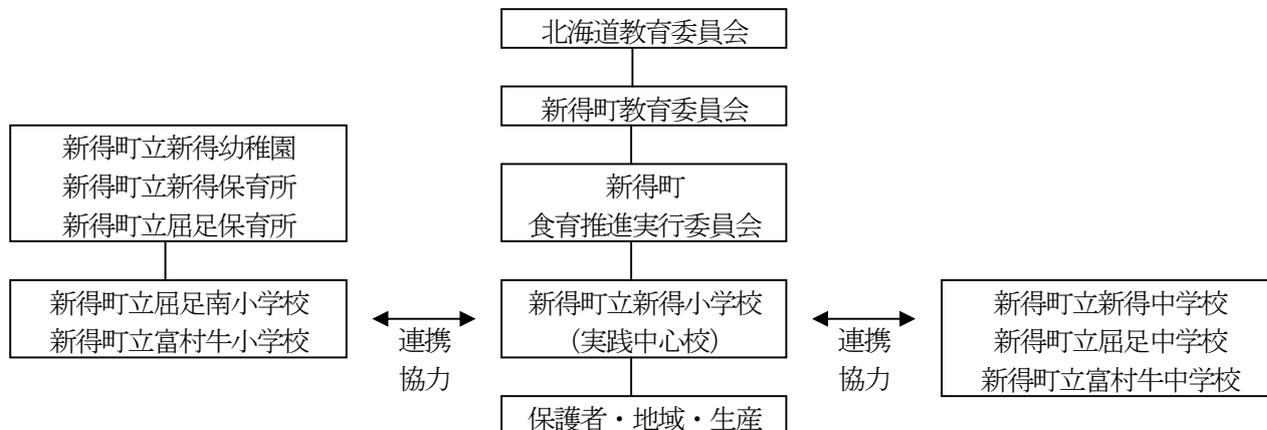


|       |     |
|-------|-----|
| 再委託先名 | 新得町 |
|-------|-----|

## 1. 事業推進の体制



## 2. 事業内容

### テーマ1 幼稚園、小学校、中学校を通じた食に関する指導の充実

- 1 児童生徒の食生活の実態や保護者の考え等を把握するため、児童生徒や保護者を対象としたアンケートの実施  
本町の児童生徒及びその保護者の食生活の実態把握と今後の食育のための基礎資料として活用するため、事業実施前（6月）と事業実施後（12月）の2回、アンケートを実施した。

アンケート結果については、給食だより等を活用して周知するとともに、食育パンフレットに結果をまとめて配布した。保護者にも食育に関する意識を高めてもらう目的で、町内の小・中学生の子どもをもつ家庭全戸に配布し、改善に保護者の協力が不可欠と考えられる項目を中心に、保護者と児童生徒が一緒に取り組んでもらいたいことや、家庭で参考にしてほしい資料などを中心に掲載した。

#### 【子どもの食生活等の実態把握アンケート結果（6月：一部抜粋）】

<児童生徒>

<保護者>

| 質問項目                                   | 回答率   |
|--|-------|
| 給食や家でのご飯で嫌いな食べ物が出てきた場合、いつも残すまたは残すことが多い | 15.4% |
| 朝食を毎日必ず食べる                             | 83.0% |
| 新得町で作られているものを知っている                     | 69.5% |

| 質問項目             | 回答率   |
|------------------|-------|
| 家族が嫌いな食べ物でも料理に使う | 75.8% |
| 朝食をかならず毎日食べる     | 76.0% |

児童生徒及び保護者の食生活の実態や、食に対する考え方を把握することができた。特に、家庭の食環境は、児童生徒に与える影響が大きいことから、保護者や家庭の実態を把握することは、今後の食育推進に意義のあるものであった。

アンケート結果からは、朝食欠食が習慣化している保護者の割合が高いこと、児童生徒の偏食傾向や地場産物についての正しい知識が身に付いていないことなど、様々な課題が見受けられた。また、給食で苦手な食べ物が出てきた時、ある程度までは自由に減らしてもよいという指導をしている学級も多くあり、苦手な食べ物を減らして食べているという意識がないまま、「嫌いな食べ物をどのぐらいの頻度で残すか」についてのアンケートに回答しているなど、実態とアンケート結果に差が見られた。

このような現状から、次年度は、アンケート調査だけではなく、実際の状況を学校訪問等によって把握することや、保護者の意識啓発につながるような食の指導を行っていく必要がある。

## 2 栄養教諭による食に関する指導の充実

栄養教諭による食に関する指導を、実践中心校はもとより連携協力校においても実施した。

### (1) 実践事例1 「地域で生産される食べ物のいいところを知ろう」

新得小学校の第4学年は、昨年度、総合的な学習の時間において、新得の地場産物について学習し、それらを使用した調理実習を行った。今年度は、地場産物を十勝や北海道に広げ、地産地消や食料自給率等についての指導を行い、他地域との食糧事情の比較をとおして、地場産物への理解を一層深める学習に取り組んだ。



地場産物について理解を深める指導を実施したことで、児童が知っている新得町の地場産物の品目数が、8品目から11品目に増加した。新得小学校第4学年は、地場産物を用いた調理実習も行っており、実感を伴って理解したことが増加の要因の一つであると思われる。

### (2) 実践事例2 「おやつとり方を考えよう」

新得小学校の第5学年で、おやつに関するアンケートを行い、アンケート結果を活用し、砂糖や油のとり過ぎ、食べる時間帯による弊害等について考えさせる指導を行った。また、カロリーや栄養成分表示の見方等の指導をとおして、望ましいおやつとり方について理解を深める学習に取り組んだ。



望ましいおやつとり方について考えさせる指導を実施したことで、「おやつを食べる時間がいつも決まっている」と回答した児童の割合が、44.7%から50.6%に上昇した。児童からは、「砂糖や油の量の事も考えながらおやつを食べたい。」「カロリーだけではなく、食べる時間にも気を付けていきたい。」という感想が寄せられた。

### (3) 実践事例3 「朝食の役割を考えよう」

連携協力校の屈足南小学校の第5学年で、朝食の役割や大切さに関して、朝食の栄養バランスや必要摂取量を確認後、事前に記録した朝食の内容をもとに、自分の朝食の記録を振り返らせ、どのようにすると栄養バランスの整った食事になるのか考えさせる学習に取り組んだ。

バランスのよい朝食の内容について考えさせる指導を実施したことで、「朝食を毎日食べる」と回答した児童の割合が91.2%から97.4%に上昇した。児童からは、「栄養バランスのとれた朝食をとることの大切さが分かった。」等の感想が寄せられた。

## 3 保護者を対象とした食育講演会の開催

町内の幼稚園・保育所、小・中学校の保護者を対象に、北海道ホテル総料理長を講師に招き、食育講演会を実施した。

- ・対象：町内の幼稚園・保育所、小・中学校の保護者
- ・日時：11月17日（土）13：15～
- ・場所：新得町公民館 視聴覚室
- ・講師：北海道ホテル総料理長 工藤一幸氏
- ・演題：「子どもと楽しむ食」



講演では、家庭でどのように食育に取り組むべきか、幼児児童生徒の食に関する環境がどうあるべきかについて、具体的な朝食レシピや調理方法などの紹介をまじえ、旬の食材や地域の産物を利用することの大切さについて、講演していただいた。

参加者からは「大人がもっと食の大切さを認識しなければいけないと思った。」「子どもに地場産物の良さを伝えていきたい。」「食の大切さを伝えていきたい。」などの感想が寄せられた。

1 新得産の農産物の使用についての実態把握

地場産物の給食への活用推進に、数年前から、取り組んでいたが、継続的な取組となっておらず、その品目についても比較的単価の高い畜産物が多かった。しかし、地場産物の使用率を高め、維持していくためには、年に1～2回程度しか使用できない畜産物の他にも、使用頻度・数量の多い野菜などを中心に、その品目数を拡大していく必要がある。そこで今年度からは、できるだけ近い産地のものから優先的に納入し、新得町で生産されているものについては、生産者や小売店に継続して納入してもらえよう取り組んだ。

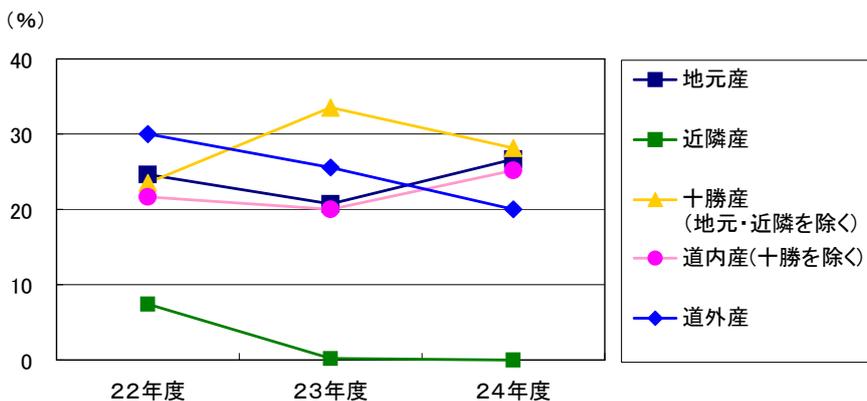


図1 主な使用野菜の産地内訳の経年変化

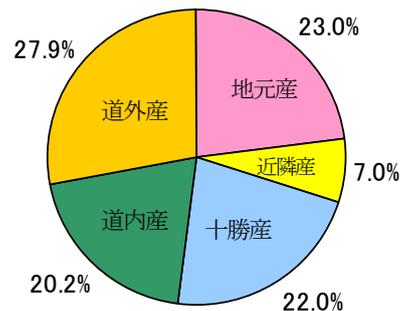


図2 平成24年度の主な使用野菜の産地内訳

2 地元生産者を招いた給食試食会の開催

新得産の食材を使った「新得産給食Day」において、地元生産者に、日頃、生産に携わっている食べ物がどのように給食に使われているのか、児童がどのような意識で新得産の給食を食べているのかを知ってもらうことや、生産者と児童及び給食センターとのつながりを深めることを目的として、地元生産者5名と新得小学校第3学年による給食試食会を行った。

○実施日：平成24年11月21日（水）

○参加生産者：ジャージー牛、じゃがいも、人参、椎茸、味噌の生産に携わる5名



新得小学校第3学年は、食に関する指導の一環として、北海道や新得町で生産されている主な食べ物とその旬について学習した。その後、給食にも使用している人参の工場見学を行っており、選別作業などを体験した。児童は、地場産物の生産現場を実際に目で見て、生産者の方と顔を合わせることで、地場産物に対する理解を深めることができた。

また、その後の給食試食会において、生産者の方々と顔を合わせて話を聞きながら給食を食べることで、地場産物に対する理解をより深めることができた。生産者の方々にとっても、自分たちが生産している食べ物がどのように給食として提供され、児童がどのように食べているのかを知ることにより、給食に対する理解を深めることができた。

### 3 地場産物の活用を促進するための親子料理教室の開催

地場産物を使った「親子料理教室」を開催し、新得産や十勝産、北海道産の食材を使った親子で手軽に作れるメニューをテーマに実施した。

- ・対 象：町内の小学校第4～6学年の児童とその保護者
- ・日 時：11月17日（土）
- ・場 所：新得町公民館 調理室
- ・講 師：北海道ホテル総料理長 工藤一幸 氏



#### × ニ ュ ー

- 秋鮭のチーズ風味ピカタ  
(秋鮭、牛乳、チーズ)
- 新得地鶏と野菜のチャウダー  
(地鶏、人参、じゃがいも、ゆりね、玉葱、椎茸)
- ポテトのピザカレー風味  
(じゃがいも、玉葱、チーズ)

ゴシック体は新得産、その他は十勝または北海道産

参加者からは、「家でも早速作ってみたい。」「これから親子で一緒に料理を作りたい。」「家でも、地場産物を使ってみたい。」といった感想が多く寄せられた。また、一緒に参加した児童に自主的に作業をさせている保護者が多く、児童にとっては調理技術を学ぶ良い機会にもなった。

### 4 新得産の農畜産物等を利用した「新得産給食Day」の実施

新得産の畜産物を主として、年数回の地場産物を使用した献立実施日を設けている。毎回、給食だよりや教室掲示用資料等を利用して、児童生徒、保護者に知らせている。

- ・ 5月21日：すきやき風煮（ジャージー牛）
- ・ 6月18日：にじますの唐揚げ（にじます）
- ・ 8月28日：鹿肉夏野菜カレー（鹿肉）
- ・ 9月28日：肉味噌丼（牛肉、味噌）
- ・ 10月9日：かしわうどん（地鶏）
- ・ 11月21日：牛丼（ジャージー牛）、道産子汁（じゃがいも、人参、椎茸、味噌）
- ・ 2月～3月：ゆりね

※（ ）内は主な食材

## テーマ1～3に共通する具体的計画

### 1 新得町食育推進実行委員会設置

栄養教諭、実践中心校校長・養護教諭・PTA会長、新得町校長会長、給食モニター代表、農協職員代表、新得町学校給食共同調理場長・係長、新得町教育委員会教育主幹、十勝教育局教育支援課指導主事を委員とした。本事業および町内における食育の推進にかかわる意見交換、課題の検討等を行った。

- ・ 第1回：8月3日（金）実施 本事業の概要および計画の説明
- ・ 第2回：10月23日（火）実施 経過報告および保護者に配付するパンフレットの内容検討

### 2 食育先進地の視察

- ・ 日 時：10月18日～19日
- ・ 視察校：石狩市立花川小学校
- ・ 内 容

①石狩市の学校給食における地場産物の活用や周知の取組についての説明  
石狩市では、米、パン、牛乳、野菜類などの地場産物を使用した「石狩デー」を設定し、児童生徒が生産者の方から話しを聞いて、一緒に給食を食べる取組を行っている。

②石狩管内教育研究会栄養教諭部会の研究協議会への参加  
花川小学校の第4学年で大豆を題材にした食育の公開授業が行われ、TTの活用や指導上の工夫などについて、活発な意見交換が行われた。



## 本事業における評価指標と考察

### 【児童生徒の変化】

| 項目                     | 6月    | 12月   |      |
|------------------------|-------|-------|------|
| 1週間のうち、おやつを毎日食べる習慣がある  | 22.6% | 17.2% | -5.4 |
| おやつを食べる時間がつもたいたい決まっている | 44.7% | 50.6% | +5.9 |

| 項目                                     | 6月    | 12月   |      |
|--|-------|-------|------|
| 給食や家での食事で、嫌いなものが出てきた場合、いつも残すまたは残すことが多い | 15.4% | 8.5%  | -6.9 |
| 新得町でどんな食物が知られているか知っている                 | 69.5% | 73.1% | +3.6 |

おやつを望ましいとり方については、高学年を中心に指導し、保護者向けにも食育パンフレットを利用して知らせたことにより、1週間の内、毎日おやつを食べる習慣がある児童生徒の割合が、5.4ポイント減少した。これは、保護者向けのパンフレットで啓発した効果によるものと考えられる。

また、食事で嫌いなものを残す児童生徒の割合が、6.9ポイント減少した。これは、好き嫌いせず何でも食べる事の大切さについて、低学年から高学年まで「食事を作ってくれた人への感謝を表すこと」や「栄養バランス」など、各学年の他教科との関連を図りながら様々な観点から幅広く指導したこと、食育講演会を行ったことで、保護者が「家族が嫌いなものでも料理に使う」という意識の向上したことが要因であると考えられる。

地場産物に関しては、授業で扱った学年では大きな変化がみられ、3.6ポイントの上昇が見られたが、ほとんどが、指導を行った学校の上昇であるため、他校への指導の充実に努める必要がある。

### 【保護者の変化】

| 項目                   | 6月    | 12月   |       |
|----------------------|-------|-------|-------|
| 家族が嫌いな食べ物でも料理に使う     | 75.8% | 81.9% | +6.1  |
| 朝食は毎日食べる             | 76.0% | 81.8% | +5.8  |
| 栄養のバランスを意識して食事を作っている | 66.9% | 81.9% | +15.0 |

| 項目                       | 6月    | 12月   |      |
|--------------------------|-------|-------|------|
| 旬の食材を使用することを意識して食事を作っている | 23.5% | 33.2% | +9.7 |
| 地場産物を使用することを意識して食事を作っている | 14.1% | 17.4% | +3.3 |

保護者に食に関する理解を促すための啓発取組として、食育パンフレットの配布、親子料理教室および食育講演会の開催を行った。「家族が嫌いな食べ物でも料理に使う」「旬の食材を使用することを意識して食事を作っている」「地場産物を使用することを意識して食事を作っている」という3項目については、給食だよりでの地場産物の周知や食育講演会や親子料理教室において、関心が高まったものと考えられる。

朝食を毎日食べる保護者や、栄養バランスを意識した食事作りをする保護者の増加は、給食だよりや食育パンフレット等による周知や、学校での児童生徒への食に関する指導の内容が家庭へ波及した結果と考えられる。

## 本事業の成果

- ・「子どもの食生活等の実態把握アンケート」の実施により、児童生徒及び保護者の食生活の実態や、食に対する考え方を把握することができた。
- ・アンケート結果を活用したパンフレットを作成・配布したことで、児童生徒及び保護者が、食に関して関心を高めることができた。
- ・親子料理教室や食育講演会の実施により、保護者の食に対する意識等の改善が図られた。
- ・食に関する指導を充実させたことにより、児童が「朝食の役割」や「おやつを望ましいとり方」について見直したり、地場産物への理解を深めたりすることができた。
- ・食に関する指導を充実させたことにより、児童の朝食の摂取率の向上につながった。

## 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)

- ・保護者や家庭が抱えている食環境の課題解決に向け、保護者を対象とした各種講演会や料理教室を行うなど、学校・家庭・地域が一体となった食環境の整備が必要である。
- ・地場産物について、授業で取り扱ったり自分で調理したりした経験のある児童生徒以外は、ほとんど知らない、あるいは間違った知識をもっている割合が多いことがわかった。「新得産給食Day」の取組における周知方法の見直しや、食に関する指導カリキュラムにおいて地場産物に関する学習を必修にするなど、児童生徒が正しい知識を習得できるような取組を考慮することが必要である。
- ・実践中心校(栄養教諭配置校)では、普段の児童生徒の食習慣や食に関する指導後の変化を細かく把握することが容易であるが、実践中心校以外の学校では、アンケート時の様子や指導後の一時的な変化しか捉えることができず、全町的な推進にはなかなか至らない。今後は、連携協力校との連携を強化しながら、継続的な指導および変化を見取るための体制づくりが必要である。