

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	秋田県
推進地域名	秋田県全域

1. 事業推進の体制

別紙参照

2. 具体的取組等について

テーマ1	栄養教諭を中核とした学校における食育の推進
<p>栄養教諭配置校における家庭、地域と連携した食育推進 校種間（幼保・小・中・高）との連携・体制作りを図った。 共通テーマ：地場産物活用促進・朝食摂取状況・肥満傾向への対応を図った。</p> <p>具体的取組 栄養教諭配置24校は、実態把握の上、校内体制を整備し、改善・向上を目指した。 実行委員会では、24校の進捗状況、内容のすり合わせや改善に向け取り組んだ。</p> <p>家庭、地域等との連携した取組 地場産物活用調理講習、親子料理教室を開催した。</p> <p>報告書（実践事例集）作成 成果と課題を検証、研究のまとめを報告書として作成した。 栄養教諭配置校における実践を実践事例集として作成した。 報告書は食に関する指導実践事例集としてまとめ、HPに掲載した。</p>	
テーマ2	家庭・地域との連携・啓発・周知
<p>栄養教諭配置校における家庭、地域と連携した食育推進 校種間（幼保・小・中・高）との連携・体制づくり</p> <p>親子料理教室（幼保・小） 県内4箇所ですべて140名に実施した。米粉や地場産物を活用した料理をメインに実施した。</p> <p>中・高校生朝食&ランチ教室（中・高） 県内5箇所ですべて398名に実施した。地場産物を活用し、特にバランスを考慮した料理を中心に実施した。</p> <p>指導力（授業）向上に向けた「食に関する指導」の授業実践 小学校2年から中学校2年まで「食に関する指導」の12校の授業指導案、学習シート、板書計画、全体計画等の実践をまとめ事例集を作成した。</p>	

平成23年度文部科学省委託事業栄養教諭を中核とした食育推進事業
平成23年度秋田県「食で育てる秋田っ子」推進事業

文 部 科 学 省

秋 田 県 教 育 委 員 会

検 討 委 員 会

学識経験者(大学教授1名) 医師(1名)
学校関係者(学校長代表2名・養護教諭代表1名・栄養教諭代表2名)
保護者代表(1名) 農業関係者等(1名) 県栄養士会長(1名)
幼稚園・保育所代表(1名) 行政関係者(知事部局1名)
総合教育センター指導主事(1名) 教育事務所指導主事(3名)
関係各課課(4名) 事務局(4名) 合計25名

実 行 委 員 会

栄養教諭(24名) 知事部局(1名)
事務局員(4名) 合計29名

テーマ1	テーマ2	テーマ3
<p>栄養教諭を中核とした学校における食育の推進</p> <p>共通テーマは3点 地場産物活用促進 30%の目標をクリアするための具体的取組(共通)</p> <p>朝食摂取の向上 朝食摂取率が改善するための具体的取組(共通)</p> <p>肥満傾向の改善 肥満傾向の児童生徒が減少するための具体的取組(共通)</p> <p>その他 健康課題を改善するため必要に応じ取組(個別)</p>	<p>家庭・地域との連携・啓発・周知</p> <p>親子料理教室 ・4箇所ですべて140名</p> <p>中・高校生朝食&ランチ教室 ・5箇所ですべて398名</p> <p>食生活実態調査実施</p> <p>実践報告書作成 ・実践事例集をHPに掲載</p>	<p>地場産物活用を通じた食育の推進</p> <p>地場産物活用調理講習 ・29箇所ですべて900名</p> <p>地場産物活用状況調査実施</p> <p>地場産物活用率の低い市町村へのフォローアップ ・体制整備に向けた情報交換会の実施</p> <p>全国連絡協議会</p>

← 幼稚園・保育所・小学校・中学校・高等学校との連携・体制づくり 栄養教諭を中核とした食育推進 →

朝食&ランチ教室（中学生・高校生対象）

実施期間：8月25日～11月30日

実践事例：秋田県立雄物川高等学校

<献立名>カルシウムたっぷりカレー、あさりときゅうりのあえもの、ヨーグルトゼリー



栄養価

エネルギー	984 kcal	ビタミン B2	0.60 mg
たんぱく質	31.4 g	ビタミン C	51 mg
脂質	34.4 g		
カルシウム	382 mg		
鉄	4.2 mg	食物繊維	5.0 g



親子料理教室（幼稚園児・保育園児・小学生対象）

実施期間：8月2日～12月4日

実施事例：北秋田市立鷹巣小学校

<献立名>山菜ご飯、豆乳入り味噌スープ、豆腐ハンバーグ、お米deミルクプリン



栄養価

エネルギー	831kcal	ビタミン B2	0.41mg
たんぱく質	31.5 g	ビタミン C	18 mg
脂質	18.4 g		
カルシウム	338 mg		
鉄	4.3 mg	食物繊維	



テーマ3 地場産物活用を通じた食育の推進

栄養教諭配置校における家庭、地域と連携した食育推進
校種間（幼保・小・中・高）との連携・体制づくり

地場産物活用調理講習

地場産食材を活用し、きりたんぼ鍋、味噌焼ききりたんぼ、だまこ汁を調理実習した。
栄養教諭配置校及び周辺校等で児童生徒900名に29回実施した。

地場産物活用率の低い市町村へのフォローアップ

現状の把握と体制整備に向けた情報交換会を実施した。

全国連絡協議会

テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・ 栄養教諭配置校の取組を報告書に掲載・配布した。（小・中・高等学校等）

数字で変化のあった事項について

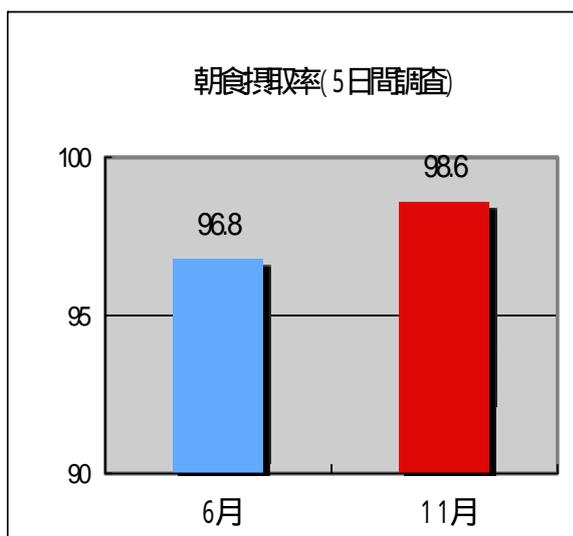
- ・ 事例1：栄養教諭配置に伴い朝食摂取に改善が見られた
「早寝早起き朝ごはん運動」として、6月と11月に5日間調査を実施

1 調査対象 鹿角市立十和田中学校 2年生 94名

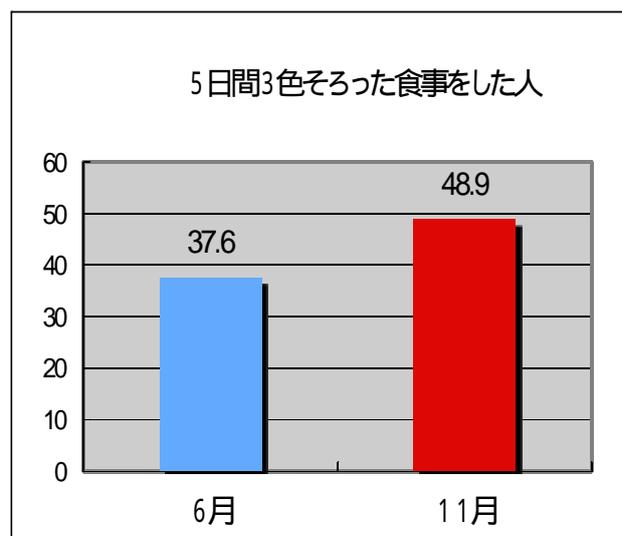
2 調査結果

(1) グラフ 食べる割合の比較... 5日間毎日、朝食を食べる生徒
6月は96.8% 11月は98.6%に増加。

(2) グラフ 内容についての比較... 5日間毎日3色そろった食事をした生徒
6月は37.6% 11月は48.9%に増加。



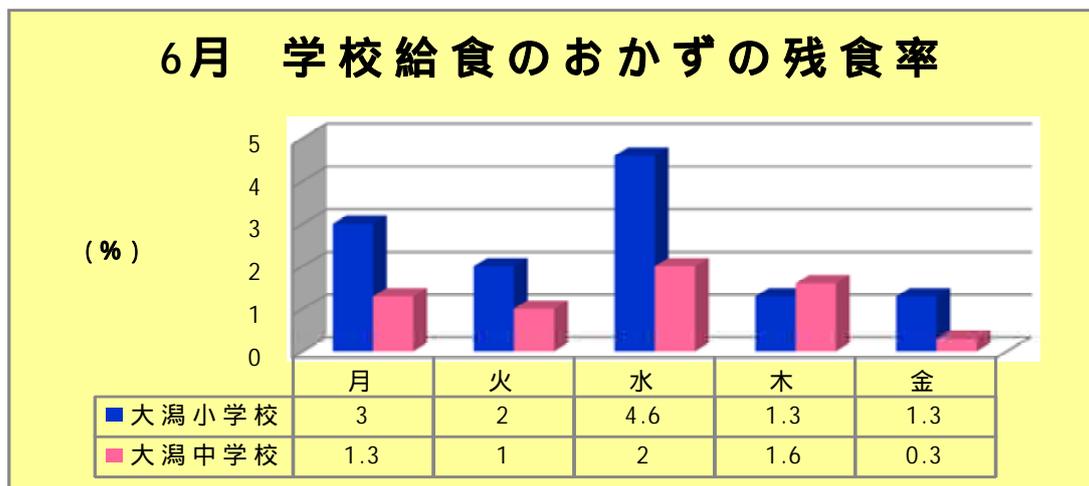
【 グラフ 】



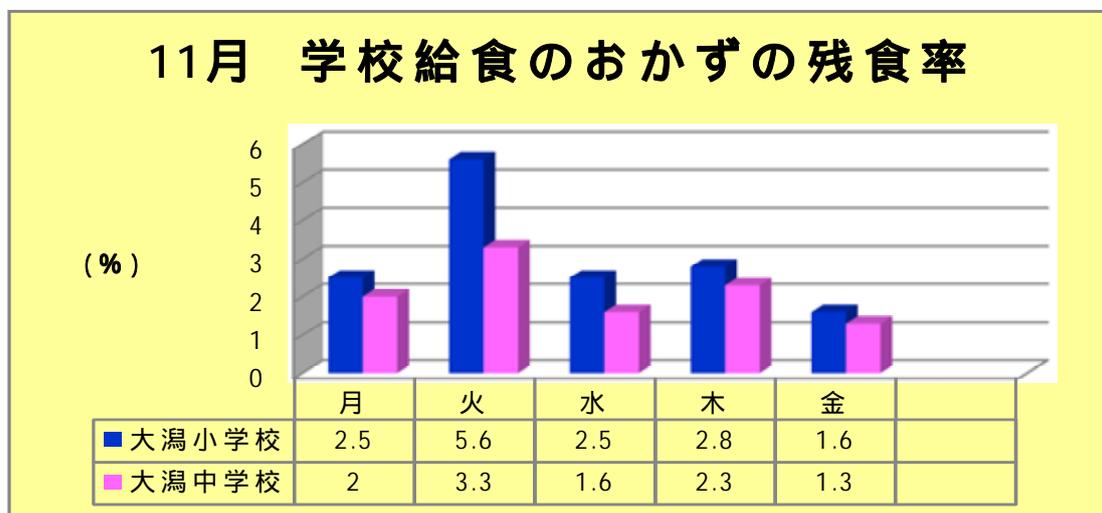
【 グラフ 】

- 事例2：栄養教諭配置に伴い学校給食残食率の改善が見られた。
大湊村立大湊小学校：全校児童210名、大湊村立大湊中学校：全校生徒119名、積極的に地場産物活用を図るとともに、給食指導の充実に取り組んだ。

(6月週報平均：単位%)



(11月週報平均：単位%)



野菜を使用したメニューの残食率が、サラダ類(ごぼうサラダ)小学校6%、中学校2%、和え物(野菜のごま醤油あえ)小学校6%、中学校3%、汁物(みそ汁)小学校6%、中学校4%と9年間の長いスパンで継続して給食指導をすることにより、小学校より中学校の残食率が低下している。学校菜園に野菜を植え付け、草取り、収穫を体験し、収穫した野菜を学校給食で使用したり、給食だより、一口メモなどを活用したり、給食時間に担任が児童・生徒に声かけをしたりすることにより、子ども達の「食」への関心が高まり、残食率の改善を図っている。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・ 地場産物を活用しながら、親子料理講習会、朝食&ランチ教室等の調理実習を行うことで、故郷に伝わる食文化の継承はもとより、食に関する興味・関心と食生活の改善を図る良いきっかけとなることができた。
- ・ 「食に関する指導」の指導力向上の手立てとして、授業実践事例集を作成することにより、それを参考に、それぞれの栄養教諭が各地域で取組の輪を広げていくことを期待したい。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 望ましい生活習慣定着のため、引き続き朝食摂取の改善に向け、取組んでいく必要がある。
- ・ 本県健康課題の一つである肥満傾向の出現率の改善について、継続した取組が課題である。
- ・ 家庭・地域と連携した取組が必要である。
- ・ 地場産物活用促進について、今後とも課題として取り組んでいくことが重要である。