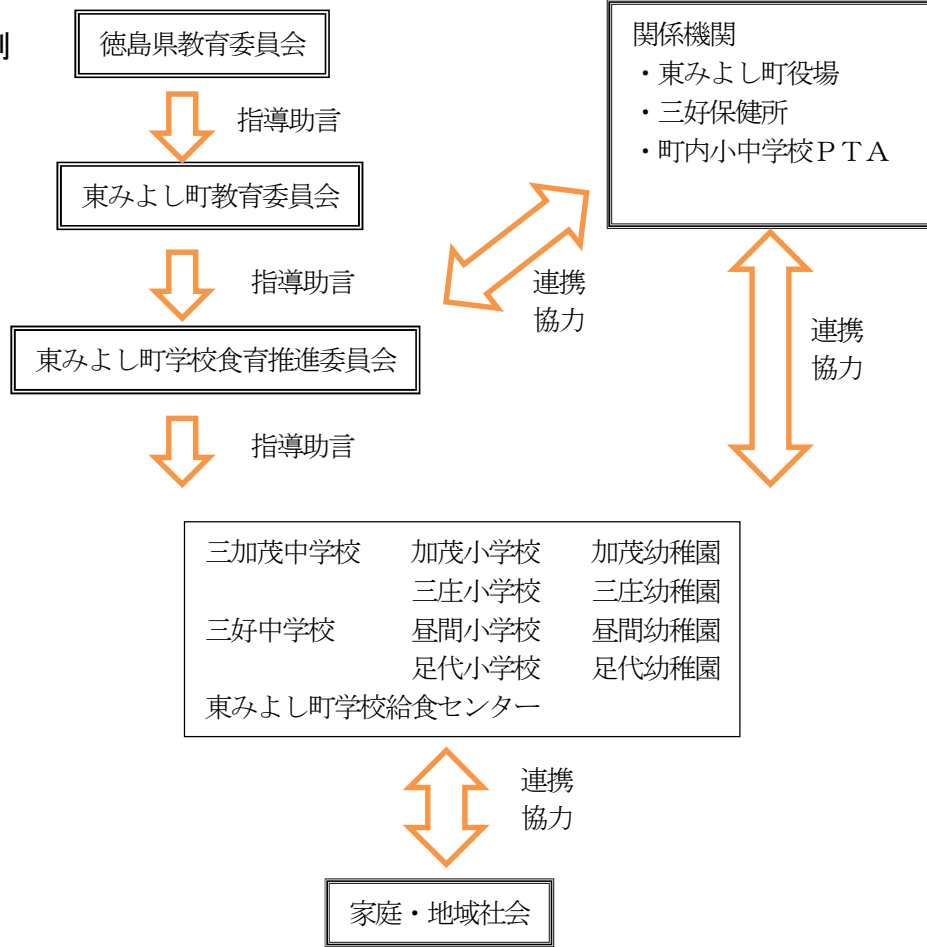


再委託先名

東みよし町

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1

食育推進体制の充実

(1) 第1回東みよし町学校食育推進委員会の開催

開催日 平成24年8月29日(水) 東みよし町中央公民館4F会議室 参加人数 15名

協議内容

○役員選出

○平成23年度事業報告及び平成24年度事業計画について

・食育推進事業として、親子料理教室・地場産物を活用した料理教室・地域の人に教わる伝統料理教室・プロに教わる料理教室等を行う。

・食育通信「みよしっ子!」を発行する。 ・学校給食において、地産地消を推進する。

・徳島県の郷土料理を積極的に学校給食に導入し、啓発を図る。

○「栄養教諭を中核とした食育推進事業」について

○学校給食に関するアンケートについて

・1学期末に実施したアンケートについて、結果報告を行った。

(2) 第1回実践専門部会の開催

開催日 平成24年7月13日(金) 東みよし町中央公民館4F会議室 参加人数 8名

協議内容

○三好郡市食育部会の活動について

・食育部会で実施したアンケート(郷土料理・地場産物・野菜摂取不足について)を、夏季休業日中に

集計・検討する。

- ・第4回徳島県小学校食育研究大会（山城大会）へ向けて、各校での取組をまとめる。

○食育推進事業について

- ・親子料理教室・地場産物を活用した料理教室・地域の人に教わる伝統料理教室・プロに教わる料理教室等を行う。

○学校給食に関するアンケートについて

- ・1学期末に実施したアンケートについて、結果報告を行った。

テーマ2 食に関する指導の充実

(1) 三加茂中学校での取組

① 1年生の取組 技術・家庭 家庭分野「日常食の献立と食品の選び方」

食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切に選択する力を身に付けることをねらいとして、加工食品についての指導を行った。その発展として、東みよし町特産の高冷地トマトを使って「トマトケチャップ」を生産している『桃ちゃんトマト倶楽部』のみなさんを講師に招き、トマトケチャップ作りに取り組んだ。

栄養教諭が取材した作業工程等をもとに、作り方について生徒に事前指導を行った後、当日は講師を招いて、トマトケチャップ作りの最終工程のみの実習に臨んだ。

ア 実施日 第1回目 11月 6日 13R 第2回目 11月14日 11Rと12R

イ 実施場所 三加茂中学校 ウ 対象 三加茂中学校1年生

エ 講師 桃ちゃんトマト倶楽部のみなさん



テーマ3 学校給食の充実と地産地消の活用促進

(1) 産直市との連携による地場産物の活用

① 献立年間計画の作成・検討

年間の納入実績等を参考にし、献立年間計画を実態に即したものとなるよう検討を行っている。また、教科等との連携を図るための見直しも行っている。

② 加工品の活用

町内の農家で加工された「干し大根」を学校給食に取り入れた。

実施献立：平成24年4月19日 ごはん・牛乳・マーボー豆腐・干し大根の中華風酢の物

生産量が少なく、必要量の確保が難しい。今後の検討課題である。

新しい加工品の調査研究を行っており、「干しいたけ」についても積極的な導入を検討している。

(2) 学校給食献立の充実

① とくしま学校給食の日

6月・11月の各19日には、地場産物を活用した献立を実施した。

- ・平成24年6月19日 「ごはん・牛乳・肉じゃが・すだち酢和え・のり佃煮」

使用した地場産物 精白米・牛乳・じゃがいも・たまねぎ・キャベツ・ちりめん・すだち酢

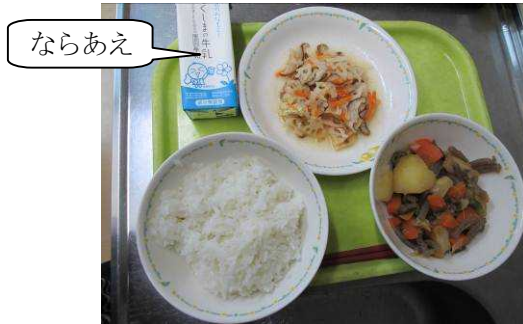
- ・平成24年11月19日 「ごはん・牛乳・とり肉のから揚げ・おひたし・でんぶ」

使用した地場産物 精白米・牛乳・とり肉・白菜・こんにゃく・大根・れんこん

② 徳島県の郷土料理を導入

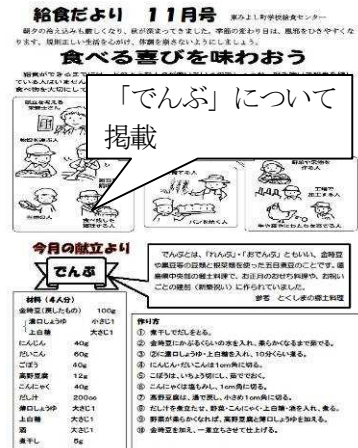
平成24年9月から12月の期間、毎月1回徳島県の郷土料理を導入した。

- ・9月6日 「ごはん・牛乳・南蛮漬け・ふしめん汁（みそ味）」
- ・10月16日 「ごはん・牛乳・豚肉のしょうが炒め・ふしめん汁（しょうゆ味）・ぶどうゼリー」
- ・11月16日 「ごはん・牛乳・とり肉のから揚げ・おひたし・でんぶ（れんぶ）」
- ・12月20日 「ごはん・牛乳・肉じゃが・ならあえ」



ならあえ

各月の給食だより、その郷土料理の成り立ちや材料・作り方を掲載した。



③ 新しい献立の導入

平成25年1月24日から30日の全国学校給食週間に、「平成23年度高校生による学校給食アイデア料理コンテスト」入賞レシピを学校給食に取り入れた。高校生の新鮮な発想による徳島県産食材をふんだんに活用した献立で、大量調理に対応するためのアレンジを加えて実施した。

「給食だより」で、高校生が発案した献立であることを紹介したところ、児童生徒や保護者からも反響があり、食への関心を高めることにつながった。

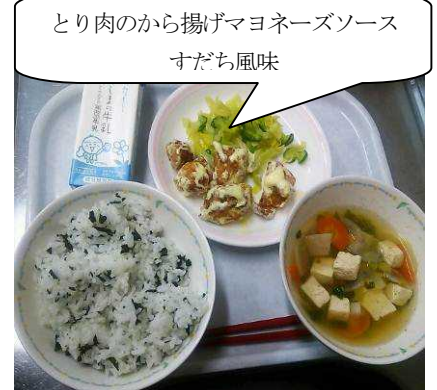
- 実施日：1月24日 ごはん・牛乳・なるとカレー・フルーツヨーグルト
- 25日 コッペパン・牛乳・ほうれん草オムレツ・ゆで野菜
県産野菜とふしめんのスープ・パックケチャップ
- 28日 とくしまビビンバ丼・牛乳・わかめスープ
- 29日 わかめごはん・牛乳・とり肉のから揚げマヨネーズソースすだち風味・ゆで野菜・けんちん汁
- 30日 コッペパン・牛乳・さつまいものソイシチュー・れんこんサラダ・ドレッシング



とくしまビビンバ丼



県産野菜とふしめんのスープ



とり肉のから揚げマヨネーズソースすだち風味

テーマ4 学校・家庭・地域社会との連携による食育の推進

(1) 学校給食試食会の開催

- ・平成24年6月27日（水）昼間小学校給食試食会 講話「食べていますか？野菜 STOP THE 野菜不足」
- ・平成24年11月5日（月）三加茂中学校給食試食会&給食センター見学ツアー
講話「食べていますか？野菜 STOP THE 野菜不足」
- ・平成25年2月8日（金）加茂小学校給食試食会 講話「食べていますか？野菜 STOP THE 野菜不足」

これまで実施していなかった三加茂中学校での給食試食会と同時に、給食センター見学ツアーをオープンスクール期間中に企画し、学校における食育の推進と学校給食への理解を深めることを目的に実施した。平日の開催や周知不足もあり、多くの参加は叶わなかったが、参加された地域や保護者の方からは、「給食を作っている様子がよく分かった」「衛生管理がしっかりされていて安心した」「昆布やかつお節で、だしもきちんと取っているなんて驚いた」等の感想があった。



食育通信と食育啓発ポスター（徳島県の郷土料理）



三加茂中学校給食試食会と給食センター見学ツアー

(2) 食育通信の発行と食育啓発ポスターの作成

食育通信は、「地場産物の紹介と活用レシピ」「徳島県の郷土料理の紹介」「野菜摂取不足解消について」の3つのテーマを掲載した。9月から毎月1回、6号までを発行し、町内幼稚園・小学校・中学校へ配布した。

食育啓発ポスターを作成し、三加茂中祭で食育コーナーを設置し、掲示した。来校した多くの保護者や地域の方々に向けて、徳島の食材や郷土料理などについて知ってもらう啓発のよい機会となった。その他の学校へも配布し、掲示した。

テーマ1～4に共通する具体的計画

アンケート集計により、見えてきた傾向

・郷土料理について

「自分が住んでいる地域の郷土料理を知っていますか？」の設問に、**知っていると回答した児童（小学校5年生）は26.0%、生徒（中学校2年生）は8.2%**であった。平成22年度実施の県調査では、同様の設問に**児童で30.3%、生徒で24.9%**であったことと比較すると知っている割合が低い傾向が見られる。また、隣接する地域（三好市）での同時期に実施した同じアンケート集計結果よりも著しく低い傾向であった。

「自分の住んでいる地域の郷土料理を知っていますか？」（平成24年6月～7月実施）

（小学校5年生）	H22年度県調査	H24年度東みよし町	H24年度三好市
知っている	30.3%	26.0%	52.8%
知らない	68.7%	74.0%	47.2%

（中学校2年生）	H22年度県調査	H24年度東みよし町	H24年度三好市
知っている	24.9%	8.2%	35.7%
知らない	72.0%	91.8%	64.3%

・地場産物について

「自分が住んでいる地域の特産物（食品）を知っていますか？」の設問に、**知っていると回答した児童は56.7%、生徒は43.8%**であった。

郷土色豊かな県西部に位置し、農業が盛んな地域であるにもかかわらず、伝統的に受け継がれてきた郷土料理や伝統食、郷土の食材に対する認識は十分とは言えない実態があった。

児童生徒の望ましい食習慣の形成及び東みよし町でとれる地場産物や古くから伝わる郷土料理への理解とこれを尊重する心の育成を目指し次の取組を行う。

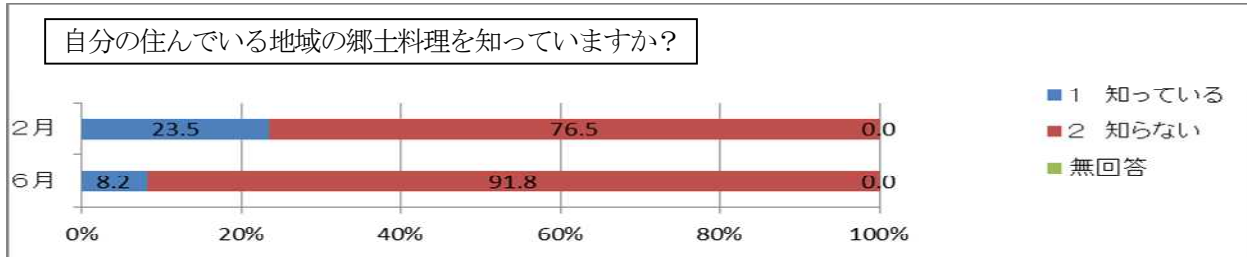
- ・地場産物を活用した料理教室・地域の人に教わる伝統料理教室開催等、体験活動の充実
- ・食育通信「みよしっ子！」の発行、保護者への啓発
- ・徳島県の郷土料理の学校給食への積極的導入と啓発
- ・学校給食における地産地消の推進

本事業における評価指標と考察

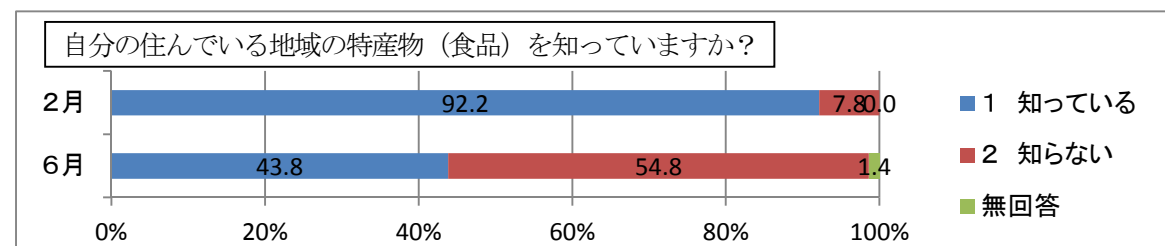
① 地場産物活用率（食材数ベース）

平成24年1月 41.8% → 平成25年1月 46.3%

② 郷土料理の認知度（中学校生徒へのアンケートより）



③ 地場産物の認知度（中学校生徒へのアンケートより）



郷土料理の認知度は上昇したが、具体的な郷土料理の名前をあげる設問では、「徳島バーガー」のように郷土料理とは呼べないものも含まれていた。郷土料理に関する取り組みが十分ではなく、理解が深まっていないことが分かった。しかし、郷土料理を習ってみたいですかとの設問には、習ってみたいと回答した生徒の割合が50%あったことから、興味・関心は高まっていると考えられる。

地域の特産物に対する認知度は9割を超えた。具体的な特産物の名前をあげる設問では、やはり実習に使った「トマト」が最も多く、身近に栽培されている「なす」も多くみられた。「すだち」「鳴門金時」「阿波尾鶏」のように徳島県の特産物も見られた。

本事業の成果

- ① 食育リーダーを中心に学校全体で共通理解を深めながら、食に関する指導が行われるようになった。学校食育推進委員会や実践専門部会を通して情報交換ができ、校種間の連携も図れるようになりつつある。
- ② 地場産物をより活用するための方策を、関係機関と研究することができた。検討しなければいけない問題点等が具体化され、実態に即した検討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)

- ① 食に関する指導において、給食センターで勤務する栄養教諭が、直接児童生徒に指導することができる時間は限られており、各学校の食育リーダーと連携協力し、学級担任や教科担任、養護教諭等による食に関する指導の充実を図っていかねばならない。指導しやすい資料の提供や教材の開発、人材の紹介等、食育コーディネーターとしての役割を果たしていかねばならない。
- ② 学校給食を「生きた教材」として活用するために、関係機関とより連携を深め、地産地消を推進していかねばならないと考える。地場産物の使用量は年々増加傾向ではあるが、食材数ベースの使用割合はあまり増えていない。地場産物や旬の野菜を活用した加工品（干し大根や干しいたけ等）を活用できるよう、実用化に向けて努力したい。
- ③ 学校給食を充実させるために、新しい献立の導入を図りたいと考える。本年度の取組である郷土料理や伝承したい食文化についても充実を図り、今後も積極的に取り入れていきたい。
- ④ 給食センターからの情報発信について、より魅力的で興味深い内容となるよう研究を進め、学校給食の意義や現状をより理解してもらえるような方策を考え、給食試食会やセンター見学会等、積極的に行いたい。

