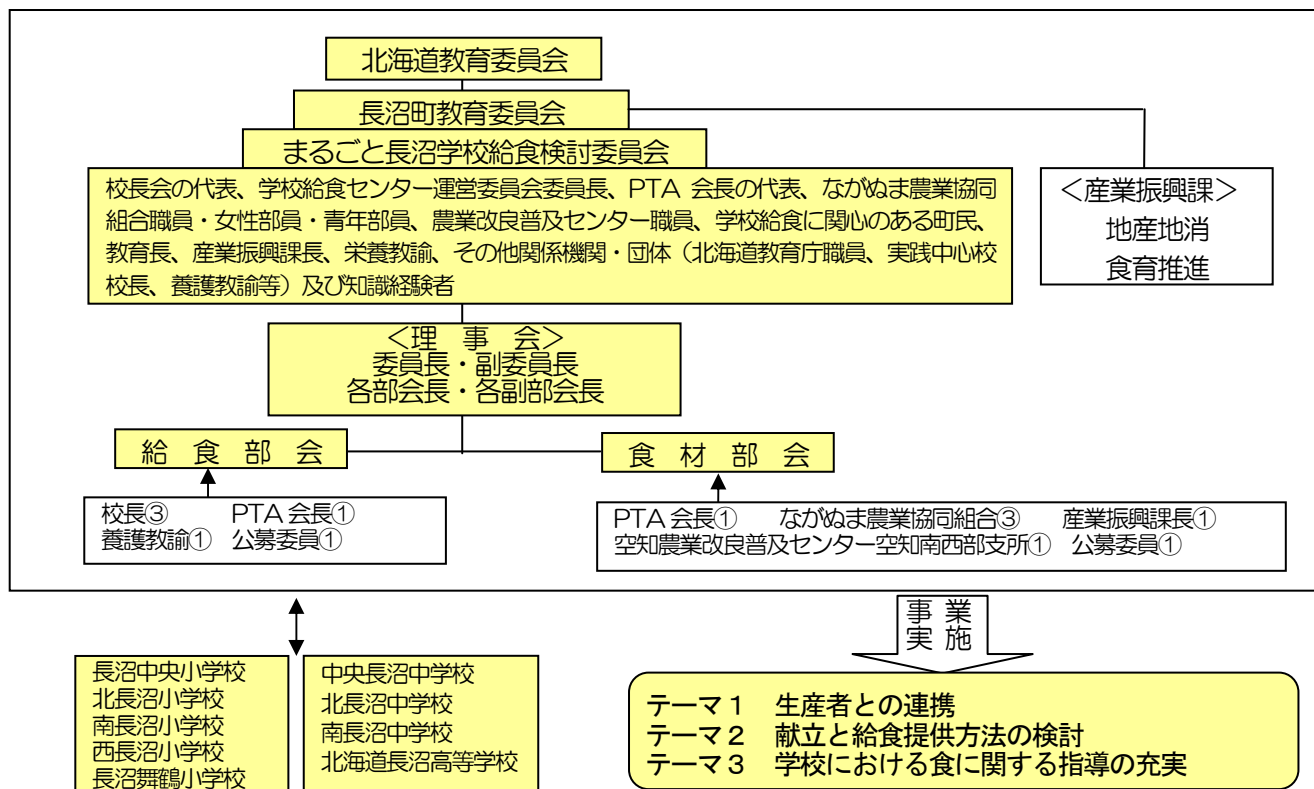


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	北海道
推進地域名	長沼町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	地場農産物の活用を推進するための学校関係者と生産者の連携の在り方
1. 生産者等と検討協議の場を設け、学校給食の食材として地場農産物を安定供給するための関係者の在り方や課題解決の方策についての検討 (1) 地場農産物の生産実態の把握と学校給食での使用についての実態把握 (2) 地場農産物の学校給食への量の確保等、安定供給に向けた課題把握と解決方法や生産者等との連携 今年度は、長沼町農産物直売所出店団体連絡協議会と協議・連携し、地場産の旬な食材を確保した。次年度は、ながぬま農業協同組合野菜集出荷共選施設の野菜を優先的に購入し、それ以外の野菜については引き続き長沼町農産物直売所出店団体連絡協議会と連携し、新鮮な地場産野菜を確保していくこととした。 2. 生産者と連携し、児童生徒と保護者が参加しての地場農産物の食材を使用した親子料理教室の開催 (1) 地域の農産物、流通、地産地消などについての学習 (2) 地域のファームレストランの料理長を講師に、長沼産農産物を使用した料理づくり ◆ 開催日時 平成 21 年 9 月 6 日（日）8 時 00 分～14 時 30 分 ◆ 開催場所 長沼町総合保健福祉センター「りふれ」及び松村農場圃場 ◆ 参加人数 小学校 4 年生以上の親子 9 組（19 名） ◆ 収穫体験 じゃがいも・とうもろこし・枝豆 ◆ 調理実習 ①ポタージュ・ドゥ・ワシントン（じゃがいも・とうもろこしのポタージュ） ②長沼産のお米と野菜を使ったシーフードピラフ ③山中ポーク ヒレ肉の香ばしいバターロースト ④トマトとりんごのムース ※献立①と②を 11 月 18 日の学校給食で提供し、町内全ての児童・生徒に味わってもらった。	



3. 保護者や一般町民、生産者、学校関係者を対象とした食育講演会の開催

料理研究家の村上祥子氏を講師に招き、「生きることは食べること～食べる力は子どもから」と題して講演を行った。

- ◆ 開催日時 平成21年11月21日(土)10時45分～12時00分
- ◆ 開催場所 長沼町総合保健福祉センター「りふれ」
- ◆ 講師 料理研究家 村 上 祥 子 氏
- ◆ 講演内容 ①日本型食生活と日本人の食事の傾向(朝食の必要性)
②「健康日本21」のスローガン(一日野菜摂取量350g)
③早く、おいしく、簡単に野菜を食べる工夫(電子レンジを活用)
- ◆ 参加人数 約230名

テーマ2

地場農産物を活用した献立及び給食の提供方法の検討

1. 地場農産物を活用した献立の作成

(1) 学校給食における地産地消の取組に関する研修会の実施

まるごと長沼学校給食検討委員会委員による研修会を実施し、学校給食における地産地消の取組を推進する。

- ◆ 視察研修期日 平成21年12月14日(月)
- ◆ 視察研修場所 江別市学校給食センター
- ◆ 視察研修内容 ①江別市の地場産物の利用推進について(平成20年度地場産野菜活用率 52.8%)
②食缶方式による給食試食体験

(2) 地場農産物を活用した学校給食の献立づくり

「郷土食の日」として、長沼産の野菜を使った献立を学校給食に提供した。

※平成20年度:23回実施 → 平成21年度:58回実施

(3) 栄養教諭による姉妹都市奥州市との地場農産物を使用した献立の交流

- ◆ 視察研修期間 平成21年9月30日(水)から10月2日(金)
- ◆ 視察研修場所 岩手県奥州市(常盤小学校・水沢区中学校給食センター)
- ◆ 視察研修内容 ①地場農産物を活用した献立と工夫
②地場農産物の安定供給と納入方法について
③食育推進について

※奥州市より里芋を購入し、12月2日の学校給食で姉妹都市交流メニュー「芋の子汁」を提供した。

<「郷土食の日」の献立例>

・ごはん・牛乳・ハンバーグデミソース
がけ・ポトフ風野菜スープ・ブロッコリーごまだれ

〈長沼産の野菜を使った学校給食〉



2. 学校給食をおいしく提供するための提供方法の検討

(1) 児童生徒、教職員等へのアンケート調査の実施

- ◆ 調査期間 平成21年7月6日～7月24日(1回目)

調査対象	町内小学生	同中学生	同高校生	同教職員	同保護者
人 数(人)	561	350	231	142	959
回収率(%)	85.6	97.4	93.1	70.4	63.5

※2回目のアンケート調査は、1回目との間隔が短いことから、西長沼小学校(実践中心校)の児童のみで実施したが、食育に関する意識の変容について大きな変化は見られなかった。

調査期間 平成21年12月18日～12月25日

調査対象 22名

回収率 95.5%

(2) 学校給食の提供方法の検討

現在、学校給食の副食は弁当箱に入れて提供しているが、望ましい食習慣を身に付け、自ら実践していく態度を育成するために、食器・食缶による給食の提供方法について検討を行った。

検討に際して、試食用の食器・食缶購入経費を予算化するとともに、栄養教諭が学級担任と連携し給食指導に当たりながら、町内の全児童生徒(教職員含む)を対象に17回(11月9日～12月15日)、その他各学校の保護者(40名)を対象に1回(12月25日)、食器・食缶方式による試食体験を実施した。その際、学校給食の評価に関するアンケート調査を行い、提供方法の見直しに対する意向把握に努めた。

これら試食体験やアンケート調査を検証した結果、学校給食の提供方法の方向性を見い出すことができ、平成22年度2学期より、弁当箱方式から食缶方式に移行が決定し、よりおいしい給食を提供できることとなった。

テーマ3

学校における食に関する指導の充実

1. 児童生徒の食生活についての実態把握

児童生徒を対象にアンケートを実施し、食生活についての実態を把握する。(上記テーマ2を参照)

2. 学校の教育活動における食に関する指導の工夫・改善

実践中心校である西長沼小学校において、栄養教諭と学級担任が連携し、生活科の「野菜を育てよう」の学習や、学級活動及び給食の時間における食に関する指導の工夫改善に努めた。

(1) 地域の方と連携して実施する農業体験活動の工夫

西長沼小学校(実践中心校)において、地域の老人クラブの会員とともに、作物の栽培方法や管理方法を学びながら、秋の収穫祭に使う野菜の播種や苗の移植を行った。



(2) 農業体験と関連した収穫祭などへの栄養教諭の参加

◆ 9月11日 長沼舞鶴小学校 収穫祭

◆ 10月15日 西長沼小学校(実践中心校) 収穫を祝う会

(3) 各学校で栽培された作物と同種の作物(主にじゃがいも、にんじん)の学校給食への活用

(4) 栄養教諭と学級担任が連携した食に関する指導の工夫

栄養教諭が町内の小・中学校を全て訪問し、学級担任と連携して食に関する指導を実施した。

栄養教諭の専門性を生かして、指導の効果を高めることができた。

朝食を毎日食べている児童生徒の割合が増加していることも、これまでの指導の成果と考える。



(5) 食に関する全体計画の改善

今後は、今年度の実践を踏まえ、西長沼小学校の食に関する指導の全体計画を改善する予定である。

テーマ1～3に共通する具体的計画

1. まるごと長沼学校給食検討委員会の設立

- ・委員20名(内公募委員2名含む)による検討委員会を5回、理事会を1回開催した。
- ・下部組織として、給食部会・食材部会を設置し、必要に応じ随時開催した。
- ・給食部会では給食の提供方法や、給食指導を通じた食育推進に関することを検討し、食材部会では給食における地場農産物の使用拡大と食材の確保や、給食を通じた食育について検討を行った。



2. 先進地視察

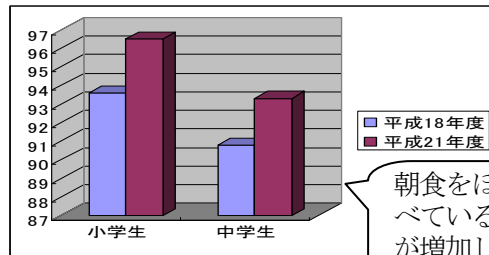
先進地(岩手県奥州市)の視察を通して学んだことは、以下のとおりである。

- ・地場農産物を活用した献立と工夫では、毎月地元生産者の会から翌月の在庫表を月の月上旬に提出してもらい、それを参考にしながら翌月の献立を作成している。
- ・地場産農産物の安定供給と納入方法については、地元生産者の会の野菜を優先的に仕入れているが、天候などで作物の成長が異なることから、八百屋と連携し、献立の変更を行っている。
- ・食育推進については、強化月間を設定し、早寝・早起き・朝ご飯の大切さの呼びかけや保護者を対象とした食育講演会の開催、食育ランチョンマットの配付を行っている。また、稲作体験や里芋掘り体験、調理実習、生産者との交流会などの事業を展開している。

3. アンケート集計から

(1) 朝食の状況（朝食をほぼ毎日食べている児童生徒）

(2) 給食の残食の状況



朝食をほぼ毎日食べている児童生徒が増加している。

平成20年度と21年度の比較では、残食率に変化はない。

＜給食を残す理由＞

- ① 嫌いなおかずだから
- ② 量が多いから（特に、小学生）
- ③ 食べる時間が短いから（特に、中学生）

(3) 地場産農産物の認知度

認知度の高い農作物は、小・中学生共に、

- ① 米
- ② じゃがいも
- ③ トマト

※ 生産面積、収量とも全国一の「大豆」は今一步、認知度が低い状況にある。

＜嫌いなおかず＞

- ① ひじき豆
- ② ミニトマト
- ③ アスパラソテー

※ 安価で栄養価の高いもの、果菜類が苦手なようである。

(4) 保護者から見た給食の状況

②③については、食缶方式に移行することで改善されると考える。

保護者が給食に対して満足していること

- ① 栄養バランスを考えた献立
- ② 地産地消
- ③ 献立が豊富

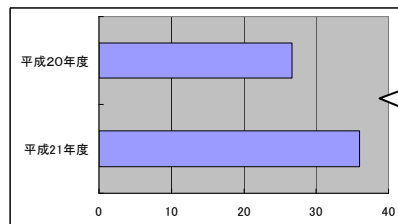
保護者が給食に対して不満に思っていること

- ① 味
- ② おかずが弁当箱に入っていること
- ③ 温かいおかずが冷めていること

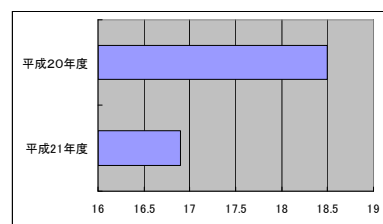
数字で変化のあった事項について

(1) 地場産農産物の納入率（平成21年10月現在）

(2) 給食の主食の残食量（平成21年9月末現在）



米は、100%長沼産を使用している。



残菜の総量は、変化がないが、主食のみを見ると、大きく減少している。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 朝食の欠食率、給食の残食率、地場産農産物の納入率や、学校栄養教諭の活用状況、学校の栄養教諭に対する意識を検証するために、児童生徒や教職員、保護者を対象としたアンケート調査が効果的であった。
- 地場農産物の納入率を高めるために、長沼町農産物直売所出店団体連絡協議会と連携した取組が、効果的であった。
- 児童生徒の地場農産物に対する興味・関心を高めるために、栄養教諭による食に関する指導や、地場農産物を活用した「郷土食の日」の学校給食の提供、地場農産物を使用した親子料理教室の実施などが効果的であった。

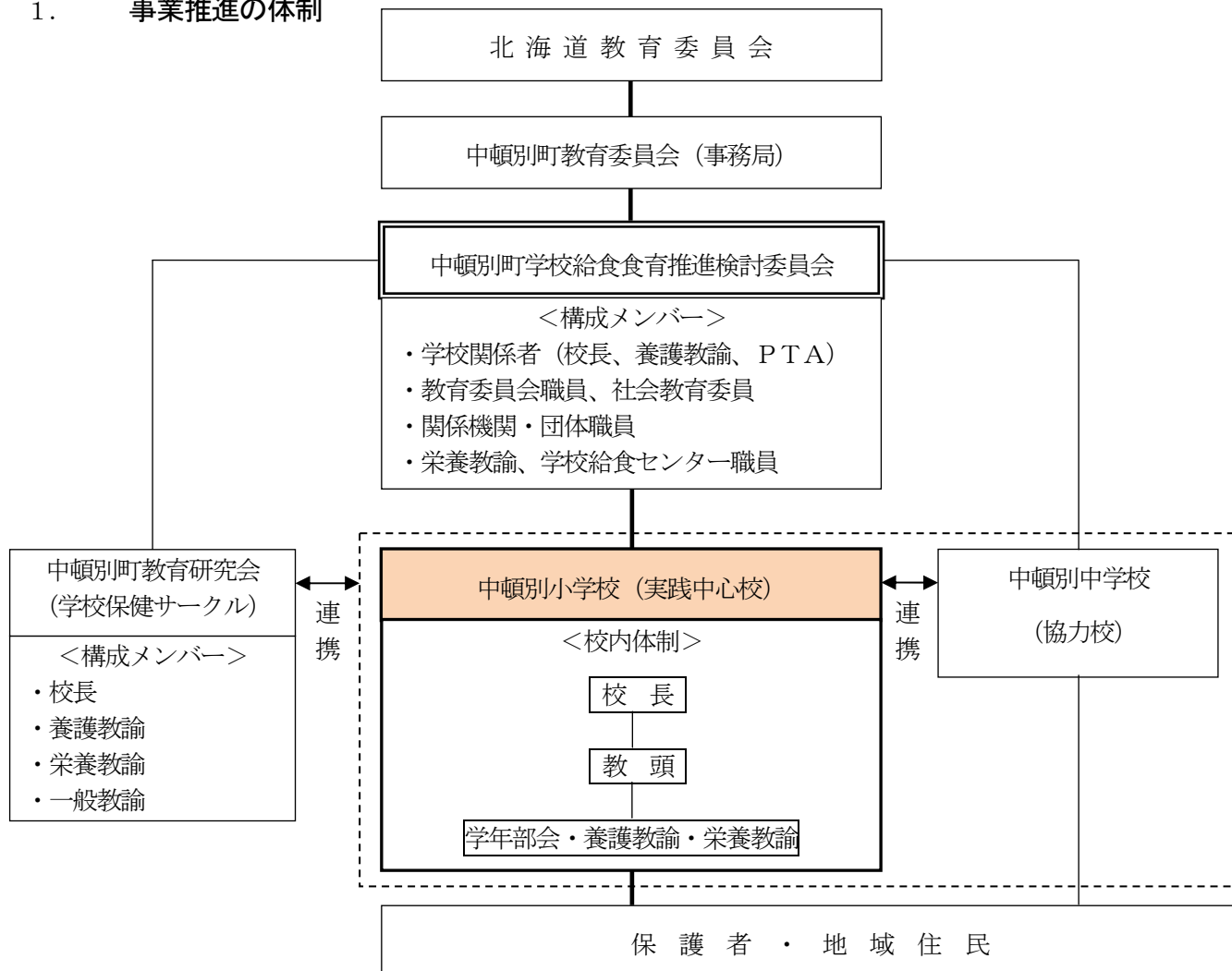
今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- 学校給食における地場農産物の活用が一層促進されるよう、ながめま農業協同組合野菜集出荷共選施設や長沼町農産物直売所出店団体連絡協議会との連携を強化する。
- アンケート調査の結果等を踏まえ、学校給食の提供方法が決定したことに伴い、必要な施設等の整備を推進する。（特に財政上の問題）
- 児童生徒、教職員、保護者に対する情報提供の方法を工夫し、食育についての理解が深まるよう普及・啓発に努める。
- アンケート調査によって把握した児童生徒の実態を踏まえ、各学校における「食に関する指導の全体計画」や、食に関する指導の改善・充実を図るとともに、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導が一層充実するよう、各学校との連携を深める必要がある。

栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	北海道
推進地域名	中頓別町

1. 事業推進の体制

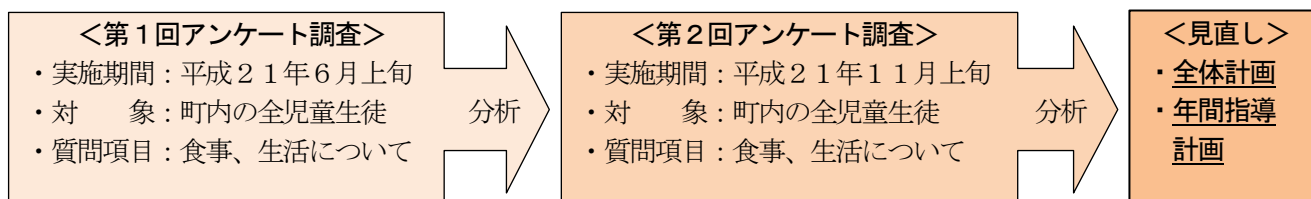


2. 具体的取組等について

テーマ1 児童生徒の心身の健康を保持増進させる食育を推進するための方策

① 食育に関する指導計画の見直し

町内の小・中学校の全児童生徒を対象に食育や睡眠、日常生活の様子等について、年2回のアンケート調査を実施し、集計結果の分析を通して、児童生徒の実態や課題を明らかにするとともに、食に関する全体計画や年間指導計画の見直しを行っています。



＜第1回アンケート調査の集計結果の分析＞

- 小学校では、朝食が用意されていないことにより欠食するという児童の割合が減少していることから、家庭における朝食に対する意識が高まっていると思われます。
- 小・中学校共に朝食を欠食するという児童生徒の割合は減少していますが、朝食を欠食する児童生徒が固定化されている傾向が見られることから、継続した個別指導を行う必要があります。
- 小・中学校共に、不定愁訴の割合が高いことから、食事や生活リズムとの関連を追跡調査するとともに、家庭との連携を強化する必要があります。

② 食育に関する指導体制の充実

これまでの食に関する指導内容の洗い出しを行うとともに、各教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間等における指導内容の関連付けを明確化することを通して、栄養教諭と学級担任等との連携による食に関する指導の充実を図っています。

＜食に関する指導体制の見直し例＞

3～6年生の
総合的な学習の
時間で行ってい
た「農園活動」を
各教科において
充実

関
連

- 1年生 生活科 「農園活動」
- 2年生 生活科 「おいしいやさいになあれ」
- 3年生 理科 「植物を育てよう」
- 4年生 理科 「葉がしげるころ」
- 5年生 理科 「花から実へ」「発芽と成長」
- 6年生 理科 「日光と植物」

体
制
の
整
備

担任による指
導後、生活科や家
庭科における収
穫及び調理実習
を栄養教諭が担
当

＜4年生の実践事例から＞

【担任による授業後の見取り】

右の写真は、かぼちゃの葉（上）と、きゅうりの葉（下）であるが、正しく答えられた子どもは全体の2割であった。その植物が何であるかを知るには植物の成長過程に触れる科学的な学習の必要性を再確認した。

【栄養教諭による授業後の見取り】

「給食だより」には使用食材が記入されているが、実際にはその食材がどの献立に使われているのかを理解して食べている子どもは限定される。

実物に対する認識をもっている子どもは多いが、その植物がどのような過程を経て食材になったかを知っている子どもは少ない。このようなことから、食材（食料）となる過程や流通を学ぶ学習を行ったことは、今後においても、さまざまな取組に発展していくことと予想される。



③ 望ましい食習慣を身に付ける指導の充実

「簡単朝食メニュー」や「My 箸づくり」などの取組を通して、子どもはもとより、保護者や地域住民に対して、食事の正しい在り方や望ましい食習慣の形成を図っています。

＜簡単朝食メニュー親子料理教室＞

- ・実施日：平成21年7月26日（日）
- ・場所：中頓別小学校 家庭科室
- ・参加人数：22名（7家族）
- ・講師：中頓別小学校栄養教諭 山口 雅司
- ・メニュー：ピザトースト、イタリアン卵スープ、焼きバナナ（子ども主体の調理）、ドライカレー（紹介献立）



＜取組の成果＞

- 「簡単朝食メニュー」親子料理教室では、父親と子ども、家族全員など、父親の参加が増えており、食育に対する意識の高まりが感じられました。



<My箸づくり体験教室>

- ・実施日：平成21年7月29日（水）9時～12時
- ・場所：中頓別小学校 体育館
- ・参加人数：97名（小・中学校教職員、児童生徒、保護者、教育委員会職員、栄養教諭、学校栄養職員）
- ・講師：株式会社 兵左衛門 中道 久次氏



<取組の成果>

- 「My箸づくり」体験教室では、説明や実習を通して、正しい箸の持ち方や使い方、礼儀作法について意識を高めることができました。



発展

給食の時間を利用した箸の持ち方指導



指導前



指導後

「My箸づくり」の体験を通して、箸の持ち方・使い方に気を付けながら食事をする子どもが増えました。

テーマ2

食に関する標語及び体験活動等の実施を通じた家庭、地域への効果的な普及啓発の方策

① 家庭や地域への啓発

家庭や地域における望ましい食習慣の形成を図るため、公開授業を通じた食育に関する積極的な情報提供や、食育の啓発に係るパンフレットの作成及び配布を通して、保護者や地域住民の食育に関する意識の高揚を図っています。

<公開授業>

- ・実施日：平成22年2月8日（月）第4校時
- ・場所：中頓別小学校
- ・参加者：中頓別小学校第3学年児童17名
- ・指導者：栄養教諭、学級担任
- ・ねらい：本授業と給食の時間の指導とを関連付け、子どもに食べることの大切さを実感させる。

家庭科や学級活動の時間を通して、全学年の公開授業を実施します。

<取組の成果>

- 栄養教諭の専門性を生かし、給食を生きた教材として活用した授業を行うことにより、学級担任の指導力の向上はもとより、子どもの給食の残食率の低下を図ることができました。

<食育講演会>

- ・実施日：平成21年8月25日（火）
- ・場所：中頓別町町民センター
- ・参加人数：42名（小・中学校教職員、保護者、地域住民）
- ・講師：北海道文教大学管理栄養士 木藤 宏子氏
- ・内容：「家のごはんで 子どもが変わる」と題した食の大切さに関する講演



木藤管理栄養士による講演

<取組の成果>

- 食育講演会では、参加した保護者から「食の大切さを再確認することができた。」「今日から早速、実践してみたい。」などの声が多数寄せられ、家庭における食事の在り方についての理解を深めることができました。

<食に関する標語の取組>

- ・実施期間：平成21年6月10日（水）～6月30日（火）
- ・応募総数：小学生の部（61作品）、中学生の部（48作品）、一般の部（21作品）

各部門の
最優秀作品

- 小学生の部 「しょくじはね みんなのげんきの みなもとだ！」
- 中学生の部 「築こうよ 楽しい食卓 楽しい我が家」
- 一般の部 「食卓に 子供の笑顔 母つくる」

部門毎にポスターを作成し、各学校や事業所等に配布しました。

<取組の成果>

- 食に関する標語の取組では、子どもはもとより、保護者や地域住民からも多くの標語の応募があるなど、食育に関する意識の高揚が図られるとともに、最優秀及び優秀作品を掲載したポスターの作成・配布を通して、家庭や地域に幅広く普及・啓発を進めることができました。



中学校での表彰の様子

② 食育に対する意識の高揚を図る体験活動の推進

食育を身近なものとしてとらえ、家庭においてもできるところから無理なく取り組むことができるように、身近な食材を使った料理教室や、家庭での献立の参考にするための給食試食会を行っています。

<地場産物料理教室>

- ・実施日：平成21年8月29日（土）
- ・場所：中頓別小学校
- ・参加人数：15名（地域住民）
- ・講師：ベジタブル&フルーツマイスター 木村 恵氏
- ・内容：地場産物や家庭菜園でよく作れる、身近な野菜を使用した調理実習



- ～ メニュー ～
- ① 野菜たっぷり！スティックカレー
 - ② 簡単！じゃがいもスープ
 - ③ 豚肉巻き大根
 - ④ トマトとヨーグルトのゼリー

<いつでも給食試食会>

- ・実施期間：平成21年6月～10月（37回）
- ・場所：中頓別小学校
- ・参加人数：延べ142名（保護者、地域住民）
- ・内容：学校給食の試食及びアンケート調査



給食試食会の様子

<「いつでも給食試食会」のアンケート調査の集計結果から>

【参加者の動機】	集計結果の割合	【給食の献立】	集計結果の割合
興味があった	41.9%	おいしい	30.4%
なつかしい	38.7%	バランスが取れている	26.1%
誘われて	16.1%	割安である	21.7%
献立など自分の食事の参考になりたいから	3.0%	なつかしい	17.4%
		味が薄い	4.0%

調査結果から、参加者は積極的に参加したことがうかがえるとともに、給食への満足度が高いことがわかりました。また、「学校給食は必要だと思いますか。」の質問には参加者のほとんどが「必要である」と回答しており、学校給食の必要性についての理解を得ることもできました。

テーマ1～2に共通する具体的計画

<家庭や地域を巻き込んだ取組の推進>

子どもに望ましい食習慣を身に付けさせるためには、学校における指導はもとより、家庭や地域の協力が不可欠であることから、これまでに様々な機関で行われていた食育に関する取組を本事業の取組として行うことで、町ぐるみの取組として推進していきます。

・食育パンフレットの作成

本事業のこれまでの成果をパンフレットにまとめ、保護者や地域住民に配布することで、望ましい食育の普及・啓発を図ります。

数字で変化のあった事項について

<食事に関するアンケート調査から>

■ 質問内容「朝食の欠食率について」

対 象	平成20年6月	平成21年6月	前年比		平成21年11月
中頓別小学校児童	1.9%	1.1%	-0.8P	⇒	1.1%
中頓別中学校生徒	4.5%	2.3%	-2.2P		2.0%

※ 朝食の欠食率0%を目指すとともに、朝食を欠食する児童生徒及び保護者への個別の指導を充実させます。

※ 1年間に2回の調査を実施し、年度内の推移を把握しました。

■ 正しい箸の持ち方ができるようになった児童生徒の割合

対 象	21年6月	21年12月	前回比
中頓別小学校児童	46.1%	54.2%	+8.1P
中頓別中学校生徒	61.4%	79.1%	+17.7P

※「命の糧となる食べものを口に運ぶ「箸」。2本の棒として扱うのか、架け橋(箸)とするのかで、『いただきます』の心が問われる。」という思いで指導した結果、正しい箸の持ち方ができるようになった児童生徒の割合が大幅に増加しました。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

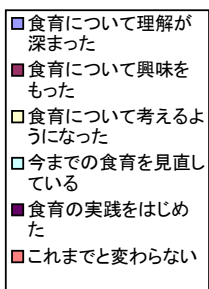
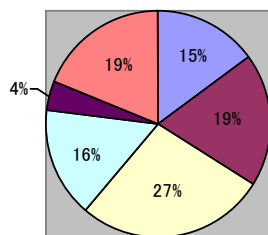
＜「食育に関するアンケート調査」の取組＞

学校では、教職員が給食の時間をはじめ、各教科等において、これまで以上に食に関する指導の目標を踏まえた指導に取り組んでおり、子どもたちの食育に対する関心を高めることができました。

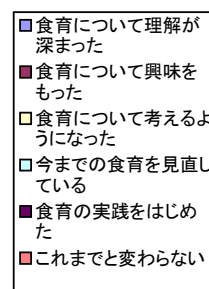
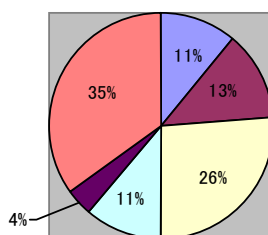
また、保護者のアンケート結果から、「朝食は家族で食卓を囲めないが、夕食はできるだけ家族一緒に食事をする努力している。」など、それぞれの家庭においてできるところから食生活を見直すといった様子が見られるようになっています。

こうした家庭での食育の取組が子どもの心を安定させ、落ち着いた学校生活を過ごすことにつながったと考えられます。

＜小学校の保護者＞



＜中学校の保護者＞



＜食に関する標語の取組＞

食に関する標語の取組を通して、保護者や地域住民の本事業の趣旨や意義等への理解を深めるとともに、食育に関する意識の高揚を図り、様々な取組への主体的な参加をうながすことができました。

今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

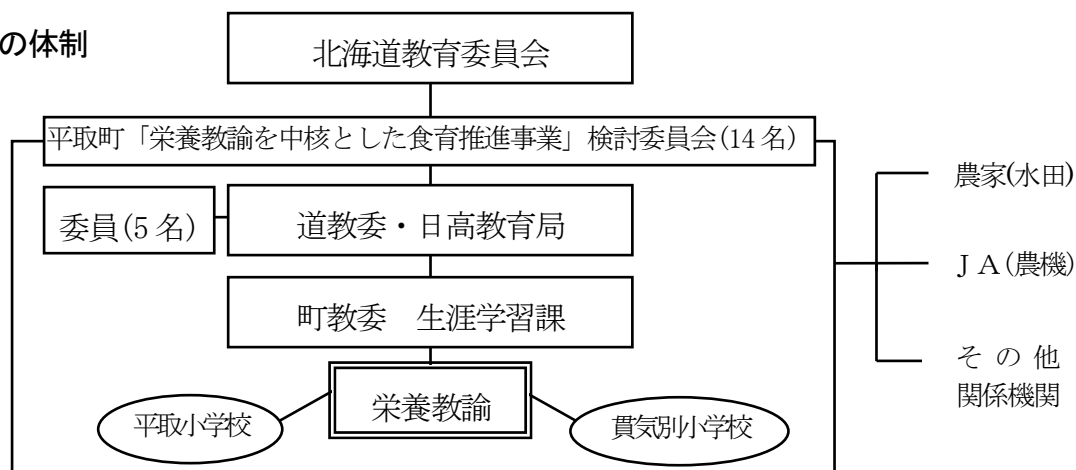
- 各事業の成果をより高めるために、「簡単朝食メニュー親子料理教室」や「My箸づくり体験教室」などの取組を単発のイベントとして終わらせるのではなく、教育課程に位置付け、各教科等と関連付けた計画的な指導を充実させる必要がある。
- 本事業への管内の栄養教諭や学校栄養職員の積極的な参加を要請し、各地域における本事業の成果等の普及・啓発を進める必要がある。
- 兄弟姉妹のいない新1年生の保護者を対象とした給食試食会の実施を行うなど、保護者の給食の献立についての理解をより一層深める必要がある。



栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	北海道
推進地域名	平取町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 望ましい食習慣を形成するための方策

1. 給食の時間における栄養教諭による指導体制の整備

(1) 「食に関する指導の全体計画」の作成

栄養教諭の配置校である平取小学校の新年度計画会議において、栄養教諭が「食に関する指導の全体計画」を提案し、平成21年度の教育課程に位置付けた。全教職員の共通理解の下、食育の推進について指導目標に沿った取組が明確化された。

(2) 給食指導体制の整備

平取小学校の新年度計画会議において、「食に関する指導の全体計画」に基づき、栄養教諭が養護教諭と連携して作成した給食指導の年間計画等を提示した。学級担任に対して、給食の時間における給食当番の衛生管理の方法や献立、食材の紹介など、具体的な指導内容を確認し、指導体制の整備を進めた。

(3) 養教諭による学校訪問の実施

町内全9校の小・中学校の食育の推進を図るため、栄養教諭の学校訪問年間計画表を作成し、給食の時間には、ほぼ毎日学校訪問を実施した。どの学校においても学級担任と連携した指導の充実が図られるとともに、児童生徒と一緒に給食を食べることで、児童生徒の嗜好や普段の食生活の様子などを把握することや、食事のマナー等について指導することができた。



2. 「食育キッチン～親子料理教室～」の実施（3地区で開催）

親子で楽しく調理することを通して、コミュニケーションを深めるとともに、自分で作ったものをおいしく楽しんで食べることにより、食に対する関心や家庭における食生活改善への意欲を高めるきっかけとすることをねらいとして実施した。

小学校1年生から6年生までの児童とその保護者を対象に、栄養教諭からの説明に北海道や平取町の農産物クイズを交え、メニューは、学校給食で人気がある「ドライカレー」を中心に、地場産物を活用して調理し、試食、後片付けを行い、親子で食について楽しく学ぶことができた。

また、懇談を通して、保護者が朝食の大切さ、偏食の改善など、児童の生活習慣づくりの必要性を再認識する機会となった。



3. 「食育キッチン～おやつを手作りしてみよう～」の実施

「子ども公民館講座」において、間食の正しいとり方など、望ましい栄養のとり方や食品の選択について学ぶことをねらいとし、季節の行事、祭事に合わせたお菓子づくりを行う「食育キッチン」を実施した。

クリスマスケーキ「ビュッシュ・ド・ノエル」のデコレーションを、各自思い思いのアレンジで作り、でき上がったケーキを試食した。残ったケーキを家庭に持ち帰ることにより、家族と食育キッチンで学んだことを交流できるようにした。



4. 「いきいき通学合宿」の実施（2地区で開催）

仲間同士の触れ合いや地域の大人たちとのコミュニケーションを通して人間関係を深め、日常生活を営む上での苦労や喜びを実感し、力を合わせてやり遂げることを目的として町の社会教育事業と連動して食に関する指導を実施した。

対象は4年生以上で、期間は2泊3日。児童が役割を分担し、買い物や金銭管理をして、バランスのよい献立を考えて朝・夕の食事を作り、後片付けをした。

栄養教諭は、献立作成や調理にかかわる中で、栄養バランスの大切さや料理の手順、工夫等について指導した。話合いの中から、日ごろの家庭での食事や手伝いの様子などを聞き、この合宿で学んだことを生かしていくよう助言した。

他の学校、異学年の仲間と共同生活をしながら通学することにより、普段何気なく行っている衣食住や家族が協力して互いに家庭生活を支え合うことの大切さを実感し、家族に感謝の気持ちをはぐくむ機会となった。



5. 給食試食会の実施

保護者に対して、食育の大切さについて普及啓発することを目的に、各学校で給食試食会及び栄養教諭による学校給食の目的や役割についての説明を行った。保護者の食に対する意識や関心を高めるとともに、栄養教諭が学校における食育の中心的な役割を担っていることを理解してもらうことができた。



テーマ2 日本の食文化を継承するための方策

1. 木製汁椀を使用した給食の実施

平取町では、学校給食開始当初より給食用食器はすべて「強化磁器」を使用していた。しかし、熱いものを入れると、熱伝導が早く、冷めやすい。そこで、熱伝導が遅く、和食の食文化を継承する点でも有効と考え、木製食器の導入を検討した。

木製汁椀を使用することによって、児童生徒は、椀を持ってよい姿勢で食事することができる。しかし、椀の洗浄や熱風消毒、保管方法など、給食用食器として導入するために、十分検討する必要があった。

そこで、食器洗浄器対応の木製汁椀を探すとともに、学校給食に木製食器を使用している置戸町に熱風消毒の際の注意点等について助言をいただき、木製汁椀の導入に至った。

実際に届いた汁椀は、従来使用していた強化磁器の碗より少し小さく、容量も若干少なめであること、椀の重なりが悪いため、配膳台の場所を広く確保するなど、給食の配膳の仕方を工夫、改善した。

導入に当たっては、栄養教諭が各学級で椀の持ち方や持つことの意味等を指導した。椀を持って食事することを中心に、食事のマナーについて家庭でも話題になるなど、実践の効果は表れ、児童生徒が、日本の優れた伝統的な食文化や食事のマナーについて、体験的に理解することができた。



2. 「キッズチャレンジTHEあぐり」の実施

昔ながらの稲作、調理、食事にかかわる体験活動を通して、食の循環や地場産物の育成について学ぶことを目的に、町の社会教育事業と連動して、栄養教諭と連携を図り実施した。農業体験から食べ物づくりの大変さや収穫の喜びを知り、地域の自然や文化、産業に対する体験的な理解を深めながら、食物の生産に携わる人々への感謝や食物を大切にする気持ちをはぐくむことができた。

10月10日に稲刈りを終え、試食会を行った。みんなで作った新米を炊き、おむすびを作った。初めておむすびを作る児童も多く、小さな手を赤くしながら、楽しそうに炊きたてのご飯を握っていた。「自分たちでつくった米」という感激もあり、生き生きとした表情で取り組む様子から、食育の体験活動の重要性を確認することができた。

また、収穫した米を全小学校に配付し、参加した児童が事業の成果を報告するなど、学校給食に新米を取り入れることができた。



3. 「ふれあい教室（もちつき収穫祭）」の実施

米づくり学習（総合的な学習の時間）のまとめとして、貫気別小学校に地域の方々をお招きして、「ふれあい教室」を開催し、臼・杵を使った伝統的な方法でもちつきを行った。地域の方々からのお手伝いをいただいたり、異世代交流をしながら楽しく会食したりするなど、地域の教育力を生かした支援により、地域と連携した食育の時間をもつことできた。



テーマ3 地場産物の活用を推進するための方策

学校給食や家庭において地場産物の活用推進を図るため、先進地の視察や保護者、地域住民を対象とした講演会などを実施した。

1. 地域に根ざした食育の先進地の視察

- 期 日：平成21年10月14日（水）
- 場 所：置戸町立置戸小学校・置戸町給食センター
オケクラフトセンター森林工芸館
- 参加者：栄養教諭を中核とした食育推進事業検討委員8名



置戸町の視察を通して、学校給食を軸とし、地域の様々な職種の方が学校給食を支え、地域をあげて学校給食の充実に取り組んでいる姿勢を学ぶことができた。このことにより、学校と地域の生産者が、学校給食を通して食育に対する共通認識をもち、協働していくことの大切さを実感することができた。

2. 保護者や地域を対象とした講演会の開催

- 期 日：平成21年10月20日（火）
- 場 所：平取町中央公民館 大ホール
- 講 師：貫田 桂一氏（「ヌキタ・ロフィスト」代表フードディレクター）
- 演 題：「やさしい食育で楽しく生きる」



北海道食育コーディネーターでもある貫田桂一氏をお招きし、「食育は“食卓教育”である」という観点から、家庭における食育の実践ポイントなどについての講演会を開催した。地域の食を見直すことが地域を支えることにつながることや、日常生活における食育や子どもへの心掛けなどについて、わかりやすくユーモラスにお話しいただいた。

3. 広報誌やHP、給食だよりによる啓発

平取町の公式ホームページに、平取町の学校給食についての情報として、「予定献立表」「食育じょうほう」「給食だより」を公開し、毎月更新している。さらに、今後は給食メニューのレシピを紹介するなどして、家庭における食育の啓発のために、内容の充実を図ることとしている。

テーマ1～3に共通する具体的計画

◆食の関する指導の実践「おやつを表示を解説せよ」

飽食（飽食）の時代といわれる今日、児童生徒の身の周りにはいろいろな食品が溢れ、一番身近な菓子類についても、多種多様な菓子が店頭並び、食べたいものをいつでも手軽に購入し、食べることができる環境にある。

児童生徒を対象に「おやつとり方について」調査した結果、「おやつ＝お菓子」という感覚であり、おやつ本来の意味や役割を意識していない状況であった。

おやつは、児童生徒にとって楽しみのひとつでもあるため、自分の健康を考え、食べる適量を知り、コントロールして食べることができるようにすることをねらいとして、本題材を設定した。

授業では、まず、事前のアンケート結果を提示し、各自のおやつとり方を振り返らせた。

次に各自が持ち寄ったお菓子のパッケージの栄養成分表示に着目させ、摂取エネルギーと一日に食べるおやつ適量と比較する場を設けた。エネルギーを計算式に当てはめて計算するのに時間がかかったが、班ごとに助け合いながら活動し、お菓子の栄養分を把握することができた。

最後に、清涼飲料水の糖分量にも触れ、おやつが「第4の食事」であることも強調し、冬休みには規則正しい食生活ができるよう指導した。

児童生徒は、普段食べているお菓子を題材としたことから、真剣に話を聞き、興味深く学習していた。



◆先進地視察研修

置戸町では、給食を通じて、本物の味、楽しく食べること、食べることの大切さを、子どもたちに伝えている。

食材の旬や安全性はもちろん、みそ汁には3～4種類のだしと調理員手作りの3年ものみそを使用し、また、カレーには19種類のスパイスを使うなど、手間と愛情をかけて本物の味を提供している。

また、素材の持ち味を生かせるよう、調味料を厳選するなどのこだわりをもって給食が作られている。

このような取組には、子どもたちに素材の味がわかる味覚を育てたいという栄養教諭の願いが込められている。食器は、地元の「オケクラフトセンター森林工芸館」で作られた木製食器を主に使用しており、これも学校給食を通じた地産地消となっている。

栄養教諭の思い、子どもたちへの深い愛情、そして調理員とのチームワークなど、何より、地域をあげて学校給食の充実に取り組んでいる姿勢がうかがえた。



◆食育講演会

食育は“食卓教育”であり、食べ物の知識をもった大人が、子どもに伝えることである。「地域のリーダー的な立場の方が、もっと地域の食を理解してほしい。」「『風味』とは『風土の、地域特有の味』である。地域の食を見直し、地域を支えていくことが大切である。」と話された。

また、食育の実践は、①よい食品を選び、保護者は食卓でそれをアピールすること。②よくかみしめることは老化防止、心の満足、脳の活性化につながる。③美味しく食べることである。

日本人が苦手とする、「美味しいね」と伝えたり、週に1回は子どもと料理を作ったりすることが、感性豊かな子どもの育成につながり、食育が人間形成にもかかわる大切な取組であることを改めて認識することができた。

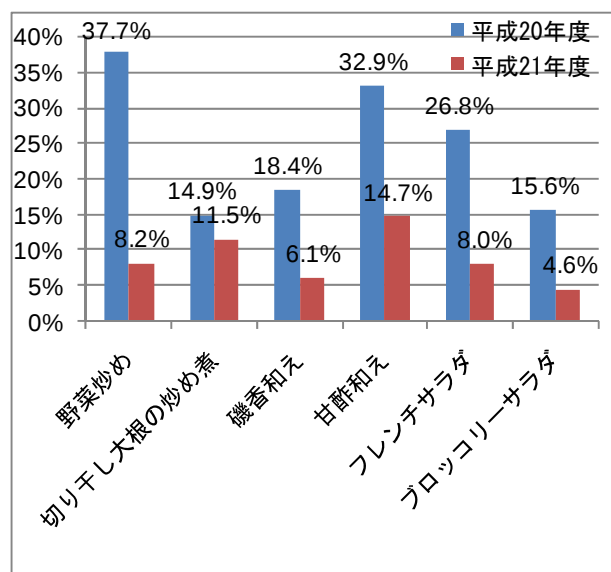


数字で変化のあった事項について

◆指導体制の整備による成果

平取小学校では、ここ数年、給食の残菜が目立っており、給食運営委員会においても保護者の関心が高く、課題となっていた。特に和食のメニューの副菜の残菜が多く見られていた。

「食に関する指導の全体計画」の共通理解をはじめとする給食指導の体制整備の結果、学級担任の意識が高まり、取組の工夫などで給食指導の充実が図られ、副菜の残食率が低下した。



平取小学校 残菜率調査 (2009 年 副菜)

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

今回の事業を通じて、栄養教諭の存在と果たす役割を、保護者や地域に明確に示すことができた。

学校においては、「食に関する指導の全体計画」のもと、給食指導の体制整備を行った結果、学級担任との連携から給食指導の充実が図られ、朝食の欠食率や副菜の残菜率の低下などが成果として表れた。

また、これまでの「食」に関する指導の中で取り組んできた調査結果等を検討委員会で公表したり、事業を進めるうえで活用したりした。栄養教諭が、食育コーディネーターとして活躍する機会が増え、家庭や地域における食育の大切さを啓発することができた。

さらに、社会教育事業と連携を図った体験活動が、食育を推進していくうえで効果的であった。体験活動への参加が、食に対する興味や関心を高める機会となるとともに、学校における食に関する指導の目標や全体計画の作成、実践の参考となる意見を、保護者や地域の方から聞くことができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

これまで学校や教育委員会が取り組んできた「食」に関する指導において、栄養教諭の果たす役割を保護者や地域の関係者に理解してもらうとともに、学校・家庭・地域が連携した「食育」をどのように進めていくのかを考えることができた。本事業を通じてつくられたネットワークを生かし、継続的な体験活動を展開したり、教科と連携した効果的な学習活動の充実を図ったりするなど、さらに実践的な食育を推進する必要がある。

各学校においては、実践校での成果や課題を踏まえ、食育の推進の基本的な考え方を明確にしながら、食に関する全体計画等の作成や学校経営計画などへの位置付けを進めることが大切である。そして、給食時間をはじめ、教育活動全体において、教職員と共通理解のもと、教科等と関連付けた指導を行うことが課題として明らかになった。

また、食育の推進と地産地消の関連性について、生産者団体と共通認識を図ることができるよう、学校給食を中心に普及啓発を行い、学校における食育に対する地域の意識や関心の向上に努めていく必要がある。

さらに、平取町食育推進計画の策定について、学齢期における食育の取組を町として計画的に進められるよう、本事業の成果と課題を活かすとともに、望ましい食習慣、健全な生活習慣の定着を、家庭や地域に積極的に働き掛けていく必要がある。