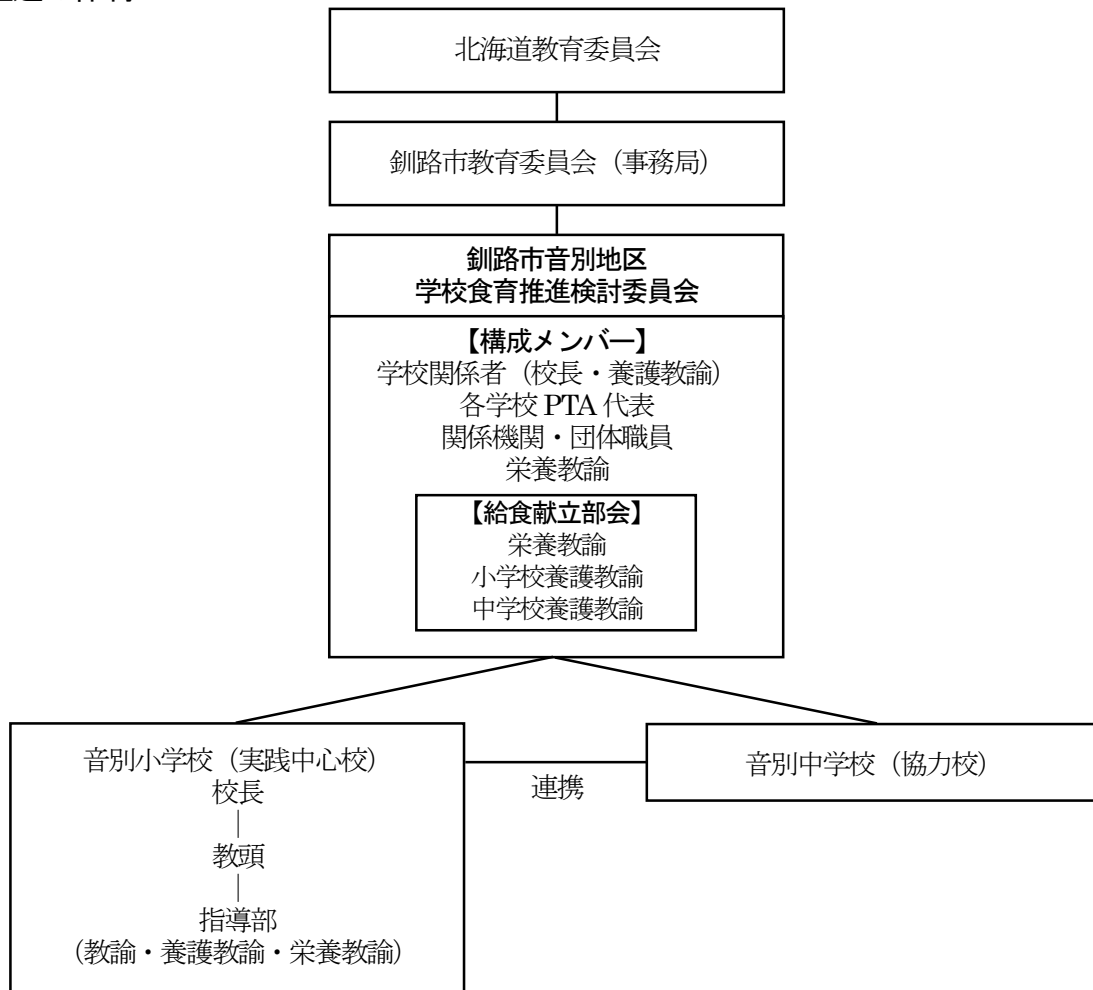


再委託先名	釧路市
-------	-----

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1	地場産物を生かして望ましい食習慣を育む食育の在り方
<p>1 児童に釧路市の地場産物(主として魚や野菜)の収穫や調理体験を通した望ましい食習慣を育む方策の検討</p> <p>(1) 地場産物の生産の実態把握と学校給食での利用の可能性の検討</p> <p>地場産物の学校給食への利用の可能性を検討するため、栄養教諭がふきの栽培農家及び酪農家を訪問し、地場産物の生産の状況を把握した。</p> <p>ふきについては、音別地区にあるふきの加工場を訪問し、ふきの生産、流通の仕組みを確認したり、ふきを使った献立開発のための意見交換を行ったりした。ふきの佃煮が子どもにも好評であることが分かり、その後、給食において毎月1回佃煮を献立として取り入れるようになった。</p> <p>また、保護者である音別地区の酪農家を訪問したところ、音別地区で生産された生乳がアイスクリームの原料になっていることが分かり、給食のデザートとして取り入れるようになった。</p>	

(2) 望ましい食習慣を育むための効果的な収穫体験や調理体験の実施

ア ふき収穫体験（第5、6学年）～平成24年6月26日実施

音別地区の特産であるふきを収穫し、加工場で加工する活動を行った。その後、加工場で働く方々が調理した様々なふき料理を試食した。生産者や加工場の職員の苦労や努力を知り、多くの児童が、給食でふきを残していた自分を振り返り、「ふきの献立を残さないようにしたい」という感想をもった。



イ 搾乳体験（第3、4学年）～平成24年9月11・12日実施

保護者の牧場において、乳牛の搾乳や子牛への授乳などの活動を行い、音別地区の主要産業の一つである酪農に関わる体験活動を行った。児童は、乳牛の健康管理の大切さやえさの管理など酪農農家の苦労や努力についての理解を深め、「牛乳を残すこともあったけど、これからは残さずに飲む。」「自分の家でも牛を飼っているのだから、これからはもっと手伝いたい。」などの感想をもった。



ウ おにぎりづくり体験（第1、2学年）～平成24年10月14・21日実施

地産地消くしろネットワーク及び釧路短期大学と連携し、釧路の地場産物である「さけフレーク」、「さんまの蒲焼き」、「ふきの佃煮」、「塩昆布」を具材に使ったおにぎりづくりを行った。児童は、「塩昆布を初めて食べたけど、おいしかった。」「家でもつくってみたい。」等の感想をもち、さんまやふき、昆布など残食傾向の多い食材も、自分で調理したり、食べやすい形状にしたりすることで楽しく、美味しく食べられることを理解していた。



エ お魚料理教室（第5、6学年）～平成24年10月24日実施

釧路市漁業協同組合青年部、釧路市漁業後継者連絡協議会、釧路市水産業対策協議会と連携し、「お魚料理教室」を行い、サメガレイのホイル焼き及び湯煮に挑戦した。児童は、「魚はヌルヌルして気持ちが悪かったけど、食べるためには、こういう作業も必要なことが分かった。」「さっきまで動いていたのに、頭を切ったりするのは、残酷だと思ったけど、食べるためには仕方ないんだと思った。魚は苦手だけど、今日は残さず食べることができた。」などの感想をもつなど、魚をさばく経験を通して、食という行為が、動植物の命をいただく行為であることを実感していた。



オ 牛乳料理教室（第3、4学年）～平成24年11月12日実施

よつ葉乳業根釧工場運営協力会、釧路丹頂農業協同組合、地産地消くしろネットワークと連携し、「牛乳料理教室」を行い、牛乳を使ったデザート作りに挑戦した。児童は、9月の搾乳体験を思い出すとともに、地域の食材を用いた簡単な調理で栄養バランスのとれた食生活が営めることを理解していた。



2 家庭における望ましい食習慣を育むための地場産物を生かした料理の開発

(1) 料理講習会・食育講演会の実施

ア 保護者対象の料理講習会（食育講演会）の開催

平成24年11月15日に、全日空ホテルと連携し、楡金久幸総料理長を講師として、食育の講習会を開催し、「ごぼうのポターージュ」、「秋鮭のポテト焼き」、「エゾ鹿のミートソース」、「牛乳のパパロア」の調理を行った。地場産物を用いて、家庭でも簡単に作れる献立であったため、「家庭でもぜひ作ってみたい」との感想が多く寄せられた。



テーマ2 学校全体で進める食に関する指導の充実

1 子どもの食に関する意識の把握

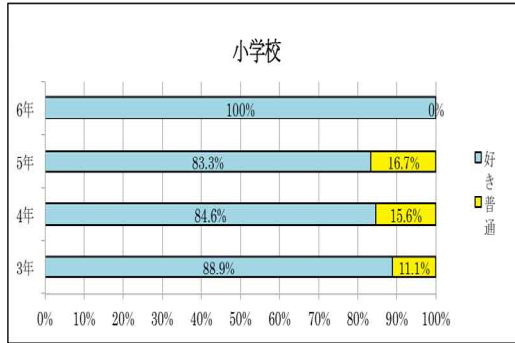
(1) 食生活及び地場産物の認知度に関する実態把握

子どもたちの地場産物に対する認知度については、5割以上の児童が、ふきが音別地区の特産品であること、牛乳が音別地区の主要産業であることを認識していた。また、9割近くの児童が、釧路市において、魚や貝などの水産物や、野菜や食肉などが地域の地場産物であることを認識していた。

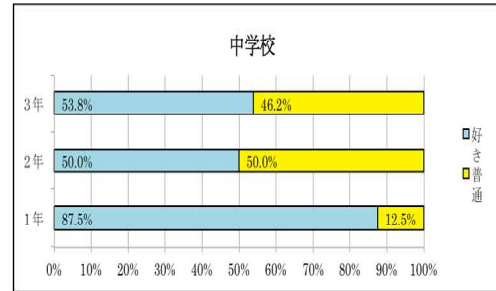
(2) 給食に関する意識の把握

音別小学校第3～6学年の児童及び音別中学校第1～3学年の生徒を対象に、給食に関する意識調査を実施した。

小学校において「給食が好き」と回答した児童は、約90%であるが、中学校において「給食が好き」と回答した生徒は、約66%であり、学年が上がるにしたがい、「給食が好き」と回答する児童生徒が減少する傾向があることが分かった。(図1、2)



(図1) 給食の好き嫌い (小学校)



(図2) 給食の好き嫌い (中学校)

また、小・中学校ともに、地場産物のふきをはじめ、きのこや海藻、大豆を用いた献立が「嫌いな献立」に選ばれているとともに、酢の物や磯煮、煮付けなど、普段家庭で調理されることが少ないと思われる食材や調理方法の献立を「嫌い」と回答する傾向が見られた。(表1)

これらの結果を踏まえ、栄養教諭と学級担任が連携して、地場産物に関する様々な体験活動を計画し、実施した。

	小学校	中学校
第1位	酢の物	ふきの煮付け
第2位	ふきの煮付け	きのこソテー
第3位	海藻サラダ	マカロニサラダ
第4位	焼き魚	海藻サラダ
第5位	きのこソテー	大豆の磯煮

(表1) 嫌いな献立

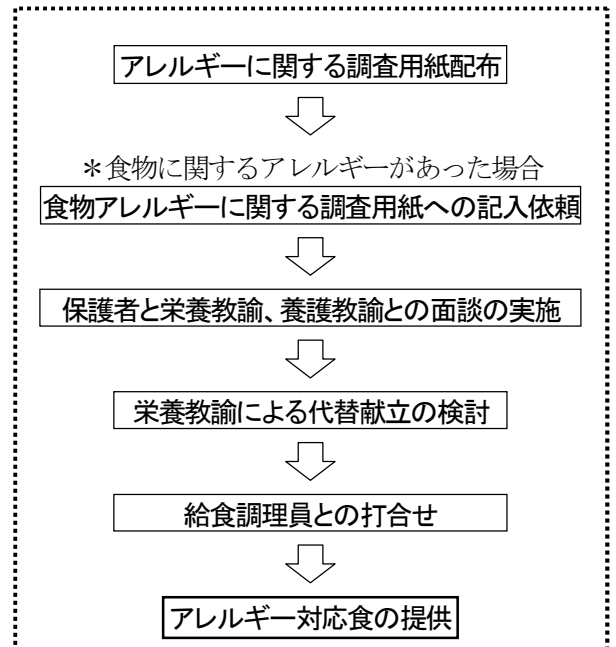
(3) 食に関する健康課題を有する子どもの把握

音別小学校及び音別中学校においては、右図の体制を整備し、食物アレルギーに対応している。

児童生徒の食物アレルギーの原因食品は、鶏卵、牛乳、甲殻類、さけ、カレー、ピーナッツなど多岐にわたっているが、音別地区の給食調理場では、小規模校である音別小学校、音別中学校の2校にのみ給食を提供している特徴を生かし、食物アレルギーをもつ全ての児童生徒に対し、アレルギー対応食を提供している。

加えて、栄養教諭は、毎月の献立表に、アレルギー対応食に関する詳細な内容を記載し、保護者及び全教職員に情報を提供している。

また、アレルギー対応食を配食する際には、取り違いが生じないように、容器を別にする、食器かごにアレルギー対応食であることを明記した紙を貼付することを徹底している。



〈食物アレルギーをもつ児童生徒への対応〉

2 栄養教諭、学級担任、養護教諭等が連携した各教科及び学級における食に関する指導の充実

(1) 学校給食を活用した食に関する指導の充実

栄養教諭は、給食の時間に、第1～6学年の各学級を3回ずつ訪問し、食に関する指導を行った。

1回目は、年度当初に、健康によい食事のとり方や給食の調理について説明を行った。児童は、給食は栄養のバランスがよいことについて理解を深めるとともに、生産者や調理員へ感謝の気持ちをもって食べるようになった。

2回目は、2学期の初めに、主に安全や衛生について説明を行った。児童は、正しい方法で手洗いをしたり、身支度を整えて配膳したりすることへの意識を高めていた。

3回目は、各学年で実施した体験活動と関連を図り、献立を作成し、給食の時間において食品の種類や働き、地域の食料生産について説明を行った。児童は、地場産物についての理解や、自然の恵みや生産者への感謝の念を深め、残食の量が減少した。



(2) 各教科等における食に関する指導の充実

学級担任は、生活科や理科、家庭科などにおいて各教科の内容を踏まえた食に関する指導を行った。その際、栄養教諭は、食品の栄養面や品質、安全性などについて食の専門家としての視点から指導計画の作成に協力したり、サブティーチャーとして授業に参加したりした。

特に、特別活動では、各学年の学級活動における食に関する指導の指導計画を栄養教諭が作成し、学級担任や養護教諭と連携して授業を行った。健康や体づくりのため、好き嫌いをしないでバランスよく食べることを理解する授業では、栄養のバランスなどからだけではなく、体験活動と関連を図り、食べ物を生産したり、献立を考え、食事を作ってくれたりしている人々への思いや願いについても考えを広げるよう指導した。

また、食習慣が生活習慣病の要因となることを理解し、食習慣を含めた生活習慣を見直そうとする意欲を高めることをねらいとした授業では、養護教諭が生活習慣病の概要について、栄養教諭が生活習慣病を予防するための食生活について説明し、学級担任が児童の状況を踏まえて質問をするなど、それぞれの専門性を生かして授業を行った。

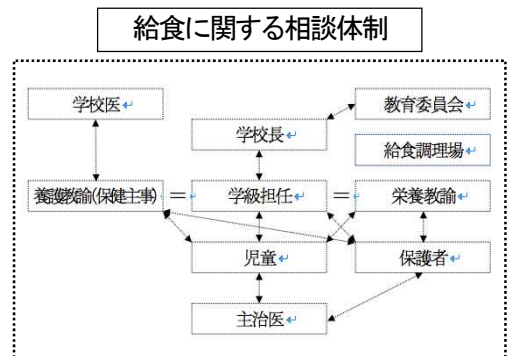
さらに学級担任は、例えば、搾乳体験を行う際、社会科における地域の農業生産に関する学習を想起させるなど、体験活動と教科等における指導との関連を図るよう工夫し、児童の体験活動への意欲や課題意識を高めたり、体験したことを振り返る時間を位置付け、自分たちの食生活が、地域の産業と深い関わりがあることについての理解を深めさせたりした。

1 題材名	ストップ・すききらい	
2 目標	健康な体をつくるためには、好き嫌いをせざるいろいろな食材をバランスよく食べることが大切であることを理解させ、自分の食生活を振り返り、自分のめあてを決め、実践することができるようにする。	
3 食育の視点	<ul style="list-style-type: none"> 心身の健全な成長や健康の保持増進のために望ましい栄養や食事のとり方を理解し、よりよい食習慣を身に付ける。(心身の健康) 給食に関わっている人々への感謝の気持ちをもつ。(感謝の心) 	
4 指導計画(本時:1時間)	※事前・事後の活動は、給食の時間や朝の会、帰りの会を活用する。	
	主な学習内容と活動	指導上の留意点
事前	<ul style="list-style-type: none"> 学級のみんなの好きな食材や嫌いな食材の調べ、グラフにまとめる。 日常の食生活の中で嫌いな食べ物が出たときどうしているかを記録させておく。 	<ul style="list-style-type: none"> 算数科との関連を図り、棒グラフなどにまとめさせる。 自分の嫌いな食べ物についてのようになっているか、事前に意識化を図っておく。
本時	<ul style="list-style-type: none"> 好きな食材、嫌いな食材調べの結果を聞き、気付いたことを発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭は、栄養のバランスだけではなく、生産者、献立作成者、調理員等の思いや思いに
事後	<ul style="list-style-type: none"> 自分なりの方法や工夫、めあてなどを決め、実践カードに記入し、発表する。 実践カードにがんばったことやできたことを記入する。 自分や友だちのがんばりを認め合う。 	<ul style="list-style-type: none"> 好き嫌いの激しい児童やアレルギーのある児童には、事前に家庭との連携を図っておく。 帰りに会で、がんばりを紹介し合う時間を設定する。

(3) 偏食傾向のある児童に対する個別的な相談指導の実施

偏食傾向がある児童に対しては、学級担任、栄養教諭及び養護教諭が連携して、個別的な指導を行う体制を整備した。

保護者からの相談や学級担任からの報告に基づき、栄養教諭が実態を把握し、必要に応じて保護者や児童、学級担任と面談を行うなど、プライバシーに配慮して無理なく偏食を減らす指導に努めている。



テーマ1～3に共通する具体的計画

1 給食に関する意識調査を活用した取組の推進

児童生徒の給食に関する意識を把握したことにより、実態に応じた体験活動を計画・実施することができた。また、中学校で給食嫌いが増加するという課題が明らかになった。

2 体験活動や、料理講習会の実施

地域人材を活用した体験活動や、外部講師による料理講習会を開催したことにより、学校における食育の取組を保護者や地域住民に周知できたとともに、食育についての関心を高めることができた。

本事業における評価指標と考察

1 地場産物に関する意識について

ふき料理に対する意識については、ほとんどの児童が「嫌い・苦手である」などの否定的な意識をもっていましたが、事業実施後には、約5割の児童が、「好きになった・苦手ではなくなった」などの肯定的な意識をもつようになった。

児童の実態を踏まえた様々な体験活動を実施したり、「ふき入りの五目ご飯」など献立を工夫したりしたことにより、児童はふきの味に慣れるとともに、自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物への関心や、生産者等への感謝の気持ちを高め、地場産物に対する肯定的な意識の向上につながった。

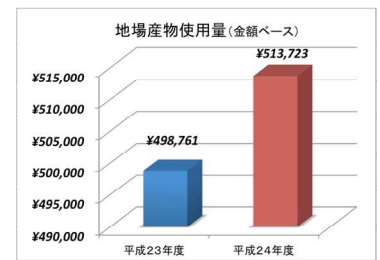
1年	2年	3年	4年	5年	6年	合計(在籍数81名)
5	11	6	4	10	4	40(名)

(表2)ふき料理に対する意識【「好きになった・苦手ではなくなった」児童数】

2 地場産物の活用状況

平成24年度におけるふきの使用量が、平成23年度の3kgから23kgと約8倍増加した。

また、人参やごぼう、白菜やほうれん草、豚肉、さけ、さんま、さばなどの地場産物全体の使用量については、児童生徒数が平成23年度から11名減少したにもかかわらず、金額ベースで3%増加した。とりわけ、大根、しろな、キャベツ、きのこ、鹿肉については、金額ベースで295%増加した。



本事業の成果

- 「音別産のふきを使ったいろいろな料理を教えてもらったので、家族につくってあげたいと思います。」「お父さんは、みんなに美味しい牛乳を飲んでもらおうと一生懸命牛の世話をしているので、ぼくも手伝おうと思いました。」などの思いを児童がもつようになるなど、児童は、地域で生産される食材への関心や、酪農など食料生産への関心を高めていた。
- 保護者や地域住民に対する取組を行ったことにより、保護者や地域住民は、地域の食材のおいしさや栄養価の高さを実感し、家庭での献立で地域の食材を活用するようになった。
- 栄養教諭を中核として取組を進めたことにより、食育に関する教職員の共通理解をより一層深めるとともに、給食だより等で情報発信したことにより、栄養教諭の存在とその役割などについて、地域での周知や理解が進んだ。
- 学校全体で取組を進めたことにより、体系的、継続的に指導を行うことができ、児童は、食についての理解を深め、自身の食生活を見直し、改善する意欲を高めた。

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)

- 学校の教育目標を踏まえ、給食の時間、特別活動、各教科等における指導内容を有機的に関連付け、学校全体で、体系的、計画的、組織的に食に関する指導を推進できるよう、PDCAのサイクルを通じて、食に関する指導の全体計画を改善・充実する必要がある。
- 献立を通じた栄養の指導、準備・後片付けを通じた奉仕・協力・社会性の育成などを重点項目として、これらを段階的、系統的に推進できるよう、栄養教諭を中核として、体験活動との関連を図った給食の時間における食に関する指導の年間指導計画を作成し、実践する必要がある。
- 食に関する関心を高め、食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てるため、今後も地域の食材を活用し、保護者と連携を図った体験活動を充実する必要がある。
- 学校における食に関する指導の全体計画を見直し、改善するとともに、給食の時間における食に関する年間指導計画を作成するなどして、給食を教材として活用した指導の充実を図る必要がある。
- 児童の望ましい食生活の実践を定着させるよう、保護者会等における食に関する指導の充実、給食だよりや保健だより、学級通信の配付などにより、学校全体で家庭との連携の一層の充実を図る必要がある。