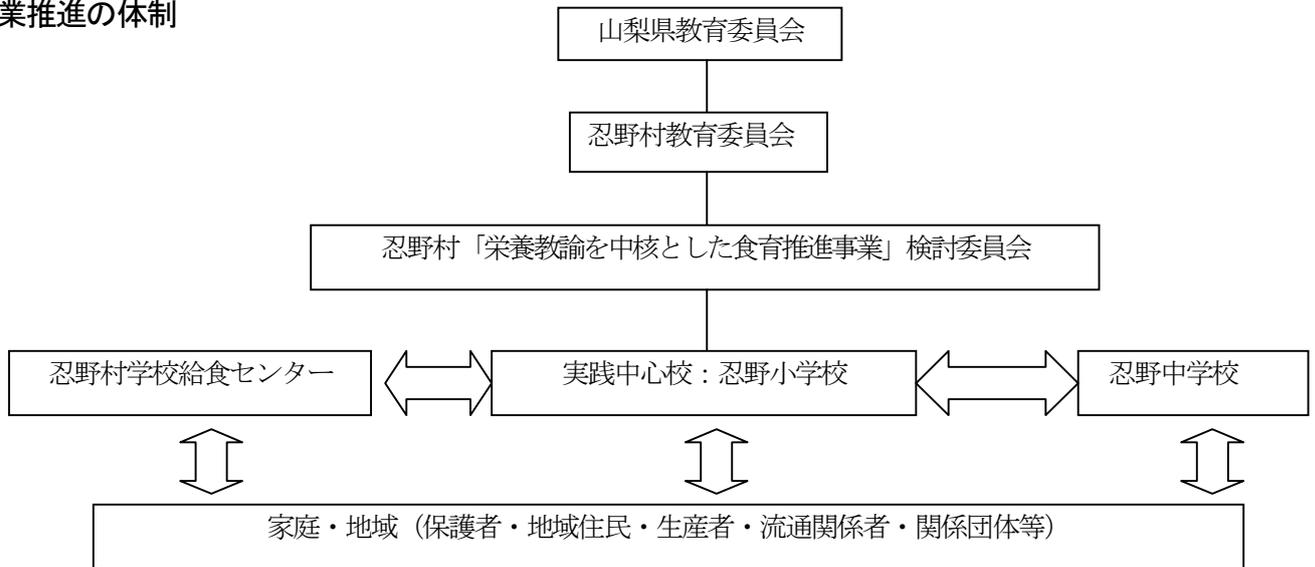


再委託先名

忍野村

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 教育課程における食に関する指導充実のための取り組み

- ① 食育への理解を深め、推進していくための校内研修
 - ・学校における食に関する指導について（6月6日実施）
講師：山梨県教育委員会スポーツ健康課指導主事 半田裕子先生
 - ・意識をして食べることの大切さ！（8月10日実施）
講師：昭和町立押原小学校栄養教諭 秋山知子先生
 - ・調査結果から見る児童の食生活の実態について（8月21日実施）
講師：山梨学院大学健康栄養学部長 松本晴美先生
- ② 食に関する指導の全体計画・年間指導計画の見直し
 - ・校内研究において食に関する指導の全体計画の見直し、各学年ごと年間指導計画の見直しを行った。
- ③ 食に関する指導の全体計画および年間指導計画に基づく授業実践
 - ・見直しを行った年間指導計画に基づいた授業実践を行っている。
 - *教科や学級活動、総合的な学習、道徳等での授業実践
 - 1年生学級活動「バランスよく食べよう」
 - 2年生生活科「ぐんぐんそだて」「みんなあつまれやっほいほい」
 - 3年学級活動「よくかんで食べよう」「おやつを食べ方を考えよう」
 - 4年学級活動「元気のもと朝ごはんを考えよう」
総合的な学習「郷土に古くから伝わる料理を知ろう～ほうとうについて知ろう、作ろう」
 - 5年学級活動「水分補給について考えよう」「おやつについて考えよう」
家庭科「元気な毎日の食べ物」
 - 6年生学級活動「生活習慣病を予防する食事の仕方」
 - *作物の栽培や調理等の食に関わる体験活動
 - *年間計画にそった月別指導資料の作成



④ 児童会活動における食育の展開

・児童会の活動

*なかよしフェスティバルの開催

18のたてわり班ごとに食に関わるクイズやゲームを考え、全校児童で交流を行った。

*長期休業中の生活チェックプリントを配布し、啓発につとめた。

・給食委員会の活動

*「のこさず食べようカード」の取り組み

全校集会で表彰を行った。

*ポスターでの啓発

「好き嫌いをなくそう」などの内容でポスターを作り校内に掲示し啓発を行った。

*給食集会

「早寝早起き朝ごはんキャラバン隊」を迎え、紙芝居やクイズをしたあと、給食委員会の児童が考えたクイズで給食について全校で学習した。

・保健委員会の活動

*保健集会

正しい食生活について劇やクイズで楽しく学習した。



テーマ2

学校給食を「生きた教材」とした食に関する指導充実のための取り組み

① 給食時間の指導の充実

・毎日の給食指導

給食の際、食事のマナー、食品の栄養や旬などについて指導している。また、「今日の給食なあに？」と題した便りを発行し、毎日の給食のねらい等を知らせ、指導の充実をはかっている。



② 地場産物の学校給食への活用

・地場産物を給食への活用ができるよう、生産者と連携を図り、活用する際には食材についての指導を行っている。



③ 学校農園等で収穫された作物の学校給食への活用

・学年で栽培し、収穫された作物を学校給食に取り入れたり、料理コンテストを実施し、その優秀レシピを給食に取り入れたりすることで、栽培活動への意識を高めている。



④ 食や給食に対する興味・関心を高める活動

・給食関係の掲示コーナーの充実

「おはしの持ち方」「水分補給について」「規則正しい食生活」等の指導計画に沿った内容の掲示資料を作成し、掲示している。

・養護教諭とも連携し、掲示物を作成。

・図書室に食育コーナーの設置し、児童の興味関心を高めている。



テーマ3

学校・家庭・地域が連携した食に関する指導の取り組み

① 食育講演会の開催（10月13日実施）

- ・村内小学校保護者対象

講師：食育ジャーナリスト 砂田登志子先生

② 給食試食会、学習会の開催

- ・1年生保護者試食会（6月12日実施）

保護者を対象に学校給食および食生活に関わる学習会を行った。

- ・3年生学年懇談会での学習会（6月29日）

授業参観での学級活動（よくかんで食べよう）の授業後、懇談会にて保護者を対象に食生活に関わる学習会を行った。

③ 料理講習会の開催（8月10日実施）

- ・親子料理教室を村の食生活改善推進委員の方々を講師に迎え実施した。

④ ホームページの食育コーナー運営

- ・学校給食での行事食の様子、食に関する指導の様子を中心に紹介することにより家庭への啓発に努めている。

⑤ 食育通信・レシピ集の配布

- ・家庭向けに「食育通信」の作成、配布を行っている。内容はよりよい食生活について啓発するものや学校での食育の取り組みを知らせる内容にしている。
- ・レシピ集は小学校及び中学校の家庭数で配布。

⑥ 家庭からのレシピ募集

- ・家庭から自慢料理や地場産物を使った料理、おすすめ料理、子どもたちに食べてほしい料理などを募集し、学校給食にも活用している。学校給食に興味関心を高めている。また、正月料理の募集もし、学校家庭双方向のやりとりができた。



テーマ1～3に共通する具体的計画

① 忍野小学校での研究

今年度の研究テーマを「『食』を大切にする児童の育成～教科・総合的な学習の時間、学級活動等の指導を通して～」とし、全教職員で連携を図りながら食育を推進している。

② 食生活実態調査の結果より（忍野小学校全児童対象）

1回目の結果より

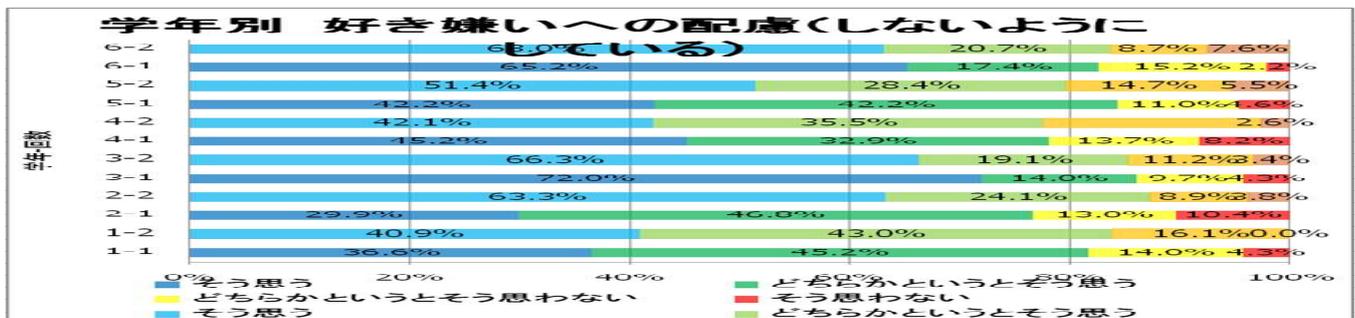
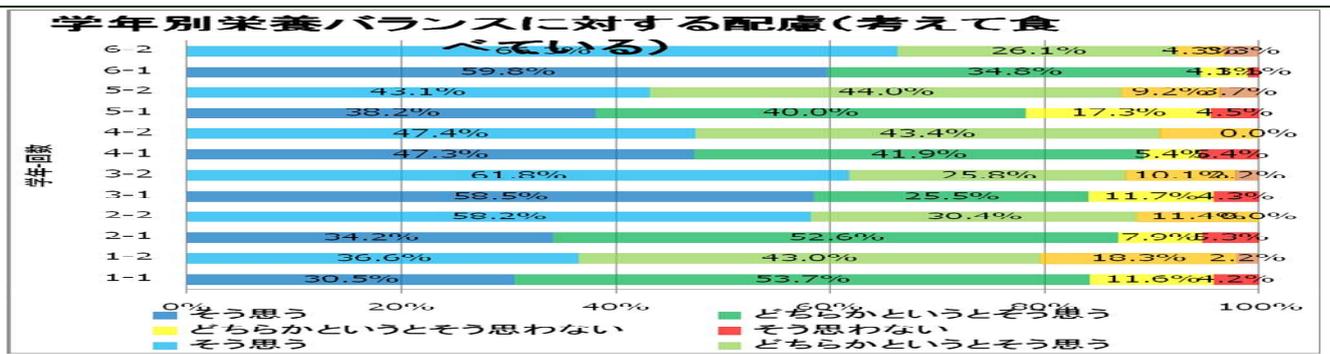
・朝食を毎日食べない児童は2.3%と少ないものの、学年で差が見られることから、実態に即した指導を行い、家庭にも働きかけ、家庭と連携した取り組みが必要である。

・好き嫌いをしないようにしている児童の割合は、81.6%と高いものの一部に好き嫌いをしないで食べようとは思わないという児童もいることから、栄養面の指導とともに食べ物や食べ物に関わる人たちへの感謝の気持ちを育てる取り組みを行いたい。

・郷土食や地場産物への関心は学年が上がるにつれ高まっていることから、給食と教科との連携や体験活動等さまざまな働きかけを行っていききたい。

2回目の結果より

とくに変化が見られたのは、栄養バランスに対する配慮（栄養バランスを考えて食べている）で、「そう思う」がほとんどの学年で増加。「どちらかというと思う」との合計も含めると全体的に意識が高まったと考えられる。



また、好き嫌いへの配慮では、「そう思わない」が3つの学年で減少し、意識の低い児童での改善が認められた。「栄養バランスを食べて食べる」「好き嫌いをしない」は相互に関連しており、これらの意識の向上が、野菜、魚、豆・豆製品、牛乳・乳製品の摂取意識の向上に影響していると考えられる。

本事業における評価指標と考察

- ①朝食欠食率 ほとんど食べない 0.4%から0.2%に減少
- ②地場産物活用率 前年度5品目から12品目に増加。
- ③残食率 平均6%から4%に減少

地域と連携をとることにより、地場産物の利用が増えたと考えられる。

栄養バランスに対する配慮(栄養バランスを食べて食べる)や好き嫌いへの配慮で、意識の低い児童での改善が認められたことから、給食の残食の減少につながったと考えられる。また、「栄養バランスを食べて食べる」「好き嫌いをしない」は相互に関連しており、これらの意識の向上が、野菜、魚、豆・豆製品、牛乳・乳製品の摂取意識の向上に影響していると考えられることから同様のことがいえる。

本事業の成果

- ・実態調査の実施により、子どもの実態を知ることができ、それを研究や指導に生かすことができた。
- ・地域と連携をとることにより、給食での地場産物の利用が増え、それを指導に生かすことができた。
- ・指導計画に基づいた授業だけでなく、給食の時間・児童会活動・委員会活動等を通して実践を行ったこと、栄養教諭との連携が教職員や児童にとってよかった。
- ・家庭からのレシピの活用や地場産物を使ったメニューの考案など給食を充実させる取り組みができた。
- ・給食試食会、食育講演会、レシピの募集、レシピ集の発行により保護者の方の給食に対する理解を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)

- ・今後も学校教育全体の中で食育を行っていくことが大切。今年度の指導案、教材を利用して次年度も継続していくことが必要。
- ・小中学校9年間を通して発達段階に応じた系統的な食に関する指導がなされるよう学校間や教職員間等の連携のあり方を考え深めていくことが必要。また、幼稚園や保育園との連携のあり方も考えていく必要がある。
- ・学校の食育をより充実させるため、地域との連携の方法や望ましい食生活のための家庭との連携の方法を探っていく必要がある。