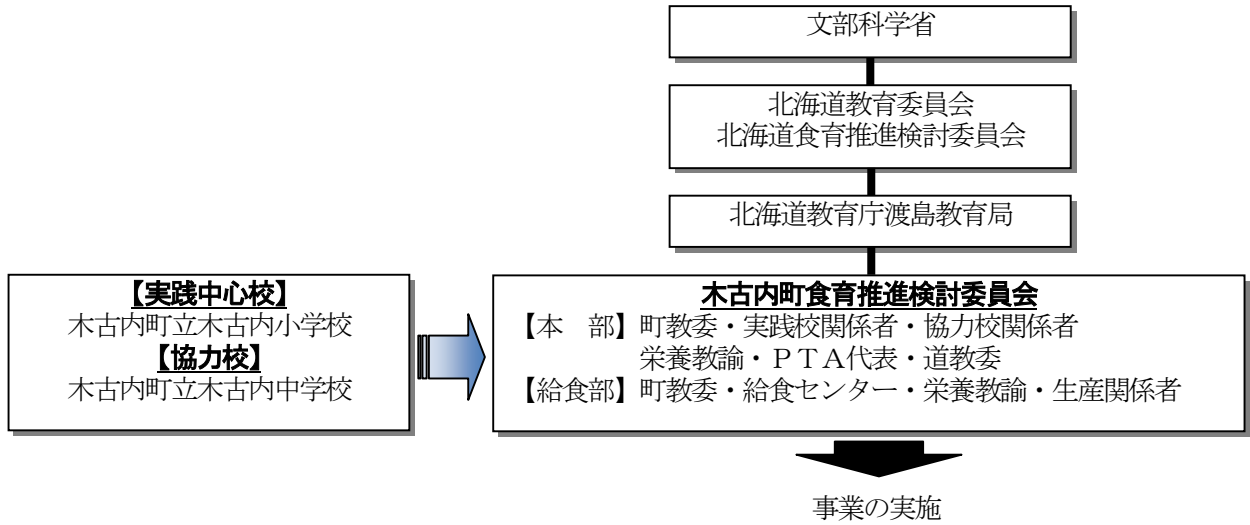


再委託先名

木古内町

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

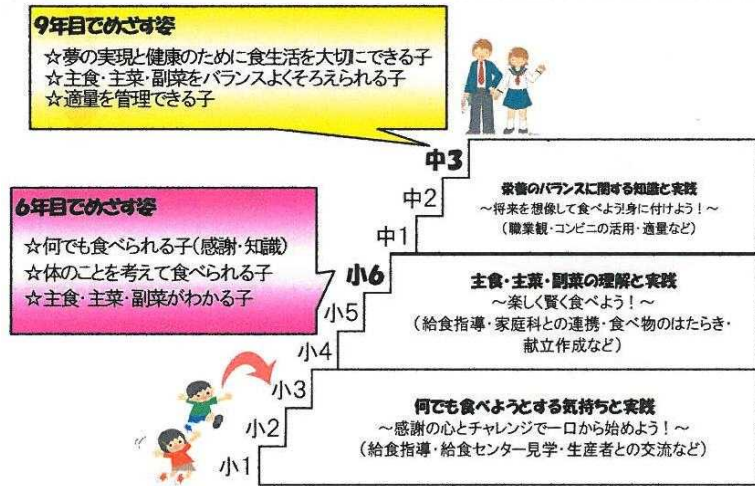
テーマ1 小学校、中学校を通じた食に関する指導の充実

子どもの食生活調査、保護者への食に対する意識・実態調査、教職員への食育に関する疑問調査を実施した。これをもとに家庭科や総合的な学習の時間、学級活動の時間に、将来を見据えた食に関する授業などを実施する。

(1) 子どもの実態を踏まえ、「食に関する指導の全体計画」を小・中学校の9か年を見通した指導内容に改善充実を図る。また、小・中学校全教職員の食育にかかわる課題や指導方法について共通理解を図る。

本町には高等学校がないことから、中学卒業後から家庭を離れるという実態を考慮し、家庭にいる間に身に付けておくべきことを明確にするため、子どもはもとより、本町出身者の若者を対象に食生活実態調査も行い、食に関する課題を把握した。

併せて、小・中学校の全教職員が考えている子どもに食育で伝えるべきことを集約した。これらをもとに、「9年間の食育でめざす子ども像」を明確にするとともに、誰がどの学年を担当しても、当該学年で行う食育の指導内容や系統性を把握することができ、学校全体で食育に取り組むことができるようになった。また、保護者や地域、行政（保健福祉課）に伝えることにより、町全体で連携した食育を推進することができた。



「9年間の食育でめざす子ども像」

(2) 学級担任や教科担任との連携を強化し、教科等と関連付けた問題解決的・体験的な食に関する指導(給食指導・授業)などを実践する。

「9年間の食育でめざす子ども像」を踏まえ、各学年の各教科等の年間指導計画と関連を図った問題解決的・体験的な食に関する授業を実践した。特に、小学校第1学年は、学校の食育の基盤をつくる重要な時期であることから、調理員への感謝の気持ちから好き嫌いをなく何でも食べられる姿を目指し、給食指導と授業を展開した。

また、意図的・計画的に、給食センターを見学したり、何でも食べることができる小学校第3学年との交流給食を設定した結果、積極的に食べる子どもの姿が多く見られるようになり、残食率が低下した。

【小学校第1学年の実践例】

小学校第1～3学年 食育でめざす姿
何でも食べようとする気持ちと実践
～感謝の心とチャレンジで一口から始めよう！～



生活科の特質
・直接体験を重視した学習活動
・身の周りの地域や自分の生活に関する学習活動

平成24年5月
残食率 37%

- 給食指導(毎月1～2回)
- 11/19(月)食に関する授業「給食キラキラ☆大きくせん」(生活科)
- 11/20(火)給食センター見学(生活科)・調理員と交流給食



授業

ぼくはごはん粒がよく残るからキレイにながら食べよう!



調理員との交流給食

一生懸命作ってくれてる調理員さんが一緒に残さず食べよう!

- 生活科で学級担任による継続指導
- 11/26(金)第3学年との交流給食



第3学年からのアドバイス

私も1年生の時は食べられなかったよ。でも一口ずつ残飯は食べられるよ!



第3学年との交流給食

3年生がおいしいよって言うから食べてみよう!

12月
残食率 24%

- 12/5(木)授業参観「きゅうしょくキラキラ☆大きくせん2」(生活科)

食べ物には、3つのはたらきがあるんだ! だから食べなきゃダメなんだ!

野菜はカゼから体を守ってくれるんだ!

平成25年2月
残食率 23%

- 2～3月「完食キラキラ写真撮影」→展示(授業参観日)



第2学年
生産者との交流

▼学級通信



生産者や生産組合等代表との協議を行い、旬を迎える地場産物を安定的に納入できる体制を確立する。また、農協女性部考案の地元食材を使ったレシピを参考にするなど、積極的に郷土料理を取り入れる。

(1) 学校給食への地場産物の計画的な活用と子どもの健康の保持増進のために効果的な学校給食の体制の整備を行う。

子どもの健康の保持増進を目指し、栄養価の高い、採れたての新鮮な旬の食材を使用する中で、給食センターの衛生管理の徹底を図るため、北海道が行う「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」を活用し、最高評価を得ることができた。

生産者や生産組合代表者との協議により、無償提供や昨年度17品目であった活用数を32品目へと大幅な増加が実現した。また、今後も継続して活用できるように、地場産物の活用時期を整理した「地場産物カレンダー」を作成した。

保護者を対象に、地場産物の活用頻度を調査した結果、「あまり食べない」、「食べない」、「分からない」とする家庭の約30%が「どんな食材がとれるのかよく分からない」と回答していたことから、「地場産物カレンダー」を地場産物の旬に合わせて給食日より情報発信する予定である。

本事業では、地場産物の学校給食への活用体制の整備に止まらず、生産者の協力により、授業への参加も実現した。小学校第2学年では、生活科で生産者を学校へ招いてのインタビューと交流給食を行い、小学校第3学年では、総合的な学習でほうれんそう農家とはこだて和牛農家の見学を行った。両学年とも、これまでよりも感謝して何でも食べる姿が多く見られるようになった。

今後は、検討委員の農協・漁協職員を窓口に、さらなる活用を進め、給食を口にしながらい生産者や生産組合と情報交換を行う場を設定し、食べる人（児童生徒）・つくる人（学校給食センター）・育てる人（生産関係者）相互の顔が見える学校給食にしていきたい。



ほうれんそう農家の見学



ほうれんそう見学日の給食



はこだて和牛農家の見学



ほうれんそう無償提供の新聞記事



ほうれんそう無償提供の給食日より

(2) 木古内町や北海道、姉妹都市の郷土料理や食材を活用した学校給食を実施する。

小学校第3学年の社会科見学に本町特産品の「はこだて和牛」の見学を位置付け、その牛肉を使った本町郷土料理「こうこう汁」を提供した。また、姉妹校の訪問時期に姉妹都市である山形県鶴岡市の郷土料理である「いも煮」と「菊のおひたし」を提供し、学校給食週間には山形県が生産量日本一を誇る「洋なしのゼリー」を提供した。なお、小学校第4学年では、昨年度、農協女性部を活用し、収穫したトマトを使って「トマトジャム」づくりを行った。



木古内町郷土料理「こうこう汁」



「こうこう汁」をおかわりする子ども



「トマトジャム」づくり

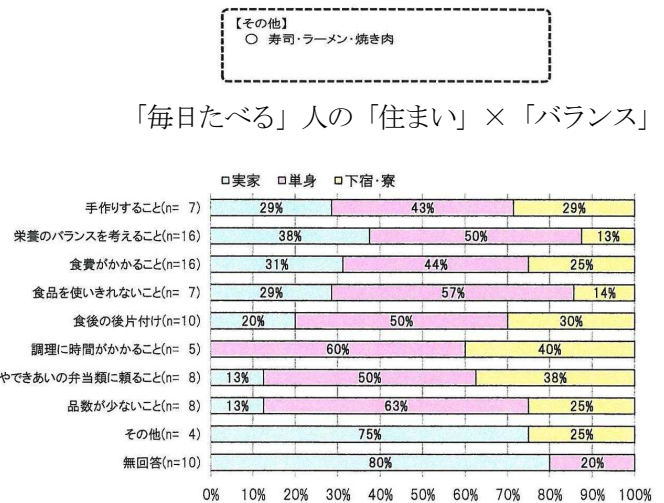
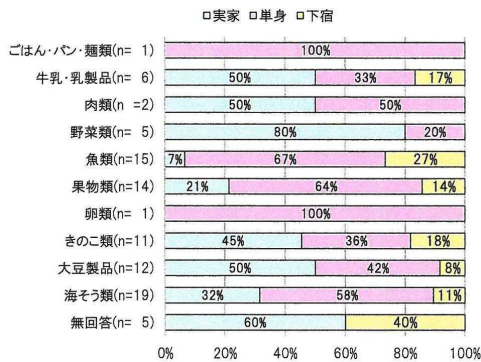
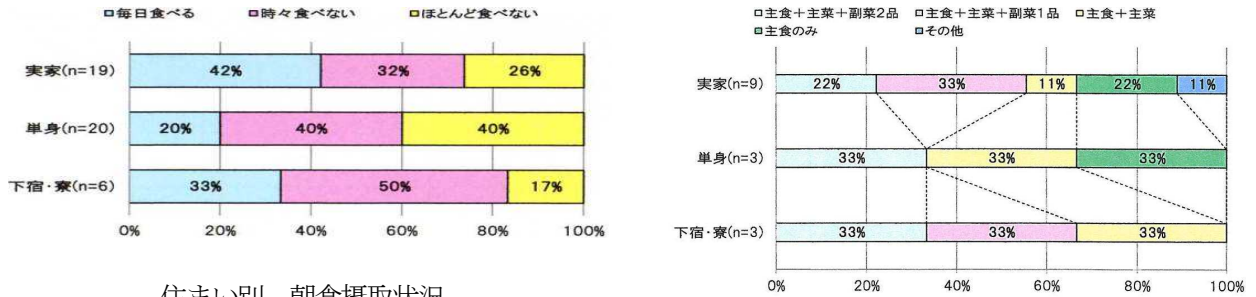
テーマ1～2に共通する具体的計画

下記①～③の結果をもとに「9年間の食育でめざす子ども像」の作成と地場産物の活用を進めた。

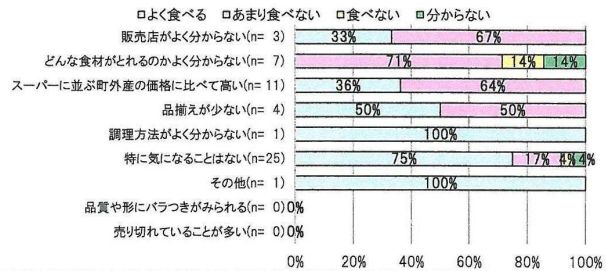
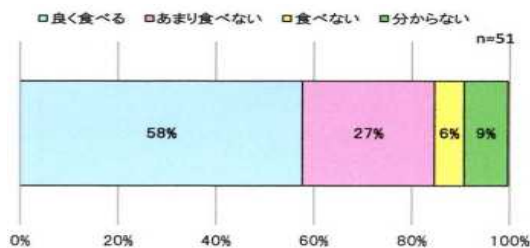
① 教職員への食育アンケート結果から「食育で伝えること」

		子ども	保護者
小学校	低	・食事のマナー ・楽しく食べること ・苦手な食べ物の克服 等	・朝食の大切さ ・食事のマナー ・子どもの食生活は親の責任であること ・食と健康のつながり ・家族だんらん 等
	中	・食べることの大切さ ・感謝して食べる 等	
	高	・よい食習慣を身に付ける ・食文化や伝統 等	
中学校		・栄養のバランス ・生きること＝食べること ・生活に還元できること ・食べ物の大切さ 等	・朝食の大切さ ・最低限家庭で身に付けさせるべきこと ・中学生にとって必要な栄養 等

② 食生活実態調査結果から「木古内町出身者である若者（成人）の食生活について」



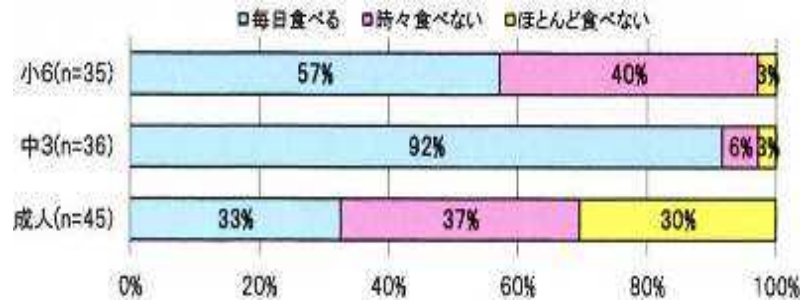
③ 食生活実態調査結果から「地場産物について」



家庭における「地場産物活用度」×「地場産物活用時の問題点」

本事業における評価指標と考察

① 朝食欠食率



【考察】

子どもと家族が食生活を見直すきっかけの場とするため、食育を進めてきたが、栄養教諭による指導経験の多い小学校第6学年で朝食の欠食傾向が強いことが分かった。木古内町出身者の若者（成人）の欠食状況のようにならないよう、一日三食食べる重要性を給食指導や授業、給食だよりを通して発信していく必要がある。

② 地場産物活用率

平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度
16品目	15品目	17品目	32品目

【考察】

これまでの課題であった「地場産物の把握」を生産者や生産組合代表者との協議で解決したことにより、活用品目数を大幅に増やすことができた。今後も情報交換を行うことにより、さらなる活用が期待できる。

③ 残食率

平成24年5月	平成24年12月	平成25年2月
37%	24%	23%

【考察】

学級担任と連携を図り、意図的・計画的な指導を展開した結果、図1のように残食率が低下した。また、積極的に食べる子どもの姿が見られるようになり、「9年間の食育で目指す子ども像」の基盤ができた。

④ 栄養教諭による食に関する指導の効果



【考察】

栄養教諭による食に関する指導の経験の多い小学校第6学年と少ない中学校第3学年、全くない木古内町出身の若者を対象とした地場産物認知度調査から、指導の成果を把握した結果、指導経験の多い小学校第6学年が地場産物を最も多く回答していた。

栄養教諭による食に関する指導が地場産物の理解を促していることから、望ましい食習慣形成を目指す指導の一層の充実を図る必要がある。

本事業の成果

① 学校における「9年間の食育でめざす子どもの姿」の明確化

指導のゴールを明らかにすることにより、木古内町の全教職員や保護者との共通理解のもと、栄養教諭を中心に食育を行うことができた。

小学校第6学年、中学校第3学年、20歳の若者を対象とした食生活実態調査の結果を基に食育の課題を明確にすることにより、子どもに必要な食育を行う体制を整備することができた。

② 数値による食育の評価

短期的な評価として、栄養教諭が中心に行う授業の前後での残食率の変化を比較し、長期的な評価として食生活実態調査を行い、町内の子どもの食に関する変化を把握することができた。

③ 木古内町出身者である若者を対象とした食生活実態調査の実施、子どもに将来起こりえる課題の把握

住まい別に食生活の実態や、食に関わる困難などを把握することにより、子どもが身に付けるべきことが明確になり、家庭での食生活を見直すための情報を得ることができた。

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 家庭が食生活を見直すきっかけとなる情報提供方法の工夫

「食」は、学校より家庭で行う機会が多いことから、子どもの望ましい食習慣を形成する場は家庭である。家庭が食生活を見直す機会となるよう、給食だよりを配布することにより、情報提供をしているが、より効果を高めるための方法を検討する必要がある。

例えば、給食だよりを役場や公民館、健康管理センターなど公共施設に掲示したり、町の広報誌に定期的に掲載したりすることが考えられる。地域全体が家庭の食生活を大切にする雰囲気をもつことも視野に入れ、情報提供の方法を工夫する必要がある。

② 食育の評価および食生活実態調査の内容の再検討

現在、短期的な評価として、主に給食の残食率を用いている。しかし、残食率のみでは、食に関する知識の習得を評価する方法として不十分な面もあることから、他の視点の評価を検討する必要がある。

また、9年間の食育を評価する食生活実態調査においても、食生活の変化や影響を把握し、評価するためには、全世代に共通する項目や世代に合わせた項目などを検討する必要がある。

短期的な評価は学級担任と協議を行い、食生活実態調査の項目は町内全学校長や全校PTA代表で構成する学校給食運営委員会で検討を行い、より実生活に還元される食育を目指す必要がある。