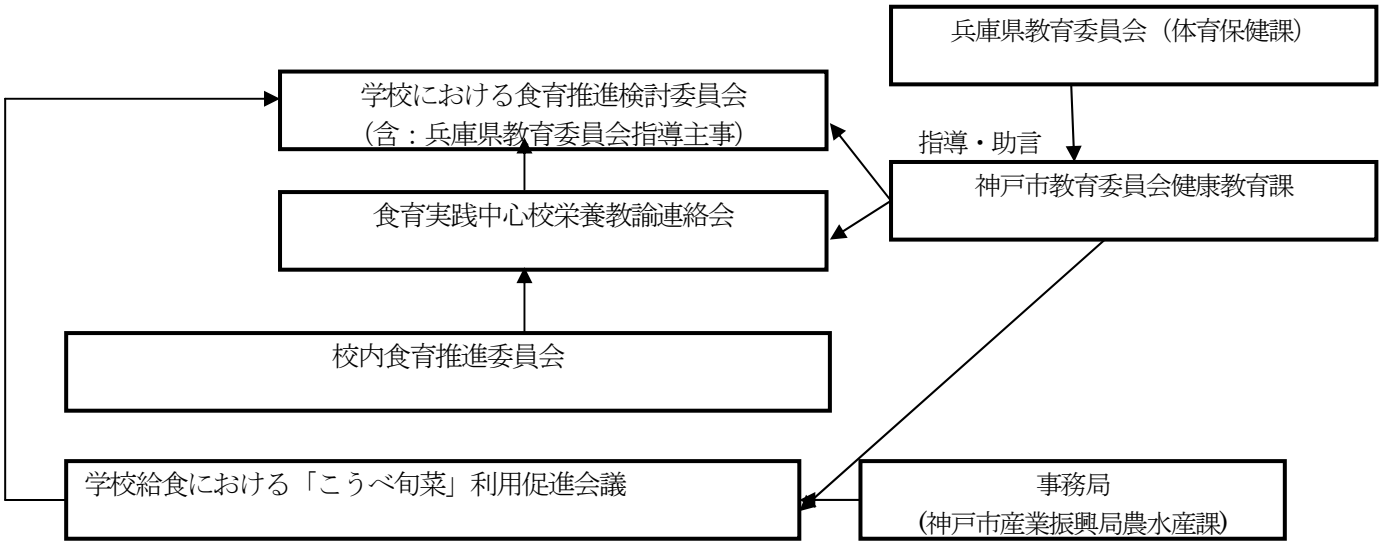
栄養教諭を中核とした食育推進事業
事業報告書

都道府県名	兵庫県
推進地域名	神戸市

1．事業推進の体制



2．具体的取組等について

テーマ1	教科における食に関する指導の充実～地域・家庭と連携した取組～

【本庄小】

生活習慣の確立に向けての授業を土曜日のオープンスクールで実施することにより、家庭への発信を行っている。授業の前後に、チェックシートや生活点検を行うことで、継続した投げかけを行っている。生活実態調査からも、高学年は、テレビやゲームの時間が長くなり、就寝時刻が遅くなる傾向にある。このため、特に５・６年生では、学識経験者の講演会に参加し、自らの生活習慣をふり返る取り組みを行った。

○１学期・・オープンスクールで公開授業・ＰＴＡ講習会
○２学期・・各学年教科の中で生活習慣についての授業を実施
１年生　学級活動「朝ごはんで元気いっぱい」
２年生　学級活動「すききらいをしないで食べよう」
３年生　保健体育「一日の生活の仕方～体によい朝ごはんを考えよう」
５年生　家庭科「ごはんとみそしる」
６年生　保健体育「生活の仕方と病気の予防」
○３学期・・全校で生活実態調査「せいかつしらべ」を実施、来年度の活動にむけた話し合いをする。
○委員会活動・・「朝ごはんキャンペーン」の実施。朝ごはん標語の募集・選考

【本多聞小】～地域・保護者との農作物の栽培～

○３年生

環境体験事業、総合的学習

・環境体験事業でJAの方の協力・指導のもと、田植えと稲刈りを行った。
今年は、「親子ふれあい」を兼ねており、多くの保護者が参加した。本校の校区には、田や畑が全くなく、児童は農作物を栽培しているところを見る機会が少ない。田植えや稲刈りが初めてという児童や保護者が多く、農家の方々の努力と苦労を知ることができ、毎日食べている「ごはん」について考えるよいきっかけになった。
・１１月には、自分たちで収穫したお米でごはんを炊き、おにぎりを作って食べた。友達と協力して楽しくおにぎりを握ることができた。「おいしい」「家族にも食べさせたい」「楽しい」といった声が多く、ごはんをあまり食べない児童も残さずに食べていた。

・１学期から給食の残食が多く、特にごはんの残りが多かった。２学期になってもごはんがたくさん残っていたが、おにぎりパーティーの後に少しずつ食べるようになり、３学期には、給食が残ることはほとんどなくなっていた。稲作体験やおにぎりパーティーの活動を通して、食べ物の大切さに気づき、残さずに食べようとする気持ちが育ったものと思われる。

〇４年生

総合的な学習「野菜を育てよう」「飯ごうすいさんをしよう」

・９月から学習園で大根・人参・ねぎを大切に栽培してきた。５年生になると自然学校に行き、飯ごうすいさんを行なうので、その練習も兼ね、３月に学校で飯ごうすいさんを行った。

〇５年生

総合的学習・家庭科「ほうれん草を育てよう」「簡単な調理をしよう」

・１１月に学習園で栽培していたほうれん草を収穫して、調理実習で「ほうれん草のソテー」と卵料理を作った。毎日水やりをして大切に育てたので、たくさん収穫をすることができた。ソテーの量はかなり多かったが、自分たちで収穫したほうれん草だったので、嫌いな児童も残さずに食べることができた。

【樫野台小】～夏休み「親子クッキング」～

夏休みに親子で楽しく調理を行う「親子クッキング」を実施した。親子のコミュニケーションをはかり、食育を考える機会として毎年行っている。今年は 18 組 42 人の親子が参加し、手打ちうどんを作って会食した。手打ちうどんの本場、讃岐のうどん粉を取り寄せ、本校調理士の協力を得て実施した。保護者の感想では、「粉だらけになって、力もコツも要りましたが、子どもが全部することができるメニューで達成感がもてた。」とあった。

テーマ２　食事のマナーや食物の大切さの指導を充実させるための方策

【本庄小】

〇２年生　学級活動でおはしの正しい持ち方・使い方について矯正ばし「エジソンのおはし」を使い指導した。

〇３年生　地域の方を招いて、「ふれあいランチ」を実施している。普段お世話になっている方と楽しく会話しながら食べることができ、昔の食事の話を聞く機会にもなっている。

〇６年生　卒業お祝いバイキング給食では、　卒業に向けて栄養バランスを考えた食事をするとともに、周りの人のことを考え楽しく会食する目標をもって実施した。

また、年間通して、ランチルーム給食を実施し、食事のマナーを学ぶ場にしている。また、異学年で交流ランチルーム会食をし、楽しく食べる機会をもっている。

【福住小】

重点目標とした「はしの正しい持ち方」については、各クラスの給食時間や学級活動で指導を行った。

〇ステージ１　　矯正ばしを使い、はしの正しい持ち方を知る。

エジソンのお箸Ⅰ・Ⅱを購入し、ブロックや大豆をつかんで、正しいはしの持ち方を指導した。また。矯正ばしで給食を食べてみた。

〇ステージ２　おはし上達マシーンで指の動きを練習する。

厚紙に穴をあけ、下のはしを固定して、指の動きを練習する手作り教材を使用した。上のはしだけがスムーズに動く感覚をつかんだ。

〇ステージ３　豆つかみ大会をしよう。

健康委員会の児童主催で、朝の会の時間に各クラスをまわり、全校豆つかみ大会を行った。はしの正しい持ち方やマナーのポスターを教室に掲示し、学級だよりや食育だより等で、保護者へもお知らせした。

テーマ3	食体験や教科学習と連携させた望ましい食習慣を形成するための方策

【夢野の丘小・桂木小】

発達段階に応じて、教科学習の中で望ましい食習慣を形成させるための方策を実践研究した。

○６年生　古代食に親しもう　（社会科との連携）・・夢野の丘小

古代人が食べたと思われる「縄文クッキー」を再現し、試食した。また、古代米（赤米・黒米・黒紫米）と今のお米との比較も行い、古代人の食生活について理解と関心を深める授業を行った。

○６年生　見直そう！毎日の食事　（家庭科との連携）・・桂木小

ごはんとみそ汁の実習の前に、みそ汁に必要なだしについて学んだ。かつお・こんぶ・にぼしの３種類のだしを飲み比べ、だしのとり方を知り、だしの特性を知った。

○５年生　世界のお米を知ろう　（社会科との連携）・・夢野の丘小

地域のお米屋さんに協力してもらい、世界のお米を試食し、お米について関心をもつよう指導した。また、世界のお米から食文化の違いを知らせた。

○４年生　よくかんで食べよう（国語科との連携『「かむ」ことの力』）・・夢野の丘小

よくかんで食べることが心身の健康によいことがわかり、よりかむ食習慣を身につけるための指導を行った。

○３年生　「ほしいい」を作ろう　（国語科との連携『ちいちゃんのかげおくり』）・・夢野の丘小

「ほしいい」を作って食べることで、戦時中の食糧事情について知り、食べられることのありがたさや食事を大切 にしようとする意識を高める授業を行った。

○２年生　やさいを育てよう　（生活科との連携）・・夢野の丘小・桂木小

夢野の丘小では、野菜の働きを理解し、子どもたちが育て収穫した「トマト」を使ったトマト料理に挑戦した。

桂木小では、トマトときゅうりを栽培。きゅうりのサラダ作りに挑戦した。

○１年生　ポップコーンを作ろう（生活科との連携）・夢野の丘小・桂木小

子どもたちが育て収穫した「とうもうろこし」を使って、ポップコーンを作り試食した。とうもろこしのことについて知り、食について興味をもたせる授業を行った。

【御蔵小】

○２年生「かむ」を知る

咀嚼力判定ガムを利用して、自分の「かむ」力を知り、「かむ」ことの大切さを学んだ。また、歯には形状の違うものが３種類あり、「かむ」ためには、どの歯を使うと、より効果的にかむことができるのかを学習し、かむことを通じて望ましい食習慣を考える機会となった。

○委員会活動「５分間でできる朝ごはん作り」

４・５・６年生で行っている健康委員会で、「５分間でできる朝ごはん」メニューを考え、１学期・２学期と合わせて２回の調理実習を行った。

今後、新聞を作成し、御蔵小学校の児童に、朝ごはんの大切さを広めていきたいと考えている。

テーマ4　地元の食材を通した文化の継承のための方策

【西須磨小】

各学年の教科との連携により、米とのつながりや豆腐作り等わが国の食文化について学習することを重点に実施した。特に豆腐作りでは、西区の神出自然教育園で実施し、農業が盛んな西区の食材についても学んだ。

〇6年生「挑戦しよう　日本の味、見直そう　日本の食」

６年生は社会科と関連させた総合的な学習の時間「私たちの須磨には歴史がいっぱい」(地域・歴史)のプログラムを実施している。また、家庭科では「我が国の伝統的な日常食、米飯とみそ汁の調理」を学習することから、その発展学習として日本の食文化の一つである「和食」を取り上げ、給食を活用して児童が作った献立を実施することで主体的に学ぼうとする意欲がもてる学習を組み入れた。

〇5 年生「大発見！　米と人間のつながり」

５年生は１年を通して、総合的な学習の時間で米を取り上げ、学習を深めた。バケツ稲で米の生育を観察し、田植え、稲刈りの体験を通して米作りを学んだ。収穫した米でポン菓子やおはぎ作りを体験し、しめ縄作りにも挑戦し、また総合学習の時間で各自が米についての課題を探求中で２学期の終わりには研究発表会を行った。

〇3 年生　「すがたをかえる大豆」

３年生の国語では「すがたをかえる大豆」で日本の伝統的な食材の一つである「大豆」を取り上げる教材がある。また、環境教育の一環として神出自然教育園で豆腐作りも行い、これらの教科の学習を関連付け、日々実施されている給食を活用することによって、給食をはじめとする食に対する意識の改善につながる取組を行った。

【樫野台小】

〇5年生

- 校内の水田を使い、5 年生で田植え、稲の観察や稲刈りを行った。
- 稲刈り前には担任と栄養教諭が米の栄養価等について授業を行い、稲刈り後には米マイスターから米の種類、精米の仕方等について学習、その後、ジャポニカ米とインディカ米の食べ比べを行った。
- わが国の風土と日本人にあった米を体感することで、わが国の伝統食の良さを学んだ。11 月には「おにぎりコンテスト」を行い、また、3 学期には味噌汁とご飯について調理実習も実施した。米を育て、食べて、学ぶといった一連の流れの中で教科学習と組み合わせた形で進めることができた。

お米マイスターによる授業

お米の模型を使っての授業

お米の食べ比べ

テーマ5　栄養教諭未配置校での他校栄養教諭の係わり方の方策

【長田南小】

〇未配置校での栄養教諭の係わり

- 3 年生の学級活動における食指導については、教育委員会の制度により、栄養教諭が配置されている東灘区魚崎小学校より栄養教諭が派遣され、３つの栄養について授業を行った。
- 他の 1･2･4･5･6 学年についても、兵庫区・長田区の栄養教諭の協力を得て、TT により食指導を実施した。
- なお、毎月末に行う、生活チェックで自分の家庭生活を振り返っており、とくに、「毎朝、朝食を食べているか」「ジュースを飲むより、お茶か水を飲んでいるか」等のチェック項目を設け、食指導に取り組んでいる。
- 栄養教諭未配置の学校においては、教職員の食指導の取り組みを通じ、児童の問題意識を醸成した上で、他校からの栄養教諭の派遣を受けた授業を行うことで一層の効果が発揮できるものと思っている。

〇水田づくりからの農業体験

- 教職員や地域の方の協力を得て、体験学習として、５月からはじめた米作りも、稲刈りを終え、脱穀し、収穫を行った。食べ物を作ることの大変さを感じ取っている。このことにより、口に入るまでにたくさんの日数と、手間がかかることを改めて感じ、給食やふだんの食事に対しても感謝の気持ちを持つことができた。

テーマ１～５に共通する具体的計画

〇2 ヶ月ごとに、食育実践中心校の栄養教諭の会議を持ち、進捗状況や課題等を確認した。
〇5 月に地産地消の推進のために「学校給食における『こうべ旬菜』利用促進会議」を開催した。
〇6 月に「第 5 回学校給食と食生活に関するアンケート」を任意に抽出した市内小学校 10 校の 5 年生とその保護者及び中学校 5 校の 2 年生とその保護者に対し、実施。小学校と中学校をつなぐ食育の課題を探った。
〇8 月に KOBE 教育フォーラムで「食育分科会」を担当。実践校 1 校と新たに中学校 1 校からの実践発表、学識経験者からの講評等とともに中学校につなぐ食育のあり方を検討した。
〇今年度の食育実践校の成果を「学校における食育の充実をめざしてⅣ」の冊子にまとめ、全小学校及び特別支援学校に配布した。
〇23 年度では、これまでの文部科学省の委託事業等を集大成し、全市学校の食育を推進するための方策として、新学習指導要領を踏まえた教材、指導案を学校とつなぐイントラシステムを通じて担任が気軽にダウンロードして使用できる環境を整えていく計画である。

数字で変化のあった事項について

【福住小】
「はしを上手に持って食べていますか」　1 学期 81.4%→3 学期 74.3%
自己流にはしを持っていた児童が、正しいはしの持ち方を知ったために低くなった。

【夢野の丘小】
- 給食大好き　1 学期　21.9%→3 学期　33.3%
- 残すことがある　52.4%→　41.2%
- 朝食を必ず食べる　80.0%→　86.3%

【本多聞小】
給食完食のクラス　4 月　8 クラス→10 月　10 クラス

【西須磨小】
6 年　感謝の気持ち（6 月→10 月）
自然の恵みに感謝する　82.6% →89.9%、調理する人 90.9%→ 96.7%、昔の人の知恵　69.1% →77.2%
5年　給食の残食
残すことがある　34.1%→23.0%

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

① わが国の主食である「米」を学ぶ方策として、田おこし→代掻き→田植え→稲の観察の体験作業→米の栄養学習、→稲刈り→ゲストティーチャー（米マイスター）による米の種類、精米の仕方を学習→精米体験→米の品種の比較学習→おにぎりコンテスト→家庭科調理学習と 1 年を通じて、「体験→学習→体験→学習」のサイクルで行ったことが知識が体験によって身につく効果的な方法であった。
② 各学年の発達段階に応じて、体系的に学ぶ試みが増えた。
「米」をテーマに、3 年は「ほしいい」をつくろう、4 年はよくかむこと、５年は世界の米を知ろう、６年は古代米の学習を行った。

今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

①単発的な食育の催物から脱却し、教科学習や給食指導につなげ、また、学年ごとの発達段階に応じ継続的な体系的なものにすることがまだ不十分である。
②全栄養教諭未配置校に対しては、今年度も 3 年生を中心に、栄養教諭を派遣し、担任と食指導を行う機会を設けたが、3 年生以外の学年に対しどのような方法で行うのか、今年度では未配置校をモデル校として派遣事業を実施したが、今後制度的に確立していく必要がある。
③またこれまで小学校を中心にした食育であったが、小学校の食育は中学校の食育と連携し、中学校を意識した取り組みを行うことが必要であり、また中学校においても小学校で学んだ食育を元に、積み重ねていくことが求められる。今後の小・中に課された大きな課題と考えている。
④文部科学省の事業実施小学校数は、H20～22 に 25 校が指定され、実践研究に取り組み、毎年度、成果と課題を冊子にして他校に発信してきた。しかし、全小学校 166 校の食育をレベルアップするためには、今後、指導案・教材・指導計画等を集約し、食に関する授業等のスキル等の向上をめざし、担任等が気軽に授業等で使用できるシステムを整備することが必要である。