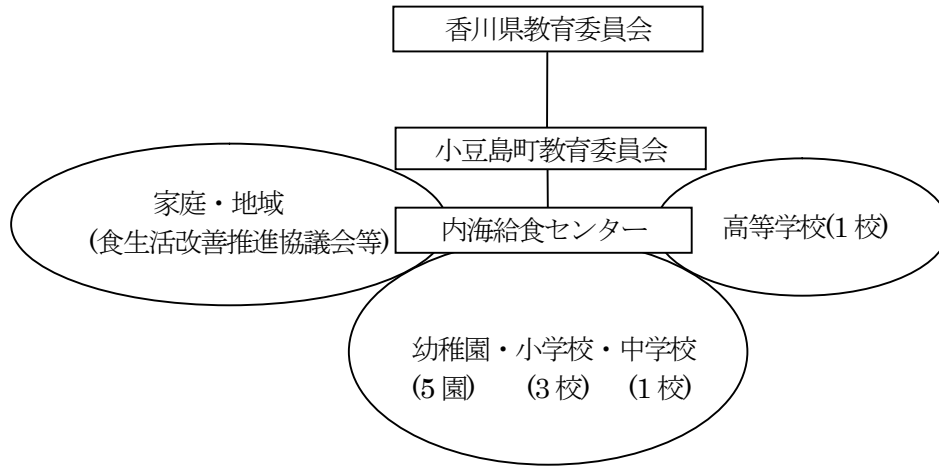


再委託先名

小豆島町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 学校給食推進体制の充実

1 小豆島町学校食育推進委員会の開催

(実践中心校・園関係者、生産者代表、教育委員会等の委員20名で構成)

○第1回 平成24年 6月26日(火)

<協議内容>

- ・本事業の趣旨説明
- ・実践中心校・園における本年度の計画と今後の取組
- ・実態把握のためのアンケート項目の検討

○第2回 平成24年12月25日(火)

<協議内容>

- ・「香川の教育づくり発表会」における発表内容の検討
- ・来年度の取組に関する意見交換



<第1回 小豆島町学校食育推進委員会の様子>

2 小豆島町学校食育担当会の開催

(実践中心校・園関係者、教育委員会等の7名で構成)

○第1回 平成24年 6月26日(火)

<協議内容>

- ・実態把握のためのアンケート作成

○第2回 平成24年12月25日(火)

<協議内容>

- ・来年度に向けての活動内容の確認



<「香川の教育づくり発表会」での様子>

3 「香川の教育づくり発表会」での実践発表(12月27日)

本事業における食育に関する取組(オリーブ料理フェスティバルや教科等における食に関する指導など)を中心に、ポスターセッションによる発表をして、広く県下に実践を紹介した。

1 給食の時間及び教科等における食に関する指導

各校、園の年間指導計画に基づき、連絡・調整を図りながら教科や特別活動において、朝食指導及び野菜摂取率の向上のための指導を行った。指導に当たっては、栄養教諭の専門性を生かすための役割や出番を考えた指導の在り方を重視するとともに、子どもの実態や発達段階に応じた効果的な教具や資料の作成に努めた。

① 幼稚園

園児たちが育てた野菜を使つてのクッキングや、給食センター訪問を行った。
給食訪問では、主に野菜の大切さについての話をした。当日の給食の野菜のクイズやハテナボックス等の教材を使用し、話だけではなく、教材や資料を活用した指導をした。



〈給食センターの見学の様子〉



〈野菜の大切さについての指導〉



〈自分たちで育てた野菜を使って
夏野菜カレー作りに挑戦〉

② 小学校

2年生学級活動では「野菜パワーのひみつ」の授業を学級担任とTTで行った。野菜は色や働きによって2つに分けることができることなど、自分たちが生活科で育てている野菜の話と関連させながら指導した。授業後に、保護者へ学習した内容を伝える手紙も書いた。



〈野菜の必要性についての指導〉

③ 中学校

11月5日から9日までの1週間を、「野菜を食べよう週間」に設定し、各クラスに野菜を積極的に食べるよう呼びかけるポスターを給食委員会で作成し、掲示した。

週間中には、給食時間に野菜についてのクイズや呼びかけに関する校内放送を実施し、また、毎日朝の会で、朝食での「野菜調べ」を実施するなど野菜摂取への意欲向上につながる活動を行った。事前に中学校で9月に実施した朝食での「野菜調べ」では、朝食で野菜を食べる人が29%だったが、「野菜を食べよう週間」の最終日には52%に増えた。



〈野菜摂取を呼びかけるポスター〉



〈養護教諭と連携しての指導〉

④ 高校

高校の選択教科であるフードデザインの選択者を対象に、「学校給食の献立を考えよう」の授業を行った。栄養素や献立をたてるときの工夫などについて学習し、過去の献立やレシピ集、調理実習を行ったレシピなどを参考に「夏バテ防止メニュー」を考案し、そのメニューを7月の学校給食に取り入れた。



〈フードデザインの授業における「給食」のメニューを考える指導〉

2 小児生活習慣病予防に関する取組

本町では、平成24年度から「オリーブを用いた健康長寿の島づくり」事業がスタートした。その一環として、今年度から町内の小学校4年生、中学生の希望者に生活習慣病予防検診（血液検査）を実施した。その結果を受け、有所見の児童・生徒に対して、生活習慣病の予防に取り組んでいくことにした。特に、夏休みには親子で健康づくりに取り組めるように、栄養教諭や養護教諭、本町の管理栄養士が協力し、オリーブを活用して野菜をしっかりと食べられるようなレシピ集や夏休みに取り組む目標、目標を達成するための食事や、運動の具体的な行動目標を記した健康相談カルテを掲載した「健康テキスト」を作成し、指導に生かした。



＜「健康長寿の島づくり」のリーフレット＞

＜「健康テキスト」＞

テーマ3 地場産物を活用した食育の推進(オリーブを中心に)

1 オリーブ給食

学校給食で使う油を菜種油からオリーブオイルに全面的に切り替えた。町内の幼稚園と小・中学校の給食で炒め物や揚げ物などに使われる油は年間約1トンであり、主に外国産のオリーブオイルを使用した。秋の収穫時期には学校園や学校周辺で収穫した果実を搾ってできたオリーブオイルを中学校の給食で使用した。



＜オリーブオイルを使った給食（5月1日）＞

2 オリーブの専門家によるオリーブに関する講話

給食の時間に、地域のオリーブを扱っているお店の方に協力していただき、オリジナルの紙芝居等を使って、オリーブの効用などについて分かりやすく説明していただいた。



＜オリーブの専門家から話を聞く児童＞

3 高校における「オリーブ料理フェスティバル」(10月28日)

小豆島特産のオリーブを使った料理・菓子の味や独創性を競い、皆で楽しく味わう催しを小豆島高校主催で6年前から開催している。今年度も10月末に小学生から一般までの料理自慢らが腕をふるった。



＜高校生による幼稚園への給食訪問を掲載した新聞記事＞

4 「オリーブ料理フェスティバル」での優秀作品を学校給食に活用

12月3日から7日までを「オリーブ給食週間」とし、フェスティバルの優秀作品を学校給食に取り入れた。各家庭に配布している献立表にメニュー考案者の名前やアピールポイント等を紹介した。

5 高校生による幼稚園、小学校への給食訪問

幼稚園と小学校では、メニュー考案者の高校生が児童や生徒にフェスティバルの様子やメニューのアピールポイントについての話をしてもらったり、いっしょに給食を食べたりして、交流を深めた。



オリーブを通して交流ができるよい機会になった。

＜「オリーブ料理フェスティバル」で調理に取り組む参加者＞

テーマ4 学校・家庭・地域の連携による食育の推進

1 食生活改善推進委員や地域ボランティアとの連携

中学校で食生活改善推進委員の方と協力して、ヘルスサポート事業を開催した。また、幼稚園で地域の学校支援ボランティアの野菜作り名人に、土作りや植え方を教えていただきながら夏野菜の栽培を行ない、収穫した夏野菜を使って、夏野菜カレーを作った。



「こうやって、植えるんで」



ヘルスサポート事業の様子

2 保護者への啓発

小学校での親子給食の機会を活用して、保護者に対して、食育の大切さを知らせる場を設定した。

香川県は野菜を食べる量が全国で最も少ない現状や野菜を食べることの必要性についての講話をした。



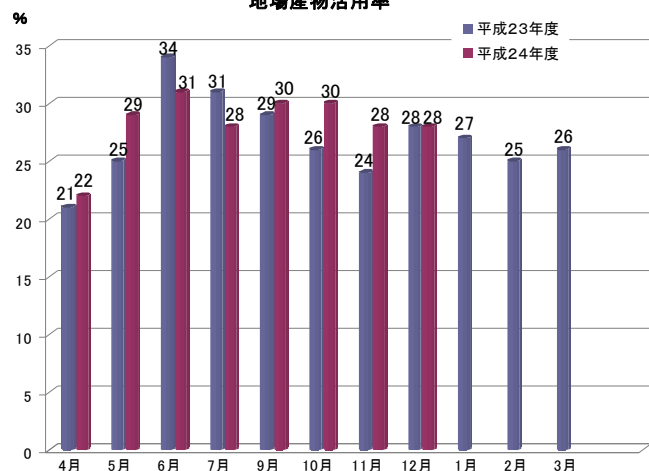
<親子給食会や学校保健委員会での啓発>

本事業における評価指標と考察

① 朝食欠食率 小学校：2.0%（6月）→0%（11月）

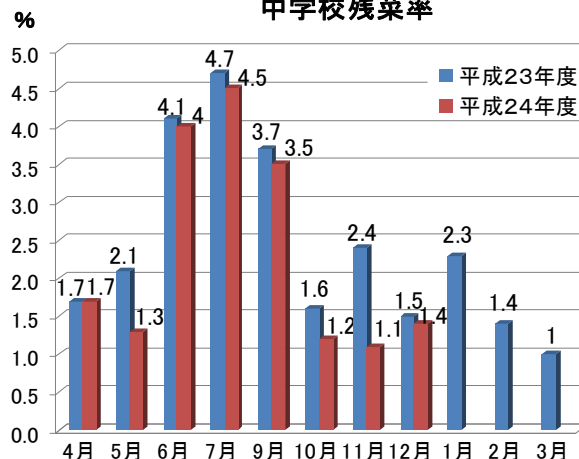
② 地場産物活用率

地場産物活用率

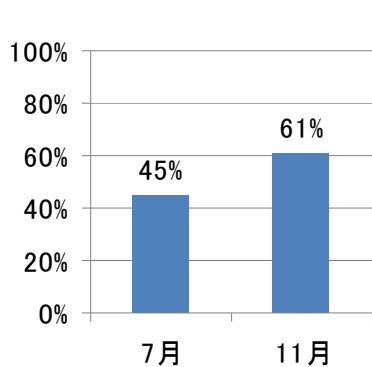


③ 残食率（中学校）

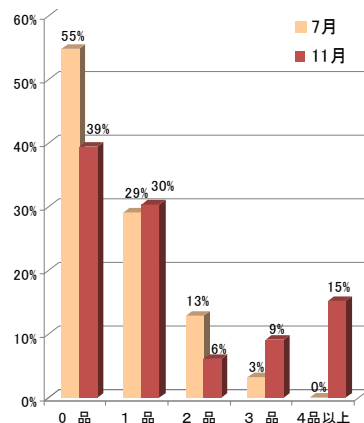
中学校残菜率



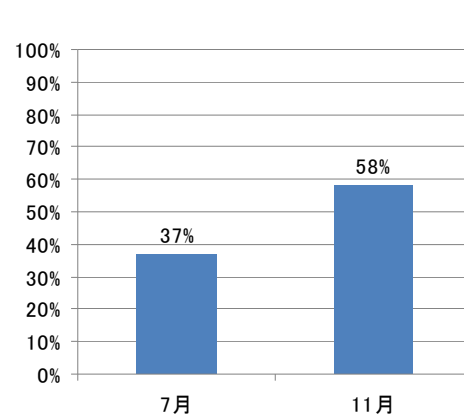
④ 朝食での野菜摂取率（小学校）



⑤ 朝食での野菜摂取品目（小学校）



④ 家庭におけるコープオイル使用率（中学校）



* 調査対象は、実践中心小・中学校の児童・生徒

本事業の成果

- 各校種において、担任と栄養教諭が連携して授業等に取り組むことを通して、「食」への興味・関心を高め、理解を深めることができた。
- 町全体として幼・小・中・高が協力して、交流を深めながら系統的な指導ができるシステムができつつある。また、各校種の発達段階に沿った野菜摂取の向上をめざすための指導を行うことができた。
- 小豆島町では、「オリーブを用いた健康長寿の島づくり」を推進しており、学校給食を全面的にオリーブオイルに切り替えるなど、児童・生徒はもちろん、家庭や地域においてもオリーブに対する意識が高まり、オリーブオイルを使用する家庭が増えてきた。
- 教職員に食育の大切さを理解してもらうために、「オリーブ給食週間」や「野菜を食べよう週間」を実施する目的について、全教職員に周知する場を設けた。
- 今年度は、拠点校である幼稚園・小学校・中学校では、園長や学校長の呼びかけや養護教諭との共通理解のもと、食育の授業や取組など、多くの新しいことに挑戦することができた。

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)

- 地場産物は、児童・生徒にとって、食文化や産業、自然の恵みや勤労の大切さなどの理解を深め、食への感謝の気持ちをはぐくむとともに、郷土を愛する心を育てるなど教育的効果が期待できることから、オリーブ以外の食材(特に地元で生産されている野菜類)も今後とも積極的に活用していく必要がある。
- 園児・児童・生徒の食材に対する感謝の気持ちを高めるために、生産者との交流を増やしていきたい。
- 学校での食育は栄養教諭が中心になって行うが、学校全体で取り組むことの大切さを実感した。
- 本事業で取り組んだ活動を来年も継続していくために、各校・園での年間計画に位置付ける。
- 幼稚園や小中学校で給食センターの調理員の仕事や大変さを伝えるのも栄養教諭の大きな役割の一つであることを実感した。給食時間や各校・園での授業などで、調理員の声を子どもたちに伝えると同時に、子どもたちの声も調理員に日々返すことを意識していく。
- オリーブに関するアンケート結果から、オリーブが嫌いである等の批判的な意見が約4分の1を占めていた。しかし、オリーブが嫌いだという、ある生徒の保護者から、「給食でオリーブがたくさん出ているから、家でオリーブやオリーブオイルがいいらしいよと子どもが言っています。」「オリーブ週間にこんなメニューが出たよ」などと家庭での会話の中に、オリーブが話題にのぼる機会が増えてきた。地道な取り組みによって、オリーブ好きな子どもを育てていきたい。

