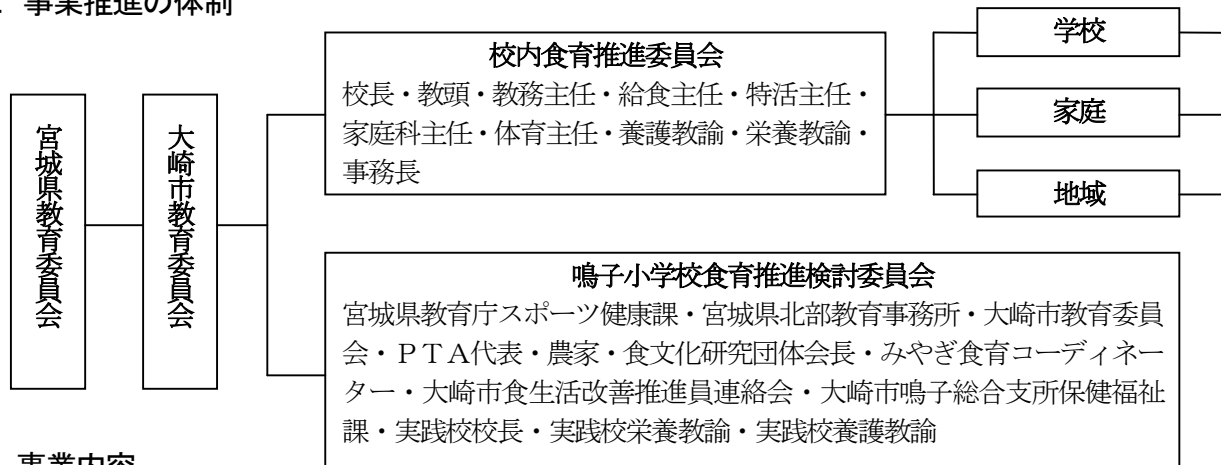


再委託先名

大崎市

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 食に対して感謝の気持ちを持つことができる児童の育成

1. 学校給食を中心とした食に関する指導の充実

○栄養教諭によるクラス訪問

・栄養教諭が給食時間にクラスへ訪問することにより、献立のねらいに沿った指導を効果的に行う事ができた。



給食指導の様子



放送による食育活動

○放送による食育活動

・給食委員会の児童が中心となり、週に一度食に関する内容の放送を実施した。放送は給食目標や行事食に関わる内容や、献立に取り入れた地場産物や生産者の紹介等を行った。また、体験活動を行った学年が収穫した野菜の説明等を、放送を利用して全校に発信することによって、食に対して感謝の心を持つことの大切さを呼び掛ける機会を多く持つことができた。

○調理員との交流給食会

・調理員との交流を通して調理員の思いや調理の仕事について知ることにより、日頃の感謝を伝える機会を持つことができた。また、子どもたちの様子を調理員が知ることによって、食材の切り方等、子どもに食べやすく工夫された学校給食づくりへの改善にも役立てることができた。



調理員との交流給食会

○給食のお手伝いを通した食事づくりへの参加

・絹さやの筋とり、そらまめの鞆むき、とうもろこしの皮むき等の給食のお手伝いを実施した。5、6年生は家庭科との関連も踏まえ、給食の献立作成を実施した。調理の下処理や献立作成等の食事づくりに参加したことにより、食事づくりへの興味や関心を高めることができただけでなく、作り手の思いや苦勞を知り調理に関わる方への感謝の気持ちを育む取組となった。



児童が考えた献立



給食のお手伝いの様子

2. 学校・家庭・地域の連携

○栄養教諭等が中核となり行う、地場産物の効果的な活用と生産者との交流を図るための取組

- 【1、2年生】給食の納入業者である農家で野菜の収穫体験活動
- 【3年生】鬼首で「そばづくり」体験活動、ブルーベリーの収穫体験活動
- 【4年生】東北大学フィールドセンターでの酪農体験活動と調理実習
- 【5年生】「米づくり体験活動（ライスプロジェクト）」における農業体験活動
- 【6年生】「ふるさと鳴子のよさを知ろう」における収穫体験活動



収穫物を活用した給食
(ブルーベリーごはん)

- 1, 2年生は給食の食材の納入先である地域の農家で、野菜の収穫体験活動を行った。生産者との交流や野菜の収穫を体験することによって、作物を育てる大変さや収穫の喜びを感じることができた。収穫した食材は給食に使用し全校で旬の食材として味わい、さらに給食時には生産者の紹介や収穫体験の感想を校内放送で発表することで、生産者への感謝の気持ちや地場産物への関心を高めるきっかけを作ることができた。



生産者との交流給食会

収穫体験後には一人一人が生産者へ手紙を書き、体験活動の感想や感謝の気持ちを表した。また、給食まつりの際にはお世話になった生産者をお招きし、交流給食会を行った。

児童が収穫した食材や旬の食材、地元の米等を取り入れた給食で地場産物のよさやおいしい食事を食べられることの喜びを生産者と一緒に味わうことにより、食物や生産者に対する感謝の気持ちを育むことができた。

体験活動の様子をのせたお便りとともに、収穫した食材を家庭へ持ち帰った際には、うれしそうに体験活動について話す児童の様子が見られたことや、一緒に食材をおいしく味わった事などが保護者から聞かれ、家庭の食への関心を高めるきっかけをつくることができた。

- 5年生は「米づくり体験（ライスプロジェクト）」における農業体験活動を行った。鳴子の米「ゆきむすび」を作っている生産者の協力をいただき、田植え、草取り、稲刈り等、一年を通して取り組んだ。収穫した米は、地元の料理人や生産者、保護者と一緒にのり巻きを作り味わった。地域の生産者とともに地元の米「ゆきむすび」を育て収穫し、地元の料理人の協力のもと、食材を生かした方法で調理し味わうという過程を通して、生産者や調理に関わる方々への感謝の心や、地場産物を大切にする気持ちを育むことができた。



米づくり体験の様子

また大崎市の小中学校で取組んだ「地場産給食の日」では、児童が生産に携わった

「ゆきむすび」が献立に取り入れられたことから、「ゆきむすび」を紹介する手紙を添えて各学校に米を届けた。その後、給食で「ゆきむすび」を食べた感想や感謝の手紙が多くの学校から届き、地場産物を通じた児童間の交流につながることができた。本校で行っている米づくり体験と「地場産給食の日」をきっかけに、同様に米づくりに取り組んでいる市内小中学校の児童生徒たちも、自分たちの作っている米（地場産物）に目を向け、その大切さに気付くことができるよい取組となった。

3. 家庭・地域への情報発信

○学校給食を通じた学校から家庭への食育の情報発信

- 食に関する取組を実施した際には食育だよりにより、家庭への情報発信を積極的に行った。また、学校ホームページにおいても食育だよりや今日の献立、食育関連活動の様子を紹介した。さらに、地元の新聞（大崎タイムス）から地域へ向けた情報発信も積極的に行った。学校の食育の取組を家庭や地域に発信することによって、学校の取組に対する理解を得たり、家庭・地域と連携した取組を行うことができた。

テーマ2 食事を大切にできる児童の育成

1. 学校給食を中心とした食に関する指導の充実

○ランチルームを用いた指導

- 畳敷のランチルーム（こけし庵）を利用し、マナー指導（正座の仕方、箸の持ち方等）や食事の挨拶等を指導した。また、ランチルームには収穫体験活動の様子や、収穫した地場産物や地場産物の旬を示した絵図を掲示することで、食材の旬を意識できるよう工夫した。ランチルームでの食事は献立へ関心を持たせたり、食事の挨拶や正しいマナーを児童自身が意識したりすることへつながった。



ランチルームでの給食の様子

○テーマを明確にした献立作成の実施

- 年間指導計画に基づき、指導内容と関連した献立を作成するなど計画的に実施することができた。また、郷土料理や外国の料理を取り入れた献立や地域食材の旬を意識した献立は、学校行事や授業の学習内容を意識し関連を持たせるよう工夫した。教科との関連を意識することで児童へ強く印象付けることができた。

2. 学校・家庭・地域の連携

○学校給食を通じた学校から家庭への食育の普及啓発を図るための取組

- 食育だよりには給食の郷土料理や給食人気メニューのレシピを紹介した。レシピには、味の感想などを記入できる児童のコメント欄をつくり、児童の食べた感想が書き加えられたお便りを家庭へ持ち帰ることによって家庭での実

践に結び付くよう工夫した。児童からはレシピを見て実際に作ったという声も聞かれ、家庭での食事づくりへの参加につながる取組となった。また、PTA広報誌には給食をテーマにした記事をのせていただき、保護者の食への関心を高めることができた。

3. 各教科における食に関する指導の充実

○生活科・理科における栽培活動・収穫作業の実施

- ・学童農園での、じゃがいも、さつまいも等の栽培活動や、プランターを利用した野菜の観察・栽培活動を行った。学童農園における作業では保護者や地域の方々にも協力をいただき、苗の植え方や収穫方法について指導していただいた。

○出前授業の実施

- ・3, 4年生を対象として日本醤油協会による「醤油博士の出前授業」を実施した。日本の伝統的な調味料である醤油について学ぶことで、日本の食文化について関心を持たせることができた。また、4, 5, 6年生対象に、農林水産省近畿農政局大阪地域センターの中尾卓嗣氏をお招きし、食の大切さに関する出前授業を行った。専門家による授業は、普段の食に関する指導をより深めていくためにも効果的なものだったということがわかった。



〈3,4年〉出前授業の様子



〈4,5,6年〉出前授業の様子

テーマ3 栄養のバランスが良い食事を食べようとする児童の育成

1. 学校給食を中心とした食に関する指導の充実

○栄養指導は、ランチルームや献立表、教材等を活用し実施した。より効果的な指導にするために、運動会などの学校行事や季節行事に合わせて指導を行った。運動会等行事に合わせた指導を行うことで、よいパフォーマンスをしたいという児童の意欲とも重なり、目的に合わせた効果的な栄養指導を行うことができた。

2. 学校・家庭・地域の連携

○試食会や親子料理教室等による、家庭と連携した取組

【1年生】保護者の給食試食会と鳴子総合支所保健福祉課栄養士による食に関する講話

【2年生】親子料理教室（旅館の料理長を講師に招き、野菜料理やデザート調理実習）

【5年生】親子料理教室（旅館の料理長を講師に招き、のり巻と豚汁調理実習）

- ・2年生は、学年PTA行事として野菜料理とデザートの調理実習を行った。旅館の料理長（鳴子小学校食育推進検討委員）を講師にお招きし、家庭でも親子で実践できる簡単料理を教えていただいた。取組後には調理が楽しかった、もっと挑戦したいという児童の感想や、家でも子どもを食事づくりに積極的に参加させたいという保護者の声も聞かれ、家庭における食に対する意識の向上に結び付けることができた。

- ・5年生では、総合的な学習の時間に収穫した米（ゆきむすび）を使い、のり巻作りを行った。調理実習は料理長の協力のもと内容を検討し、当日は児童や保護者、講師としてお招きした料理人、生産者がランチルームで一緒に会食した。調理実習の後には、米生産者の指導のもと稲わらを使ったしめ縄・リース作りを行った。米作りから調理、そしてしめ縄作りまでの過程を通して、食物や生産者への感謝の心を育むことができただけでなく、プロの料理人から指導をいただくことで、調理に関する知識や調理技術の向上にもつながった。

○地域の関係機関と連携し、家庭への食育の普及啓発を図るための取組

- ・野菜料理試食会は、PTA役員会開始前の時間に大崎市鳴子総合支所保健福祉課、食生活改善推進員連絡会鳴子会の協力で実施した。短時間で作ることができる野菜料理の紹介や試食と、野菜の大切さや野菜料理を食事に取り入れるポイント等の講話をいただいた。試食会の開催によって、野菜の摂取量が不足している現状や野菜を上手く食事に取り入れるポイントを保護者の方々へ直接伝える機会を作ることができた。また、給食試食会を利用し保健福祉課栄養士（鳴子小学校食育推進検討委員）をお招きし、1学年児童と保護者へ向けた栄養指導をしていただいた。地域住民の現状と課題を踏まえた、より効果的な栄養指導を行うことができた。



〈2年〉親子料理教室の様子



〈5年〉親子料理教室

3. 各教科等における食に関する指導の充実

○家庭科や学級活動等における取組

【2年生】学級活動「食べ物の働き」についての栄養指導



野菜料理試食の様子

【3年生】朝の時間を利用した3色食品群についての栄養指導

【5年生家庭科】「はじめてみようクッキング」(TT授業)

【6年生家庭科】「つくっておいしく食べよう」(調理実習)

- 5年生の家庭科では、授業や調理実習に栄養教諭が関わり指導を行った。ごはんのみそ汁の単元では、みそ汁作りの計画の際に旬の地場産物について取り上げ、各学年が実施している栽培・収穫体験活動や、給食との関連を意識した指導を行うことができた。また、6年生の家庭科においては、料理人(鳴子小学校食育推進検討委員)を講師に招き、調理実習を行った。野菜の切り方やゆで方、盛りつけの仕方など、プロの料理人の技術を見たり教わったりしたことで、児童がより真剣に調理に取り組む様子が見られ、調理に対する意欲や技術の向上につながった。



〈6年〉調理実習の様子

4. 学級活動での取組や委員会活動との連携

- 委員会活動としては、保健委員会による全校朝会で「はやね・早起き・朝ごはん」の紙芝居や給食委員会による給食朝会を実施し、食事の大切さや規則正しい生活の重要性を呼び掛けた。また、学級では夏休みにがんばりカードを配付し、家庭での手伝いを促す取組をした。児童はそれぞれ自分ができることを見つけ、取り組むことができた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

1. 食に関するアンケートの実施

- 食に関するアンケートを児童と保護者を対象に実施した。

- 第1回食に関するアンケート 平成24年5月に実施
- 第2回食に関するアンケート 平成24年12月に実施

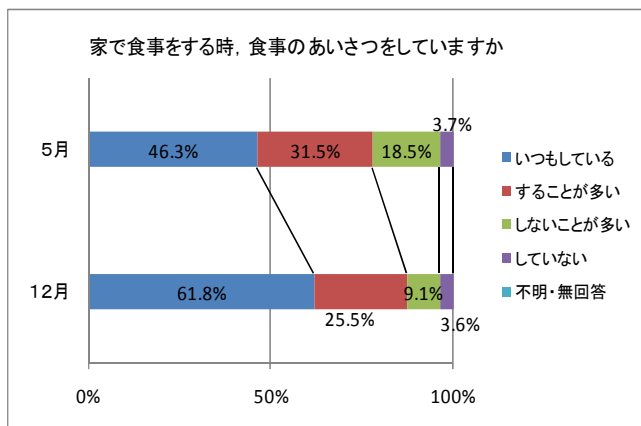
- 明らかになった実態

第1回のアンケート結果から、食事の挨拶については、家庭で習慣的に挨拶をしている児童が46.3%であり、意識して食事の挨拶をしている児童は少ない傾向が見られた。また、地場産物については、給食で取り入れているものの「知っている」と答えた児童が20.4%であり、給食時間の指導の工夫が必要であることが明らかになった。

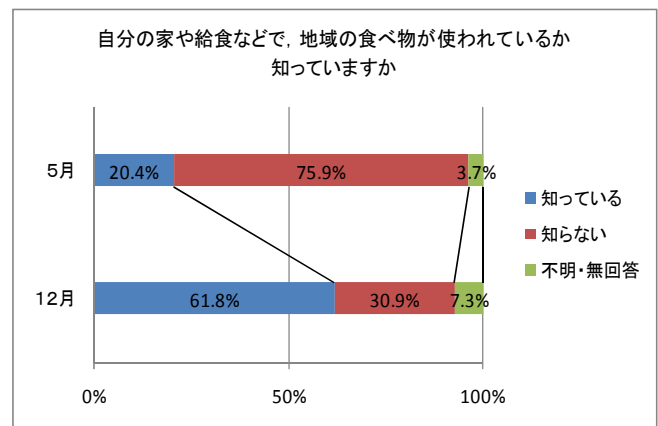
これらのアンケート結果については、食育だよりやパンフレットで家庭へ情報発信を行った。

本事業における評価指標と考察

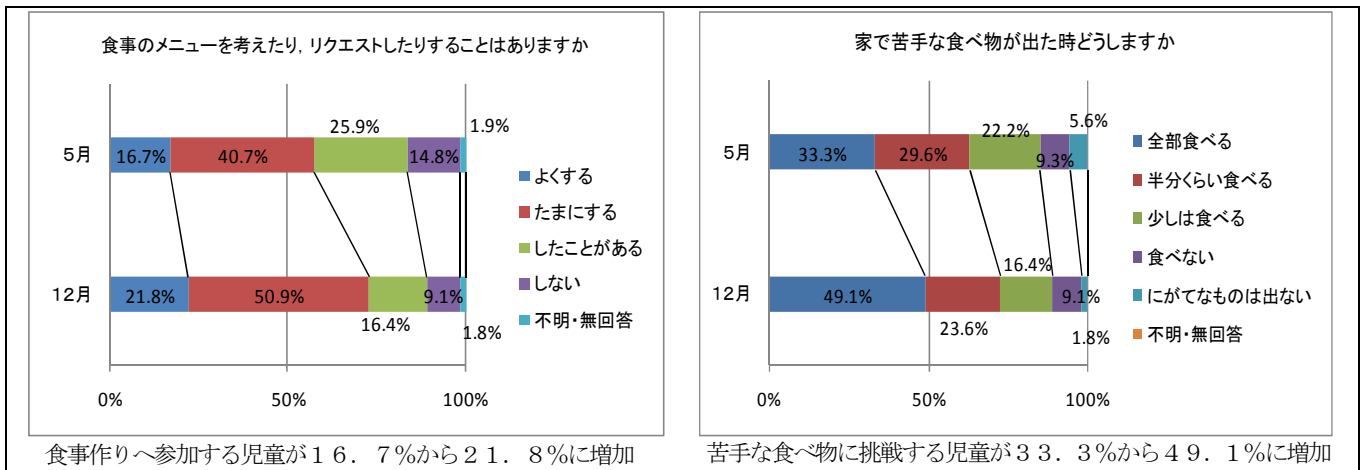
- 12月に実施したアンケート調査では、地場産物を知っている、食事の挨拶を「いつもしている」、食事のメニューを考えたり、リクエストしたりすることを「よくする」と答えた児童が増加するという結果が得られた。この結果は設定した3つのテーマに基づいて、地域との関わりを意識した活動を行ったこと、様々な取組や各教科との関連を踏まえ、学級担任と連携し計画的に給食指導が実施できた事が効果的だったと考えられる。さらに給食で苦手な食べ物が出て、残さず食べようと努力する児童が増えたことから、食に対する感謝の心や食を大切にすることをもち、児童一人一人が自分のできることを見つけ取り組む実践力を身に付けることができたのではないかと考察できる。これらの結果を踏まえ、今後も効果的な取組を実施していきたい。



食事の挨拶をしている児童が46.3%から61.8%に増加



地場産物を知っている児童が20.4%から61.8%に増加



本事業の成果

1. 学校・家庭・地域が連携した取組

○栽培活動・収穫体験活動等は、地域の中で様々な活動を行うことができた。その結果、児童が地域の生産者や地場産物に関わる機会が増え、食べ物や生産者に対する感謝の気持ちを育むことにつながった。また、生活科や総合的な学習の時間の活動に栄養教諭等が関わることによって、教科での学習を給食に反映させることができ、生産者や地場産物についての理解をより深めることができた。さらに、活動で児童が収穫した地場産物を給食に取り入れ、校内放送や各家庭へのお便りを出すことによって、各学年の取組を全校児童や家庭とも共有することができた。

家庭への食育の普及啓発においては、地域の関係機関との連携により、野菜料理試食会など保護者への直接的な働きかけを行うことができた。地域における様々な活動を行うにあたっては、関係機関との連携を図ることによって取組を円滑に実施することができるということも、事業を通して学ぶことができた。

5年生の米づくり体験で収穫した米を使った調理実習では、プロの料理人（鳴子小学校食育推進検討委員）の協力をいただいた。調理実習では、児童はこれまで家庭科で学習してきた知識や技術を生かしながら自信を持って作業をしている姿が見られ、児童と保護者が一緒に調理に関わるという機会が、児童の食に対する関心や意欲の向上や「自分にもできる」という自信につながるということがわかった。また、保護者にとっても児童が真剣に取り組む姿を見ることによって、子どもの家庭における食事づくりへの参加を考えるきっかけを作ることができた。調理実習で作ったのり巻を正月に家で一緒に作ったという声や、将来料理人になりたいと目を輝かせている児童がいたことから、地域の人材や特性を生かした効果的な取組となった。さらに、市内小・中学校の「地場産給食の日」と関連した取組となったことで、多くの学校との交流に発展させることができた。

2. 鳴子小学校食育推進検討委員会の設置

○本事業を実施するにあたり組織した鳴子小学校食育推進検討委員会には、県教委、市教委の他、保護者代表としてPTA会長、生産者や料理人、市の栄養士といった多くの地域の方々に参加していただいた。検討委員の方々には、様々な取り組みの中で実際に取組に関わり指導していただくことで、取組のねらいについて十分に共通理解を図った上で実施することができ、より充実した取組を行うことができた。

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)

○地場産物を知っている児童や食事の挨拶をしている児童は、第2回目のアンケート調査で増加しており、中でも地場産物の収穫等に関わった学年の増加が大きかった。このことから、地域で行う栽培体験活動や収穫体験活動により生産者や地場産物に関わる機会を積極的に設定することや、学年をこえて活動内容を共有する工夫を今後も行っていく必要がある。また、地場産食材を通じた他校との連携についても、今後検討していきたい。

○食育は、「食に関する指導」の学年別年間指導計画を作成し、学年毎の教科における指導との関連を示しておくことで、学校全体で取組内容の共通理解が図られ、継続した取組を実施できることがわかった。今後はそのことを踏まえた上で、計画を作成していきたい。

○今回実施した様々な取組で一定の効果は得られたが、生活習慣や食への意識は継続した指導や働きかけが必要である。特に生活習慣や食事づくりへの参加については家庭の協力が重要であることから、今後は児童と保護者が一緒に食への関心を持てるようなきっかけづくりを積極的に行っていきたい。