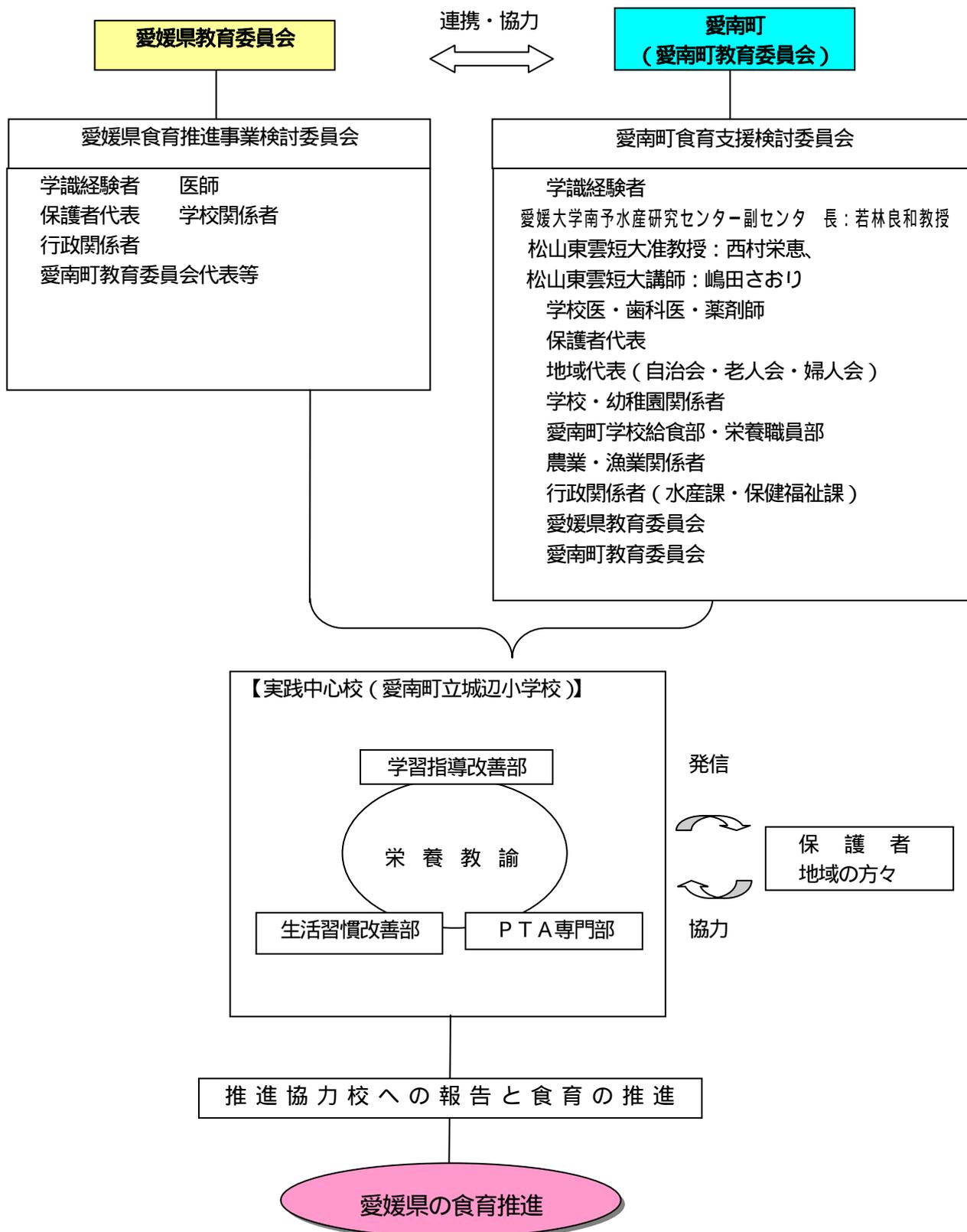


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	愛媛県
再委託先名	愛南町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 愛媛県内の食育を推進するための方策、啓発のあり方

検討委員会の開催（年2回）

第1回：平成23年7月14日（木）

内容・事業説明及び推進地域（愛南町）の取組について

- ・学校における食に関する指導状況調査報告
- ・全国学力・学習状況調査及び全国体力・運動能力、運動習慣等調査報告

第2回：平成24年2月2日（木）

内容・推進地域における実践報告について

- ・食育啓発資料について

食育推進指導者研修会の開催

日時：平成24年2月24日（金）

内容・学校給食未納対応について

- ・事業説明及び報告
- ・食品に含まれる放射性物質の基準等について
- ・国体に向けたターゲットエイジへの食育（講演）
- ・学校給食を活用した家庭への食育の普及方策
- ・学校給食の衛生管理について

参加者：市町教育委員会担当者、管理職、教諭、養護教諭、栄養教諭

啓発資料の作成、配布

推進地域への指導及び助言

全国食育推進事業連絡協議会への参加

研究成果の普及（食育啓発のための栄養教諭公開授業の開催、ホームページの活用）

・食育月間の公開授業（6月）

日時 6月17日（金）13時50分～14時35分

実施校 今治市立下朝小学校 栄養教諭 瀬野 めぐみ

対象学級 3年（児童数 26名） 教科 学級活動「よくかんで食べよう」

日時 6月23日（木）9時30分～10時15分

実施校 松山市立湯山小学校 栄養教諭 来嶋 理恵

対象学級 6年2組（児童数 34名） 教科 家庭科「生活を見直そう - 朝食に合うおかずを作ろう - 」

日時 6月14日（火）13時40分～14時25分

実施校 大洲市立平小学校 栄養教諭 平岡 祥子

対象学級 1年松組（児童数 25名） 教科 学級活動「野菜を食べよう」

・えひめ教育月間の公開授業（11月）

日時 11月7日（月）14時00分～14時50分

実施校 四国中央市立川之江南中学校 栄養教諭 高橋 直子

対象学級 1年1組（生徒数 33名） 教科 学級活動「生活習慣病の予防と食生活」

日時 10月25日（火）13時45分～14時30分

実施校 伊予市立郡中小学校 栄養教諭 坪内 由紀

対象学級 5年3組（児童数 32名） 教科 家庭科「元気の毎日と食べ物」

日時 11月17日（木）13：35～14：25

実施校 大洲市立長浜中学校 栄養教諭 坪内 架樹

対象学級 1年2組（生徒数 26名） 教科 技術・家庭科「健康と食生活」

日時 11月22日（火）9：55～10：45

実施校 愛媛県立宇和島南中等教育学校 栄養教諭 福山 綾乃

対象学級 1年3組（生徒数 40名） 教科 学級活動「食事と健康」

テーマ1に関する具体的取組

啓発資料（愛媛国体ターゲットエイジ 小学校5年生に配布）
検討委員会内にワーキンググループを設置し、啓発資料を作成

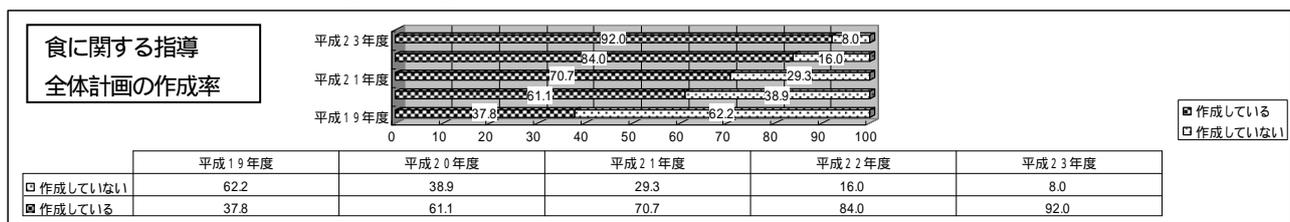


食育推進指導者研修会
(国体へ向けてのスポーツ栄養の講義)



数字で変化のあった事項について

食に関する指導状況調査（年1回）



栄養教諭による指導時間数調査（学期ごと）

指導平均時間数（時間） H21:小学校在籍 73.5 中学校在籍 34.2 特別支援 16.0
H22:小学校在籍 68.4 中学校在籍 44.8 特別支援 18.8
H23:小学校在籍 80.1 中学校在籍 46.0 特別支援 16.5

地場産物活用状況調査（年3回）

県内地場産物年間活用状況 H22 : 35.4% H23:36.8%

アレルギー対応状況調査（年1回）

アレルギー対応調理場数 H22 : 140 H23:152 箇所

対応状況 : 原材料提示 106 152 箇所 代替・除去食 : 44 62 箇所 主食対応 : 0 10 箇所

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

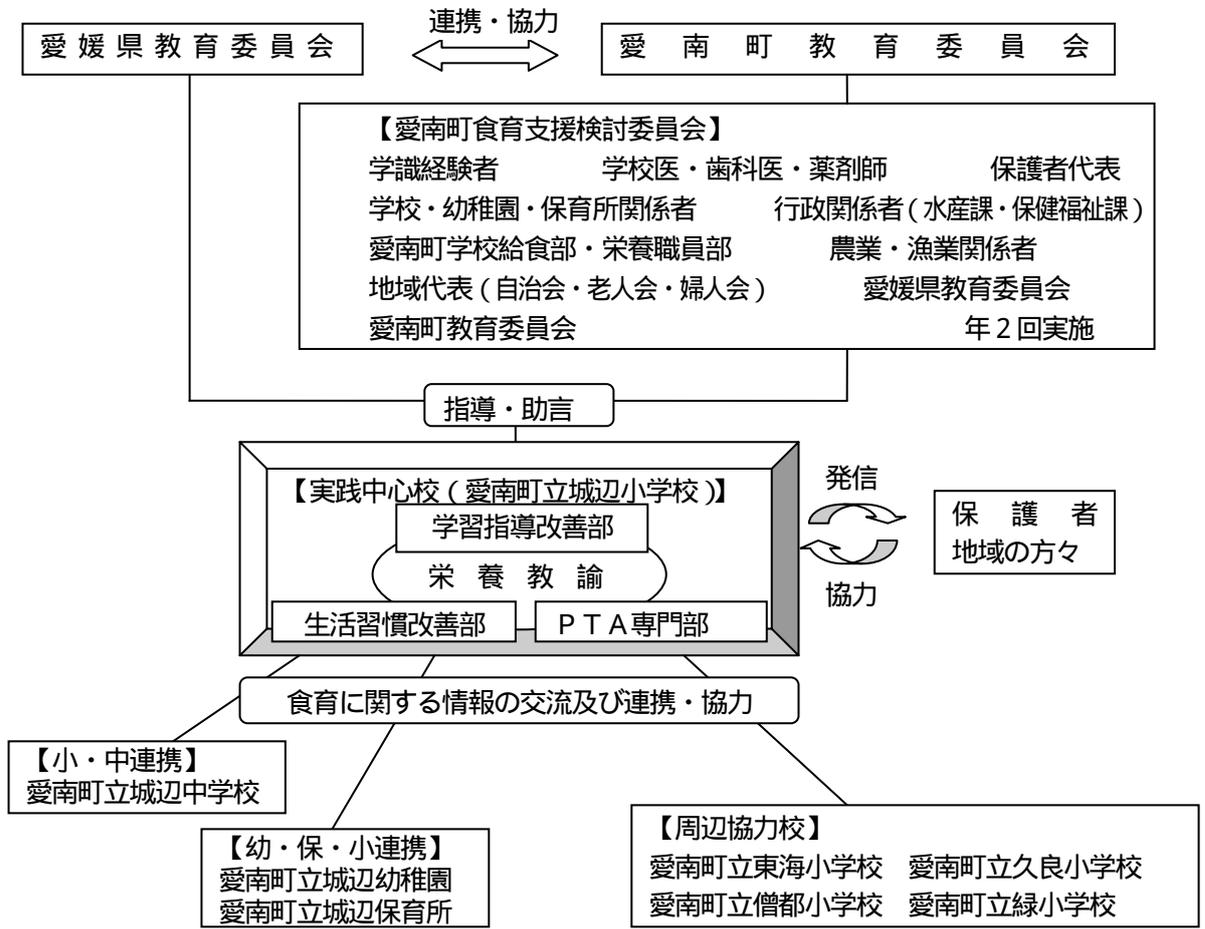
継続した調査の実施から、それぞれの学校における食育が推進されていることが読み取れる。
栄養教諭による公開授業の実施をすることで、メディアの情報により、認知度が高まりつつある。
食育推進指導者研修会では、管理職にも参考となる講義等を実施し、栄養教諭だけでなく、管理職等の一般の教諭の参加も多く、栄養教諭及び学校給食への理解も深まった。
食育啓発資料を作成・配布することで県内の学校での食育が推進された。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

県としての支援の方法や食育のビジョン・成果指標等を明確にする必要がある。
栄養教諭による公開授業で、研究協議等の時間を設けることで更なる栄養教諭の指導力の向上が望められると思われる。

再委託先名	愛南町
-------	-----

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 体験を通して食についての知識やよりよい食事のとり方を身に付けさせる学習指導の改善

- 食育の視点に立った学習指導の見直し
 - 「食育の指導と成果の指標」づくり
 発達段階に即した重点的な指導を図るため、各学年の指導指標と成果指標を設定し、系統的な食育の指導と評価を行った。
 - 食育指導における栄養教諭とのTT指導
 栄養教諭の専門性を生かした学習指導を行えるように、栄養教諭がかかわる指導内容を整理したり、どのような内容にどうかかわっていくか学担との役割分担や指導方法について話し合ったりした。
- 行政と連携した「ぎょしょく」教育の推進
 城辺小学校は校区が山と川に囲まれている地域が多く、海の生き物に直接触れた経験がある児童が少ない。そのため、愛南町役場水産課に力を借り、様々な内容と方法で魚にかかわることができる「ぎょしょく」体験学習を多くの児童が楽しみにしている。本年度は、2年生が鯛の塩釜づくりに取り組んだ。
 - 第2学年 生活科「地域の名人を知ろう」(12月)
 - 第3学年 総合的な学習の時間「ふるさと大すき」(7月)
 - 第5学年 社会科「私たちの生活と食料生産」(9月)



【TT指導についての話合い】



【2年生のぎょしょく体験学習】

3 地域で食材の生産、郷土料理の普及活動に関わる方々との交流

- ・ 第1学年 生活科「まいにちせわをしよう」(5月)
- ・ 第2学年 生活科「どきどきわくわくまちたんけん」(6月)
- ・ 第3学年 総合的な学習の時間「ふるさと大好き」(6月)
- ・ 第5学年 総合的な学習の時間「チャレンジ米づくり」(10月)
- ・ 第6学年 家庭科「七草粥づくりに挑戦」(1月)



【3年生のパン工房取材】



【6年生の七草粥づくり】

4 食に関する授業力の向上を目指した校内研修

(1) 授業評価シートを活用した授業研究

言語環境、児童理解力、教材解釈力、授業構成力、授業実践力という5観点15項目で授業評価と結果の分析を行い、よりよい指導の在り方を研究した。

(2) 授業力を高める研究協議の工夫

限られた時間の中で授業研究を深める工夫として、ブレインライティングやKJ法等多様な方法で協議を行った。これにより、問題の所在が明らかになり、授業力を向上させるための有効な手立てとなった。



【KJ法による課題分析】

テーマ2 食についての興味・関心を培い、会食の楽しさを味わわせる給食時間の工夫

1 生産者や地域関係者と協力した地産地消メニューの開発

(1) 「愛南カレー」の開発

年間を通して地元食材の使用割合が全体の10%を超えるよう、地域生産者や行政と協力しながら安価で安全な給食を児童に提供しようと努力した。児童も地元食材を使った給食メニューの時は、その味を確かめながら給食を口に運んだりする姿が見られるようになった。

【愛南カレーの食材例】

(1学期)

- ・ 4月・・・新玉ねぎ ・ 5月・・・かつお ・ 6月・・・新じゃが
- ・ 7月・・・南瓜、茄子、いんげん

(2学期)

- ・ 9月・・・茄子、おくら ・ 10月・・・豚肉
- ・ 11月・・・さつまいも ・ 12月・・・ハートオニオン

(3学期)

- ・ 1月・・・ぶり ・ 2月・・・大根 ・ 3月・・・鯛

通年食材

- ・ 米 ・ ねぎ
- ・ はまち ・ タイ
- ・ サバ ・ ひじき
- ・ だし用煮干し

(2) 自産自消メニューの開発

6月には、2年生が地域の農業指導者から指導を受け、学級園で育ててきたなすやきゅうりを材料に使ったあえ物やスープが給食に登場した。校内放送でそれが紹介されると、2年生の教室から「やったー。」や「おいしい。」などの歓声が上がり、普段以上に、食材を笑顔で見つめながら給食を口に運ぶ児童が目立った。



【きゅうりの栽培】



【自産自消メニュー】

また、1月には、5年生が総合的な学習の時間を利用して田植えから稲刈りまで手作業で行ったもち米を使った赤飯が全校児童にふるまわれた。5年生は自分たちが育てたこの米を「愛城米(あいじょうまい)」と名付け、この給食以外にも学級PTA活動で作った鏡餅等を年末に地域の各施設に配布した。

2 望ましい会食の在り方についての指導

(1) はしの日の指導

毎月4と8のつく日を84(はし)の日と定め、その日は特にはしの持ち方や姿勢に注意させている。栄養教諭も各教室を巡回し、正しいはしの持ち方ができていない児童に手を取って指導したり、アドバイスしたりしている。

(2) 食育の理解を深める情報交換

- ・ 1年生保護者や地域関係者との給食試食会(6月、10月)
- ・ 幼稚園・保育所との給食の様子に関する情報交換(2月)

(3) 異学年交流給食(交歓給食)を通した学び合い

【児童の感想】

ふだんあまり話したことのない3年生と話せました。これをきっかけにたくさん話せるようになりたいです。
4年生と楽しく給食を食べて、いつもよりおいしい感じがしました。



【はしの持ち方の指導】

(4) 給食指導マニュアルをもとにした共通指導

給食の準備や後片付けはもとより、給食時の会食の仕方について、コミュニケーション能力を伸ばしたり、ともに食べる喜びを味わわせたりする指導を行った。

3 食材や生産者・調理者への感謝の気持ちを高める運動

(1) 「いただきます！」の曲による啓発

食材や作ってくれた方々への感謝の気持ちを、当たり前という言葉として自然に身に付けさせようと、給食の時間には、「いただきます！」という題名の曲を流している。

いただきます！

歌：クレア&香

ねえ・・・子どもたち

君たちは「いただきます」の意味を知っているかい？ それはね 命をいただくってことなんだよ

野菜も 魚も お米も お肉も みんな みんな 命がある 人は生きるために食事をするけれど

感謝して食べることが大切なこと 心をこめて 言っていこう 食事の前の「いただきます」を

(2) 「完食の木」の掲示

低学年の学級では、完食の度にシールを貼っていく「完食の木」の掲示コーナーを設け、残さず食べる喜びや食材の生産や調理にかかわる人や食材そのものへの感謝の気持ちをもつことを教えた。シールの管理を学級の給食係に行かせたことで、係児童が完食を呼びかける姿が見られるようになった。

4 食に関する興味や関心を高める工夫

(1) 配膳室前の掲示

「ぱくぱくコーナー」と名付けられた場所に、給食委員の児童が黒板に給食メニューとその日に使われている食材について日替わりで書き込んでいる。また、それ以外にも、「食材に含まれる5大栄養素」や「正しい給食メニュー」など給食に関するためになる栄養教諭手作りの資料が貼られている。

(2) 給食時の放送

- ・ 「愛南町のかつおの水揚げ高と栄養価について」(5月)
- ・ 「じゃがいも生産者のお話」(6月)
- ・ 「なす、かぼちゃ、いんげんの原産地と種類」(9月)
- ・ 「愛南町産豚肉のパワー」(10月)
- ・ 「食に関する本の紹介」(11月)
- ・ 「はしのマナー」(12月)
- ・ 「七草粥」「全国学校給食週間」(1月)
- ・ 「みかんの種類」(2月)
- ・ 「愛南町特産の鯛」(3月)



【生産者の方に取材】



【食に関する本の紹介】

テーマ3 学校と家庭が協力して児童の心身をはぐくむ食育の充実

1 児童の食生活の実態調査と分析

児童の食生活や食習慣の実態を把握するために、年3回のアンケート調査を行った。集計結果は習慣改善部会で分析し、全体の変容と質問内容の相関関係から個別の課題を明らかにした。

- ・ 児童を対象にしたアンケート(6月、10月、3月)
- ・ 保護者を対象にしたアンケート(6月、3月)

2 保護者と協力した食育活動の推進

(1) PTA専門部と協力した親子料理教室

- ・ 手軽に作れる栄養たっぷり朝食メニュー(8月)
- ・ 食育クイズと郷土の食材を使った昼食メニュー(2月)



【ぶりの照り焼きに挑戦】



【食育クイズを解答中】

(2) 保護者と児童を食でつなぐ弁当作り

栄養教諭と学担がTT指導を行った「まかせてね！今日のごはん お弁当を作ろう」(家庭科)の単元で、6年生児童が家族のための弁当を考えた。児童は、弁当作りを通して行事の度に自分たちの弁当を作ってくれる親の気持ちに気付くとともに、保護者からの感想を読んで家庭でも作ろうという意欲をもつようになった。また、保護者は児童の弁当の写真や感想を読んで児童の成長を喜びとともに、親の大変さに気付いてくれたことに感激していた。



【家族のために作った弁当】

初めは心配だったけど、やってみると、とても楽しかったです。(児童)
弁当を作ってみてすごく大変でした。今度はもっときれいに作りたいです。(児童)
彩りよくとても美味しそうなお弁当です。初めてにしては上出来だね。(保護者)
自分が作ってみて、感謝の気持ちをもってくれて何よりです。(保護者)

3 食育推進を促す啓発活動

(1) 栄養教諭が中心になった食育情報の発信

月に2回発行している食育だより「城っ子ぱくぱく通信」で、給食に使われている旬の食材や正しいはしの持ち方、食育の日の校内放送の内容など、本校で進めている食育の実態を詳しく伝えた。

(2) 食に関する指導の授業公開

フリー参観日には、各学年の食に関する指導の様子を保護者に見てもらうため、時間を調整して学活や総合的な学習の時間の授業を公開した。栄養教諭もT2として専門的な知識を生かしながら食に関する児童の興味を高め、分かりやすい指導を行った。

(3) 食育講演会の実施

- ・ 愛媛大学准教授白松賢先生による食育講演会(10月)
- ・ 児童、保護者、学校関係者250名参加



【野菜の栄養価について指導】

4 周辺協力校との連携

各校の指導にかかわった栄養教諭を通して周辺の学校関係者と食に関する指導の情報交換ができ、系統的な指導を見直す機会がもてた。地域の幼稚園や保育所と小学校や中学校、そして保護者が連携をとることで、今後も家庭での食生活の改善が図られ、発達段階に応じた望ましい考え方を児童・生徒に身に付けさせることができるのではないかと考える。

テーマ1～3に共通する具体的計画

1 食育支援検討委員会の実施

7月と1月に食育支援検討委員会を開き、本校の課題と取組について出席者で確認した。2回の話し合いを通して本校だけでなく地域が抱える食育推進の課題や体制づくりの手立てが明らかになった。また、食育を学んだ児童がそれをどう伝えるかというラーニングピラミッドを意識した授業づくりの構築を目指すことを確認した。

2 指導者の資質向上を目指した先進地等視察

高知、広島、高松の先進地へ教諭や栄養教諭が訪問し、特色ある取組などの情報提供を受け、自校の取組の参考とした。

数字で変化のあった事項について

【食育アンケート 平成23年6月と3月の比較(対象:全校児童、保護者)】

1 朝食の様子について

朝食にごはんと副菜を組み合わせる児童が増えた。また、栄養バランスよく摂取する児童も増えた。

・ ごはん	98人	118人
・ 野菜、果物	83人	112人
・ 乳製品	76人	103人

2 夕食の様子について

夕食を家族でいっしょに食べる家庭が増えた。

・ 家族そろって夕食を食べる。(児童)	54%	58%
・ 毎日子どもと夕食を食べる。(保護者)	76%	82%

3 食に関する習慣について

「いただきます」「ごちそうさま」を言わせる家庭が増えた。

・ いつも言わせている。(保護者)	62%	68%
-------------------	-----	-----

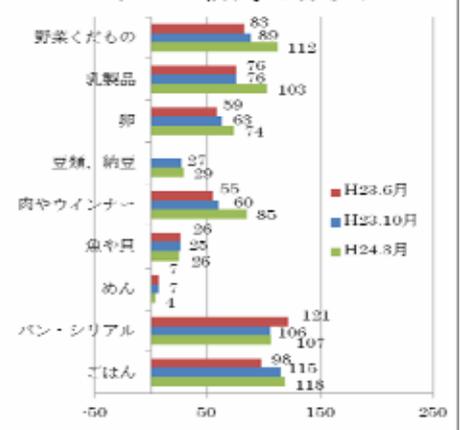
4 食に関する関心の高まりについて

給食を楽しんでいる児童が増えた。62% 78%

食事について気にしていること

・ 食べたものは自分で片づける。	111人	116人(児童)	90人	96人(保護者)
・ 栄養バランスよく食べる。	54人	76人(児童)	44人	49人(保護者)
・ おやつを食べすぎない。	81人	99人(児童)	64人	69人(保護者)
・ よくかんで食べる。	82人	98人(児童)	49人	53人(保護者)

平日の朝食内容(人)



5 はしの持ち方について

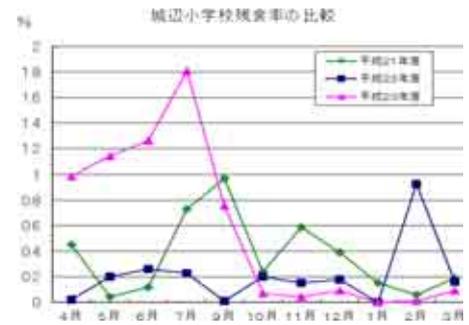
家庭で正しくはしを持つ児童が増えた。 69 % 74%

【給食センター残食結果（対象：全学級）】

6 残食率について

4月に比べ、残食率の減少が見られた。 0.99 % 0.78%

- ・ 食材や食に関わる人々への感謝の気持ちの高まり
- ・ 全校完食運動の効果（9月より実施）
- ・ 会食の楽しさを感じるようになった。



事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

1 テーマ1について

指導指標及び成果指標を作成したことで、発達段階に応じた系統的な指導が図られ、児童の食に関する学びが豊かになった。

「ぎょしょく」体験学習を通して、ふだん魚をあまり食べない児童が魚の美味しさを知ることができた。

地域体験学習を通して、食材の生産にかかわる方々との関係が深まり、食に関する児童の課題意識や知識欲も高まった。

校内研修や授業実践を通して食育に関する指導の具体的な手立てを一人一人が考えたことで、協力的な指導体制が密になった。

2 テーマ2について

年間を通して多くの地産地消、自産自消メニューを味わうことができ、使われている食材について児童が興味をもつようになった。

「はしの日」や「食育の日」を始めとした継続的な指導により、児童のマナー意識や食べ残しをしないという気持ちが高まった。

異学年交流給食によって、新たな人間関係形成の機会が増えたり、仲間とともに食べる喜びを楽しんでいる児童が増えた。

配膳室前の給食掲示や教室の掲示物と係活動を連動させ、児童が進んで食に関する情報発信者となった。

3 テーマ3について

定期的発行する「ぱくぱく通信」によって児童の変容を知らせることができた。

授業公開や講演会による啓発活動により、家庭での食育に変化が見られ始めた。

夏休みに行った親子料理教室により、参加児童が食の大切さを保護者と共有することができた。

給食試食会で給食に対する保護者の正直な声を聞くことができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

1 テーマ1について

体験活動をもとにした習得・活用型の課題解決学習の指導の研究があまり進んでいないため、児童が学習課題について深く考えることができなかった。

指導指標と成果指標を用いてどのように評価を行うか十分に協議できなかった。

2 テーマ2について

正しいはしの持ち方や交流給食での話し方を意識する児童が多くなったが、それをうまくできない児童に対する指導等の協力体制が不十分であった。

食材・生産者・調理者への感謝の気持ちを育てる指導が徹底できなかった。

3 テーマ3について

親子料理教室など、食育活動に対する積極的な保護者の参加が少ない。

食育に関して、保護者と情報交流の機会をもつことができなかった。