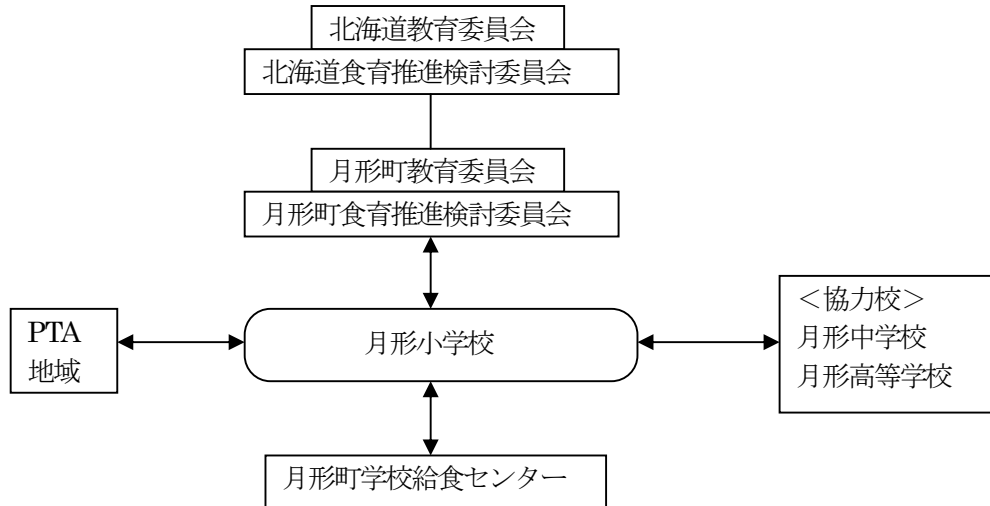


再委託先名

月形町

## 1. 事業推進の体制



## 2. 事業内容

### テーマ1 学校における食に関する指導を充実させるための取組

#### 1. 栄養教諭と担任が連携した食に関する指導の充実

(1) 給食の時間や各教科等における食に関する指導の充実

##### ① 給食の時間における指導

栄養教諭が、給食の時間に各学級を訪問し、一緒に給食を食べるとともに、食事のマナーや正しい箸の持ち方、今日の地場産物についての指導を行った。

##### ② 特別活動における指導

各学年の特別活動の年間指導計画に基づき、栄養教諭と学級担任が連携して食に関する指導を行った。

##### 【各学年の学習内容】

- <1年生> 食事のマナーを守って楽しく食べよう
- <2年生> 給食について知ろう
- <3年生> 味わって食べよう
- <4年生> 野菜のすごいパワーをみつけよう
- <5年生> お米について知ろう
- <6年生> 給食のこんだてを考えよう

##### ③ 教科との関連を図った指導

学校全体で食に関する指導を推進するため、学校給食を生きた教材として活用しつつ、関連する教科において食に関する指導を行った。

##### 【実践事例 1】(関連教科：図画工作)

いろいろな長さの箸で豆をつかむ体験を通して、自分の使いやすい箸の長さを知り、実際に箸を手作りした。また、作成した箸で食事をするにより、箸の使い方や食事のマナーを意識させた。

- ・対象児童 第4学年
- ・題材名 世界にひとつだけの「はし」



正しい箸の持ち方の指導の様子



第4学年 授業の様子

◆食に関する指導の視点 自分の手に合う箸を手作りすることにより、箸の使い方や食事のマナーを意識して食べることができる。

◎4年生「世界にひとつだけの『箸』」

単元名	世界にひとつだけの「はし」	
単元の目標	○自分の手にあう箸の長さを知る。 ○自分の手にあう箸を手作りすることにより、箸の使い方や食事のマナーを意識する。	
食に関する指導の視点	○自分の手にあう箸を手作りすることにより、箸の使い方や食事のマナーを意識して食べることができる。	
指導計画	図画工作（5時間） 自分の手で使いやすい箸の長さを考えよう（1） 自分の手にあう箸を手作りしよう（4） 自分で作った箸を使って食事しよう（給食の時間）	
展 開	主な学習内容と活動 ○正しい箸の持ち方を知ろう。 ○いろいろな長さの箸で、豆をつまんでみよう。 ○自分の使いやすい箸の長さを知ろう。 ○自分の使いやすい箸を手作りしてみよう。 ○自分で作った箸で食事をしてみよう。	指導上の留意点 ・「箸の縮木」等を用いる。 ・「豆つまみゲームキット」を用いながら、いろいろな長さの箸を試させる。 ・自分の感覚を大切にさせながら、指を使っておおよそのめやすを知る方法も指導する。 ・道民の森の木芸館の機材を使用する。 ・使いやすいだけでなく、食事のマナーも意識させる。

世界にひとつだけの「箸」をつくろう！

4年 名前 \_\_\_\_\_

①自分の手の大きさにあった箸の長さを決める。

- 給食を食べる時に使っている箸の長さ 18 cm
- 使いやすいと思った箸の長さ 21 cm
- ひとあたま半分 19.5 cm

②箸先、持ち代、箸頭の形を決める。



学習計画

学習プリント

完成した手作り箸

【実践事例2】（関連教科：家庭）

給食の献立について、「栄養バランスをとる」「月形町の地場産物を活用する」ことを条件に考えさせることとし、その際、地元の方から話を聞く機会を設定した。また、学習のまとめとして、常に栄養バランスを意識できるようにランチョンマットを作成した。

- ・対象児童 第6学年
- ・題材名 工夫しよう楽しい給食

◆食に関する指導の視点 毎日、バランスよく食事をする事の大切さがわかる。地場産物を通して、郷土や地域への関心を深めることができる。

◎6年生「くふうしよう楽しい給食」

単元名	くふうしよう 楽しい給食										
単元の目標	○栄養のバランスを考え、1食分の献立を立てることができる。 ○身近な食品を用いて調理計画を立て、簡単なおかずを作ることができる。 ○日常の食事の大切さに気づき、楽しく食事をしようとする。										
食に関する指導の視点	○毎日、バランスよく食事をする事の大切さがわかる。 ○地場産物を通して、郷土や地域への関心を深めることができる。										
指導計画	家庭科（12時間） バランスのよいごんだてを考えよう（5） 身近な食品でおかずをつくらう（6） 家族と楽しく食事をしよう（1）										
展 開	(1) 目標 月形町でとれた野菜を使って、栄養バランスのとれた11月の給食の献立を作成する。										
	(2) 展開 <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>○11月の給食の献立を考えよう。</td> <td>・ただ献立を考えるのではなく、 ①栄養バランスがとれている ②月形町でとれたものをつかう を条件とすることを確認。</td> </tr> <tr> <td>○11月に、月形ではどんな農作物がとれるのか、「月形新鮮組」の方に教えていただく。</td> <td>・新鮮組の方に、実際に来ていただいて、話をうかがう。</td> </tr> <tr> <td>○栄養バランスを考えて献立を作成し、朝倉先生にみてもらう。</td> <td>・主食、主菜、副菜、汁物で構成する。</td> </tr> <tr> <td>○毎日栄養バランスを意識するよう に、ランチョンマットを作らう。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	主な学習内容と活動	指導上の留意点	○11月の給食の献立を考えよう。	・ただ献立を考えるのではなく、 ①栄養バランスがとれている ②月形町でとれたものをつかう を条件とすることを確認。	○11月に、月形ではどんな農作物がとれるのか、「月形新鮮組」の方に教えていただく。	・新鮮組の方に、実際に来ていただいて、話をうかがう。	○栄養バランスを考えて献立を作成し、朝倉先生にみてもらう。	・主食、主菜、副菜、汁物で構成する。	○毎日栄養バランスを意識するよう に、ランチョンマットを作らう。	
主な学習内容と活動	指導上の留意点										
○11月の給食の献立を考えよう。	・ただ献立を考えるのではなく、 ①栄養バランスがとれている ②月形町でとれたものをつかう を条件とすることを確認。										
○11月に、月形ではどんな農作物がとれるのか、「月形新鮮組」の方に教えていただく。	・新鮮組の方に、実際に来ていただいて、話をうかがう。										
○栄養バランスを考えて献立を作成し、朝倉先生にみてもらう。	・主食、主菜、副菜、汁物で構成する。										
○毎日栄養バランスを意識するよう に、ランチョンマットを作らう。											

<注>『月形新鮮組』とは、新鮮野菜を畑から直送販売する月形町の農家グループ。学校給食センターにも多くの野菜を卸している。

学習計画

11月8日

ごはん  
5色みそ汁  
キャベツ入りハンバーグ  
ポテコロサラダ

キャベツコロッケとハンバーグをあわせて「キャベツ入りハンバーグ」に。ポテトサラダとカラコロサラダをあわせて「ポテコロサラダ」にしました。友達考えたメニューを上手に合わせた献立です。

第6学年が考えた献立

8日

ごはん  
5色みそ汁  
キャベツ入りハンバーグ  
ポテコロサラダ

油揚げ、みそ、豚肉、鶏卵、ハム、牛乳

米、パン粉、じゃがいも、油

白葱、人参、ねぎ、大根、キャベツ、玉ねぎ、きゅうり

小699kcal 中897kcal



完成したランチョンマット

## 2. 食に対する興味・関心を高めるための体験活動

### (1) 田植え体験活動

- ・実施日時 平成24年5月25日(金)
- ・内容 総合的な学習の時間において、第3学年以上の児童、85名が田植えに取り組んだ。今年度は、約500㎡の水田に「ゆめぴりか」を植えた。



### (2) 学校園での栽培活動

- ・実施日時 平成24年5月16日(水)～
- ・内容 各学年の約20㎡の畑で、月形の農家でつくられる野菜を育てた。第3学年は、収穫した野菜で「親子料理教室」を行った。



手で苗を植える様子

### (3) 稲刈り体験活動

- ・実施日時 平成24年9月28日(金)
- ・内容 児童が鎌で手刈りを行った。刈った稲を保護者や地域の方が脱穀をした。今年度は650kgの新米が穫れた。これは、11月から月形町の学校給食で使われ、約2か月分のご飯となった。



鎌で稲を刈る様子

## テーマ2 家庭や地域と連携を図った、食育に対する理解を深めるための取組

### 1. 保護者、地域に食育に対する理解を深めてもらう取組

#### (1) 各種便りの配布

保護者、地域住民に食育の重要性を理解してもらう手立てとして、「きゅうしょくだより」や「食育だより」を配布し、給食に対する関心を高めるきっかけとした。

また、月形町広報に「食育だより」を折り込み、地域住民に事業の取組を理解してもらうこととした。

「きゅうしょくだより」には、食育に関する情報に加え、旬の地場産物の紹介や給食のレシピ等、食に関する様々な情報を掲載した。

「きゅうしょくだより」は、食育の重要性を伝えるための広報誌です。食育の重要性、食育の喜び、楽しさを伝える。心身の成長や健康の維持増進の上で重要な役割を担っています。食育の大切さを伝える。食育の大切さを伝える。食育の大切さを伝える。

「食育だより」は、食育の大切さを伝えるための広報誌です。食育の重要性、食育の喜び、楽しさを伝える。心身の成長や健康の維持増進の上で重要な役割を担っています。食育の大切さを伝える。食育の大切さを伝える。食育の大切さを伝える。

「食に関する指導」の目標

- 食育の重要性: 食育の重要性、食育の喜び、楽しさを伝える。
- 心身の健康: 心身の成長や健康の維持増進の上で重要な役割を担っています。
- 食品を選択する能力: 正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性を判断し、自ら判断できる能力を身に付ける。
- 感謝の心: 食育を大事にし、食物の生産者にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- 社会性: 食育のリーダーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- 食文化: 各地域の食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

月形小学校の食育 今年度の取組

★月小の子どもたちの取組

- ◎日食の教育活動に、食育の視点をあてる。
- ◎栄養教諭や担任による、授業中の食に関する指導
- ◎栄養教諭や担任による、給食時間における食に関する指導

★月小の保護者、地域への取組

- ◎食育や月形の給食について知っていただくと共に、食育について考え、できることに取り組んでいただくきっかけをつくる。

まずは、「食についてのアンケート」をとりたい(子ども用と保護者用)にかけて)と考えています。ご協力をお願いいたします。

#### 「きゅうしょくだより」と「食育だより」

#### (2) 保護者を対象とした「給食センター見学&給食試食会」の実施

- ・実施日時 平成24年10月3日(水)
- ・内容 食育だより、「給食センターの調理員は、なぜカラフルなエプロンを身に付けているのでしょうか？」等のクイズを掲載し、クイズの解答を行いながら、給食センターの見学を行った。

徹底した衛生管理を理解してもらうことをテーマの重点とした。

また、給食試食会は、月形小学校を会場に、児童の配膳や食べる様子を参観した後、給食を試食した。

栄養教諭に対し、多くの質問が出るなど、給食に対する興味・関心が深まった。



給食センター調理員のエプロン



(3) 食育講演会の開催

- ・実施日時 平成24年10月6日(土)
- ・内容 保護者や地域の食育への関心を高めるため、講師を札幌テレビ「どさんこワイド」の料理コーナーを担当する星澤幸子先生に依頼した。『家庭でできる食育』をテーマに、紙芝居を使った食に関する講演や、簡単にでき、栄養バランスがとれた炊き込みごはんの仕込みについての実演、試食等を行った。

参加者からは、「話がおもしろく、分かりやすかった」「食育への関心が高まった」「日頃の食生活を見直したい」等の感想が寄せられた。

(4) 「親子料理教室～手づくり野菜で給食メニューを～」の開催

- ・実施日時 平成24年11月9日(金)
- ・内容 月形小学校では、各学年で親子レクを行っている。今年度、第3学年の保護者から、「親子で料理をしたい」という要望があり、担任と栄養教諭が相談し、料理教室を開催した。

ア 学校園で栽培した野菜を使って

第3学年は、自分たちが育てた野菜を料理教室で使うことを想定し、かぼちゃ、さつまいも、じゃがいも、人参を学校園で栽培した。

イ 献立は給食メニュー

保護者に給食のことをよく理解してもらうため、献立は実際に給食に出されているメニューとした。また、金額も給食と同じ1食234円で作ることとした。

- ・パセリごはん 32円
- ・マカロニのクリーム煮 130円
- ・サラダ(バイキング方式) 35円
- ・牛乳 37円

なお、ごはんは児童が育てた「ゆめぴりか」を使用し、野菜は学校園で育てたものや地場産物を使用した。

ウ 栄養教諭の調理指導で児童が調理、保護者が支援

マカロニのクリーム煮に使うホワイトソースは、調理方法が給食センターと同じであることを説明し、バターと小麦粉からつくと、保護者からは感嘆の声があがった。手間をかけ手づくりすることでおいしくなることや、調味料や添加物など、食の安全性について、栄養教諭の考え方が保護者にしっかりと伝わった。

エ サラダバイキング

サラダに使う野菜は、児童が分担して準備し、切ったり、ゆでたりした野菜を大皿に盛り付け、値札を置いた。参加者は、栄養教諭から給食1食分の値段とメニューの金額の内訳を説明されると、サラダは35円でバイキングができることを理解した。また、栄養教諭から、値段を考えることも大事だが、栄養のバランスを考えることも大切であると説明を受けた。その後、用意された食材の栄養素の働きをまとめた表を手にも、親子で相談しながら野菜を皿に盛り付けていた。

◎3年生「親子料理教室～手づくり野菜で給食メニューを～」

単元名	親子料理教室 ～手づくり野菜で、給食メニューをつくらう～	
単元の目標	○自分たちが住む月形町では、どんな野菜が作られているか調べ、主体的、協同的にパンフレット(給地図)をつくりあげる。 ○作物栽培に関する目標と課題を設定し、課題に応じた探求活動に、主体的、協同的に取り組み態度を養う。	
食に関する指導の視点	○月形で生産される食料のつながり、地域への関心を深める。 ○協力しあって楽しく調理、食事をすることが出来る。 ○安全で衛生的な調理や後片付けができる。	
指導計画	総合的な学習の時間「さくら月形」(35時間) 総合的な学習の時間「あさせ大豊作」(10時間) 学校行事「親子レク」(2時間)	
展 開	(1) 目標	・月形ではどんな野菜が作られているのかを調べ、給地図にまとめる。 ・自分たちでも野菜を育て、収穫した野菜を清潔に安全に調理して食べる。
	(2) 展開	主な学習内容と活動 ○月形ではどんな野菜が作られているか、「月形産物鑑賞」の方に教えていただく。 ○どの野菜について調べ、どの野菜を学校園で育てるか決める。 ○テーマに沿った場所や施設を訪れ、実際に体験したり、取付したりしよう。 ○学校園でとれた野菜を使って料理をしよう。 ○学習してきたことをもとに、「野菜マップ」を作ろう。
	指導上の留意点	新鮮な食材に、実習に来ていただくて、話をうかがう。 各自の課題を持たせる。 ・親子料理教室でどんな料理をしたいか、見直しを持たせる。 ・できるだけ本物を見たり、触れたりする機会を確保する。
他教科等との関連	3 農業の仕事(国語本つきがた) 理科 自然をみつめよう 生き物をさがそう 道徳2-(4) 日頃世話になっている人々に感謝する。 3-(1) 身近な自然に親しみ、動植物に楽しい心で接する。	

☆サラダをつくろう☆

栄養のバランスと金額を覚えて、サラダの材料を選びましょう。

【今日の給食は・・・】

パセリごはん	32円
マカロニのクリーム煮	130円
サラダ	35円
牛乳	37円
合計	234円

【サラダの材料】

ミニトマト 1個	10円
コーン	5円
ブロッコリー	10円
さつまいも	5円
かぼちゃ	5円
レタス	10円
シーチキン	15円
ドレッシング	5円
マヨネーズ	5円
合計	円

【栄養のバランスは・・・】

赤もにエネルギーのもとになる	鶏肉	たんぱく質
緑	ベーコン	たんぱく質
黄	牛乳	たんぱく質
白	牛乳	たんぱく質
青	スギナミズク	たんぱく質



学習計画

学習プリント

サラダバイキングの様子

## テーマ1～2に共通する具体的計画

- 1 食べることのアンケート（3年生以上の児童対象）結果の分析
  - ・「あなたは給食が好きですか」という項目には53%が「好き」、32%が「どちらかという好き」と答え、学校給食に対し肯定的であることが分かった。理由として、「みんなと一緒に楽しく食べられるから」や「おいしいから」が多く、「栄養のバランスがとれているから」や「月形町でとれた野菜等が食べられるから」は少ないことが分かった。今後も、児童の食に対する関心・意欲を高め、指導の充実を図ることが必要である。
- 2 保護者アンケート結果の分析
  - ・「あなたは食育に関心がありますか」という項目に、「とてもある」「どちらかといえばある」と答えた保護者は合わせて92%であった。しかし、「食育の内容をご存じですか」には「聞いたことはあるがよく知らない」と答えた保護者が34%であった。食に関する指導についての指導内容を理解してもらうため、学校給食について、一層、周知する必要がある。

## 本事業における評価指標と考察

### 1 地場産物活用率について

月形町の学校給食の食材は、できる限り地場産物を使うという考え方のもと、栄養教諭と農家グループの代表の方が連携を密にしている。

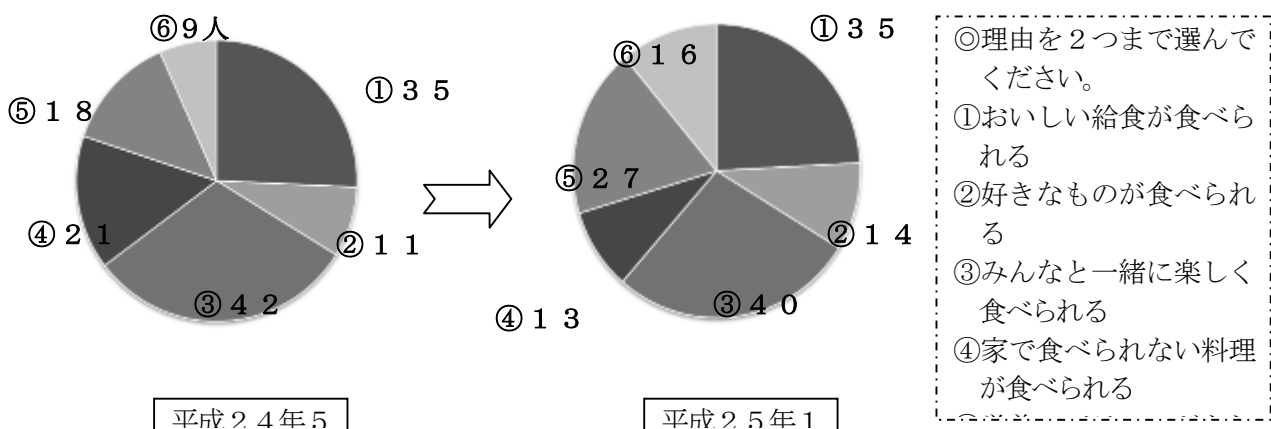
### 2 ごはんの残食率について

(%)

学校名	学年	4月～10月	11月	12月～2月
月形小学校	1	26.0	13.0	17.7
	2	20.1	9.4	15.0
	3	22.1	13.2	13.9
	4	15.8	8.8	8.3
	5	28.1	19.5	19.1
	6	24.8	17.4	16.4
	計	23.6	14.7	15.6

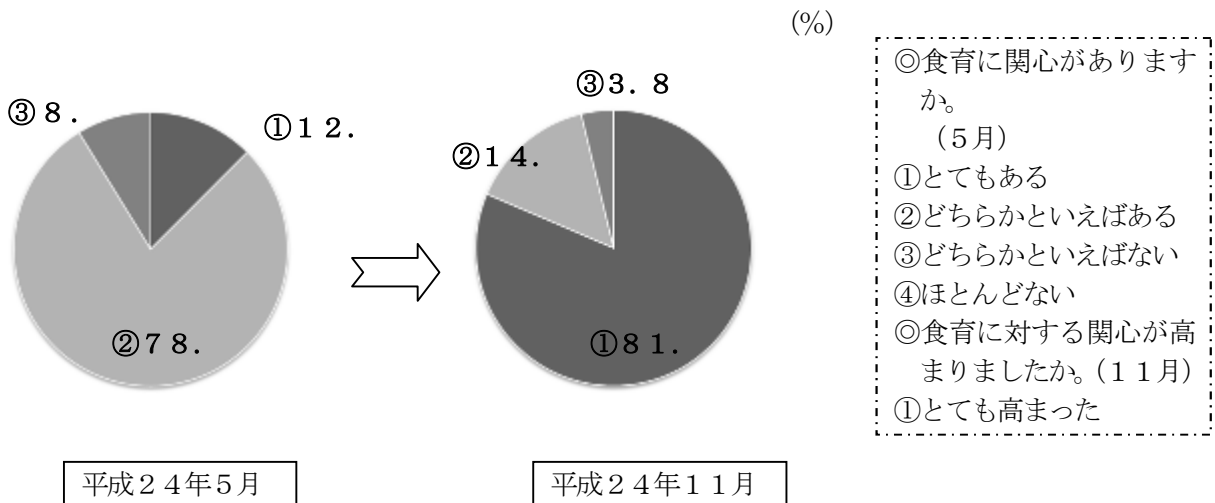
月形小学校の児童が、「田植え・稲刈り体験活動」で収穫した新米を11月からの学校給食に使用した。児童は、自分たちが育てた米が、給食に出ることを楽しみにしており、残食率が、それまでの月と比較して、かなり減少していることから、食に関する指導に当たっては、体験的な活動が効果的であると考えられる。

### 3 給食が好きな理由について（児童アンケートから）



農家グループの代表の方が、学校で地場産物についての話をしたり、栄養バランスを常に意識できるようにランチオンマットをつくったりしたことにより、児童の食に関する関心・意欲が高まったと考える。

#### 4 食育に対する関心の高まりについて（保護者アンケートから）



食育に対する保護者の関心を高めるため、まず、学校給食について理解してもらうことが大切であると考え、「給食だより」や「食育だより」での啓発、給食センターの見学会や給食試食会を開催した。また、保護者が集まる場所で、給食レシピを配布するとともに、星澤幸子先生を講師とした食育講演会を実施したことにより、食育に対する関心が一層高まった。食育に対する保護者の関心が高まっている機運を大切に、今後も継続した取組を行うことが大切である。

### 本事業の成果

- (1) これまで行ってきた教育活動に、食に関する指導の視点を加え、指導内容の改善充実を図ったことにより、児童の発達の段階を踏まえた系統的な指導を展開することができた。
- (2) 田植えや稲刈り、学校園での栽培活動、箸作り、親子料理教室等の体験活動を取り入れることにより、児童の食に対する興味・関心を高めることができた。
- (3) 保護者に対して、食育についての理解を深める手立てとして、学校給食を周知する取組の充実を図ったことにより、「食育についてもっと知りたい」という声が寄せられるなど、食育への関心が高まった。
- (4) 食に関する様々な取組を推進したことにより、栄養教諭の専門性が発揮されるとともに、栄養教諭の存在や重要性について、児童や保護者、地域住民に周知することができた。

### 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)

- (1) 栄養教諭が中心となり、児童の食習慣や栄養に対する意識を高揚させることができたが、今後、指導内容の定着を図ったり、関心・意欲を持続させたりするため、食に関する指導を継続する必要がある。
- (2) 食に関する指導を充実・発展させていくため、新しい取組を実施する際、栄養教諭と学級担任が連携し、子どもの実態を踏まえた指導計画の見直しを図るとともに、連絡・調整を行う時間を確保する必要がある。