

栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業報告書

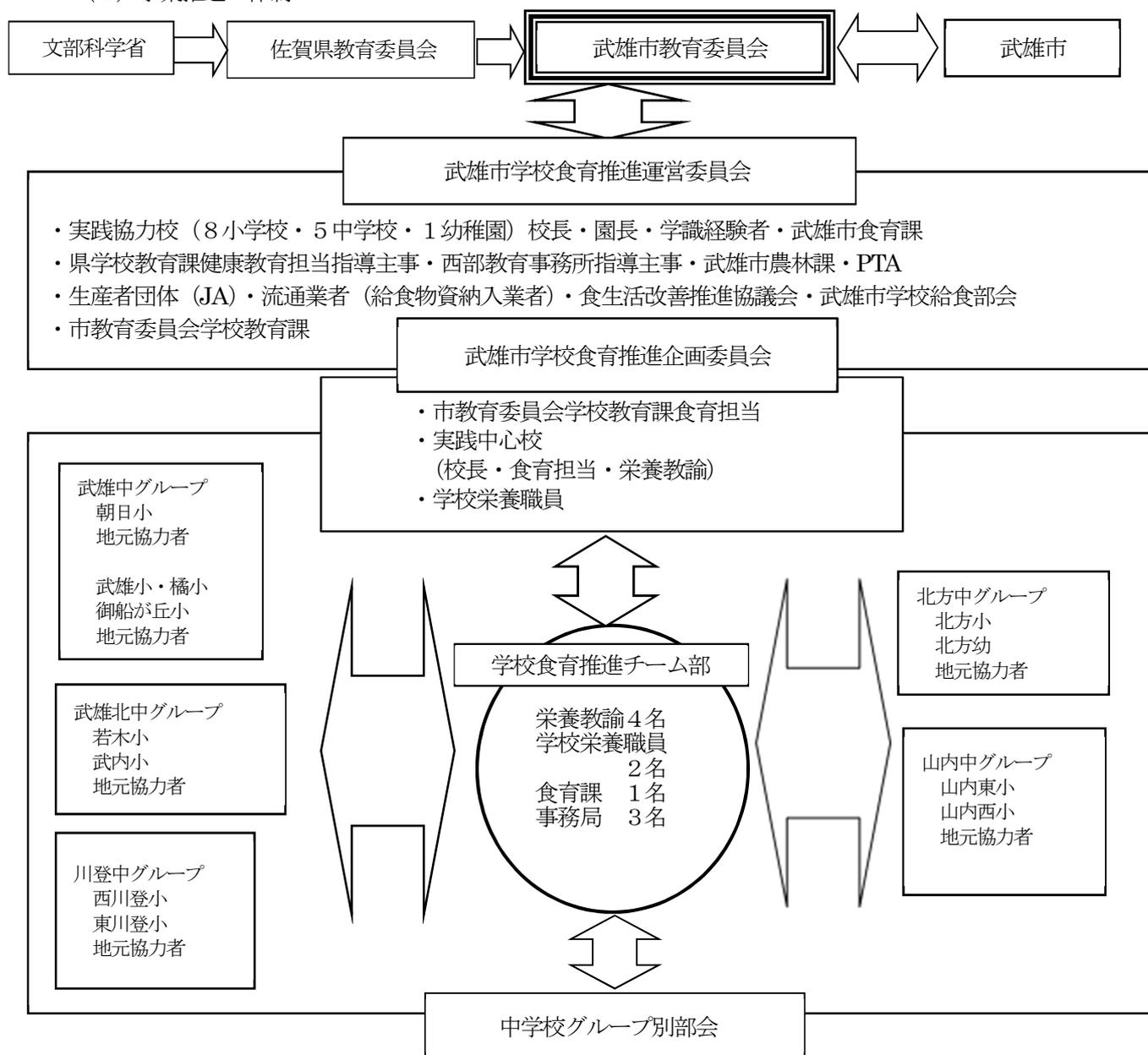
都道府県名	佐賀県
推進地域名	武雄市

1. 事業推進の体制

(1) 研究の経緯

武雄市では、栄養教諭を中核とした食育推進を市全体で取り組むために4名の栄養教諭を5中学校区ごとに配置した。そして、栄養教諭が中心となり「栄養教諭」「5校時給食」「単独調理場」「地場産物」をキーワードに3つの研究テーマに沿って児童生徒の発達段階に応じた「望ましい食習慣」・「食に関する自己管理能力」の育成を目指した研究実践を進めている。

(2) 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1

幼・小・中連携による食育推進の取組

具体的取組内容

- (1) 児童生徒、教職員への「食に関する調査」の実施
- (2) 食に関する指導の年間指導計画の見直しと改善
 - ① 5校時給食の年間指導計画を作成し、給食の時間の指導の充実を図る。
 - ② 幼・小・中のつながりのある内容にし、11年間で児童生徒の食に関する自己管理能力を養う。
- (3) 公開授業
 - ① 小中連携協議会の中で公開授業を実施し、教職員間での共通理解を図る。
 - ② 武雄市内栄養教諭・学校栄養職員・食育担当者への食に関する公開授業を実施し、指導方法・内容の改善を図る。
- (4) 交流給食
地元生産者・保護者・教職員と園児及び児童生徒との交流を通して、食の知識や食の大切さ、感謝の心を育て、食に関するマナーを身に付けさせる。
- (5) 調理実習の充実
 - ① 栄養教諭がT2で入ることで、専門性を生かした指導を行う。
 - ② 地元協力者を講師として招き、調理の楽しさを伝える。
- (6) 栄養教諭・学校栄養職員の研修会の実施
園児及び児童生徒のアンケート結果を分析し、課題を把握する。
- (7) 教材の工夫
ICT教材を作成することで、園児及び児童生徒の興味や理解を深めるとともに、データでの共有化を図る。

北方中校区・山内中校区



栄養教諭による調理実習



中学校公開授業

取組の結果

1. 授業での実践

学級活動の中で計画的に食に関する指導が実施できた。特に、中学校では全クラスで、小学校では家庭への啓発も兼ねて授業参観時に行った。幼稚園では、保育参観で食に関する啓発活動を行った。

このことで、保護者に対して、安心安全な食材・手作り料理・親子で料理などの家庭での食育の大切さを伝えることができた。

2. 掲示物の充実

食事マナーの改善のために、幼・小・中で同じ掲示物を掲示し、一貫した指導が行えた。

3. 園児・児童間の交流

園児・児童間での交流の機会をもち、上級生が下級生に対して指導を行うことで、自分の食事マナーを振り返り、正しい食事マナーを身に付けたいという意識が高められた。

具体的取組内容

- (1) 児童生徒、教職員への「食に関する調査」の実施
- (2) 食に関する指導の年間指導計画及び献立年間計画の作成と見直し
- (3) 給食献立の工夫
 - ① 毎月19日の「たけおの食の日」に地場産物を活用し、給食の時間における食に関する指導に生かす。
 - ② 農林課が定めた「たけおの食の日」の食材を献立に活用する。
 - ③ 地元の郷土料理を給食の献立に取り入れ、地域や郷土のよさを知らせ、継承していく心を育てる。
 - ④ 生活科や総合的な学習の時間に児童が栽培した野菜を給食に活用して、食への関心を高めるとともに感謝の心、食の大切さを育む。
 - ⑤ 児童生徒のリクエスト献立を給食の時間に取り入れ、食への関心を高める。
- (4) ゲストティーチャーによる食に関する指導
地域の方をゲストティーチャーに招き、野菜栽培などの体験学習や郷土料理の授業を実施する。
- (5) 交流給食
調理員や地元生産者との交流を通して、食の知識や食の大切さ、感謝の心を育む。
- (6) 地元農産物生産地マップの作成
市内の農産物マップを掲示し、地元食材への興味・関心を高める。
- (7) 小中学校、家庭・地域との連携による取組
 - ① 給食試食会、親子料理教室、食育だより、給食だより、学校ホームページ等で啓発活動を行い、教育的効果を高める。
 - ② スポーツ料理教室の実施



農産物生産地マップ



親子スポーツ料理教室



ゲストティーチャーによる野菜栽培の指導



取組の結果

- 1. ゲストティーチャーによる食に関する指導
生活科や総合的な学習の時間で地元生産者の農場見学を行った。栽培活動や郷土料理の授業に地域の方をゲストティーチャーとして招き、児童の関心が高まる学習を実施した。
また、児童が収穫した野菜を給食に使用したり、授業で学んだ郷土料理を給食で提供したりと給食の時間に教科と関連付けた指導の充実を図った。
さらに、ゲストティーチャーとの交流給食を実施した。
- 2. 給食室との交流
自校方式の給食の長所を生かし、給食室の様子のビデオ放送や調理員の苦労や気持ちを知らせることで、食の知識や感謝の心、食の大切さを学ばせた。その他にも調理員による読み聞かせやお勧めメニューの実施、会食による児童生徒との交流会を行った。
- 3. 校内掲示物の啓発活動
武雄市の農産物マップを作成して、地元の農産物や生産者の声を載せ、地場産物に対する興味・関心を高めた。
- 4. 家庭・地域への啓発活動
給食だよりや試食会、親子料理教室等で郷土料理や地場産物を活用した学校給食のレシピを紹介した。

武雄北中学校区

具体的取組内容

- (1) 児童生徒、教職員への「食に関する調査」の実施
- (2) 食に関する指導の年間指導計画と給食の時間における食の年間指導計画の作成と見直し
- (3) 教育計画と連携した献立年間計画と食事内容の改善・工夫
 - ① 毎月19日の「たけおの食の日」での地場産物の活用を推進する。
 - ② 郷土料理の給食献立への導入と給食の時間における指導の充実を図る。
- (4) 地域・行政と連携した栽培活動体験への取組
 - ① 地元協力者と連携した栽培活動を拡大する。
 - ② 生活科・総合的な学習の時間での農業体験と栽培活動を推進する。
 - ③ 各学校での栽培活動の取組を進める。
 - ④ 栽培活動の産物を学校給食に活用し、生産者の苦労や食物の大切さを知らせ、食への関心を高めるとともに、感謝の心を育む。
- (5) 地場産物活用の推進
 - ① 地域の生産者と連携した給食物資の調達と活用を図る。
 - ② 市内の農産物マップの作成と掲示により、地域への理解と郷土を愛する心情を育成する。
- (6) 学校・地域・家庭と連携した取組
 - ① 学校給食試食会や給食献立表、学校ホームページ等による広報と啓発活動を行い、取組の効果を助長する。



地域の方による畑作り



地元協力者農園での体験学習



栄養教諭による保護者への講話

取組の結果

1. 地元協力者との連携による農業体験と栽培活動の推進

児童生徒が栽培した作物を学校給食に生かしたり、自ら収穫した農産物を調理加工して味わわせたりすることにより、児童生徒の成就感、達成感を育むことができた。
2. 自校調理方式のよさを生かした学校給食の展開

給食室における活動を見える化し、児童生徒へ給食の調理の姿や給食室での工夫と取組を知らせた。このことで食べ物を中心とした、勤労と感謝の学びとした。
3. 学校ホームページを活用した広報活動

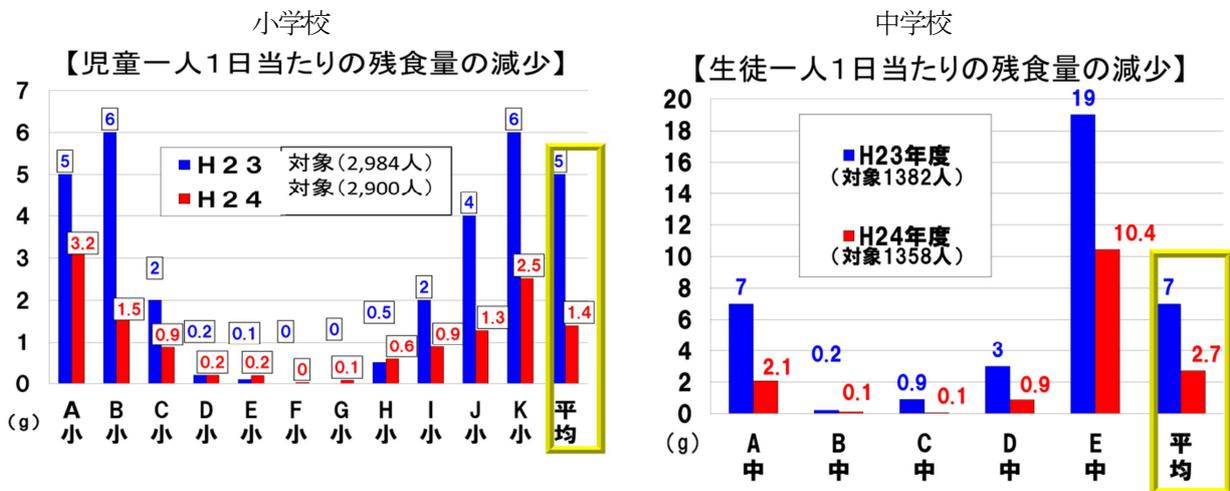
学校ホームページ（若木小）を毎日更新し、学校（武内小・武雄北中も含む）における食に関する指導の取組の展開を提示することで、地域や社会への情報提供と理解の促進を図ることができた。

テーマ1～3に共通する具体的計画

- 月に1回給食調整会議の実施（給食献立の調整）
- 市内小中学校の全児童生徒及び教職員を対象に「食に関する調査」の実施（6月・12月）
- 「5校時給食」の実践
趣旨：給食の時間も指導の時間ととらえ、全教職員で役割分担して指導に当たり、食育推進を図る。
キャッチフレーズ「5校時給食 楽しく健康大きく伸びる子どもたち」
- 地場産物の学校給食での活用拡充
- 市立学校の全児童生徒への食育啓発チラシの配布（11月）
- 武雄市学校食育推進運営委員会の開催（年3回）
- 学校食育推進チーム会議の開催（年17回）
- 食育推進実践発表会の開催（開催日：2月8日 於：北方公民館文化ホール 参加者：約200名）

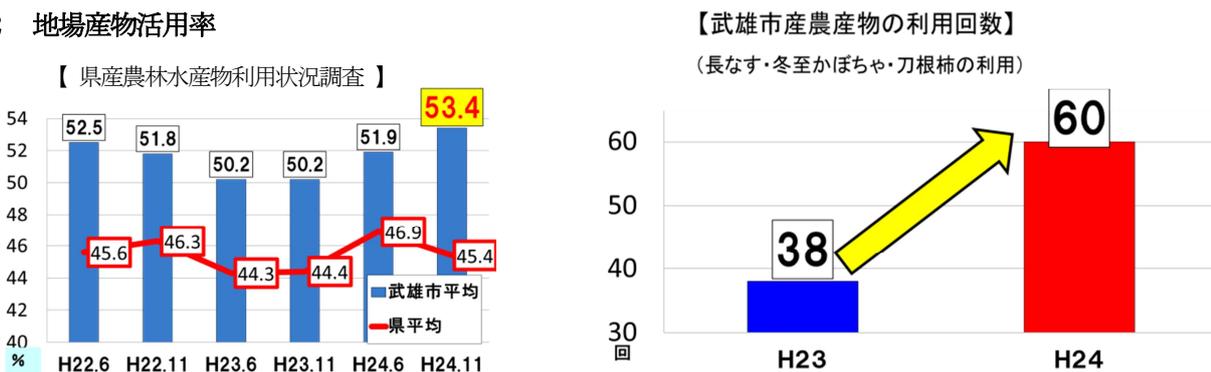
数字で変化のあった事項について

1 給食での一人1日当たりの残食量



小学校は、平成23年度は一人1日平均5グラムであったが平成24年度は1.4グラムに減少した。
中学校は、平成23年度は一人1日平均7グラムであったが平成24年度は2.7グラムに減少した。

2 地場産物活用率



- 武雄市は兼業農家を中心で安定的な供給が難しく、限られた食材しか入手できない。そのため6月第3週11月第3週の年2回にわたり、農林課と協力して地場産物を給食に提供した。
実施週間の活用率は53.4%（H24.11月調査結果から）で、県の平均を大きく上回った。
- 栄養教諭と農林課・生産者の地場産物活用での連携体制が充実してきた結果、市産農産物の利用回数が、1.6倍（前年度比）に増えた。
- 武雄地区営農事業所から、本年度は新米408kgを給食米飯に無償提供していただいた。
11月14日の「新米給食の日」に給食で市内全児童生徒に提供した。
- J Aさがから全小中学校にブランドみかん「佐賀美人」をいただいた。

