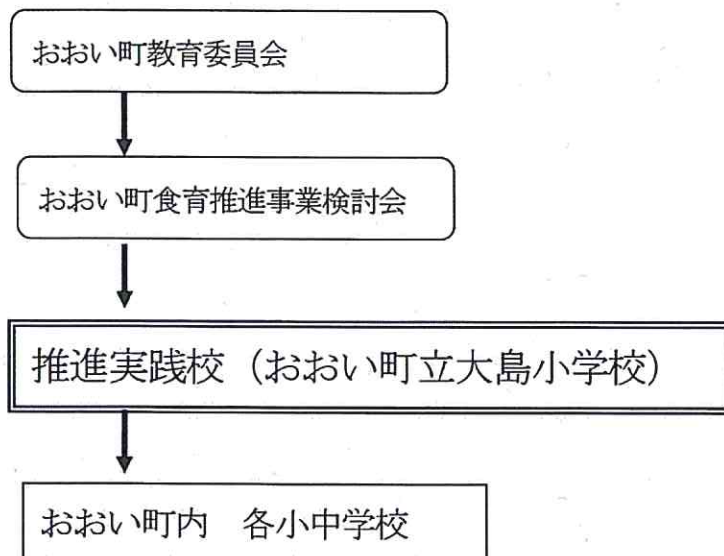


再委託先名	おい町
-------	-----

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 交流地域の特産品や郷土料理を生かした学校給食の実施

- ・交流地域（福井市岡保地区）及び自地域の特産品や郷土料理等についての学習を進めており、2学期に交流地域の特産品である「大麦」と「米粉」を使った給食献立づくりを栄養教諭とともに実施。
- ・地元の特産品である「さば」を使った献立を作成。
- ・2学期に交流相手先での給食メニュー（大麦カレーなど）を再現し、町内の各学校の給食で提供し、自地域の食だけでなく、他地域の食についても考える機会を提供した。

テーマ2 児童の相互交流や体験活動の実施による「ふくいの食」についての理解を深める学習

○地元の食材や特産物を使った体験学習を行った。

- ・7月 3日（火）
鯖の養殖が大島で行われているため、鯖の養殖についての学習を、地元の小浜水産高校教諭を講師に招き実施。
- ・7月 6日（金）
おい町の特産品である「鯖のへしこ」づくりを、町内の特産品加工グループの指導のもと行った。鯖をさばき、樽漬け作業を実施。
- ・8月 3日（金）
親子料理教室。「鯖のへしこ」を使ったアレンジ給食メニューを親子で調理した。
- ・10月6日（土）
地元の主要産業である漁業（地びき網体験）を大島漁協の協力のもとに実施し、獲れた魚等で調理学習も行った。



鯖のへしこづくり



へしこの樽入れ作業



鯖の養殖学習



親子料理教室

○福井市岡保小学校との交流学习を行った。

・7月31日(火)

岡保小学校を招いて交流学习を実施した。海釣り公園にて、魚を釣り、その魚のすり身で天ぷらを作った。

・10月2日(火)

岡保小学校を訪問し、県農業試験場で、コシヒカリやハナエチゼンなどの米の栽培について学習し、岡保地区の特産品である「大麦」を使用したカレー、米粉のお菓子作りを行った。



海釣り体験



米の栽培学習



児童交流の様子



米の味くらべ学習

テーマ3 学校内外への食育活動の情報発信

- ・学校における食育活動の様子を、町の広報紙や地元の新聞を利用して周知し、食に対する理解促進を図った。
- ・給食だより（給食センター7月発行）にて、親子料理教室の内容および、福井市岡保小学校との交流学习の事前学習のための広報を実施した。
- ・食育だより（給食センター10月発行）にて、交流学习の内容を全児童へ周知し、食に対する理解促進を図った。
- ・食育だより（12月発行）にて、交流地域の給食メニューや児童が作った給食メニューを紹介し、食に対する理解促進を図った。
- ・学習発表会で「食」について発表。（1月10日）※対象：保護者、児童
- ・県教育委員会主催の実践発表会での研究実践発表（1月19日）



実践発表会の様子



実践発表会の様子



給食だよりで情報発信



テーマ１～３に共通する具体的計画

○「おい町食育推進事業」検討会を設置

- ・第１回検討会の開催：６月２８日（木）
食育についての事業内容や、実施方法について協議を行った。
- ・第２回検討会の開催：９月６日（木）
事業後半に向け、今後の食育推進について協議した。
- ・第３回検討会の開催：２月８日（金）
事業完了にあたり、今後の食育推進に係る取組や課題について協議を行った。

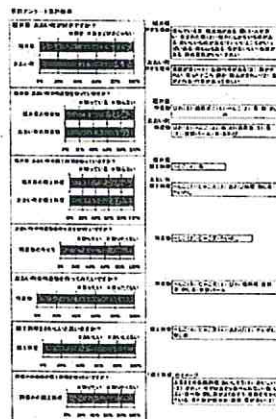
本事業における評価指標と考察

- ・地域の特産物や伝承料理の学習を進めることにより、自地域に愛着を持つとともに、「食」について考えるきっかけづくりにすることができた。特に町の特産である「へしこ作り」学習を中心に進め、鯖の養殖について学んだり、自らへしこ作りを体験するなどにより、素材に含まれる栄養成分など、より深く食について学ぶことができた。
- ・今回は高学年（５・６年生）が学習の中心となったが、地域の特産物や伝承料理を給食メニューに入れることなどで、学校全体に食について考える機会を提供できた。また、給食だよりで、広報活動を行うことにより、他の学校の児童・生徒・教職員が「食」についての関心や理解を深めることができた。
- ・交流地域の特産物や伝承料理を学ぶことにより、より地元の「食」に関心を持つとともに、改めて、ふくいのおい町の魅力についても学ぶことができた。

【数字で変化のあった事項等】※調査対象 ５・６年児童１６人

	(事業実施前)	⇒	(事業実施後)
○福井県・おい町が好きな割合	福井県 ８６．７％ おい町 ９３．８％	⇒	福井県 １００％ おい町 １００％
○福井県・おい町の特産品を知っている割合	福井県 ５６．３％ おい町 ７５．０％	⇒	福井県 ９３．８％ おい町 １００％
○福井県・おい町の郷土料理を知っている割合	福井県 ３３．３％ おい町 ６２．５％	⇒	福井県 １８．８％ おい町 ６８．８％
※郷土料理の認識が明確にできるようになったため、数値が減少			
○おい町の特産物の作り方を知りたい割合	⇒ ６２．５％（※事前調査）		
○おい町の特産物の作り方を調べたい割合	⇒ ５０．０％（※事後調査）		
○おい町の特産物を作りたい割合	⇒ ８７．５％（※事前調査）		
○おい町の特産物の作り方を調べたい割合	⇒ ６２．５％（※事後調査）		
○他の地域の特産物の作り方を調べたい割合	⇒ ５７．１％（※事後調査）		
○郷土料理をおいしいと思う割合	おいしい ８７．５％ ⇒ おいしい ８７．５％		

- ・調査対象が16人と少数であったが、事業実施後は、町の特産品や郷土料理を「知っている」割合が多くなった。また、作り方を「知りたい」ということから発展し、自ら「調べたい」と回答する児童が半数以上を占めるなど、食に対する関心や興味が事前調査と比較し高まってきたと考えられる。また、本事業を展開することにより、福井県及びおおい町への関心が高まり、海や山の魅力を再発見し、地域そのものが好きになる児童が増えている。



事前アンケート



事後アンケート

本事業の成果

本事業の中でも、特に他地域との交流学习が、食について学ぶ良い刺激となっていた。他の地域の食について学習し、自地域との食の違いを学ぶことで、食についての理解をより深めることができた。

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)

本事業の中でも、特に他地域との交流学习が、食について学ぶ良い刺激となっている。他の地域の食について学習し、自地域との食の違いを学ぶことで、食についての理解をより深めることができている。今回の交流を一過性に終わらせるのではなく、今後とも継続した交流学习が必要である。

交流学习を行った学校だけの成果にとどめず、どのように町内の他の学校へ周知し、食育学習をすすめていくかが課題である。

学ぶべきことがたくさんある教育課程の中で、どのように「食」についての学習を実のあるものにしていくかについて、学校の中でも工夫する必要がある。

「食」の学習にあたっては、学校だけではなく、保健事業や農林水産事業などと連携を図り、それぞれの立場でより効果的な施策を実施できるように、目指すところを確認する作業が必要である。