふるさと給食」を企画、運営した。
- ・「正しい箸の持ち方・使い方」や「魚の上手な食べ方」を全校に呼びかける活動を行った。



交流給食の様子



地域に伝わる郷土料理について、保護者にアンケートをとり、その中から毎月1回、給食で郷土料理を提供した。

- ・給食委員会の児童が、自分たちで課題を見つけて企画・運営したことは、全校児童の地域食材や郷土料理への関心を高め、食事のマナーの向上へつながった。

④「お弁当の日」の実施

- ・たよりの発行やワークシートを活用しながら、家庭と連携し、年に3回「お弁当の日」を実施した。



「お弁当の日」実施に向けて調理実習を行った。

⑤「食のおたより」の発行

- ・「学校における食育の取組」や「児童、生徒の活動の様子」などの情報提供だけでなく、保護者からの質問に答えることができる「食のおたよりコーナー」を設け、家庭とのつながりをもつようにしている。

- ・保護者からは「子供が給食で食べたメニューの作り方を教えてほしい。」などたくさんの返信があった。双方向のやりとりを継続して行うことで、家庭とのつながりが深まりつつある。

⑥地域と連携した体験活動、出前授業

- ・関係機関や地域の方々と連携し、体験活動や出前授業を実施した。

食育指導者による出前授業～だしの魅力について～



水産事務所による出前授業

浜田市の
水産業について

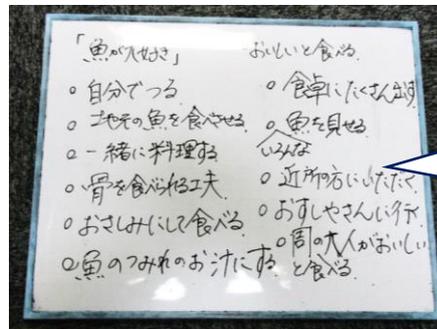


「アジ」を
触る体験

- ・関係機関や地域の方々による出前授業や体験活動により、子供たちの「魚」に対する関心が高まり、地域の食材を感謝して食べようとする意欲が高まった。

⑦保護者を対象にした「給食試食会」の実施

- ・全学年の保護者を対象に、魚料理の日に合わせて学年ごとに「給食試食会」を実施した。試食会では、「魚が大好きな子供に育てるために家庭でできることは？」というテーマで、グループに分かれ、保護者同士で考える機会をもった。



グループで
話し合った内容

- ・ブレインストーミング法により、テーマについてたくさんの意見、アイデアをだして話し合いを行った。魚への関心が高まっただけでなく、各家庭の食卓の様子など保護者同士で情報交換ができ、食習慣の改善へ目を向ける機会となった。

⑧学校給食で提供している魚料理をまとめた「びいびい給食レシピ」の活用

【公民館における料理教室】

- ・三隅地域の公民館において、地域コーディネーターが中心となり、「びいびい給食レシピ」を活用した料理教室を開催した。



焼きサバ飯
アジの和風ピザ焼き
ぎょぎょっとナッツ
みそ汁

<料理教室の様子>

【地元商店との連携】

- ・浜田市内のスーパーマーケットに、「びいびい給食レシピ」を自由に持ちかえることができるコーナーを設置した。



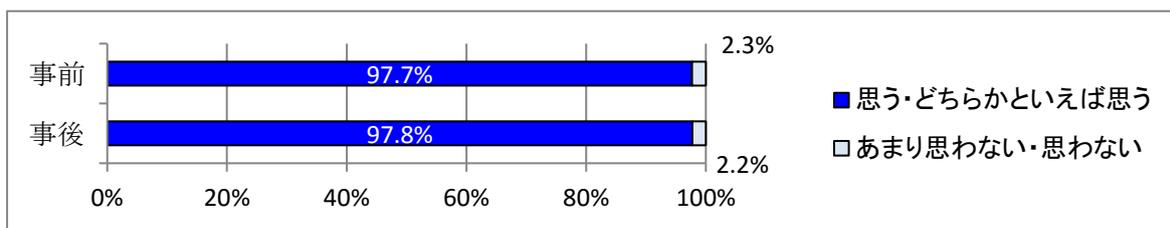
・魚料理レシピを活用した様々な取組を通して、地域全体へ「魚食推進」を呼びかけた。

7 評価指標の測定結果

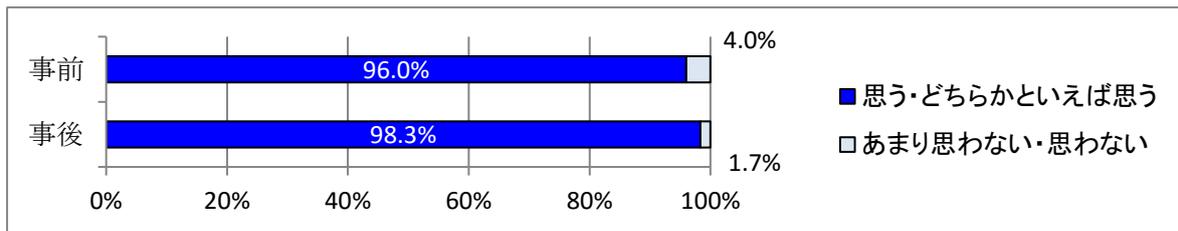
(1) 共通指標について

「魚食」を通して、「栄養バランス・食事マナーの改善」を目指した取組を行った結果は下記のとおりであった。

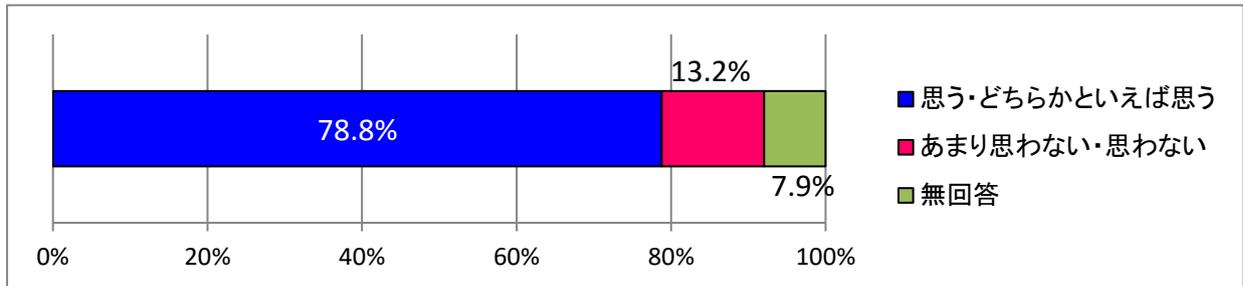
(児童対象アンケート結果) 栄養バランスを考えた食事をとることは大切だと思いますか。



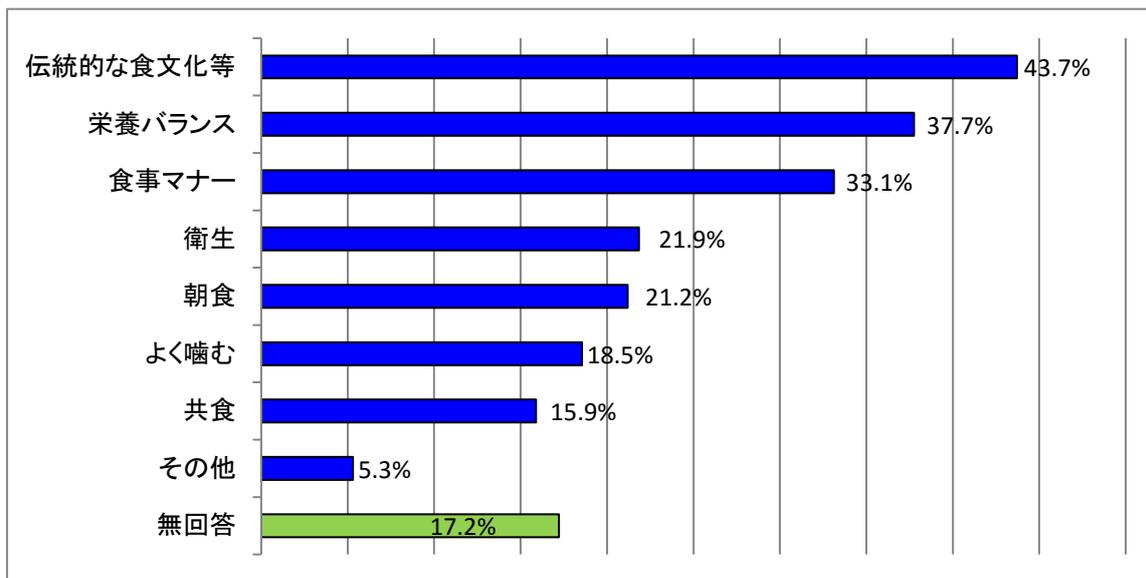
(児童対象アンケート結果) 食事マナーを身に付けることは大切だと思いますか。



(保護者対象アンケート結果) 食育推進事業を通じて子供の食習慣に変化はみられたか。



(保護者対象アンケート結果) 子供の食習慣のうち何が改善されたか。



(2) 独自指標について

①骨付き魚料理提供日における給食摂取率

「丸ごとアジ1匹給食」実施日に摂食量を調査したが、全校児童の摂食量は100%であった。

②魚を苦手とする児童の割合 (※H27 はつながる食育推進事業開始前の調査結果)

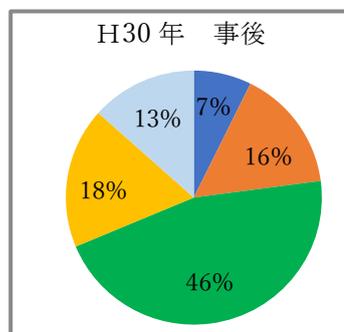
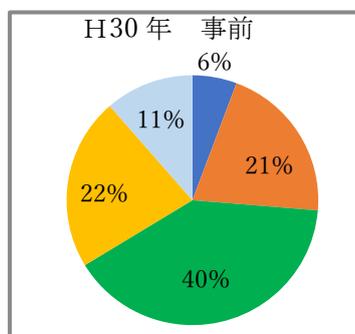
	H 2 7	H 2 9	H 3 0
	2 9 . 9 %	2 2 . 6 %	3 0 . 5 %

③正しい箸の持ち方ができる児童の割合（※H28はつながる食育推進事業開始前の調査結果）

H 2 8	H 2 9	H 3 0
2 2 %	6 6 %	5 2 %

④家庭で魚を食べる機会の割合

家庭で魚を食べる日が週に何回ありますか。



■ほとんど毎日 ■週に4~5日 ■週に2~3日 ■週に1日程度 ■ほとんどない

⑤地域における魚に関する取組の回数

「びいびい給食レシピ集」を活用した地域における取組数	1 5 回
----------------------------	-------

8 成果と課題

<成果>

(1) 共通指標について

- 児童を対象にしたアンケート結果から、取組の前後で数値としての大きな変化は見られなかったが、平成29年度に引き続き、全体として食に関する意識は高いことが窺える。食事のマナーについては、平成28年度に比べると数値は上昇し、実際に箸の使い方など意識して食べている児童が増えており、取組の成果であると考えられる。
- 保護者を対象にしたアンケート結果からは、保護者の多くは、「つながる食育推進事業」を通して子供の食習慣に変化を感じていることが分かった。「変化はあまりみられない」と回答した保護者からは、「普段から意識しているため変化が分からない。」等の意見もあった。保護者への働きかけは今後も継続していく必要がある。
- 「食習慣のうち何が改善されましたか。」の質問については、平成29年度は「食事のマナーを身に付けること」の回答数が一番多かったが、平成30年度は「伝統的な食文化や行事食について理解した」の回答が一番多かった。平成30年度は、児童会活動で、郷土料理のアンケートをとり、毎月1回「郷土料理」を提供し、給食委員会による交流給食を実施したことの成果であると考えられる。

(2) 独自指標について

- 「丸ごとアジ1匹給食」の実施日には、全校を通して残す児童はいなかった。魚が苦手だったり、はじめは上手に食べられなかったりした児童も、回数を重ねるうちに、きれいに食べようとする姿が見られるようになった。きれいに食べることへの達成感や、食材に感謝して食べようとする意欲が高まってきていると考えられる。
- 正しい箸の持ち方ができる児童の割合については、調査開始年度から比べると大きな変容がみられた。学級担任からは、「昨年度と比較して、食べ方がとても上手になった。」「骨以外に

残りが無い。」という声があがったほか、「より一層きれいに食べること」や「箸を正しく持ったり使ったりして食べること」を意識している様子が窺えた。

- 「家庭において魚を食べる機会が前年より増えた。」と回答した割合が2年連続で13%であった。保護者からは、「魚に興味をもち、家族にもきれいな食べ方を教えてくれるようになった。」「焼き魚が好きになっている。」などの声がたくさん聞かれた。平成30年度は給食試食会後に、魚について保護者同士で協議したり、学校と保護者との双方向のやりとりができるような「おたより」の工夫を行ったりした。また、郷土料理について保護者からアンケートをとり、実際に給食で料理を提供したことなども、関心を高めたのではないかと思われる。これらの様々な取組により、保護者の食に対する意識の向上や食習慣改善の変容につながった。
- 公民館を核とした地域全体の食習慣改善を目指して、「びいびい給食レシピ」を活用し、6カ所の公民館で料理教室を行った。参加者からは、「栄養があるだけでなく、料理の時間もあまりかからずできるので、家でも作りたい。」等の声があり、今後も活動の中で「びいびい給食レシピ」を伝えていくことになった。共通の目標をもって活動したことが地域のつながりを深め、魚食推進への士気を高めることになった。
- 平成30年度は、県が主催する2つの研修会において、実践校の取組の紹介や「魚食推進」をテーマにグループ協議を行った。各市町村の学校給食担当や栄養教諭等を対象にした「学校給食関係者研修会」では、県内の「魚」を学校給食に取り入れるために、関係機関とどのような連携ができるかについて協議を行った。また、県内の栄養教諭、学校栄養士を対象にした「栄養教諭研修」では、実践校の事例発表にあわせ、所属校で実践できる「魚」に関する食の指導について情報交換を行った。研修会後は、県内の多くの給食センターで「丸ごとアジ1匹給食」が実施され、学校における「魚食推進」が広がりをみせている。

<課題>

- アンケート結果から、食への関心が低い保護者が、少数いることが分かった。今後は、家庭へのアプローチ方法についてさらに工夫をしていくことや、学校内で担任や養護教諭と連携をし、児童や家庭への個別的な相談を継続的に行っていく必要がある。
- 地域との連携については、地域全体の食生活改善の底上げを図るために、今年度行った料理教室等の取組を次年度以降も継続していく必要がある。
- 栄養バランスを考えた食習慣や正しい食事マナーを身に付けるなど、「自己管理能力」を育成するために、学校・家庭・地域・関係機関が一体となって体験活動などを取り入れ、実践力につながるような指導を展開してきた。食育を行うのは、栄養教諭だけの力ではなく、様々な立場からの支援や指導が必要である。今後も、より効果的な教育活動が展開できるように、学校内で共通理解をしながら、計画的、協働的に食に関する指導を行っていく必要がある。
- 食育推進の充実・強化に向けては、家庭や地域だけでなく、学校三師や各行政機関、関係団体などと連携した校内体制、チーム学校としての取組が求められる。県教育委員会では、栄養教諭や食育担当者のマネジメント力の育成、人材育成に向けた研修会を通して一人一人のキャリアアップに取り組んでいく。

9 情報発信と普及の計画

<情報発信>

- ・県のホームページへの掲載

- ・報道機関の活用
- ・報告書の配布

<普及計画>

- ・県主催の「学校給食関係者研修会（参加者：市町村教育委員会学校給食担当者、栄養教諭・学校栄養士、教職員、農林水産関係職員・団体）」、「食育・食の安全推進協議会（参加者：県健康福祉部、農林水産部、食生活改善推進協議会、小・中・高等学校校長会、医師会等）」各研修会において事例紹介を行う。
- ・県水産事務所と連携し、「魚食推進」を継続して取り組む。
- ・県内の栄養教諭等配置校や県立高校へ食育に係る学校訪問を行い、事例を紹介し、取組の普及を図る。