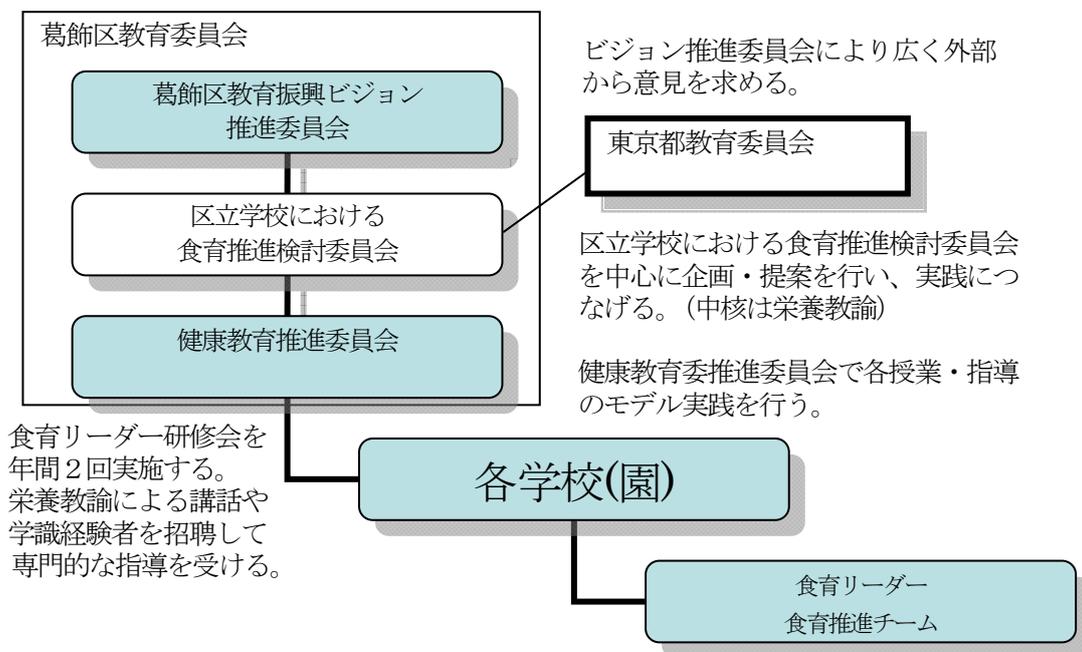


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	東京都
推進地域名	葛飾区

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 全体指導計画に基づく食育授業(指導)の実践

- ・全体指導計画を基に各校で食育授業(指導)の実践
→各校で実践した食育を踏まえた授業を記録し教育委員会に報告した。

小学校(49校の集計による)

学年	国語	社会	算数	理科	生活	図画工作	家庭	体育	道徳	総合的な学習の時間	学級活動
1	17	/	0	/	98	9	/	0	14	/	67
2	17	/	0	/	136	1	/	0	11	/	46
3	35	13	0	17	/	3	/	0	5	44	16
4	22	20	0	13	/	0	/	6	1	40	21
5	0	36	1	7	/	3	82	2	1	81	13
6	6	3	0	12	/	2	132	11	2	23	13

中学校(24校の集計による)

学年	国語	社会	理科	保健体育	技術・家庭	英語	道徳	総合的な学習の時間	学級活動
1	0	14	10	6	62	0	4	9	13
2	4	29	13	7	113	0	6	15	9
3	4	0	12	24	16	8	6	7	14

- ・第1・2回食育リーダー研修会にて女子栄養大学短期大学部金田雅代教授より「児童生徒の食生活の課題から考えた食育の授業・年間指導計画作成のポイント」について講演
- ・第2回食育リーダー研修会にて食育を踏まえた授業の実践報告
→代表として栄養教諭（中学校）と校内研究で食育を取り上げている学校の食育リーダー（小学校）が実践報告を行った。



金田教授の講演



栄養教諭の報告



食育リーダーの報告

- ・健康教育推進委員会にて食育を踏まえた教科での提案授業を4回実施した。
→第1回水元小学校6年家庭科 第2回水元中学校2年国語科 第3回東柴又小学校5年国語科
第4回奥戸中学校2年社会科

水元中 国語科の授業



東柴又小 国語科の授業



奥戸中 社会科の授業



- ・外部人材を活用した食育授業の実践
→区内の聖徳調理師専門学校との連携授業を中学校1校、小学校2校で実施した。



テーマ2

地産地消の活用の推進

- ・供給ルートを開発を行い、8月（2学期）から区内全小中学校に地場産物（小松菜等）を配送できるようにした。このことにより、どの学校でも給食で地場産物を使用し、地産地消について指導することができた。



葛飾区内の地場産物（小松菜）の収穫と学校に納品する様子

- ・栄養教諭が中核となり栄養士会で給食での地場産物活用メニューを開発し、学校給食展で展示した。

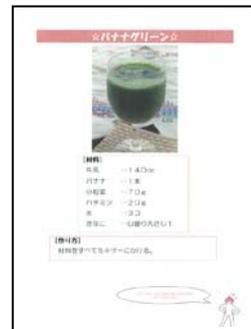


栄養士会でのメニュー開発の様子



地場産物を活用した給食のメニュー

- ・区内の聖徳調理師専門学校との連携を行い、小松菜を使った料理を出前授業で披露した。
- ・食育授業(指導)で地場産物を活用する。



小松菜を使用した蒸しパンとバナナグリーンのレシピ

- ・11月30日「小松菜給食の日」を実施。葛飾区内の全小中学校において小松菜を使用した給食を食べ、地産地消について指導した。



テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・各校より食育全体計画を基に行った授業について集計した結果、小学校低学年においては、生活科の授業で野菜を栽培する学習を行うことが多く、食育の視点を踏まえた授業を行っていること、3年生以上は、総合的な学習の時間に食育の視点を踏まえた授業を展開している学校が多いこと、5・6年生になると家庭科があり、調理実習を含め食育の視点を踏まえた授業をしていることがわかった。中学校においては、技術・家庭科で「生物育成に関する技術」や「食生活と自立」の学習をするため、食育の視点を踏まえた授業が多いこと、中学2年生の社会の授業では世界と日本の農業の学習をすることから、食育の視点を踏まえた授業に取り組む学校が多いことがわかった。
- ・年間2回の食育リーダー研修会や健康教育推進委員会による提案授業等により、教員に教科における食育を踏まえた授業を行う意識が少しずつ高まってきた。
- ・区内全小中学校に地場産物(小松菜等)を配送できるようになったことや「小松菜給食の日」を設定したから、給食の時間を活用して地場産物について指導したり、給食便りで区内農産物が給食で使用されていることを紹介したりして、地産地消について児童・生徒、保護者に啓発できるようになってきた。

数字で変化のあった事項について

- ・給食で地場産物を使用している学校数 (小学校49校 中学校24校 計73校中)
平成22年2月 51校→平成22年8月 73校 (全校実施)
- ・食育を研究テーマに取り入れている学校数
平成21年度1校→平成22年度5校
- ・給食の残菜量 (小学校49校 中学校24校 計73校の残菜量)
平成21年 (4～1月の10ヶ月) 131, 758kg→平成22年 (4～1月の10ヶ月) 104, 762kg

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・食育リーダー研修会やその事前課題等によって、教科においても食育を踏まえた授業を実践しようとする意識が教員に高まっている。
- ・8月(2学期)から区内全小中学校に地場産物(小松菜等)を配送できるようになり、給食での地場産物を活用したことや栄養教諭が中核となり栄養士会で給食での地場産物活用メニューを開発したことにより、給食で地場産物を使用することが増え、給食の時間に地産地消について指導することができた。
- ・食育を研究テーマにしている小学校の児童や保護者は、食に関する意識が高まり、給食の残菜が減ったり家庭でも野菜を食べようとしたりする姿が見られるようになったという報告があった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・食育リーダーの力量により、食育の取組内容等に差が出ている。さらに食育リーダーの資質向上をしていく必要がある。
- ・より食育の取組について家庭や地域に情報提供をしていき、学校と保護者や地域と連携していく必要がある。
- ・健康教育推進委員会が提案した授業を多くの教員に参観させるための工夫が必要である。