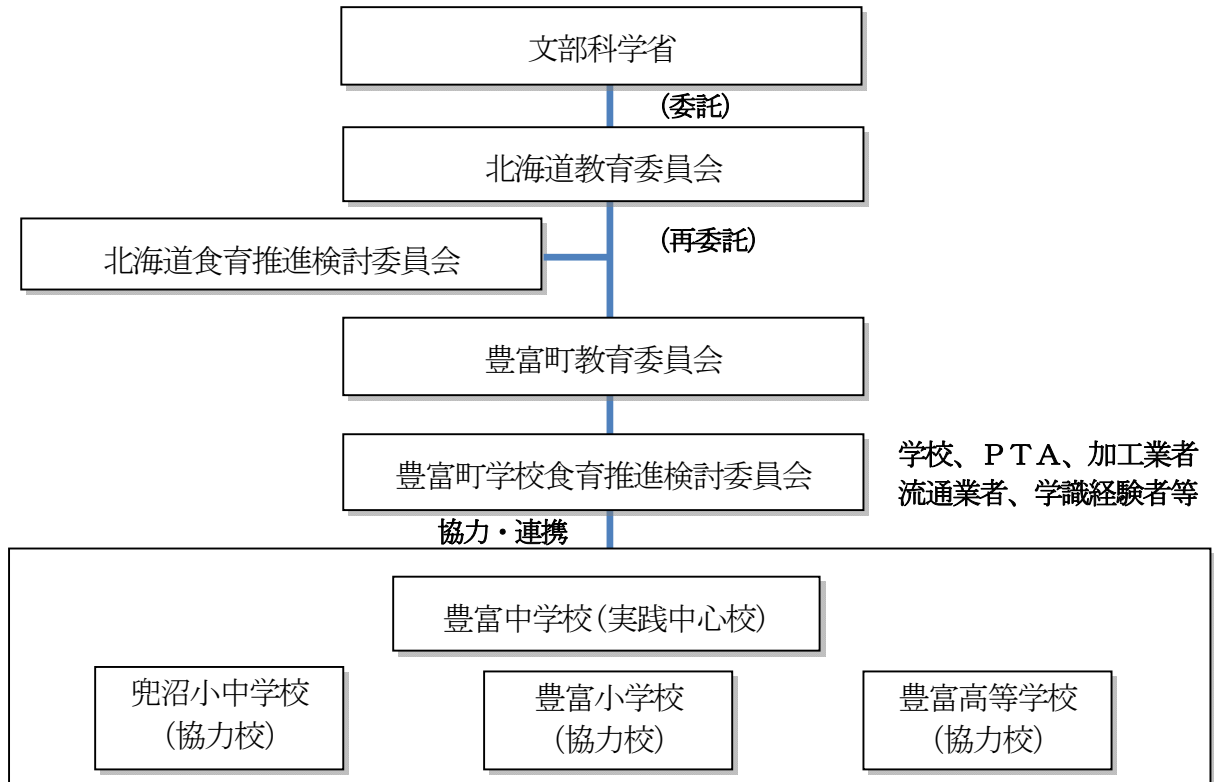


| | |
|-------|-----|
| 再委託先名 | 豊富町 |
|-------|-----|

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 地場産物の活用を推進するための方法やその体制を整備するための方策

1 地場産物を活用した献立の充実（5月）

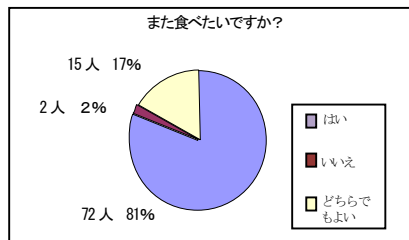
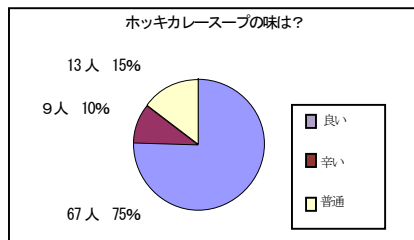
ホッキ貝を活用した献立について、栄養教諭と調理員で調理研修を実施した。ご当地グルメに「ホッキチャウダー」というものがあり、それを基に子どもたちが好むカレー味にアレンジし、「ホッキカレースープ」とした。

2 地場産物の給食への提供（7月20日）

《献立》

- ・ホッキカレースープ ・牛乳 ・コンソメライス ・ハンバーグおろしソース
- ・ポイルブロッコリー

※ 喫食後、実践中心校において「評価アンケート」を実施した。



【ホッキ貝を使った給食】

・「ホッキは確認できましたか？」の問いに、「はい（見て、歯ごたえで、味で）」と回答した生徒は、89人中72人（81%）であった。

3 給食試食会の実施（11月8日）

《目的》

- ・学校給食に取り入れている地産産物の鹿肉への生徒の偏見を解消するために、家庭・地域から改善充実を図る。

《日時及び対象者》

- ・11月8日（木）
- ・地域住民（70名参加）

《参加者から》

- 「ヴェニソンビール煮」の感想
 - ・柔らかくて、くせがなく、おいしかった。
 - ・初めて食べて不安だったが、おいしかった。
 - ・牛肉に近い感じがした。
- 「家庭で鹿肉を食べていますか？」の問いに、「食べている」と回答した参加者は26%であった。
- 試食会の感想
 - ・鹿肉を食べる機会がないので体験できてよかった。
 - ・給食で、どのようなものを提供しているのかが分かった。
 - ・地産地消の考えは大切である。
 - ・こういう場も、地域のためによいと思う。



【ヴェニソンビール煮】

11月8日試食会メニューについて

バターパン
ヴェニソンビール煮
ベーコンエッグ
ヨーグルトサラダ
牛乳

地産産物（鹿肉）を取り入れた献立ということで考え、給食に出している料理です。ぜひ、皆さんのご意見を聞かせください。

○給食の『ヴェニソンビール煮』はどうでしたか？

1. はい
2. いいえ

○『はい』の方は、どのような料理に食べてますが、給食のヒントにしたいと思えますので教えてください。

○試食会全体について

【給食試食会アンケート】

4 ホッキ貝を活用した料理講習会の実施（12月16日）

《目的》

- ・給食で取り上げた地産産物（ホッキ貝）を使った料理講習会を実施することで、家庭における地産産物活用についての啓発を図る。

《日時及び対象者》

- ・12月16日（日）
- ・実践中心校（豊富中学校）生徒の保護者・教職員（22名参加）



【料理講習会で試食する参加者】

一番人気の「ホッキ貝とチーズの和風コロッケ」

ホッキのちらし寿司

トマトとホッキのハーブ和え

給食で好評だった「ホッキカレースープ」



《参加者の声》

- ・ホッキ貝を使ったことがない方が数名おり驚いた。
- ・家でもホッキ貝を使った料理を作りたい。
- ・ホッキ貝の活用の仕方が分かってよかった。
- ・和風コロッケがとてもおいしかった。

5 広報資料の作成・配付

- ・町内全世帯へ「食育啓発パンフレット」の配布（2月21日付け回覧）

（表面）



（裏面）



- ※ パンフレットの裏面には、食卓であまり利用されていない地元産の食材に注目し、郷土料理として残し、育てていきたい一品として、料理講習会等で好評だったレシピを掲載した。
- ※ 地場産物の給食への活用について、「月のお知らせ」や「その都度のお知らせ」により、児童生徒や保護者に対して周知を図った。

テーマ2 学校給食の食べ残しを減らすための方策

1 生徒の食に関する実態調査

食に関する意識や実態を調査し、指導計画に生かすためのアンケートを実施した。

- ・実施時期 7月及び12月
- ・対象 実践中心校（豊富中学校全校生徒 89名）
- ・質問方法 調査用紙による選択回答式
- ・回収率 第1回（7月）95.5%、第2回（12月）96.6%
- ・主な質問項目 給食について、朝ごはんについて 等

2 食育に関する指導計画及び指導体制の確立

栄養教諭と各校担当科教諭の連携により食に関する指導の充実を図る。

- 教科等と連携した食の指導の実施Ⅰ
 - ・豊富中学校 7月2日 各学年1時間授業
 - ・内容 学級活動「骨をしっかりとつこう」
- 全校生徒骨量測定
 - ・骨量の区分【A区分5名／B・C区分81名／D区分3名】

| | | | | |
|----------|------|---|---|-----|
| 骨波形指標による | A | B | C | D |
| 骨量の判定 | よい ← | | | わるい |



【骨量を測定する器具】



【学級活動「骨をしっかりとつこう」】

- 教科等と連携した食の指導の実施Ⅱ
 - ・兜沼小中学校 9月21日 各学年1時間授業
 - ・内容<その1> 学級活動「じょうぶな骨をつくらう」（牛乳を飲むといいよ）
 - ・内容<その2> 「牛乳や乳製品」を使用した調理実習の実施



【学級活動「じょうぶな骨をつくらう」】



【調理実習の様子】



黒糖もち

焼き春巻

【完成した料理】

- 学習（校内菜園）で収穫した野菜（じゃがいも、かぼちゃ）を使った給食を実施した。

紹介します

豊富中学校特別支援学級のみんなが
丹精こめて育てた
じゃがいも
とかぼちゃ

がつかわれます

じゃがいもはカレー・焼きポテトに入れて、
かぼちゃはパンプキンシチューで全町の給食
でみなさんに味わってもらいたいと思います。

- ・ 10月10日（水） 「カレーライス」
- ・ 10月12日（金） 「マッシュパンプキン」
- ・ 10月16日（火） 「焼きポテト」
- ・ 10月18日（木） 「パンプキンシチュー」

焼きポテト



【学習で収穫した野菜を使った給食】

- 教科等と連携した食の指導の実施Ⅲ
 - ・ 豊富中学校2年生 11月7日
 - ・ 内容 家庭科（家庭科教諭とのT・T）調理実習「ホッキチャウダー」
 - ・ ホッキ貝のむき方について学習した。
- 教科等と連携した食の指導の実施Ⅳ
 - ・ 豊富小学校3年生 11月20日
 - ・ 内容 学級活動（養護教諭とのTT）「野菜を食べよう」
 - ・ 毎年3年生を対象に本授業を実施している。
- 教科等と連携した食の指導の実施Ⅴ
 - ・ 豊富中学校2年生 12月14日
 - ・ 内容 道徳「洋食コースメニューでのマナー給食」



【ホッキ貝のむき方についての学習】



【マナー給食の様子】

テーマ1～3に共通する具体的計画

1 学校食育推進検討委員会の開催（計3回）

- ・ 第1回委員会 8月17日（金）17名出席（教育関係者13名 PTA等4名）
（内 容）事業の趣旨、具体的内容・計画、これまでの取組、今後のスケジュール等、設置要項の制定
- ・ 第2回委員会 10月16日（火）18名出席（教育関係者12名 PTA等6名）
（内 容）食に関する実態調査結果、食について考える講演会、料理講習会・給食試食会
- ・ 第3回委員会 2月26日（火）17名出席（教育関係者13名 PTA等4名）
（内 容）取組内容の最終報告について ～豊富町食育推進事業報告書

2 食育啓発パンフレットの作成・配布

- ・ 2月21日付け回覧（町内全世帯）

3 「豊富町食育推進事業報告書」の作成・配布

- ・ 各関係機関、検討委員へ配布した。（30冊作成）（2月28日付け発送）

本事業における評価指標と考察

【朝食摂取の状況】

- 朝食欠食率 第1回(7月) 4.7% (85人中4人)
第2回(12月) 9.3% (86人中8人)



2回目のアンケート調査で「朝食欠食率」が増加したため、今後は朝食の重要性についての指導に力を入れ、子どもたちの健全な食習慣の形成に努める必要がある。

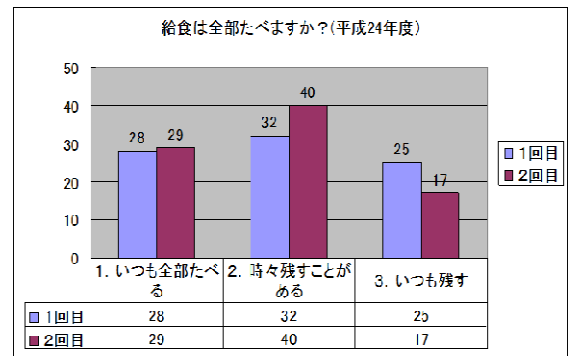
【地場産物の活用状況】

- 地場産物活用率(道内産) H23 69.0% ⇨ H24 75.8% (使用回数ベース)
(町内で生産された食材の学校給食での使用状況)
・使用回数～ H23: 61回(22.5%) ⇒ H24: 80回(31.7%)
・使用品目数～ H23: 9品目 ⇒ H24: 10品目
※町内産食材の給食での使用回数は、ホッキ貝やじゃがいも等の使用により、前年度に比べ大幅に増加した。

【残食の状況】

- 残食率 第1回(7月) 第2回(12月)
「いつも残す」 29% ⇨ 20%
「ときどき残す」 38% ⇨ 47%

- ・給食を「いつも全部たべる」と答えた生徒が増加するとともに、「いつも残す」と答えた生徒が大きく減少するなど、好ましい結果となった。
- ・野菜の必要量の確保のために副菜を出しているが、残量が多くあることから、比較的出现率の多い「おひたし」で経過を追ってみたが、その結果「平均一人食べた量」に増加が見られた。



【残食の状況】

本事業の成果

- ・テーマ1の取組については、特産のホッキ貝は漁期に制約があるため、地元農協の協力を得て、冷凍保存のホッキ貝を使って料理講習会を行った。ホッキコロッケなどの新しいメニューを提供し、地場産食材の利用の拡大を図ることができた。また、エゾシカ肉は、地元加工場があり、数年前から食材として加工されている。頭数が増加し野生の姿を多く目にすることから、鹿肉を敬遠する生徒も多いが、ビールで煮ることで特有の食感や風味を軽減することができ、食材としての利用範囲が広がりつつある。このように、地元の農協や食肉加工場との連携を深めたことで、地場産物を活用した料理講習会や給食試食会を実施することができ、これらのレシピは、食育啓発パンフレットで町民に周知し、地場産物の利用拡大、食育の啓発を図ることができた。
- ・テーマ2の取組については、家庭科や道徳の教科指導で栄養教諭との連携を重視して校内菜園で栽培した野菜の給食の提供、地元産食材を使用した調理実習、マナー給食等を行い、生産者に感謝し食べ物を大切にする心を育み、社会に巣立った時に自信をもって食事と向き合うことができるようになることをねらいとして食育指導を図ることができた。このことにより、2回の食に関するアンケートで生徒の食に関する実態と変化を分析した結果、完食者が増加するとともに、いつも残す生徒が大きく減少した結果となった。また、食について考える講演会を開催し、学校と家庭における食育について、共通理解を図ることができた。

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)

- ・今回、地場産物食材として活用したホッキ貝は調理するよりも生食が主であり、エゾシカ肉は認知度が低いなどの課題が見られる。また、両食材ともに、栄養バランスを考慮した一手間掛けた料理が少ない現状にある。
- ・今後においても、特産の牛乳や山菜、地域で収穫される根菜等との組合せを模索するとともに、生産者や納入業者に対して衛生面での課題について協力を求め、安全安心な給食の提供を行い、地域に親しまれる郷土料理ができるよう、様々な取組に努めていきたい。
- ・食べ残しを減らす取組については、今年度2回実施した食に関するアンケートにより、子どもたちの食に対する実態を把握することができたが、今後も食への意識付けを目的に継続的に実態調査を行っていく必要がある。また、栄養教諭と家庭科担当教諭が行った食に関する授業は、専門性の高い豊富な知識を生かした内容で、生徒の興味・関心を高めることができた。今後も効果的な指導を目指し、両教諭間の連携を更に深めていく必要がある。