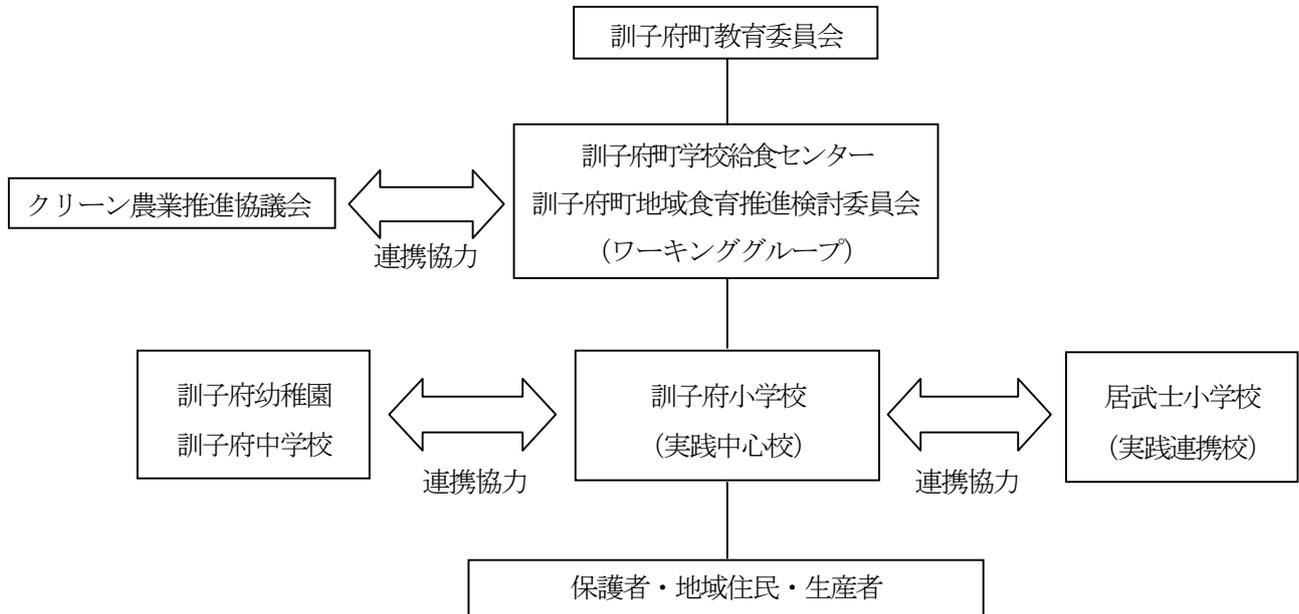


再委託先名

訓子府町

## 1. 事業推進の体制



## 2. 事業内容

### テーマ1 子どもの地場産の食材に関する意識を高めるための学校と家庭の連携の在り方

#### 1 食育に関するアンケート調査

- 内容
  - ・家庭における食生活の実態把握
  - ・アンケート結果を踏まえた家庭での食生活の在り方や学校における食に関する指導についての改善の方向性の検討
  - ・事業推進後の家庭における食生活の在り方についての成果と課題の分析
- 対象
  - ・第1回 町内全小中学生及びその保護者
  - ・第2回 実践中心校第5学年児童
- 実施期日
  - ・第1回 7月17日配付、7月24日回収 (回収率70%)
  - ・第2回 1月22日～25日 (回収率97%)
- 設問
  - ・1回目  
児童生徒：就寝時間、朝食の摂取、給食の感想、訓子府で作られる作物など  
保護者：食育への関心、食育事業として望むことなど
  - ・2回目  
実践中心校児童：就寝時間、朝食の摂取、訓子府で作られる作物、総合的な学習の時間における学習内容など



#### 2 給食試食会の実施

- 内容  
給食の試食において、栄養のバランスを整えることや自然・季節を生かした食材の活用、安全性の高い食材の活用などについての意見交換の実施
- 実施時期  
7月～11月
- 対象  
町内小中学生の保護者 105名参加



### 3 食育講演会の実施

- 内容  
食育講習会において、地場産の食材の活用やおいしいおにぎりの作り方についての実技講習の実施
- 対象  
保護者、生産者、学校関係者 55名参加
- 実施時期  
11月20日（火）
- 講師  
米販売業（米夢館）代表取締役 向 真理子 氏



食育講演会

### 4 親子料理教室

- 内容  
親子料理教室において、地場産の食材を活用したピザ・グラタン・オニオンスープの調理の実施
- 対象  
小学校第4～6学年の児童及び保護者 12組参加
- 実施期日  
9月1日（土）
- 講師  
訓子府町在住農家シェフ  
「ビストロKUNNEPPU」石川 修 氏



親子料理教室

### 5 栄養教諭による食に関する指導

- 内容  
食に関する指導として、とうもろこしの播種や収穫（生とうもろこしの試食）、加工（クノール工場）などの体験活動の実施
- 対象  
第3学年
- 実施時期  
5月～9月

## テーマ2 地場産の食材の活用を図るための生産者と連携した取組の在り方

### 1 総合的な学習の時間を活用した農業体験

- 内容  
農業体験として、地元農家における田植えや稲刈りなどの体験活動の実施
- 対象  
第5学年
- 実施時期  
5月～10月



稲の観察

### 2 先進地視察研修

- 内容  
地元高校・生産者と連携して地場産食材を使用した給食を提供している剣淵町の取組について
- 対象  
町立訓子府小学校栄養教諭
- 実施時期  
10月15日（月）
- 視察研修先  
・剣淵町学校給食センター  
・剣淵小学校

### 3 生産者と連携した地場産の食材を活用した授業

- 内容  
・訓子府町の農産物の生産の歴史についての説明  
・クリーン農業における米・馬鈴しょ・たまねぎの栽培から収穫までの過程の説明  
・「まるごと訓子府産」の献立による豚汁調理及び炊飯授業



農産物の説明

- 対象  
第5学年 38名
- 実施時期  
11月16日（金）
- 講師（指導者）  
・ J A ・町農政担当、栄養教諭等

## テーマ1～3に共通する具体的計画

### ○ アンケート（第1回目の結果から）

- ・朝食を「毎日食べている」児童生徒は、小学校で約98%、中学校で約93%と想定より高い数値であった。
- ・給食に嫌いな物がでてきた時「頑張って全部食べる」児童生徒は、小学校約72%、中学生65%となっていることから、栄養バランスを考えた食事の必要性について指導を充実する必要がある。
- ・親子で料理する機会が「あまりない」「ない」という回答が50%を超えていることから、今後継続的に親子クッキングなどの事業展開を行う必要がある。
- ・親子クッキングや地場産品活用レシピの紹介など、食育事業に関する保護者のニーズを把握することができた。

## 本事業における評価指標と考察

- ・朝食欠食率 ※食育に関するアンケート  
小学生 2.3%（H24第1回）→2.0%（H24第2回）  
→朝食の必要性についての理解が浸透した。
- ・学校給食における地場産物活用率 ※現況：平成23年度実績  
米 100%（H23）→100%（H24）  
たまねぎ 89.8%（H23）→92%（H24）  
馬鈴しょ 85.9%（H23）→88%（H24）  
→地場産物の活用率が向上した。
- ・学校給食残食率（日平均）※現況：平成23年度実績  
4.97Kg（H23）→3.1Kg（H24.1末） →大幅に残食率が減少した。
- ・嫌いな給食がでたら（実践中心校：訓子府小学校）※食育に関するアンケート  
「頑張って全部食べる」 57.1%（H24第1回）→68.4%（H24第2回）  
→児童の食に関する意識が高まった。



訓子府町産の農産物

## 事業の成果

- ・町内全小中学校の児童生徒及びその保護者を対象に、食育に関するアンケート調査を実施したことにより、各家庭の食育に関する現状や、食育に関する事業へのニーズを把握することができた。
- ・食育に関するアンケート調査を実施したことにより、児童生徒の給食に対する意識を把握することができた。
- ・児童が作物の播種から収穫までの体験活動を通して、米やとうもろこしなどが食卓に並ぶまでの農作物の流通などを学ぶことにより、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつことができた。
- ・地場産食材を活用した親子料理教室の参加者から、「地場産品の安全性やおいしさを再認識することができた。」「今後は親子で料理する機会を増やしたい。」などの感想が得られたとともに、給食でもメニューを提供することにより、地場産物の活用の仕方について児童生徒の理解を深めることができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・学校給食では、訓子府町内産の食材の活用に向けているが、食に関するアンケート調査の回答から、児童生徒や家庭には、地場産食材について理解が浸透していないことが明らかとなった。今後、栄養教諭による「給食」の指導や「給食だより」などを通して、地場産食材を活用した安全・安心な給食の提供について理解を深める必要がある。