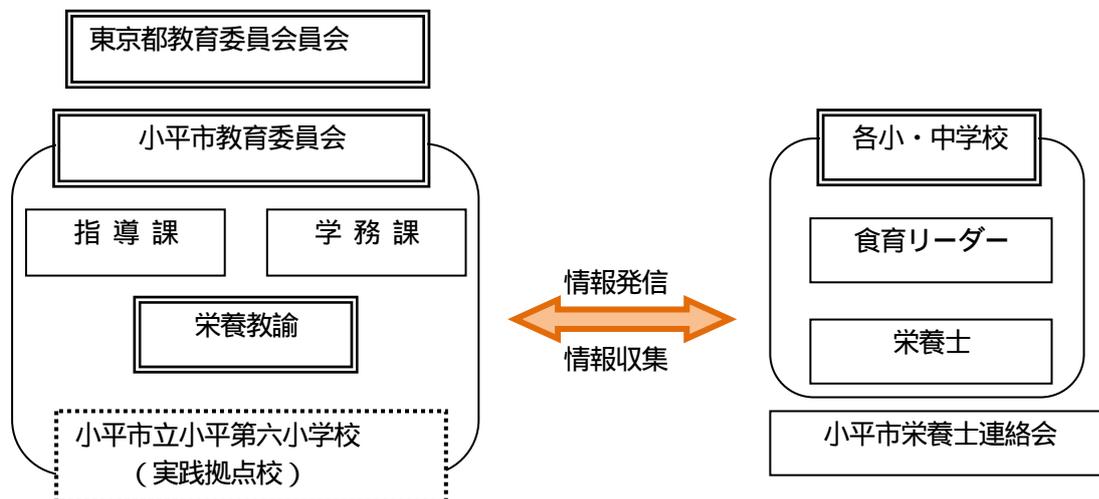


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	東京都
推進地域名	小平市

1 事業推進の体制



2 具体的取組等について

テーマ1 「食」のすばらしさに感動する子どもの育成

外部人材の活用

本物との出会い 豊かな教育実践

地域等の方々を招き以下の体験活動を実践することができた。
外部人材の方々の専門的な知識や技術、経験に基づいた指導を受けこれらの豊かな教育実践により子どもたちの学びは深まった。

《 実践内容 》

- | | |
|---------------------|--------------------|
| ・お月見の意味と団子作り | 地域の方々 |
| ・やさいソムリエになろう | 野菜ソムリエ |
| ・やさいはともだち（夏秋冬野菜作り） | 野菜ソムリエ |
| ・サマースクール（簡単朝ごはん） | 理研ビタミン（簡単料理作り隊） |
| ・お正月行事と食べ物（餅つき、繭だま） | 地域の方々 |
| ・さつまいも、里芋栽培 | 地域の農家 |
| ・わかめのひみつを知ろう | 理研ビタミン（わかめ博士） |
| ・大根、枝豆栽培 | 地域の農家 |
| ・大豆のへんしん（醤油のひみつ） | キッコマンしょうゆ塾（しょうゆ博士） |
| ・小麦栽培 | 地域小麦の会 |
| ・小麦から広がる世界（うどん作り） | 地域小麦の会・うどん保存会 |
| ・おやつを考えよう | カルビー製菓（スナックスクール） |



- ・みかん収穫体験
 - ・箸作り（箸のマナー）
 - ・鳥でくらす人々
 - ・お米の栽培
 - ・日本の水産業（育てる漁業）
 - ・日本の水産業（育てる漁業）
 - ・骨のある魚を食べよう
 - ・うま味を知ろう
 - ・日本の林業（東京の林業 箸作り）
 - ・移動教室に向けて農家体験
 - ・移動教室に向けて酪農体験
 - ・食品の表示について
 - ・お菓子作りのコツ
- 愛媛県西宇和郡みかん生産農家
江戸指物師のみなさん
 - 東京都農林水産課八丈支庁
 - 長野県東御市お米生産農家
 - 愛媛県愛南町役場の方
 - 日本養鱒協会
 - お魚マイスターの方々
 - 味の素 味覚教室
 - 東京都農林水産振興財団
 - 地域の農家
 - 明治（バター作り）清瀬市増田牧場
 - ハーゲンダッツジャパン
 - フランス菓子キャトル パティシェ



体験的学習の充実

学童農園や校内の菜園で児童による栽培活動を実践した。児童自身が栽培した野菜を使って児童自らが「りりこ・で・ピザ」や「ポテトこまるんケーキ」などを料理して食べた。また、給食の時間に全校で食べることもできた。



- * 校内菜園を利用した体験活動
- ・「やさいはともだち」の学習
- 夏：加工用トマトの栽培
- 秋：小松菜の栽培
- 冬：二十日大根の栽培
- * 学童農園を利用した体験活動
- ・さつま芋・里芋の栽培
- ・大根・枝豆の栽培
- ・かぼちゃの栽培



栽培活動を通して、栽培した食べ物に愛着を感じ苦手意識をもっていた野菜でも「食べてみよう」とする態度が生まれた。また、その野菜を他の人に「食べてもらいたい」という気持ちを持てるようになってきた。

野菜の苦手意識への変容は、給食の野菜料理の残量の減少でも現れてきた。また子どもの指導後の感想にも「野菜は好きではないけれど自分の育てた は大好きになりました」と書かれていた。野菜の味や香り、色、みずみずしさなどを栽培を通して実感することが、野菜を好ましく思えるきっかけになったと考える。さらに野菜の栽培を通して命をいただくことの大切さも感じる事ができた。



食育指導計画の充実

食育は全教育活動をもって指導するものであることを基底とし、各教科・領域での学習内容に沿った外部人材活用型の学習を計画化し実践した。

次年度に向けて、学年別の食育推進年間計画を作成する準備を進めることができた

小平の食育の充実

外部人材活用の情報共有等を図るために、市内各校に本校の活動について毎月会議等を利用して情報を発信した。発信した情報から外部人材を活用した学習を市内3校が実践した。

市内各校の参加を募り、食育推進研修講演会を2回開催した。

「食育の基本的な考え」について
国土舘大学 体育学部子どもスポーツ教育学科
教授 北 俊夫先生

「胎児期の食育」について
早稲田大学総合研究機構
教授 福岡 秀興先生

先進市視察

栄養教諭、市内栄養職員計4名

- ・愛知県西尾市 寺津小中学校
- ・愛知県豊田市 南部給食センター 豊田市立高杉中学校
- ・愛知県岡崎市 榎塚味噌工場

数字で変化のあった事項について

事業実施により得られた効果

- * 外部人材活用型学習の機会を広げることができた。
- * 外部人材を活用し、子ども達が「本物」に触れたり、「本物」を体験する機会を多く持つことで、食への関心を高め、食べ物を見直すきっかけを作ることができた。子ども達は食べ物を見直すきっかけを得たことにより、食べられる食品を増やすことができた。
アンケートよりこの一年間で食べられなかった食べ物が食べられるようになった割合は80%近くいた。
前年5月には食べられない食べ物があると答えた子どもが65%だった。
3月には食べられない食べ物があると答えた子どもは25%となった。
特に低学年では色々な種類の野菜が食べられるようになっていた。食べ物の名前と実物が一致して、名前を書けるようになったこともあるようだった。低学年の方が食べられるようになった食べ物の割合は高く学年を増すごとにそのわりあい下がっている。これは、学年が上がるごとに元々食べられない食べ物が無かったと答えている子どもの数が多いためである。学年が上がるとともに苦手な食べ物が無くなっているのは、食に関しての学習や食に関する体験活動の積み重ねの成果であったのかは今回のアンケートでは確認できていない。次年度に向けて嫌いな食べ物が無くなったきっかけが見えるようなアンケートを考えていきたい。
食べるのが楽しいと答えた子どもは
前年5月には「とても楽しい」が36% 「たのしい」は58%だった。
3月の回答では「とても楽しい」が68% 「たのしい」は28%だった。
「とても楽しい」「たのしい」を合わせた全体では2%のアップとなったが「とても楽しい」の割合が上がったことは評価出来ると思う。
食べるのがたのしいくなることは、食へ関心が高くなっていると推察される。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- * 各教科等に明示された食に関する指導の趣旨を活かし、食育指導計画の作成を進め、各教科等において外部人材を活用した実践をすることができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- * 外部人材活用型学習を定着させていくために、各教科等との関連を明確にして学習計画に反映させておく必要性を感じた。
- * 外部人材活用の情報共有等を図るための「人材活用ブック」作成することが有効と実感している。今後作成に向けて準備していく。