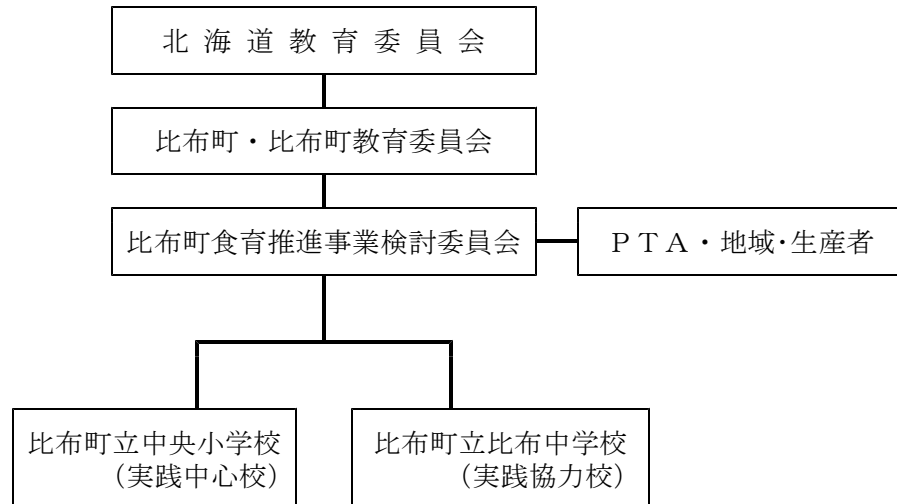


再委託先名

比布町

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 食に関する指導全体計画における教科との関連の充実

1 全校～生活科・総合的な学習の時間「わくわくタイム」

本校では、総合的な学習の時間に「ふるさと比布」の学習を実施している。子どもたちは、上川中部という全道でも有数の稲作地域に生まれ育っているが、米作りの経験や知識が希薄である。そこで、一年間を通して全学年が「食と農に関する学習」を実施することとした。

(1) 1年間の実施計画

①田植え活動 6月

②成長の観察 6月～9月

③稲刈り・はさかけ体験学習 10月

④米を使った、異学年集団による調理活動 11月

(2) 田植え、稲刈り活動

地域のサポータークラブ20名の方々に協力を得て、6月に異学年集団で田植えを行い、稲刈りを10月上旬に実施した。これらの取組により米を生産する過程について、体験を通して理解することができた。



【筋付け】

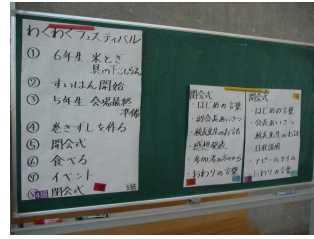


【異学年集団による田植え体験】

11月には収穫米を活用し、異学年集団で巻き寿司をつくる調理活動を実施した。

2 全校～生活科・総合的な学習の時間「わくわくフェスティバル」(収穫祭)

「食と農に関する学習」の充実のため、生活科・総合的な学習の時間において「わくわくフェスティバル」(収穫祭)を実施した。今年度は、収穫米を活用して巻き寿司づくりに挑戦した。高学年がリーダーとなり、異学年集団ごとに活動を進めた。



【高学年計画会議】

【フェスティバルの流れ】

【巻き寿司試作】

【巻き寿司試作】

「わくわくフェスティバル」の実施に向けて、高学年は準備会議を数回実施し、巻き寿司の試作など当日の学習の準備を進めた。準備や当日の活動の中で、本活動と食育との関連を図るため、栄養教諭による栄養のバランスを考えて食べたり、感謝して食べたりすることに関する指導を行った。当日は、「わくわくタイム」でお世話になった地域の方々等を招待し、感謝しながら巻き寿司を食べることができ、食べ物を大切にし、食物の生産に感謝する心を育てる学習の場となった。

3 第6学年～社会科「大昔の人々の暮らし」

実施日時 4月14日(土) 2校時

本単元では、縄文時代と弥生時代の土器の変化や食生活の様子を比べることで、大昔の人々がどのように暮らしていたかを学習した。

実際に、土器のレプリカに触れたり、当時の食べ物を味わったりしながら大昔の人がどんな食生活を送っていたのかを想像し、現代との違いに気付くことができた。栄養教諭が、古代米やあさり等を用意し社会科の授業の中で当時の人々の食生活について説明する場を設定した。子どもたちは、授業を通して、古代米と現在食べている米との味や食感の違いに気付くとともに、大昔の人々が、協力して米を生産したり、狩猟した食べものを大切に扱ったりしていたことを学ぶことができた。



【土器のレプリカと古代米】

【古代米を味わう】

4 第6学年～家庭科「くふうしよう楽しい食事」身近な食品でおかずをつくろう

実施日時 平成24年12月3日(月) 5校時

講師 フードディレクター 貫田 桂一
指導補助 中央小学校栄養教諭 樋口 正子
第6学年担任 古川 慎太郎



貫田桂一氏を講師に招き、味の基本となる五味について学習した。実際に5つの水溶液(甘味、苦味、酸味、塩味、旨味)を味わうことを通して、化学調味料ではない自然の食材を使った調理について学ぶとともに、味覚を形成する上での食の大切さを学習した。

【味覚について考えよう】

5 第5学年 特別活動「エゾシカ出前講座」

実施日時 平成25年2月18日(月) 5校時

講師 シカの日運動推進事務局 石井 大士
湯瀬 勇太
寺岡 真由美
指導補助 中央小学校栄養教諭 樋口 正子
第5学年担任 加藤 久貴



5年生を対象に、エゾシカ出前講座を実施した。鹿の皮のパスケースづくりや鹿肉の試食を通して、自然環境、野生動物の保護と人間生活の維持や食料生産の関係について学習を深めた。自然環境の維持と食が密接に関係していることを理解することができた。

【エゾシカについての説明】

自然環境の維持と食が密接に関係していることを理解することができた。

6 第5学年～社会科「農業の盛んな地域をたずねて」稲作にはげむ人々と食育の関連

実施日時 10月10日(水)3校時

講師 上川農業試験場研究部農学博士
指導補助 中央小学校栄養教諭
第5学年担任

佐藤 毅
樋口 正子
加藤 久貴



【品種改良について】

(1) 品種改良

子どもたちは、北海道の開拓期において、稲作は大変厳しい状況であったが、品種改良を幾度も繰り返して、冷害に強い品種が生まれたことにより稲作が可能となり、現在は、よりおいしく、たくさん収穫できる品種が生まれていることを学習した。また、一つの品種が生まれるまでには10年以上の年月がかかることも理解することができた。

「お米博士になろうよ」を学習して

知り合いの人が農業試験場で働いているのでその人が佐藤さんのほかに働いている方がほとんど仕事をしているのがわかるとのことです。
一つの品種に10年間もかけて作っている事かわかり、お米が出来るまでの間、わかりやすい説明もして聞いてもわかりやすかったです。
お米の正式食では私たちが「白米」は「完食」です。
みんなとても楽しみにしているよ、かと思いきや、また、わからない事があれる、いろいろ教えて下さい。



【5品種の米の試食】

【授業感想】

(2) 5品種の米の試食

品種改良で生まれた5種類の米(きらら397、ほしのゆめ、ほしまる、ゆめぴりか、いしかり)を、同じ条件で炊き、実際に味わうことを通して、お米の品種によって味や食感が違うことを体験した。このことにより、児童は、品種改良の大切さやその苦労などについて学習することができた。特に、昭和40年代に食べられていた「いしかり」という品種と現在流通している品種との味の違いを実感し、児童は品種改良の技術の進歩を体験を通して実感することができた。

7 第4学年～第6学年 クラブ活動「米米クラブ(年6時間)」

「米米クラブ」をつかって、比布産米粉を使用した料理やお菓子作り等の体験活動を実施している。



【米粉を使用】



【米粉を使用したお菓子作り】



【米粉を使用したお菓子】

これまで、比布産の米粉を活用したピザやパンケーキなどの料理やお菓子作りに挑戦することを通して、米粉をより身近に感じとり、地場産物の新鮮さやおいしさ、それらを活用することのよさなどを学び、食材や食事に対する意識を高めることができた。

テーマ2 学校給食における地場産物活用の向上、行事食、選択給食などの充実

1 地場産物を活用した学校給食の実施

(1) 比布産いちご(年2回)や米粉パン(月1回)、比布産のいちごを使ったジャムパン(年1回)を活用した学校給食の実施



【比布産いちご】



【米粉パン】



【ランチルームでの給食】



【地場産物の紹介】

- (2) 給食放送や給食だよりで米の情報を発信
- (3) ぴっぷ千本ねぎ等地場産物を使った給食の実施
- (4) ぴっぷ米米週間（4品種の米を週替わりに提供）の実施

2 給食試食会の実施～第1学年～



【給食試食会 第1学年】

きょうしよくだより

8月号は 中央小学校 朝飯です！

4年生

とにかく完成で食卓に運ばれた4年生です。食卓があるので、給食の準備は最後の力になるおかげが送らなくなってしまふことが多いです（笑）不足しないように、盛り付けの準備を行っています。

4年生は毎日作業がすすんであります。驚きです！

個人的には好き嫌いがある、少食傾向、食べるのが遅い児童もいますが、最後まで頑張っているようです。食卓も賑わっています。2年生は調理ですが、食卓も賑わっています。マナーが気になるのでご家庭での食事指導をお願いしたいと思います。

5年生

高学年になり、5年生の大成長には日々驚かされています。

4年生の時より5年生、残量が1番多い日が続いています。現在は残量がほとんどありません。

給食時間も明るく元気に楽しく過ごしているようです。笑顔が絶えません。

5年生は「きょうしよくだより」が好きな子が多いためです（笑）。ご家庭での食事でのきょうしよくだよりに積極的に食べさせてあげてください。

～いちごっ子の食生活は大丈夫か～

***各学年の給食の様子**

給食指導は担任の先生、支援の先生、栄養教諭、養護教諭を中心とする先生方が毎日熱心に指導してくれています。1学期の各学年の給食の様子を学年別に紹介します。

1年生

給食の時間がまだ「魔法の時間」のように思っている様子。最後まで頑張って食べています。「本当に食べられるのか?」「無理じゃないかな?」と心配しながら見守っていますが、最後は全員が給食を最後まで食べています。心も体も食事も大満足しています。大満足！！

6年生の担任先生が、頑張っている児童のお話を一生懸命してくれています。

2年生

いよいよ自分の食卓の準備をしています。おかげで少しだけ減らしています。でも、残さず食べている様子も出てきています。最後まで頑張っています。心も体も食事も大満足です。大満足！！

ただ、真夏の暑さ、真夏のマナーが気になるので、2学期に向けての課題です。

3年生

楽しそうに会話しながら給食を食べています。おかげで自分の食卓も準備がすすんでいます。2年生から3年生になり、なぜか残量が減らなくなりました。給食の準備もすすんでいます。毎日1番残量が減らなくなる様子も出てきています。でも最後まで頑張っている児童もたくさんいます。「〇〇ちゃん、おはようよ」とやさしく声をかけてあげています。もっと元気です！

おかげで自分でも残量を減らしてくることが可能です。

6年生

6年生が最上級です。給食も準備も自分らしくこなすことができています。

給食も残さずしりしり食べています。好き嫌いのある児童も、最後まで頑張って食べています。頑張っている様子も出てきています。朝飯も頑張っています。朝飯の6年生と比較すると、食卓も少し減っています。朝飯の準備もすすんでいます。朝飯の準備もすすんでいます。朝飯の準備もすすんでいます。

2学期は「きょうしよくだより」が好きな子が多いためです（笑）。ご家庭での食事でのきょうしよくだよりに積極的に食べさせてあげてください。

～米米クラブ活動中～

前期のクラブ活動で米粉を使用した料理を作る「米米クラブ」が活動しています。1学期は食卓でも、食粉パンケーキを作りました。とても美味しかったです。子どもたちはたくさん食べていました。前期のクラブで米粉クラブを作る予定です。

米粉はお米だけでなく、色々な料理に使うことができます。これからはどんぶり普及してほしいです。米粉レシピを給食だよりでぜひご紹介したいと思います。

～米米クラブ活動中～

前期のクラブ活動で米粉を使用した料理を作る「米米クラブ」が活動しています。1学期は食卓でも、食粉パンケーキを作りました。とても美味しかったです。子どもたちはたくさん食べていました。前期のクラブで米粉クラブを作る予定です。

米粉はお米だけでなく、色々な料理に使うことができます。これからはどんぶり普及してほしいです。米粉レシピを給食だよりでぜひご紹介したいと思います。

【給食だよりの発行】

【保護者の感想】

- ・給食で使われている野菜の量が多くて驚きました。
- ・学校農園活動や米作りの活動は、大変重要であると感じました。
- ・家庭で食べている量より多く給食を食べていたので、給食の良さが出ていると感じました。
- ・家庭では残すものまで給食では食べていました。
- ・レシピなどを給食だよりに掲載してほしいと思いました。
- ・先生方が、給食を食べている子どもたちの様子を見守ってくれていて安心しました。
- ・バランスのよい献立になっていると思います。

テーマ3 「食の大切さ」の意識化を図る食育の充実

1 「食」に関する実態調査の実施

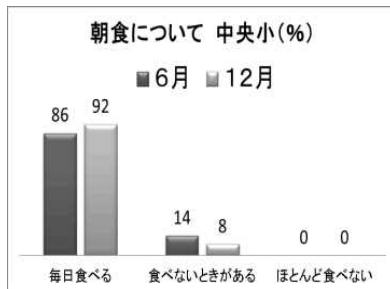
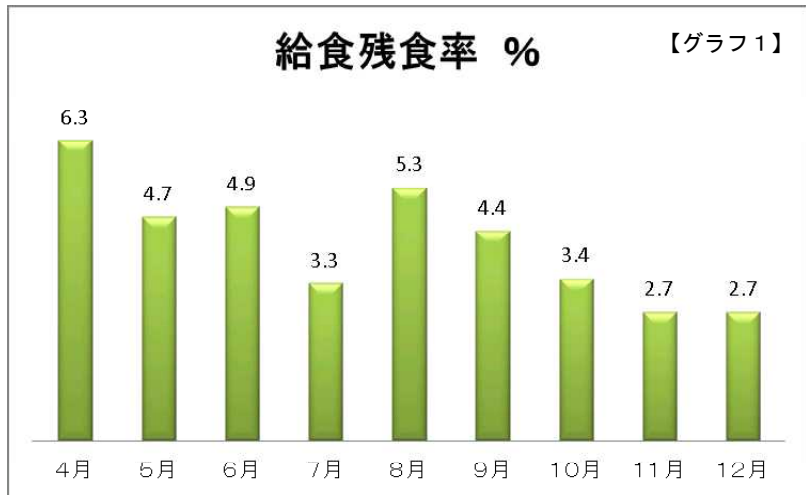
給食や各教科等の学習で食に関する指導を組織的・計画的に実施し、6月と12月に中央小学校児童第3学年～第6学年、比布中学校生徒第1学年～第3学年を対象に、「食育アンケート」を実施した。

結果、給食の残食率（グラフ1）は、4月当初6.3%であったが、12月には、2.7%と減少した。なお、8～9月は、猛暑日が続く傾向があった。ただ、秋口から米米週間を通した取組の効果が表れ、ご飯の残量はほぼ0%になった。

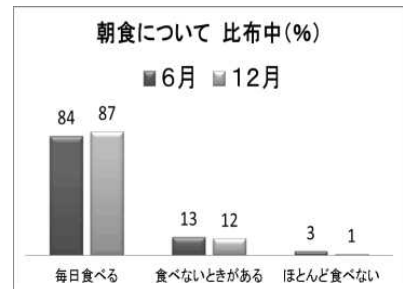
また、朝食の欠食率（グラフ2、3）も右のような変化が見られた。

「食育アンケート」では、上記の項目以外に、子どもの生活リズムに関する項目を設定しており、その結果から、起床時間は、小中とも夏季に比べ冬季が遅くなっていること、小学生は、夕食の時刻や就寝時刻が早くなったこと、中学生は、夕食の時刻が早くなっているが、就寝時刻が遅くなったことがわかった。

この結果については、「食育」の観点から分析をすることは難しいが、本事業の取組が食習慣の改善、生活リズムの改善につながっていることが明らかとなった。学校評価等の結果から小学校、中学校とも家庭での



【グラフ2】



【グラフ3】

学習習慣の定着が図られてきていることから、子どもたちの生活リズムを整え、よりよい成長を目指して各関係機関との連携を図った食育の充実を目指していきたいと考えている。

テーマ1～3に共通する具体的計画

- 1 各教科等と関連を図った食育指導計画に基づいて実施し、児童の変容を分析する。
- 2 食育指導のねらいを明確にした外部講師の活用を推進する。
- 3 早寝、早起き、朝ごはんを推進する。
 - ・朝食欠食率を0%に近づけるよう各家庭に働きかける。
 - ・就寝時間が22時以降の小学生の割合が約30%と高いことから、生活習慣の改善について各家庭に働きかける。
 - ・給食の時間における食事マナーについて、各家庭と共通理解を図る。

本事業における評価指標と考察

- ①各教科等と食育との関連を図った授業が展開された。
 - ・今年度、食育に関係する外部講師5名を招へいしたり、各教科等と食育の関連を図る授業を実施したりすることを通して、食育に関する「生きた教材」を活用し、食育の充実が図られた。
- ②食育の全体計画の改善と食育の年間指導計画への位置付けが進んだ。
 - ・小学校と中学校で、食育の全体計画を改善し、食育の年間指導計画に各教科等の関連を位置付けた。
- ③朝食欠食率が、6月は、小学生13.9%、中学生14.6%だったが、12月には、小学生8.8%、中学生11%と改善された。
 - ・食の大切さを学校給食だよりで伝えたことや、食育講演会の実施による効果が出てきた。
- ④給食残食率が、4月は6.3%だったが、9月は、4.4%、更に12月には、2.7%となった。
 - ・8～9月は、猛暑日が続き、一時的に残食率が5%を超えたが、地場産物の使用や各教科等における食に関する指導、給食指導の充実等により、残食率が減少した。
- ⑤学校間や家庭・地域との連携の充実が図られた。
 - ・学校給食だよりに、食育推進事業のねらいやアンケート結果の分析、各教科等における食に関する指導における児童の様子等を掲載することで、食の大切さを家庭・地域に啓発することができた。
 - ・小学校と中学校で、食育アンケートを実施し、その結果を分析・共有することで、食育での小学校と中学校の連携が図られた。
 - ・食育推進事業を通して、学校とPTA、生産者、業者等、各関係機関との連携が一層図られた。
 - ・栄養教諭と、養護教諭（小学校や中学校）の連携が図られた。
 - ・子どもの生活リズムの向上が見られたことから、今後、食育と生活リズムの関連について具体的に分析していく必要がある。

本事業の成果

- 1 食に対する、本町の子どもの意識を分析し、食育指導に役立てることができた。
- 2 栄養教諭を中核とした各教科等における食に関する指導を各関係機関の連携のもと実施することができた。
- 3 子どもの生活習慣の改善に効果が期待できることから、今後、食育と生活習慣の改善を関連させながら、食育の充実を図っていきたい。

今後の課題（今回の事業を実施した結果、新たに見えた課題など）

- 1 本事業による子どもの変容について2回目のアンケート結果を分析し、実施した活動の評価や次年度の活動の充実・改善につなげる必要がある。
- 2 よりよい「食育」のため、更に教職員の連携や学校間の連携を図ったり、地域の人材や関係機関との連携を進めたりしていく必要がある。
- 3 食育の充実は、子どもの生活習慣の改善と密接に関連していることから、総合的な取組を推進することができるよう、各関係機関との連携をもとに、継続的に取り組む必要がある。