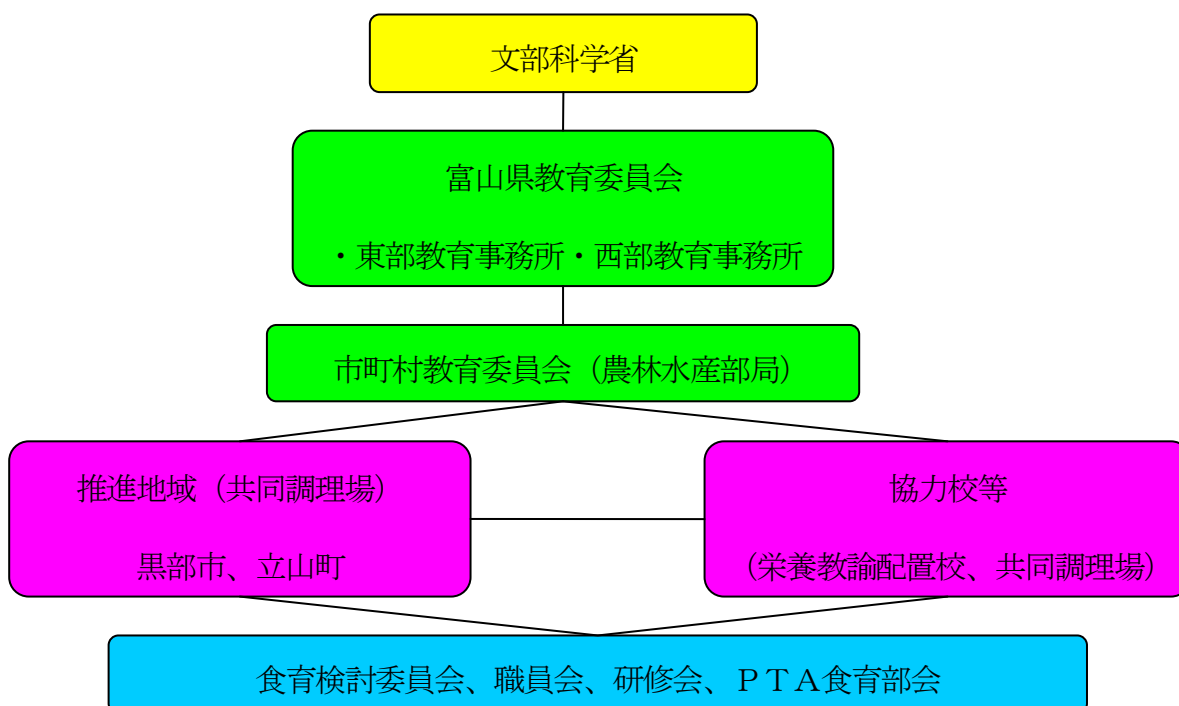


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	富山県
推進地域名	黒部市、立山町、 協力校等

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の充実のための取組（教育活動を通して、家庭との連携等）

1 学校教育活動全体を通じて、栄養教諭の専門性を生かして積極的に食に関する指導に取り組む。

- 富山県独自のアンケート調査（とやまゲンキッズ）に加えて、各栄養教諭が、児童生徒や地域の実態に合わせて生活習慣や食事のバランス等についてのアンケート調査を実施しながら、食の指導に役立てた。
- 県教育委員会で配布した食育啓発教材を活用して、「正しいはしの持ち方」を楽しく歌いながら練習する活動を広めている。



- 栄養教諭と担任とのTTによる授業（国語、家庭科、学級活動等）や給食指導により、朝食摂取や好き嫌なく食べることの大切さ、栄養バランスについての知識、正しいはしの持ち方等を学ぶことができた。また、保護者からのメッセージをもらうことで、家庭でも食に対する関心を高めることができた。



〈 夏野菜クイズ 〉



〈 2年学級活動 かむことの大切さを知ろう 〉



〈 6年家庭科 朝食を考えよう 〉

◇1年児童の感想

- ・ あか、きいろ、みどりをまいにちたべてじょうぶになりたい。
- ・ あか、きいろ、みどりのものをのこさずたべる。
- ・ すききらいしない。いっぱいたべて大きくなりたい。

◇おうちの人からのメッセージ

- ・ 家でも、栄養バランスのとれた食事を心がけたいです。
- ・ 今日の給食のメニューは何色かな？ってさがして食べようね。



〈 2年国語 「すがたをかえる大豆」 実演 〉

- 「町たんけん ～給食センターを見学しよう～」と題して、受配校の子どもたちが、学校給食センターを見学する機会を設けることで、給食ができる過程を知り学校給食に関心をもち、作ってくださる方々の苦労や感謝の気持ち、体のためにも残さず食べようとする子どもの育成に役立てた。



- 給食委員会との連携して「すききらいアンケート」を実施し、アンケート結果で上位に上がった食べ物について、おいしさや栄養等を掲示物や放送で知らせることで、「食べてみよう」、「好き嫌いを減らそう」という意欲を育てた。



- 栄養教諭等を中心として、食に関する指導の6つの目標を基にしたテーマを設け、各学校で食に関する指導を推進している。また、それらをまとめた「食に関する指導実践事例集」を作成し、年度末に県下の小・中学校等に配布し、普及に役立てる予定である。
- 食物アレルギーのある児童生徒が、他の児童生徒と全く同じ献立の給食を食べることができるよう「みんなで食べられる給食の日」を学期に1回実施した。当日の献立は、小麦粉、卵、大豆、大豆製品、乳製品を用いずに作るとともに、事前に保護者に献立表を渡して連絡を取りながら、安全・安心に留意して進めた。

- 校内掲示を常時活動とし、行事等の時にはさらに掲示を工夫し食育啓発に努めた。また、公民館祭等にも掲示し、地域の人々にも学校給食や学校における食育について紹介した。



2 家庭との連携を図り、望ましい食習慣が身に付くようにする。

- 親子料理教室や給食試食会では、包丁や箸の持ち方の指導について資料を用いて保護者にレクチャーし、家庭での指導に役立ててもらう取組を行ったり、給食室での調理の様子や栄養バランスの大切さ等をプレゼンテーションソフトを使用して説明したりするなど、単に調理や試食をするだけでなく、機会を捉えて効果的に家庭にはたらきかけるよう努めた。

◇アンケートより

- ・ 参加してとてもよかった・・・100%
- ・ 朝食を食べることの大切さがよく分かった・・・96% まあまあ分かった・・・4%
- ・ 親子のコミュニケーションがよくとれた・・・96% まあまあとれた・・・4%



- 授業参観で「大豆を使った箸の持ち方練習」を行い、保護者と一緒に楽しく練習しながら、正しい箸の持ち方についての意識を高めた。
- 懇談会や食育講演会、PTA 家庭教育委員会等を実施し、食育について保護者へ啓発した。



1 学校給食において、地場産物を積極的に活用する。

- 滑川市では、市長や教育長と一緒に「新米給食」と題して、コシヒカリ新米や地元産の梨を使ったゼリー、県産豚肉使用の味噌カツを食べた。市長から、食糧自給率や地場産物のよさについて話を聞いたり、栄養教諭から栄養バランスのよい食事の大切さを教わったりすることで、地元食材に対する興味・関心を高めることができた。また、その後のアンケートで地元食材への認知度も向上した。



2 地場産物を通して地域の生産者等との交流を深める。

- 地域の地場産物や特産物の栽培から収穫、学校給食献立への活用や調理までを、生産者の指導のもとで実施することで、栽培や収穫の喜びや苦勞、地場産物への親しみや魅力を知ることができた。



〈うねづくり・種まき〉



〈コンニャク作り〉
コンニャク芋も栽培・収穫



〈カブの甘酢漬け〉
カブも栽培・収穫

- 「親子学校給食サポート隊」や「学校給食子ども特派員」等、親子で地域の方々と収穫作業をしたり、子どもたちが地域の生産者にインタビューしたりするなど、体験を通して地域の食材や人とのふれあい、地域のよさを知ることができた。

〈親子学校給食サポート隊 ニラの収穫〉



- 地元高校農業科の生徒の指導で、特産物の「はみうり」の植え付け、収穫、給食での試食を行った。農業科の生徒が7年かけて育ててきたノウハウのもとに、たくさん収穫でき、児童は栽培の喜びと高校生との交流を楽しむことができた。

〈高校生との苗植え〉



- 魚津市では、市学校給食コンテストが開催された。栄養教諭も審査員となり、地域の方や保護者親子などが参加し、地元食材や学校給食への関心を高めることにつながった。入賞作品は学校給食の献立として採用される。

〈入賞者への取材〉



- 全校児童で育てた大根で干し大根かんぴょうを作り、JA女性部や地域の方に協力いただき、体育館で巨大のり巻き作りに挑戦した。また、農産物だけでなく、漁協や大学の研究所、市の農林水産課等との連携により、魚の捌き方や試食等を体験し、地元の食材に触れる機会を設けた。

テーマ1、2に共通する具体的計画

○富山県独自のアンケート調査（とやまゲンキッズ）を活用した実態把握

毎年、学校ごとに実施する「とやまゲンキッズ作戦（健康づくりノート）」の食生活に関する調査項目を活用し、学校の実態や県内児童生徒との比較等を、食に関する指導目標や発達段階に応じた到達目標に生かす。

○「食に関する指導実践事例集」「食育だより」等の作成

食に関する指導の6つの目標や個別相談・対応を意識して実践を行い、それらをまとめた「食に関する指導実践事例集」を作成し、県下の小・中学校、共同調理場等に配布し、普及に役立てた。栄養教諭配置地域では、各地域の取組をまとめ、地域ごとに食育だより（カラー印刷）等作成して校下や地域に配布することで、食に関する情報や子どもたちの実態を伝えたり、活動内容を広めたりしながら、家庭や地域での指導に役立てた。

○「学校給食とやまの日」の実施（全地域）

11月を食育月間とし、地場産食材を使った献立を実施する「学校給食とやまの日」を設けた。各地域の地元食材を取り入れたアイデア満載のおいしく楽しい給食により、子どもたちが地域の食材への興味・関心を高めたり、地産地消への理解や地域への愛着を深める機会となった。

○指導者の資質向上を目指した先進地視察

- ・ 8月7、8日 第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 参加（東京）
（栄養教諭8名、学校栄養職員2名、県教委1名、市教委1名）
- ・ 11月15、16日 第63回全国学校給食研究協議大会 参加（大分） （栄養教諭2名、県教委1名）

○食育講演会の開催

地域のホテル料理長や大学教授、地域の農漁協等生産組合長や食に関するリーダー等を招いて、児童生徒・保護者対象の講演会や体験教室等を開催し、食に関する知識や、食の大切さ等を知らせた。

○各種研修会の実施

県下すべての栄養教諭等が集まり、中央研修の内容の伝達講習、活動内容や進捗状況についての話し合い、工夫した教材の紹介等の情報交換の場として、お互いに刺激し合い、実践意欲を高める。本年度は、全国大会発表者の実践事例についても研修会で広めた。

本事業における評価指標と考察

- ・ 富山県独自の生活実態調査「とやまゲンキッズ作戦 ～健康づくりノート～」や各学校独自のアンケート結果等を基に、児童生徒の実態を把握し、それぞれの学校、地域にあった指導を進めていくことができた。また、地域の食材を生かしながら、望ましい食習慣を身に付けるための様々な活動を家庭や関係機関と連携しながら取り組むことで、児童生徒の食習慣に改善が見られ、食と健康についての意識を高めることができた。

しかし、地域によっては若干の差が見られる。また、県全体では、正しい箸の持ち方で食事をする、好き嫌いをせずいろいろな食べる、スナック菓子やジュースをとりすぎない児童生徒の育成に今後も努めたい。

【 富山県独自の生活実態調査「とやまゲンキッズ作戦 ～健康づくりノート～」……「はい」% 】

	H23年度	→	H24年度	比較
<朝ごはんを食べていますか>	99.3%		99.6%	(↑0.3)
<正しい箸の持ち方で食事をしていますか>	88.3%		93.4%	(↑5.1)
<食欲はありますか>	98.6%		99.6%	(↑1.0)
<食事はよくかんで食べていますか>	97.0%		99.6%	(↑2.6)
<食事を家族の誰かと一緒に食べていますか>	99.2%		99.6%	(↑0.4)
<好き嫌いをせずいろいろな物を食べていますか>	90.6%		95.2%	(↑4.6)
<スナック菓子やジュースをとりすぎていませんか>	92.3%		93.4%	(↑1.1)

【 独自アンケート、調査……「はい」% 】

	H23年度	→	H24年度	比較
<学校給食における地場食材の利用割合>	30%以上		30%以上	(-)
<残食率>	H24.4月		H25.2月	
	主菜 2.16%	→	0.80%	(↓1.36)
	副菜 2.34%	→	1.98%	(↓0.36)
	汁物 1.98%	→	1.38%	(↓0.60)
<地場産物認知調査>	H24.6月		H24.12月	
	ホタルイカ 93%	→	100%	(↑7)
	リンゴ 62%	→	95%	(↑33)
	ブドウ 35%	→	92%	(↑57)
	シロネギ 24%	→	80%	(↑56)
	サトイモ 21%	→	87%	(↑66)
	ダイズ 16%	→	81%	(↑65)
<食事のマナー>	H24.5月		H25.2月	
	57.8%	→	81.8%	(↑24)
<ul style="list-style-type: none"> ・食器を持って、肘をつかないで食べる ・ご飯・味噌汁・おかずの三角食べをする 				

本事業の成果

- ・ 栄養教諭が中核となって取り組むことにより、学校や家庭、地域の食に関する意識の高まりが見られると同時に、栄養教諭の資質や実践意欲の向上が図られ、食に関する指導を行う上での体制づくりや指導方法、教材等の情報交換が促進された。
- ・ 「食に関する指導の充実」をテーマに取り上げたことで、給食指導だけでなく、担任とのTTによる教科学習や体験的学習等に積極的な参加が期待されるようになった。

- ・ 正しい箸の持ち方を歌に合わせて練習する方法を考えたり、大きな模型を作って栄養教諭同士で貸し借りしたりしながら食の関する指導をするなど、それぞれの地域で活躍した。
- ・ 「学校と地域との連携」をテーマとして取り上げたことで、農業や漁業の体験的学習だけでなく、地場産物を使った親子料理教室や公民館祭りでの食育掲示、地元農業高校生との交流など、学校を離れて様々な人たちとの関わりや、多様なアプローチができ、「開かれた学校作り」にも役立った。

今後の課題(今回の事業を実施した結果、新たに見えた課題など)

- ・ 富山県では、25名の栄養教諭が15市町村に配置されているが、栄養教諭を広く知ってもらうためにそれぞれが各地域で熱心に活動している。しかし、現在の所、発展的なものではなく地道な取組に精一杯頑張っているのが現状である。県としても、様々な面でバックアップしていきたい。
- ・ 共同調理場勤務の栄養教諭は単独校勤務の栄養教諭と比較して、学校現場への移動、児童生徒の実態の把握、他の教職員とのコミュニケーション等において困難な点がいろいろあり、食に関する指導に苦勞しながら取り組んでいる。それぞれの技術、長所や個性を最大限に発揮できるよう、具体的に作成された「食に関する指導の全体計画」を基に、児童生徒の発達段階に応じて計画的・継続的に実施できるようにすること、どの学校の児童生徒にも同じ指導ができるように近付けることが大切である。また、学校と共同調理場がより身近に感じられ、互いの情報交換がスムーズにできるように、給食主任や養護教諭等、他の教職員と連携を密にとり、受配校への訪問計画を基に栄養教諭の指導が生かされるようにする必要がある。そのための計画や効率アップ等、学校・家庭・地域と関わりながら、栄養教諭同士の横のつながり、県と市町村、そして学校とのつながりを強くしていきたい。
- ・ PTAや学校医、地域の方々との食育推進検討委員会は、日程調整が付きにくいいため単発で終わりやすい。学校評議委員会、学校保健委員会、PTAの専門部会等を活用する方法が考えられる。
- ・ 栄養教諭が、各学校や地域で行ってきた取組や実践事例、工夫された資料や教材等の紹介を活用しやすい冊子にまとめたり、各種研修会で伝えたりすることで、より効果的な食育の推進の仕方を各学校に広めていくことが必要である。

元気とやまマスコット

きとくと君

