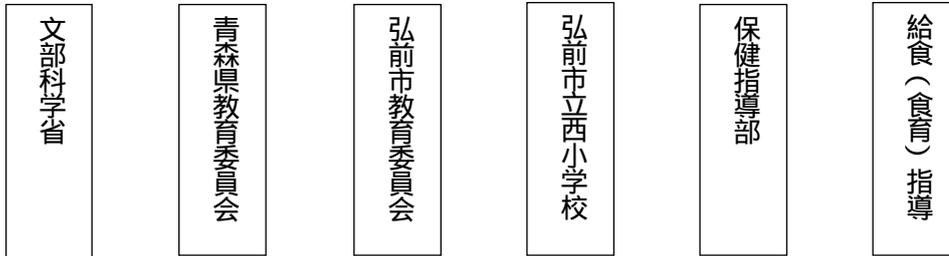


再委託先名

弘前市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 各学年の発達段階に応じた食に関する指導

1 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成と実践

年間指導計画に基づいた食に関する指導の授業実践

- | | | | |
|----|-------------|-------------------|-----------------|
| 1年 | 正しい手あらいをしよう | なまえクイズの木 | |
| 2年 | 正しい手あらいをしよう | 給食を大切に食べよう | |
| 3年 | はしの達人になろう | にがてな食べ物にチャレンジ | おやつを取り方について考えよう |
| 4年 | かむことを考えよう | りんごを使ったケーキ作り | |
| 5年 | ごはんのみそ汁を作ろう | 食べることの大切さについて考えよう | |
| 6年 | けの汁を作ろう | 生活習慣病の予防 | |



1年 なまえクイズの木



2年 給食を大切に食べよう



3年 はしの達人になろう



4年 りんごを使ったケーキ作り



5年 ごはんとみそ汁を作ろう



6年 生活習慣病の予防

2 給食時間の食に関する指導の充実を図る取り組み
 青森県の食材を多く使用した給食の日「ふるさと産品給食の日」
 (6月、11月)に学級毎に掲示資料をもとに指導。

弘前市西郷小学校給食センター (小学校教育)

ふるさと産品給食の日

6月は「食育月間」です。
 青森県では、青森県でとれる食べものを多く使った給食の日を「ふるさと産品給食の日」としています。
 どんな食べものがあるのか確認しながら味わって食べましょう。

アビオスコロッケ

青森県産のアビオスと牛肉を使ったコロッケです。
 アビオスは「アメリカホドイモ」ともいわれ、見た目はさといも、食感はさつまいも、味はらっかせいに似ています。
 全体の形が洋なしに似ているので西洋なし「アビオン」からその名前がつけられました。
 かつてアメリカンインディアンが栄養食としていたほど生命力の強い食べものです。

カシスとりんごのゼリー

カシスは「黒ふさずくり」ともいわれています。
 青森市はカシス産地全国1位、弘前市はりんご産地全国1位です。
 カシスとりんごのゼリーは、カシスとりんごの果汁を使っています。

長いもサラダ

青森県は長いもの生産量が全国1位です。
 シャッキリした歯ごたえでねばりがあります。また、真っ白でアクがなくやわらかいのが特長です。

米粉めん

「つがるロマン」のお米を粉にしたものを使っています。

牛乳

青森県産の牛乳です。

いろいろな青森県産品がありますね。

3 児童給食委員会による児童集会での発表及び掲示資料等の啓発
 給食委員会の児童により給食の食べ方や食事マナーについての資料作りをし、児童集会で発表した。



児童による発表



ふるさと産品給食の日の指導

テーマ3 学校と地域との連携による食に関する指導の充実のための取組

1 食育講演会の開催

保護者を対象に講演会を行い、家庭での食育の充実を図った。

講師：レストラン山崎 山崎 隆氏 テーマ：「食べて良いもの 悪いもの」

2 地域の人材を活用した料理作り

6年 郷土料理「けの汁を作ろう」における講話、調理実習講師、調理実習補助を地域の方々と連携。



食育講演会



けの汁調理実習

テーマ1～3に共通する具体的計画

児童、保護者の食生活実態調査より見えてきた課題から特に取り組みたい点

- ・手洗い、箸の持ち方、食器の並べ方、持ち方などの基本的マナーの指導。
- ・野菜を中心に食品のはたらきやおやつ役割についての指導。
- ・自然の恩恵、勤労などに対する感謝の心や食べ物を大切にすることを育てる指導。

数字で変化のあった事項について

児童の食生活実態アンケート調査より

<児童用>

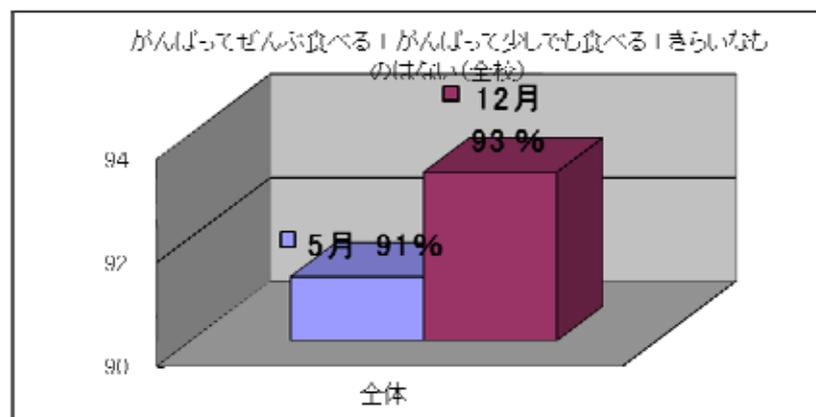
給食で、きれいなものが出た時は、どうしますか。

開始時：5月

(がんばってぜんぶ食べる25% 少しでも食べる48% 食べないで残す9% きれいなものはない18%)

終了時：12月

(がんばってぜんぶ食べる31% 少しでも食べる49% 食べないで残す7% きれいなものはない13%)



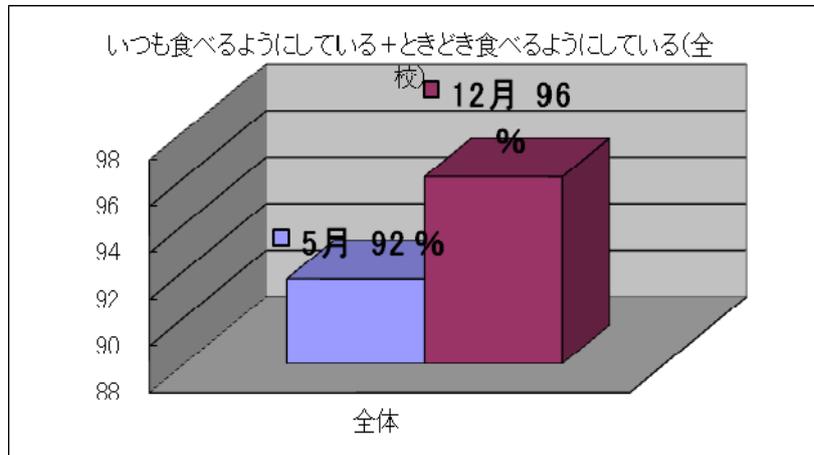
食事をする時、自分の健康や体のことを考えて、いろいろな食品を食べるようにしていますか。

開始時：5月

(いつも食べるようにしている55% 時々食べるようにしている37% 食べていない8%)

終了時：12月

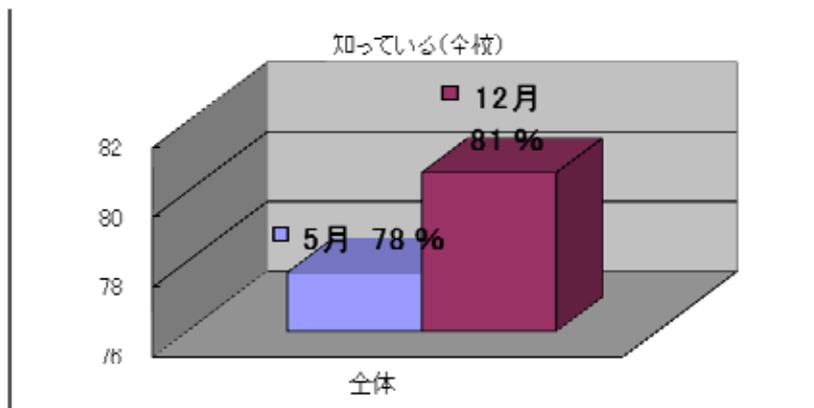
(いつも食べるようにしている45% 時々食べるようにしている51% 食べていない4%)



自分たちの住んでいる地域(弘前市)でとれる食べものや郷土料理を知っていますか。

開始時：5月(知っている78% 知らない22%)

終了時：12月(知っている81% 知らない19%)



<保護者用>

開始時：5月

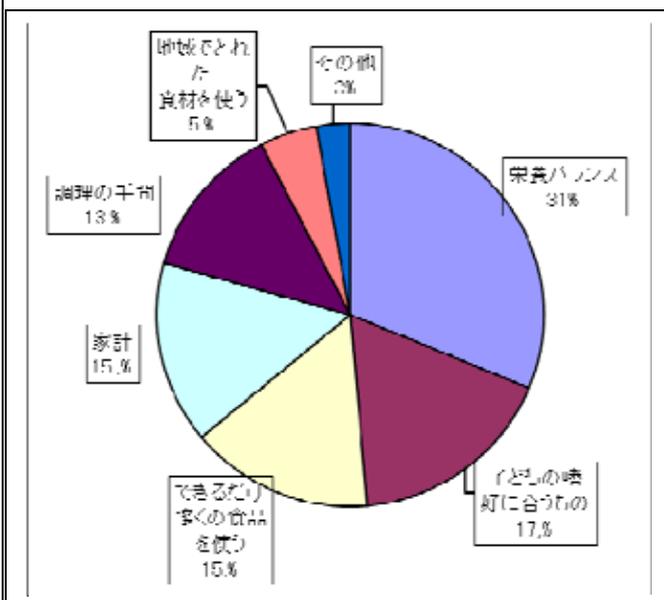
お子さんは夕食の時にどのように食事をしていますか。

(家族そろって食べる62% 大人の家族の誰かと食べる37% その他1%)

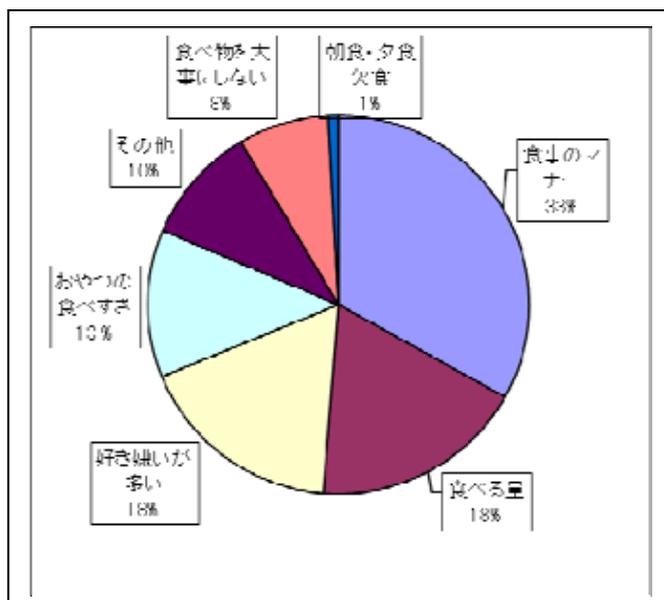
家族で食事をする時に、料理のことや給食のこと、旬の食材について話題にしますか。

(いつも話題にする19% ときどき話題にする76% しない5%)

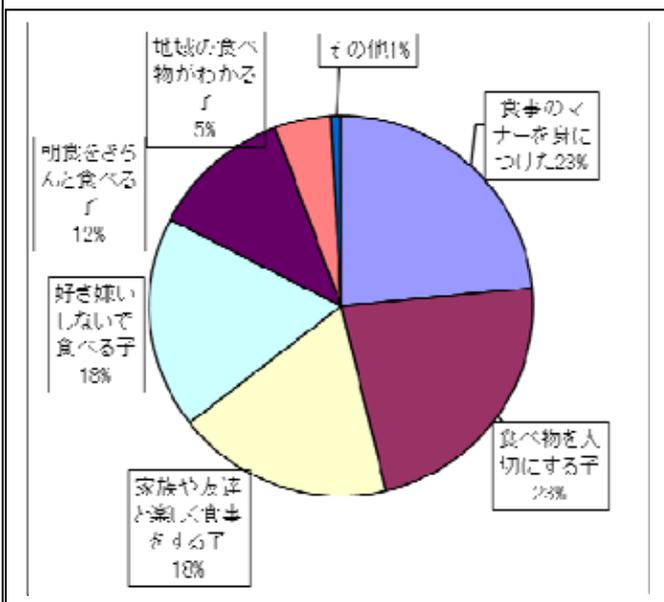
家庭では、お子さんの食事の献立を決める時に
何に気をつけますか。(3つ選択)



お子さんの食生活で困っていることは何ですか。
(3つ選択)



毎日の食生活を通して、お子さんにどんな子に育ててほしいですか。(3つ選択)



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

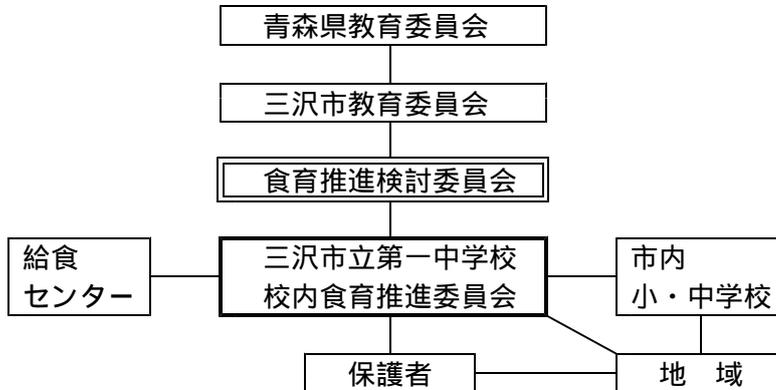
学校教職員全体で食育を推進しようとする意識が高まった。
 児童が給食のメニューや地場産物について関心をもち、残さずに食べようとする意識が高くなった。
 栄養教諭による効果的な教具等により児童は興味・関心をもって食育学習に取り組むことができた。
 保護者の方も学校での取り組みに関心をもち、協力を得ることができた。
 食に関する地域の協力者と連携を図ることができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

保護者の食育の意識が向上する啓発のあり方
 学校全体で食育実践が定着するあり方

再委託先	三沢市
------	-----

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	各教科、領域や給食の時間における食に関する指導の充実のための取組
1	<p>食育の全体計画及び年間指導計画の作成見直した。</p> <p>2 栄養教諭が、学級担任や教科担任と連携し、食に関する授業の実施 「栄養のバランス」についての指導（総合の時間） 調理実習「野菜サラダ」（総合の時間） 2学年5クラスで実施 家庭科の教師はTTとして授業に参加した。 給食の時間にサラダをつけての会食の形をとった。</p>
	
3	<p>野菜の栽培（プランターを使っての容器栽培）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材を栽培することから始めるためにプランターを使っての野菜の栽培を2学年5クラスで行った。 ・土作り・播種・発芽までは技術科の授業で実施し、液体肥料を使って栽培を行った。その後の栽培管理は昼休みおよび放課後に行った。 ・作物についての知識を得るだけでなく、実りについての感謝の気持ちを育てるために、その食材を使って調理実習を行った。
	

- 4 栄養教諭の給食の時間に学級の給食の様子を視察をした。
給食委員会の活動の時間に見学した。
給食委員会の活動として残食調査を定期的を実施し、結果を校内に掲示した



テーマ2 学校と家庭との連携による食に関する指導の充実のための取組

- 1 郷土料理教室の実施
テーマ 「郷土の食材を使った地産地消ランチ」
保護者を対象に地域の人材を活用を目的として、地元在住の野菜ソムリエの方を講師に郷土料理教室を開催した。



郷土料理教室のメニュー
ごぼうハヤシライス やまざきポークのソテー
根菜ピクルス にんじんゼリー

- 4 親子料理教室を実施
テーマ 「給食のメニューをつくろう」
親子対象に給食センターの大量炊飯にあうメニューと取り上げて親子料理教室を開催した。
栄養教諭が講師になり、地域の食材を活用した給食のメニューに使える料理作りをした。



テーマ1～2に共通する具体的計画

- ・食生活に関するアンケートの実施
- ・総合学習の時間を使っての調理実習の実施
- ・ハッピー給食メニューコンテストの実施

数字で変化のあった事項について

・郷土料理教室のアンケートでは

(1) 本日の講習会は、いかがでしたか？

よかった 88% どちらでもない 12%

(2) 今後も、このような料理教室があったら、参加してみたいと思いますか？

参加したい 100%

という感想でした。地域人材等を活用した料理教室でしたが、地場産品を見直し活用方法も学べる機会になった。

・親子料理教室のアンケートでは

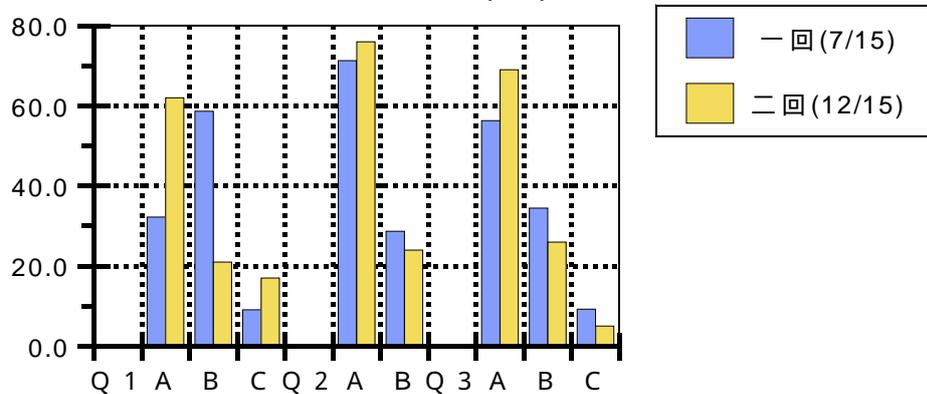
「日ごろ忙しい日々の中でなかなか息子と一緒に料理することができないのですが、こういう機会があると 楽しく食に関して体験ができるので大変良い機会だったと思います。」

「地元の食材を使用し、いろいろ作ったので参考になったのと、子どもと「料理ができる」というのが楽しかったです。」などの意見があげられ、家庭への啓発になった。

【 グラフ (ア) 】

2 学年アンケート結果

グラフ (ア)



Q 1 「食育」という言葉を知っていますか。

A 言葉も意味も知っている B 言葉は知っているが意味は知らない
C 知らない

Q 2 あなたは、規則正しい食生活をしていると思いますか。

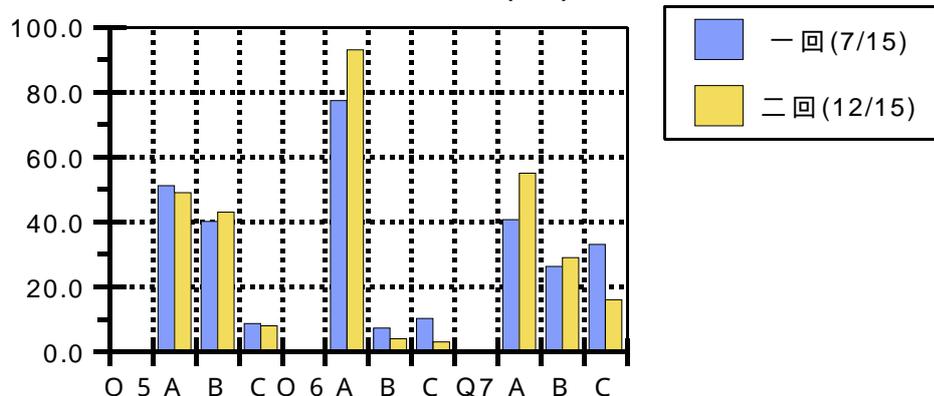
A はい B いいえ

Q 3 あなたは、生産する人や調理する人に感謝することがありますか。

A している B 時々している C していない

【 グラフ（イ） 】

2 学年アンケート結果
グラフ（イ）



Q4 食事の準備や後片付け、調理作業などの手伝いをしていますか。

Aよくしている B時々している Cしていない

Q5 朝食は食べますか。

A毎日食べる B食べる日の方が多い C食べない日の方が多い

Q6 伝統料理や郷土料理について関心がありますか。

Aある Bない Cどちらでもない

2 学年全員

男子 86名

女子 81名

計 167名

事業全体を通じて、特に効果のあった方策について

- ・「親子料理教室」や「郷土料理教室」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。
- ・野菜の栽培では種まきの段階から取り組ませることで生徒の思っていた以上に野菜の収穫までの難しさを知ることができた。水やりなどで生長の様子を観察できたことにより、自分が育てたという愛着の思いがわき、収穫では野菜の扱いが丁寧であった。別にキュウリやレタスもやってみようという声が出るなど、食材についての関心が高まった。
- ・食育についてのアンケート結果から時間の都合で2学年だけ「栄養のバランス」授業および調理実習を行った。全校にアンケートを実施しましたが、1・3年は取り組んでいないので数値には特徴ある変化が見られなかった。取り組んだ2学年は、グラフ（ア）の項目の授業の内容に盛り込まれてあった食育の言葉についてや食生活についても向上が見られた。また、グラフ（イ）の項目は授業で特に取り入れられなかったこともあり、大きな数値の変化はなかった。これらのことから、取り組んだことは向上が見られ、取り組んでいないことは変化が見られず、はっきりと、取組の違いが結果に表れることがわかった。今後、全学年に取組を広げていけば、学校全体に食育についての意識が高まっていくと思われる。

今後の課題について

- ・食育を体系化し、食育の計画していたが、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。
- ・食に関する指導の年間計画は、給食の時間と教科等の関連を明確にして各領域の特性やねらいを踏まえるとともに、継続的な指導ができるようにしていく必要がある。
- ・保健学校給食大会に参加して、食に関する部会に参加しましたが、多くの栄養教諭・栄養士の方々は学校や幼稚園などの指導だけでなく日々の給食センターの業務もあるので学校に出向くのも大変という意見でした。食の全体計画もそのことを考慮して作成する必要がある。
- ・給食センターの食に関する取り組みの蓄積は学校とは比べものにならないので事業としての取り組みのノウハウを学校の食への取り組みに取り入れる環境の改善と工夫が必要である。
- ・栄養教諭は何をどうすれば、どうか関わっていけばいいのか戸惑いがあり、学級担任はどのようにすれば協力してもらえるのかがわからないなどお互いの共通理解を図れなかった。校内に体制の中に食育コーディネーターを設けて、相互の理解を深めることで改善をはかりたい。