

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	北海道
再委託先	鶴居村

1 事業推進の体制

実践中心校	鶴居村立鶴居小学校
協力校	鶴居村立鶴居中学校
関係機関	生きがい野菜倶楽部

2 具体的な取組等について

テーマ1	地場産物の活用促進を図り、食に関する指導を充実させるための方策
評価指標	<ul style="list-style-type: none">「鶴居村の地場産物を積極的に食べるようにする」と回答する児童の割合を80%以上にする。学校給食において「苦手な食べ物でも食べるようにする」という児童の割合を80%以上にする。
効果	<ul style="list-style-type: none">自然の恵みや生産者等への感謝の気持ちをもつとともに、地場産物について理解を深め活用したり、情報を発信したりするようになる。学校・地域・家庭との関わりの中で、児童生徒が、食習慣に関する知識・技能を身に付けるとともに、自身の食に関する課題に気付き、改善するようになる。

(取組状況)

1 食育の推進に係る共通理解

(1) 食育推進検討委員会の実施

6月に第1回食育検討推進委員会を実施した。本会議には、栄養教諭を含む学校関係者、PTAの代表、関係機関、教育行政関係者が集まり、食育を通して目指す子どもの姿及び取組内容について検討し、共通理解を図った。

【目指す子どもの姿】

- 自然の恵みや生産者等への感謝の気持ちを持ち、地場産物への理解を深め、活用したり情報を積極的に発信したりする子ども
- 食習慣に関する知識・技能を身に付けるとともに、自身の食に関する課題に気付き、改善しようとする子ども

(2) 全教員による食育推進についての共通理解

栄養教諭が、食育推進検討委員会で確認されたことについて、自校の「食に関する指導の全体計画」や「年間指導計画」との関連を図りながら説明を行った。これにより、全教員で食に関する指導の目標を再確認するとともに、目標の達成に向け、教育課程に位置付けている学習内容の一層の充実を図ることについて共通理解を図ることができた。

また、次の2点を評価指標として設定し、アンケートで評価をすることとした。

【評価指標】

- ① 「鶴居村の地場産物を積極的に食べようとする」と回答する児童の割合を80%以上にする。
- ② 学校給食において、「苦手な食べ物でも食べるようにする」と回答する児童の割合を80%以上にする。

2 生産者等への感謝の気持ちを育み、地場産物への理解を深め、活用したり、情報を発信したりするための取組

(1) 野菜生産者の訪問（第5、6学年）

給食にも活用している地元野菜の生産者の思いや願いを理解することをねらいとして、「生きがい野菜倶楽部」を訪問し、インタビューを行ったり、栽培している野菜を見せてもらったりしながら育て方のポイントなどを学んだ。生産者が、「おいしい野菜を提供することで、鶴居村の人を元気にし、村の活性化に協力したい」と述べると、児童からは、「苦手な野菜でも残さず食べます。」「鶴居の野菜や生産者の願いをパンフレットで紹介したい。」など、生産者の思いを受け止める感想が聞かれた。



【生産者の話を聞く児童】

(2) 地場産物を活用したレシピの作成（第6学年）

地場産物の活用方法及び栄養バランス等に関する知識・技能を身に付けることをねらいとして、総合的な学習の時間において鶴居村の食材を活用したレシピ（鶴居の食材を使ったフルコース）づくりを行った。



【児童が考えたフルコース】

児童は、班ごとに前菜、スープ、肉料理など担当を決め、栄養教諭のアドバイスを受けながら栄養バランスを意識したメニューを考え、レシピとしてまとめ（資料編「地場産物を活用した料理レシピ」参照）、その後、家庭科の授業において、調理を実施した。児童からは、「地場産物の栄養や味の特徴を考えて、レシピを考えることができた。」「試食してみると改めて鶴居村で採れた野菜のおいしさが分かった。家でも作って親に食べさせたい。」など、地場産物への理解を深め、活用したり、発信したりしようとする感想が聞かれた。



【フルコースのレシピ】

なお、作成したレシピは、総合的な学習の時間のまとめとして作成した、鶴居村を紹介するパンフレットにも掲載し、釧路空港や管内のJRの駅において村外の人に配布するとともに、鶴居村の地場産物のよさをPRした。

(3) 地場産物を活用した体験活動（第1～4学年）

地場産物への理解をねらいとして、地元の乳製品（根釧牛乳）や野菜等を活用した体験活動を実施した。第1、2学年は、村の乳製品加工施設である酪楽館で、根釧牛乳を使ったアイスクリーム作りを行い、第3学年は学校でバター作り、第4学年は、村で豆腐作りをしている「のんき工房」の見学学習を行った後、自分たちで栽培した枝豆を使った豆腐づくりを行った。児童からは、「このアイス、牛乳の味がする。」「枝豆を使った豆腐も作ることができるんだ。」など、地場産物のよさやおいしさを再発見する感想が聞かれた。



【第4学年 豆腐づくり体験】

(4) 親子料理教室（第2、5学年）

保護者の地場産物への理解及び家庭における活用の促進をねらいとして、親子料理教室を実施した。

第2学年では、生きがい野菜倶楽部の方を講師として「鶴居村の野菜を使ったカレーライス」と児童が栽培・収穫したジャガイモを使った「簡単ジャガイモサラダ」を作った。児童は、保護者に調理器具の使い方や切り方などを教えてもらいながら野菜を切ったり、炒めたりするなどの調理を行った。



【第2学年 親子料理教室】

第5学年では、レストランのオーナーを講師として鶴居村の特産物であるチーズや根釧牛乳をふんだんに使ったピザやカボチャのスープ、ティラミスなどを作った。

児童は、家庭科の調理経験を生かし、保護者と協力しながら積極的に調理を行った。

食後には、児童や保護者から「苦手な野菜も、調理方法を工夫すればたくさん食べられる。」、「鶴居のチーズや牛乳を家庭料理でも積極的に活用したい。」などの感想が寄せられた。



【第5学年 親子料理教室】

3 食習慣に関する知識・技能を身に付けるとともに、自身の食に関する課題に気づき、改善を図る取組

(1) 栄養教諭と学級担任が連携を図った食育に関する指導の充実

食に関する自身の課題に気づき、改善していくことをねらいとして、低学年は「野菜などの食べ物の種類」、中学年は「栄養のバランス」、高学年は「生活習慣や食への感謝」をテーマに年間3回の食育の授業（特別活動）を実施した。

授業では、各学級担任がT1として生活科や社会科、家庭科や体育科など、各教科等の学習内容との関連を図りながら、授業を展開し、栄養教諭は食の専門家という立場から、T2として主に食品の栄養面や品質、安全性などについての指導を行った。

栄養のバランスを考えた食事や望ましい食生活を考えさせる授業では、各学年で実施した体験活動との関連を図り、生産者や毎日の献立を考え食事を作ってくれる保護者などへの思いや願いについても考えさせた上で、自身の食生活を見直すよう指導を行った。

授業の振り返りでは、児童から「野菜でも色によって種類が分かれるんだ」、「好きな物ばかり食べていてはいけないんだ」、「普段から生産者や調理してくれる親に感謝して御飯を食べる」などの感想が聞かれた。



【第2学年 食に関する授業(TT指導)】

(2) 切り干し大根プロジェクト（第5学年）

給食において残食の多い切り干し大根のおいしさや栄養などについての理解を深め、バランスよく食事をすることの大切さを理解することをねらいとして、大根の栽培、収穫・乾燥作業、切り干し大根づくりを行い、その後、給食で切り干し大根が出される日に、各学年の教室で切り干し大根が栄養面などから考えても体によいことをPRする活動を行った。

ア 大根を育てる土づくり

プロジェクトを進めるに当たり、まず、大根を育てる土づくりの学習から始めた。外部講師として招いた釧路農業改良普及センターの職員が、土に関することや野菜の栽培に適した畑づくり、地産地消などについて説明をした。その後、講師の指導の下、学級菜園で畑の土づくりを行った。児童からは、「酸度を合わせるために石灰を入れるなど、土づくりは大変だった。」「おいしい野菜を育てるためには、土づくりが重要だということが分かった。」など、野菜生産者の思いや大変さを感じながら作業を行った。



【外部講師による畑づくりの授業】

イ 切り干し大根PR活動

第5学年児童が5つのグループに分かれ、各学年で切り干し大根のPR活動を行った。

児童は、自分たちで栽培・乾燥させた大根や掲示物などを活用したり、下学年でも興味を持って聞くことができるようクイズを出したりしながら、他学年の児童に切り干し大根のおいしさや栄養などについて説明していた。



【第4学年教室でのPRの様子】

説明を聞いた児童からは、「種から一生懸命育てたことに驚いた。」「大根が体によいことがよくわかった。」「好き嫌いをせずに、もっと野菜を食べようと思った。」などの感想が寄せられ、この日、給食で出された切り干し大根は、ほとんどの学年で残食がなかった。

また、この取組以降、特に低学年において、残食量が減少した。



【切り干し大根を食べる児童】

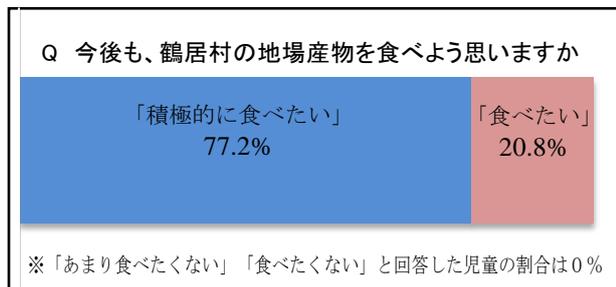
4 アンケートによる取組の評価

評価指標の達成状況を見取るため、平成25年9月と平成26年2月に、児童及び保護者を対象としたアンケートを実施した。

(1) 取組指標①～「鶴居村の地場産物を積極的に食べようとする」と回答する児童の割合を80%以上にする。

○ 児童アンケート結果から、「積極的に食べたい」、「食べたい」と回答した児童の割合は100%であった。

学校が組織的・計画的に体験活動と食に関する指導を関連させながら実施したことにより、児童は、地場産物の理解を深め、おいしさを実感するとともに、自然の恵みや生産者及び食材を調理・加工する人の思いを受け止め、感謝の気持ちも高めた。

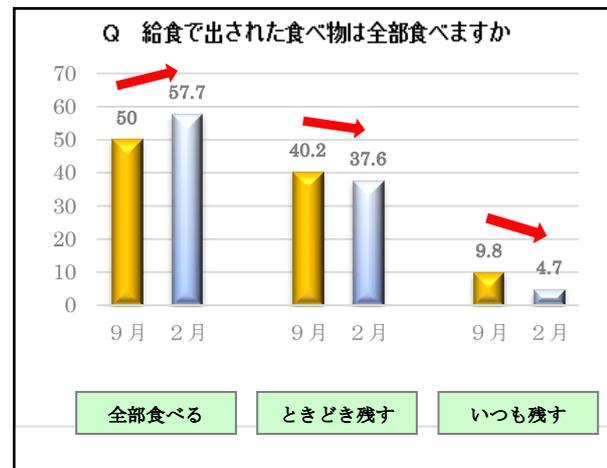


(2) 取組指標②～学校給食において、「苦手な食べ物でも食べるようにする」と回答する児童の割合を80%以上にする。

○ 児童アンケート結果から、「苦手なものでも食べる」「少しでも食べる」と回答した児童の割合は98.8%であった。

また、給食を「全部食べる」と回答した児童の割合が高くなり、いつも残すと回答した割合は低くなった。

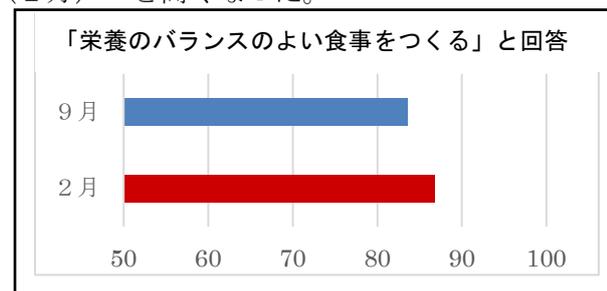
これらのことから、児童は、食育の取組を通して、生産者等の思いを受け止め、栄養のバランスなど意識した食事をするようになってきた。



(3) 保護者の意識の変容

○ 保護者アンケートの結果では、「お子さんの健康のために食事で気を遣っていることは何ですか」という項目において、「栄養のバランスのよい食事をつくる」と回答した保護者の割合が83.6%（9月）から86.8%（2月）へと高くなった。

親子料理教室の実施や給食だよりなどのお便り等で栄養バランスに関する内容を積極的に発信したこと、児童が食についての学習や、体験を家庭で話題にしたことなどが保護者の意識の変化につながった。



3 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 地場産物生産者や農業を支える人の話（生産者の思いの受け止め）
- 外部講師の積極的な活用及び体験的な学習（地場産物のよさの発見）
- 体験的な活動とつながりのある食育の授業（栄養バランスなどの再認識）
- 学習成果の発信（地場産物や栄養に係る理解の深まり）
- 親子料理教室（家庭における栄養バランスの取れた食事及び食習慣の啓発）

4 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- 今年度の食に関する取組を通して明らかになった成果や課題を基に、各教科等との関連や学習内容などを見直し、「食に関する指導」の全体計画や年間指導計画を改善していく必要がある。
- 児童アンケートにおいて「嫌いなものは学校では食べるが、家では食べない」と回答した割合が6.5%（9月）から11.8%（2月）へと高くなったことから、学級担任と栄養教諭が保護者と連携を図り、家庭での食生活の改善を図っていく必要がある。
- 食に関する関心を高め、食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てるため、今後も地域の食材を活用し、保護者と連携を図った体験活動を充実する必要がある。