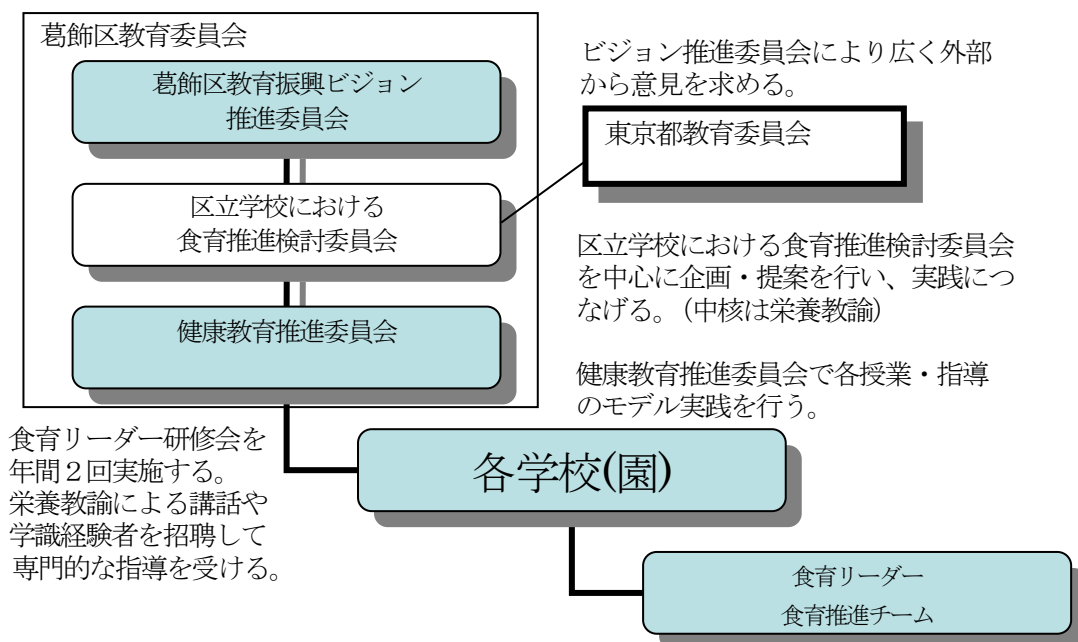


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	東京都
推進地域名	葛飾区

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 全体指導計画に基づく食育授業(指導)の実践

- 各校の食育リーダー、食育推進チームが中心となり、食育指導を実践した。
- 第1回の研修では、取組の情報交換を実施し、「食育の全体計画をもとにした食育指導」について、女子栄養大学短期大学部金田雅代教授の指導を受けた。また、食育教育推進校の作成した「給食時間における食に関する指導計画」等の情報提供を受けた。
- 第2回の研修では、食育授業について情報を交換し、健康教育推進モデル校の食育授業について実践報告を行った。さらに、指導力向上を図るために、金田雅代教授から、食に関する指導の具体的な推進の在り方について指導を受けた。
- 健康教育推進委員会が中心になり、区内共有フォルダに食育関係の資料を収集した。
→4月から12月まで食育を踏まえた授業を記録し、教育委員会に報告した。

小学校(49校)、特別支援学校(1校)の集計

学年	国語	社会	算数	理科	生活	音楽	図画工作	家庭	体育	道徳	外国語活動	総合的な学習の時間	特別活動
1	124	0	8	0	229	5	31	0	11	44	0	0	115
2	145	0	3	0	431	1	10	0	3	32	0	0	89
3	37	226	2	171	0	0	43	0	49	12	0	208	63
4	54	207	21	146	0	0	9	0	47	34	0	138	48
5	16	425	0	223	0	1	6	584	15	13	23	483	46
6	23	141	8	169	0	1	2	705	84	22	12	204	37

中学校（24校）の集計

学年	国語	社会	数学	理科	音楽	美術	保健 体育	技術 家庭	外国語	道徳	総合的 な学習 の時間	特別 活動
1	10	71	7	51	6	5	21	334	47	13	30	49
2	7	75	4	84	5	4	19	302	36	21	24	56
3	4	45	5	37	5	8	65	71	43	13	34	60



小松南小 学級活動の授業



北野小 総合的な学習の時間の授業

テーマ2 地産地消の活用の推進

- ・平成22年度に開発した供給ルートを利用して、区内全小中学校に地場産物(小松菜等)を配送した。このことにより、どの学校でも給食で地場産物を使用し、地産地消について指導することができた。
- ・食育授業(指導)において地場産物を活用し、地産地消についても指導した。
- ・栄養教諭が中核となり栄養士会で給食での地場産物活用メニューを開発し、学校給食展で展示した。
- ・校内研修会や、学校給食展でかつしか産の野菜について紹介した。
- ・「かつしか元気野菜」の普及啓発をした。



葛飾区内の地場産物（小松菜）の収穫と学校に納品する様子

- ・小松菜を使用した給食メニューマンネリ化を防ぐために、学校給食研究部会で地場産物を活用した給食メニューを開発し、学校給食展で展示した。



栄養士会でのメニュー開発の様子



地場産物を活用した給食のメニュー

- ・開発した小松菜給食のレシピ集を各学校の栄養士に情報提供した。



- ・「小松菜給食の日」を実施。葛飾区内の全小中学校において小松菜を使用した給食を食べ、地産地消について指導につなげた。



テーマ3 地域や家庭への情報提供

- ・食育授業(指導)の公開
葛飾教育の日(土曜授業)の積極的活用
- ・区のホームページで各学校の作成している食育に関するホームページを紹介して、学校ホームページの充実を図った。
- ・給食だよりの充実
- ・葛飾区学校給食展の充実(食育に対する理解を深め、地産地消を推進する展示)
葛飾区学校給食展では、保護者や地域の方々に学校給食を試食してもらうなど工夫し、食育の啓発活動を行った。



- ・各校で給食試食会を実施し、学校での食育に関する情報提供を行った。



・朝食レシピコンテストの実施と「早寝・早起き、朝ごはん食べよう」カレンダーによる情報提供

1 一次審査（書類審査）

- ・日 時 平成24年9月14日（金）
- ・応募数 547作品
- ・入選作品数 12作品

2 二次審査（調理審査）

- ・日 時 平成24年12月27日（木）
- ・参加組数 12組（一次審査通過者と保護者）



最優秀賞

ネバネバネババーギブアップ丼



テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・食育を教育課題の1つと捉え、全学級で食育を踏まえた授業を実践した。
- ・地場産物を活用した給食の献立を利用して、食育授業(指導)を推進した。
- ・区内全小中学校に地場産物(小松菜等)を配送していることから、給食の時間を活用して地場産物について指導したり、給食便りで区内農産物が給食で使用されていることを紹介したりして、地産地消について啓発した。「小松菜給食の日」を設定し、給食の時間を活用して児童・生徒に地産地消についての授業を実施した。
- ・朝食レシピコンテストを実施して、入賞作品を早寝・早起き、朝ごはん食べようカレンダーに掲載することにより、食に対する意識を高めた。
- ・栄養教諭が中核となり、栄養士会で地場産物を使用した給食メニューの開発を行い、栄養士にレシピのデータを提供した。
- ・食育の視点を踏まえた授業の実施について、食育の全体指導計画に基づいた指導をさらに進め、さらに年間指導計画の作成や見直しを進めた。
- ・各校の食育に関するホームページの充実を図っていく必要がある。食育の視点を踏まえた授業を公開して保護者や地域の方々に広く情報を提供していくことができた。

本事業における評価指標と考察

- ① 朝食欠食率 5.2% (小4) 4.3% (中1)
- ② 地場産物利用率 100% (給食において小松菜等の地場産物を活用している学校の割合)
- ③ 残食率 残菜量 小学校24.7g 中学校37.0g (1日1人分)
- ④ 食育を研究テーマに取り入れている学校数 平成23年度6校→平成24年度7校

本事業の成果

- ・食育リーダー研修会やその事前課題等によって、食育を実践しようとする意識が各学校内で高まった。
- ・区内全小中学校に地場産物(小松菜等)を配送し、給食での地場産物を活用したことや栄養教諭が中核となり栄養士会で給食での地場産物活用メニューを開発したことにより、地産地消について啓発できた。
- ・食育を研究テーマにしている小学校の児童の食に関する意識が高まり、給食の残菜が減った。
- ・学校給食展では食育と学校給食について、家庭や地域の理解を得る機会をもつことができた。また、給食展において、東京家政大学短期大学の学識経験者の方の講演によって食生活への意識啓発を図ることができた。
- ・健康推進委員会中心となり、食育指導に関する指導資料を収集することができた。

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)

- ・食育リーダーの力量により、食育の取組方法に温度差が出ている。このため、研修等による食育リーダーの資質向上が課題である。
- ・校内での食育推進の取組が、家庭や地域になかなか伝わらない。給食だよりや学校ホームページ等を通じて、家庭や地域に情報提供をして、学校と保護者や地域が連携していくことが課題である。