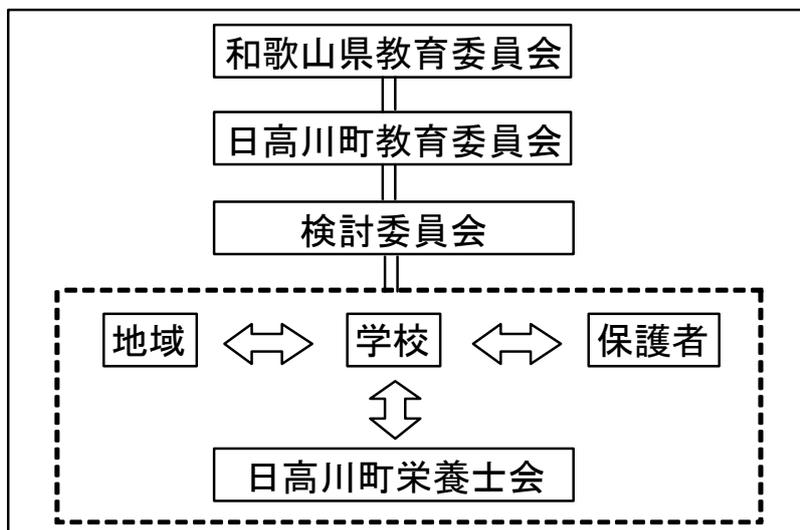


# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	和歌山県
推進地域名	日高川町

## 1. 事業推進の体制



## 2. 事業内容

**テーマ1** より良い食習慣を身に付け、食の自己管理ができる児童、生徒の育成を目標とした、教科・領域等と関連した食に関する授業を行う。

- 小中学校では「食に関する指導の全体計画」を作成し、各教科や特別活動、総合的な学習の時間において、発達段階に応じた指導を行った。また、栄養教諭と担任によるTTの授業では、資料及び情報提供を行い、より良い食習慣を目指した食の指導に取り組んだ。<食事のマナー・三色栄養・何でも食べよう・季節の野菜・牛乳でカルシウムを貯金しよう等>
- 本事業で購入した書籍や教材を活用して、家庭科、総合的な学習の時間、保健、学級活動等において食に関する授業を実施するとともに、効果的な指導について工夫改善を行った。  
<私たちの食卓とこれからの食生活・しっかり食べよう朝ごはん・地産地消等>



- 栄養教諭、学校栄養職員、給食主任で構成する給食指導部会で、食育の掲示物や指導教材を作成した。食に関する指導についての実施報告や資料提供を行った。

- 毎月19日の食育の日を「日高川町地産地消の日」と定め、地場産物を多く取り入れた特別メニューを実施した。給食の時間には生徒会保健部による校内放送を行い、献立の意図や地場産物の紹介等、食に対する意識を高める取組を行った。



**テーマ2 地場産物の活用を通し、食育の重要性や学校給食への理解、関心を高めるための取組を行い、家庭、地域における食育推進の気運を高める。**

- 食育推進検討委員会を開催し、本事業の取組を広い視野で検討するとともに、地場産物の活用や、食育の重要性、学校給食への理解関心を高めるための話し合いを行った。また、日高川町が推進するジビエ料理の試食を行い、学校給食への導入について話し合った。1月の学校給食週間には、ふるさとメニューとして「ジビエコロッケ」を給食メニューに取り入れた。
- 学校給食調理員を対象に「地産地消、ジビエ料理講習会」を開催し、地産地消メニューの工夫、開発を行った。  
実習メニュー（しかミートボールのトマト煮、しか肉と大根の中華風煮こみ、ゴーヤのかきあげ、煮きゅうりと干しきのこのくずあん仕立て）<講師 信愛女子短期大学元准教授 藤澤祥子先生>
- 学校給食調理員、栄養教諭、栄養職員を対象に食育講演会を開催し、食に対する意識の向上に努めた。<～食事バランスガイドと食生活指針～ 講師 信愛女子短期大学元准教授の藤澤祥子先生>
- 小学校1年生保護者給食試食会及び給食参観、栄養教諭による食育授業を実施した。朝食の大切さや、地場産物の活用、郷土料理等についての講話を実施し、家庭、地域との連携を図った。
- 日高川町の食育指導に生かすため、愛知県豊田市立高岡中学校を訪問し視察研修を行った。豊田市の食育推進、地場産物活用の先進的な取組について説明を受けた後、家庭科教諭と栄養教諭によるTTの授業「よりよい食生活を目指して～わたしたちの食卓とこれからの食生活～」の授業を拝見した。日本の食糧事情と環境に配慮して食生活を工夫することを考えることをねらいとした内容で大変参考になった。本校に帰ってから教材・資料を購入し食育の授業を実施した。
- 地場産物についての理解を深めるため、和歌山県の食育キャラクター（みかぼう、かきたん、うめりん、ももピー、はっさくん、えんどうず）の教材を作成し、給食の時間や集会等で食の指導を行った。教材を用いたことにより、児童生徒は大変興味を示し意欲的に学習し、地場産物や和歌山県の特産物についての関心が高まってきた。



- 実践中心校における地場産物の活用割合  
H23. 6月 46% → H24. 6月 45%  
H23.11月 39% → H24.11月 46%



- 郷土料理教室の開催  
①ふるさとの食文化について学び、先人の知識・知恵を受け継ぎ、ふるさとを愛する心を育てる。②地域に目を向け、自己の生き方や地域の課題について考える。この二点を目的に、学習会を実施した。地域のお年寄りや

食育ボランティアから郷土料理4品（栗きのこごはん、さつまいもみそ汁、ゴーヤの佃煮、うすい豆の大福）を教えていただき調理実習を行うとともに、食文化の学習として、昔の食生活やジビエ料理についての講話を聞いた。また、実習献立と一緒にジビエハムの試食を行った。



**テーマ3** 地場産物を活用した学校給食「地産地消の日」の給食献立のレシピ集を作成し、家庭に配布する。児童、生徒の郷土愛を育み、食育の推進を図る。

- ・ 地場産物を活用したレシピ集の内容についての検討会を開催し「生きた教材」として今後も活用していく献立等の精選を行った。
- ・ 食育便りを配布し、学校給食に地場産物を取り入れる取組を行っていること等を紹介することにより、地域の方から、特産物（アユ一夜干し）の提供を受け、地産地消メニューとして、給食に取り入れた。
- ・ 平成22年度、23年度に実施した地産地消メニュー及び郷土料理のレシピ集を作成し、家庭及び関係機関に配布した。



## テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・ 愛知県豊田市立高岡中学校を訪問し視察研修を行った。
  - ① 豊田市は年間を通じて地場産物を活用し、毎月1回「豊田ブランドの日」として学校給食を実施し、「地産地食」と言った独自のネーミングを付けていた。当地方では毎月19日の食育の日を「日高川町～地産地消の日～」として町内統一献立の給食を実施し、食に対する意識を高め郷土に対する愛着感を育んだ。
  - ② 家庭科教諭と栄養教諭がTTで行う「よりよい食生活を目指して～わたしたちの食卓とこれからの食生活～」の授業を拝見した。この授業は、日本の食料事情と環境に配慮して食生活を工夫することを考えるもので、スーパーのチラシの食品を切り抜き、その産地を世界地図に印を付けていくという興味深いものであった。本校に帰ってから、マグネットの世界地図を購入し、1年生、2年生の総合的な学習の時間、また兼務校の全校生徒を対象に授業を行った。多くの食品を様々な国から輸入していることや、地場産物の良さに気付くよい機会となり、学校現場で活かすことができた。



(生徒の感想)

「これからは食べ物の産地を見てから買おうと思った。自分も地産地消を心がけようと思った。人の名前が載っている野菜は安心して買えると思った。」

「できるだけ国産のものを買ったり、地産地消に心がけたいです。今回授業を受けて、外国から日本は支えてもらって私たちは暮らしているんだなと思いました。」



## 本事業における評価指標と考察

### ① 欠食率 5%→3%

朝食指導を行ったことで、朝食を食べる生徒の割合は高くなった。しかし、食事内容についてはまだまだ問題があるため内容の充実に向けた指導を進めていきたい。

### ② 実践中心校における学校給食地場産物活用割合

H23. 6月 46% → H24. 6月 45%

H23. 11月 39% → H24. 11月 46%

22年度から地場産物の活用に力を入れて取り組んでいるため、高い活用割合になっている。献立に旬の食材を多く取り入れることに加えて、納入業者に事業の趣旨を説明し、繰り返しお願いすることで、地元のものも多く納入してくれるなど、業者にも意識の変容がうかがえるようになった。

### ③ 残食率 2%→0%

自分の「食」について振り返り、偏食をなくそうと努力している姿が多く見られるようになった。

### ④ 食に関する指導における学校給食の活用状況

(技術家庭科 10回、総合的な学習の時間 5回)

## 本事業の成果

- ・ 食育推進検討委員会（学識経験者、教育関係、行政、地元生産者）が発足したことで、食に関する指導、学校給食における地場産物の活用、地産地消給食レシピ集作成について等、それぞれの立場から意見や指導助言をいただくことができた。また、情報交換を行う中で、互いのニーズを理解し合うことができた。
- ・ 栄養教諭、学校栄養職員が行う食に関する指導において、本事業で購入した教材（マグネット世界地図、朝食資料）や（朝食揭示資料）を活用し、「日本の食料事情」や「大切な朝食」についての指導を行ったことで、児童生徒の「食」に対する興味が増し、意識の向上がみられた。
- ・ 学校給食のレシピ集作成に向けて委員会を開催し、話し合いを持つことで「生きた教材」として今後も活用していける献立を精選することができた。
- ・ 「給食レシピ集 日高川町～地産地消の日～」を作成し、家庭に配布することにより、学校給食への理解と関心を高めることができた。また、児童生徒は学校給食、地域の食文化や地場産物・郷土に関心を示すようになった。
- ・ 地場産物についての理解を深めるため、和歌山県の食育キャラクターの教材を作成し、給食の時間や集会等で食の指導を行った。教材を用いたことにより、児童生徒は大変興味を示し、意欲的に学習しようとする姿が見られるなど、食への関心が高まった。
- ・ 郷土料理教室を開催し、地域のお年寄りや食育ボランティアから郷土料理を教えていただき、地場産物活用の意義、食文化の継承を図ることが出来た。

## 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)

- 本事業において発足した食育推進検討委員会を今後も定期的を開催し、それぞれの立場、それぞれの視点から食育の推進を考え進めていきたい。
- 正しい食習慣の形成に向けて指定事業終了後も、計画的、継続的に食育に取り組んでいく必要がある。
- 学校給食への地場産物の活用を増やしていけるよう、地元生産者や関連機関との連携を図っていく必要がある。
- 朝食の必要性について理解はしているが、朝食内容の充実に向けた食育の授業や、自分で作れる朝食メニューの実習等を行っていく必要がある。また、家庭への啓発も必要である。