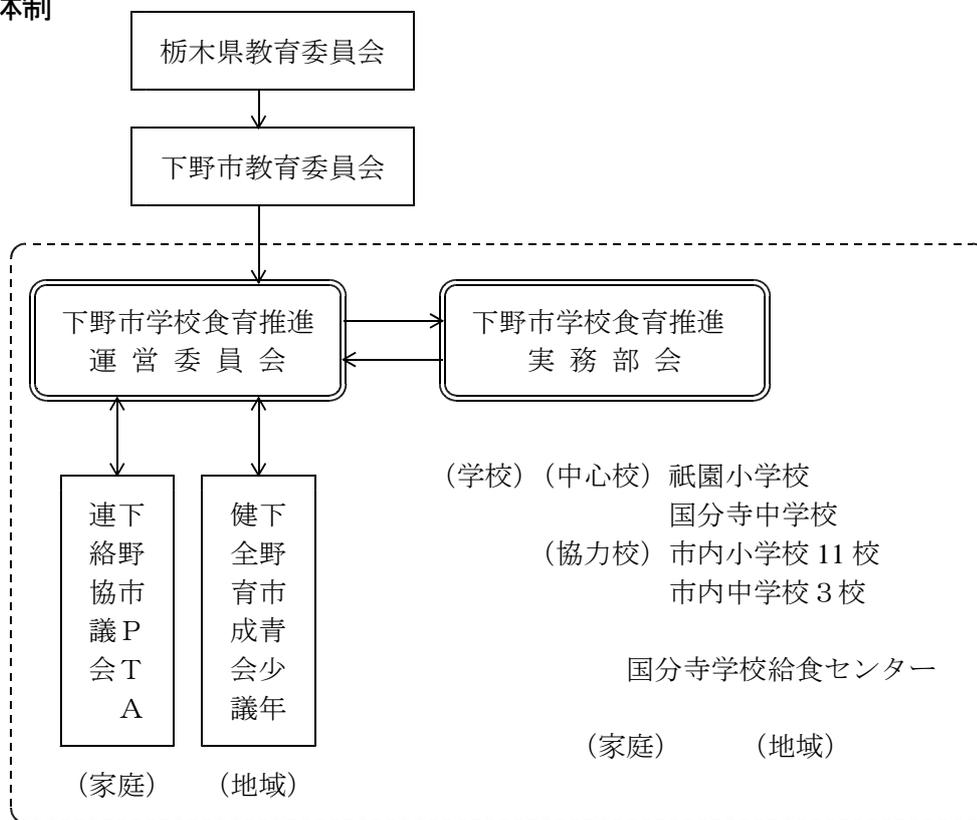


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	栃木県
推進地域名	下野市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 小中学校9年間を見通した「食に関する指導」の充実のための取り組み

① 市内小中学生を対象とした食生活に関するアンケートから、児童生徒の食生活の課題を「バランスのよい食事」ととらえた。全小学校で、小学校1年生対象「やさいだいすき」5年生対象「どんな食べ方がいいのかな」(文部科学省・食生活学習教材)で、栄養教諭・学校栄養職員による授業を実践した。授業は、市健康増進課保健師、管理栄養士も参観し、学校での食育への理解を得ることができた。



② <教材 CD >



<地場産物の理解 (かんぴょう) >

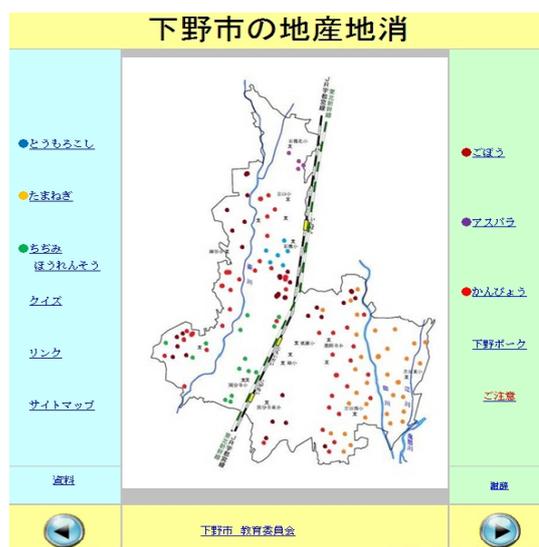


①<やさいだいすき>
(小学1年生授業)

- ② 地場産物の理解を深めるために、かんぴょう、ごぼう、アスパラガス、ちぢみほうれんそうなどの生産者に協力をいただき、授業や給食週間で使える教材 CD-R「だいすき下野市ののうさんぶつ」を作成した。内容の一部は、小学校社会科副読本「わたしたちの下野市」にも掲載され、活用の幅を広げることができる。

CD の内容 地元産の食材について

- ・原産地
- ・栽培
- ・栄養価
- ・料理
- ・生産者への質問



CD トップページ

テーマ2 学校給食におけるアレルギー対応の取り組み

- ① 21年度に市で策定した「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を運用する中での課題を給食主任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員で見直した。児童生徒のよりよい給食環境を構築するために、家庭と連携した学校での対応の共通理解を図り、改訂版を発行した。
学校の実情によるが、食物アレルギーをもつ児童生徒に対し、市内小中学校が同様の考え方で、個に応じた対応を可能な限りしていけるようにする。
- ② 市内全小学生及び入学予定児、市内全中学生の食物アレルギーの実態をアンケート調査により把握し、学校給食での食物アレルギー代替食（学校給食センター）、除去食の対応希望を調査する。希望により、面談を経て個別の対応を決定し、実施する。
- ③ 食育講演会「学校給食と食物アレルギー」を市内中学生対象の講演と、保護者対象の講演として実施した。中学生対象の講演会では、次代を担う中学生が、今後健やかに生活するために、アレルギー予防医学の歴史や免疫について学んだ。保護者対象の講演では、年々増加傾向にある食物アレルギーについて、正しい理解を深めることができた。学校給食での取り組みについて、理解を得る一助ともなった。さらに学校と家庭の連携を深めることが大切である。
また、教職員が食物アレルギーへの対応（アナフィラキシーショックやエピネフリン製剤の使用について等）をさらに理解する必要もある。



<市内中学校での講演会>



<保護者対象講演会>

- ① 小中学生の全保護者及び小学校5年生～中学3年生全児童生徒を対象に食生活に関するアンケート調査を実施した。市内全小学校1年生、5年生対象の「食育」の授業では、授業内容についての保護者への事前アンケートを実施したり、家庭での実践を記録したりして、家庭の協力を得ることで、啓発を図った。



<どんな食べ方がいいのかな>
(小学5年生授業)

- ② <夏休み>

小学生親子対象の料理教室を地場産物の利用の観点から実施した。

料理教室では、会場校ばかりでなく市内小学校から多数の参加者があった。市内の栄養教諭・学校栄養職員全員の協力を得ての食育講話も好評であった。



<冬休み>

郷土料理教室では、郷土料理「しもつかれ」をつくることによって、地域理解や郷土の食文化への関心を高めた。食生活改善推進協議会と連携し、ヘルスメイトの見守るなか、初めての鬼おろし体験に親子で熱心に取り組んだ。

郷土料理「しもつかれ」であるが、作ったことのないという保護者が多い。苦手とする児童生徒も多いが、給食の「しもつかれ」はおいしいと評判のレシピでつくった。

<食育講話>

「知ってる？夏の食べもののパワー」



<鬼おろし体験>



<しもつかれ>

「しもつかれ」の由来について、劇や講話で紹介し、先人の知恵や、栄養価について学んだ。

- ③食生活改善についての食育講演会「食にまつわる深い話」健康な体をつくっていくために、どのようなものを食べることがいいのか、古来から伝わる発酵食品など、現代社会に生きる私たちの食生活に警鐘を鳴らしつつ、楽しくわかりやすい講演をいただいた。食育推進運営委員会での協議から講演会の実施について関心が広がり、市PTA連絡協議会、市教育委員会、市健康増進課、市農政課共催での事業に発展し、食に関する関心の高まりを実感できた。



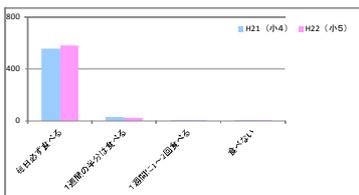
テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・合併5年目の市として共通の、また、栄養教諭・学校栄養職員の配置校、未配置校にかかわらず、小中学校での「学校給食を通じた均質な食育のあり方」、「食物アレルギーへの対応」を実施していくため、栄養教諭を中核とし、市内学校栄養職員が共通理解のもとで、学校食育推進実務部会と同一歩調を進める。
- ・先進校視察研修には、茨城県小美玉市立美野里中学校を運営委員、実務部会員が参加し、中学校配置の栄養教諭が、小学校との連携を図り、進めていく学校給食運営と食育について学ぶことができた。また、アレルギー対応食調理スペースをもつ学校給食センターを視察し、今後のアレルギー対応食の提供のあり方、対応を希望する家庭との連携のあり方が大変参考になった。
- ・栄養教諭による京都府精華町立山田荘小学校、及び京都市立梅小路小学校においては、小中連携を図った効果的な食育や、9年間を見通した食育のあり方、また、毎日給食時に栄養教諭が行う給食を活用した食育、地場産物をいかした伝統料理の給食献立による食文化の継承など大変参考になった。

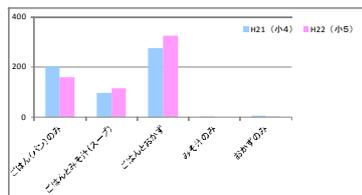
数字で変化のあった事項について

- ・栄養教諭・学校栄養職員による食育授業により、授業後のワークシートの保護者の感想や給食時の様子などから、児童の食に対する意識の高まりが見られた。(グラフ①～④)

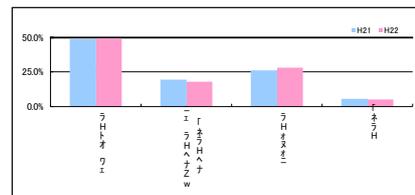
① 朝ごはんを食べますか



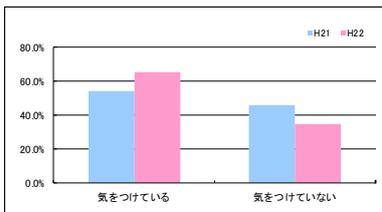
② 朝ごはんは何を食べますか



③ 給食に食べられないものが出たときどうしますか



④ 栄養のバランスに気をつけていますか



- ・食生活アンケートの結果からは、栄養のバランスを考えて食べる人や、朝ごはんには主食とおかずのそろったもの食べる人がなど保護者にも食に対する意識の向上が見られた。

(グラフ①～④のアンケートは、5年生の食育授業後に実施)

- ・毎月18日を「しもつけいっぱいデー」とし、地産地消を推進した。その結果、学校給食への地場産物の納入率が向上し、多くの下野市産の農産物を子どもたちに供給することができた。家庭や地域との連携を図るための方策の一つである親子料理教室・郷土料理教室を通して、児童・生徒・保護者の地場産物や食文化への関心が高まった。

地場産物納入割合(学校給食)



<地場産物納入割合>

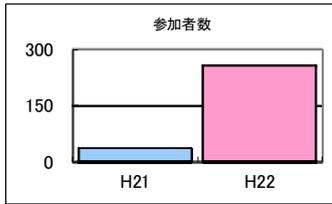
- ・学校給食への地場産物の納入割合を事業の前後で比較した。食育の推進を進めることにより、24%から37%へと13ポイント向上した。

交流割合



<地域の生産者及び郷土料理づくりを得意とする方との交流>

- ・児童生徒の食に対する意識を高めるため地域の生産者・食生活改善推進協議会の方と児童・生徒の交流の促進を図った。交流割合は、31%から63%へと大きく向上した。



＜親子料理教室の開催＞

- ・家庭での食に対する意識を高めるため、親子・家族での料理教室を積極的に開催した。参加者は36人から259人と増やすことができた。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・栄養教諭・学校栄養職員による食育授業（市内全小学校共通の題材での実施）
その後の児童の食に対する意識の変容が、家庭や学校で共に見られた。（専門職による指導の効果）
- ・毎月18日を「しもつけいっぱいデー」とし、地産地消を推進できる給食の献立とした。
学校給食への地場産物の納入率が向上すると共に、献立表や給食だよりの工夫により、児童生徒、保護者に発信され、関心が高まっている。
- ・下野市産の食材を利用した「親子料理教室」（夏休み）、郷土料理「しもつかれ」をつくる「親子料理教室」（冬休み）は「食育講話」や「郷土料理の由来」を一緒に実施し、家庭への直接の啓発は大変効果があった。毎回多くの参加希望者があり、参加は抽選によった。また、親子でふれあい料理する機会は大変好評で、さらに開催が望まれる。
- ・食育推進運営委員会の指導助言のもと、食育推進実務部会で実践を重ねた。さらに栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、給食主任と市健康増進課、市学校教育課の連携が必要という意見が生まれ、連携会議を実施するに至った。より効果的に食育を推進していくために、こうした連携をさらに継続していくことが必要である。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・栄養教諭・学校栄養職員による食育授業の内容の工夫（共通の題材と各校に応じた内容）とともに、市健康増進課の保健師、管理栄養士による出前授業との連携と精選が必要である。そのためには、下野市学校給食運営計画の見直しとともに、各学校の「食に関する指導に係る全体計画」の見直しが課題である。
- ・小中9年間の食育を体系化し、食育パンフレットの作成を計画していたが、限られた学年での実践にとどまったので、今後継続して作成していくことが必要である。
- ・事業実施後のアンケートからは、朝食の摂取率は向上したが、食事内容、孤食など、あらたな課題もみられた。家庭への啓発と実践化が課題である。
- ・食物アレルギー対応のための代替食（学校給食センター）・除去食提供における家庭とのよりよい連携のあり方は、継続して対応していくことで学校家庭との理解を深めていきたい。
- ・「親子料理教室」や「食に関する講演会」の実施により、食に対する家庭や地域の意識の向上を図ることができた。参加者の増加など、効果をあげることもできたが、さらに広く食育を勧めるには、毎日の学校給食での指導の大切さをあらためて実感している。市内の小中学校同様の食育を進めるという観点でも、さらに市内栄養教諭・学校栄養職員による献立の作成の充実と、献立を生かした食に関する指導の工夫などを共有し、活用をさらに広げていきたい。