

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	三重県
再委託先	伊賀市

1 事業推進の体制

実践中心校	伊賀市立島ヶ原中学校・伊賀市立島ヶ原小学校
協力校	
関係機関	伊賀市教育委員会・NPO 法人伊賀おかみさんの会・JA いがほくぶ

2 具体的な取組等について

テーマ	小中学校9年間を見通した食に関する指導の充実のための取組
評価指標	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食における伊賀市島ヶ原産物活用率 10% 小中学校間での共同学習の場の設定 3回 朝食内容の充実（3品以上食べる） 50%
効果	<ul style="list-style-type: none"> 食に関心を持ち、地域に対する理解や毎日食べる食材に対する愛着を持つ。 食の専門家としての栄養教諭と一緒に連携した授業や学校行事を行うことで、児童生徒の食に関する課題をつかみ、継続的に指導することができる。

① 食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成

- 小学校児童と中学校生徒の食に関する実態把握を行うに当たり、小中合同の生活アンケートを各学期に実施した。
- 児童生徒の生活実態を分析し、課題を明らかにした。ほとんどの児童生徒は朝食を食べてきてはいるものの、パンだけご飯だけ等の状況や、おやつ摂取が多い等の実態があった。
- 実態把握に基づき、これまでは小中学校が別々にたてていた計画を見直し、小学校と中学校の発達や系統性を考えた目標の設定を行った。
- 食に関わった小中連携の行事や取組を計画の中に入れ、全体計画を作成した。

② 各学年の食育の授業実践

*6月27日（木）4年食育授業「正しいおやつとり方」

- 目標・健康によい飲み物を知り、自分の体を大切にしようとする気持ちをもつ。
- 健康によいおやつを選び、健康を考えて正しくとることができる。

栄養教諭と4年担任が相談して授業案の作成を行い、指導した。小中学校間で授業公開をした後、小中合同研修会を行った。招聘した外部講師（小柳先生）からは、「子ども達はジュースに含まれる砂糖の量を視覚的に学ぶことができたし、自らの体を考える機会になった。」とアドバイスを受けた。



*12月5日（木）5年デリシャスプロジェクト

「みそ汁・ごはん・かぼちゃのサラダ料理」

自分たちで育てたかぼちゃの調理法をおかみさんの会のメンバーに教えてもらった。また、児童の祖父が生産した冬至かぼちゃをいただき、自分たちが取り入れたかぼちゃとの味比べをした。

*12月11日（水）6年デリシャスプロジェクト「ごはん・ジャガイモ料理」

調理実習に、おかみさんの会からゲストティーチャーを招き、おかみさんの会考案のカレースープづくりに挑戦した。この日のジャガイモは、理科の実験用に育てたジャガイモを使用した。

③ 小中学校間での共同学習の場の設定

*7月9日（火）小中合同集会「歯と口の健康・食の大切さ」

小中学校の健康委員会が合同で劇の発表を行った。歯と口の健康には、「食」をおろそかにできないことを劇にした。内容は健康委員会の児童生徒が話し合い、練習を重ねて発表した。その後、栄養教諭から、食に関する内容の話を加えた。この集会実施に当たっては、健康教育部会の小中教員が中心となり検討を重ねた。

*9月4日（水）ファミリー給食

小中学校の児童生徒をたてわり班（ファミリー）に組み、年間を通して共同学習が出来るようにしている。この日は、ファミリーごとに給食をいただいた。伊賀市では、島ヶ原中学校区だけが、小中同じ調理場で作られた給食をいただいている。この日の準備は、栄養教諭と小中学校の給食委員会が中心に行った。



④ 保護者地域への啓発

*6月28日（金）給食研修会〔保護者対象〕

小中学校の保護者を対象に、学校給食ができるまでの様子や給食室の衛生管理等について話を聞き、給食の試食会を行った。保護者からは、「学校給食が出来るまでの苦労を初めて知った。」「食の大切さを改めて知った。」「家でも子どもの体作りのために料理を頑張っていきたい。」等の意見が聞かれ、大変好評だった。

*11月1日（金）食育講演会

「日本料理の良さや食文化を理解する」ことをテーマに、日本料理の老舗山ばな平八茶屋の園部晋吾さんに来ていただき、講演会を実施した。保護者や地域の方にも参加していただいた。

*食育だよりを発行し、保護者の食育推進に努めた。

⑤ 先進地視察

*10月7日（月）奈良県吉野町への視察

「学校、家庭、地域の連携を生かした食育の推進～生活・学習の中での『食』を見つめよう、地域の人々の交流を通じて」をめあてに取り組んでいる吉野町立吉野小学校へでかけ、「地域と作る学校給食・地域と連携した食育の推進」について学んできた。

地域からは、NPO法人おかみさんの会のメンバー3名、百姓工房の松森さん、元学校栄養職員の下垣さんにも参加していただいた。

この後、吉野小学校で学んできた地場産物を学校給食へ取り入れる仕組みづくりを行った。

*11月27日（水）熊本市立白山小学校・福井大学教育地域科学部附属小学校他への視察

*12月6日（金）福井大学教育地域科学部附属小学校

*1月17日（金）埼玉県与野八幡小学校

*1月31日（金）さいたま市立東宮下小学校

⑥ 体験活動を通じた取組

*小学校では、サツマイモ栽培、タマネギ栽培、ジャガイモ栽培、カボチャの栽培、大豆栽培等を行った。地域の方々に栽培の仕方や取り入れ方を教えてもらった。

*中学校では、トマト栽培、サツマイモ栽培等を行った。

地域の畑を借りてたくさんとり入れたサツマイモは、文化祭（11月9日実施）で焼き芋にして地域の方や保護者へ振る舞った。今後は、おいしい野菜作りのために、土作りにも力を入れていこうと考えている。

*11月1日（金）食の勉強会（研修会）

日本料理の老舗山ばな平八茶屋、園部晋吾さんから、だしのとり方について学んだ。

*11月12日（火）小中合同食育ランド

小中縦割りグループで体験活動をしなが、基本的な食事のマナーを学んだり、食べることの楽しさ、食べ物を大切にすることを育んだりできるよう、地域の方と共に食に関するブースを設け、「食育ランド」を実施した。

「ビーンズレース」・・・正しいお箸の持ち方を体験するコーナー

「お米の七変化」・・・米から出来る加工品づくりの体験コーナー

「献立を色分けしよう」・・・栄養素を学ぶコーナー

「おかみさんの会と共に」・・・地域の食材の活用や食文化の伝承を知るコーナー

*12月2日（月）小中合同食育集会

「生産者紹介」「小中合同シイタケ栽培プロジェクト」

この日の合同集会では、学校給食へ野菜を納入してくれる地元生産者の皆さんを紹介した。

また、地域の食や地産地消について関心を持つことができるよう、生産者の坂本さんや栄養教諭から話を聞いた後、シイタケ栽培をしている地元生産者の南博人さんから、シイタケ栽培の方法を説明してもらった。

その後、児童生徒147名が各教室でシイタケ栽培に取り組んだ。みんなで育てたシイタケは、3回の給食（のつへい汁、かんもこま、みて汁の献立）に使用した。



*1月24日（金）大豆の変身「豆腐づくりに挑戦」（小学校3年）

3年国語科「すがたを変える大豆」の発展学習として、地域の方からいただいた大豆を使っ

た「豆腐づくり」に挑戦した。栄養教諭を中心に準備を進め、地元食材にこだわった郷土料理を提供しているおかみさんの会メンバーにも応援に来ていただいた。

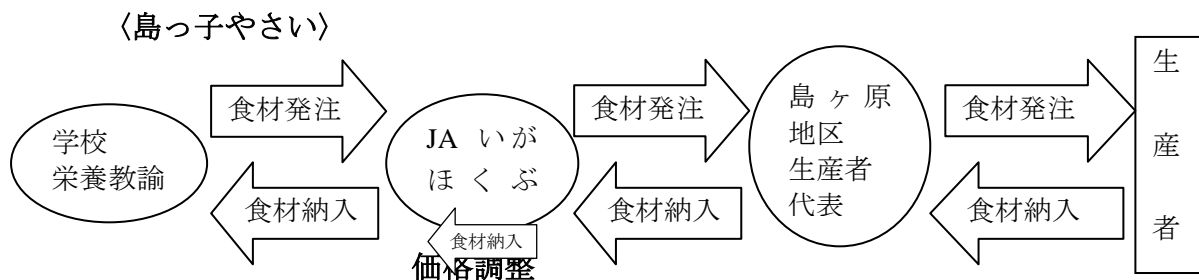


*1月30日（木） 大豆の変身
「大豆からきな粉を作ろう・きな粉団子に挑戦」
（小学校2年）

中学校からいただいた大豆の種子を植えた2年生が、大豆を育て収穫した。せっかく出来た大豆を使って、きな粉団子を作ることになった。まち探検で出会ったおかみさんの会のメンバーや学校栄養職員を退職された後も地域の食指導に携わっている垣下さんにも手伝っていただいた。

*2月5日（水）食を科学する「大豆が豆腐になるまで」（中学校1年）
中学校理科の時間には、小学校で学んだ「大豆の変身」を科学的に学ぶ機会を持った。

⑦ 学校給食への島ヶ原産食材納入組織



*学校給食へ島ヶ原産食材納入ができる組織を立ち上げた。

地元生産者の方々や JA 伊賀北部の助言を得て、島ヶ原産食材が納入できる仕組みを作ることが出来た。生産者の中には、小学校に孫がいることで、よりおいしい野菜作りをしようとはりきってくれている。また、生産者紹介を行うことで、顔の見える関係づくりができ、ますます給食がおいしくなり、残飯が減っている。

3 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・地域の方と共に、先進地視察（吉野小学校）を行ったことにより、栄養教諭が中心となって学校給食へ島ヶ原産食材納入ができる組織（「島っ子やさい」）を立ち上げることができた。地域と学校が一体となり食育推進を図ることができた。また、地元生産者の方と交流する機会をもつことで、より身近に食材を感じることができ、食への関心を高めることができた。
- ・食を通じた小中学校連携の取組により、児童生徒の食への関心を高め、地元産物の生産活動や食文化の継承についての関心へつながった。
- ・「食育推進」に向けて、地域と連携しながら様々な活動や学習を組むことが出来た。地域の資源を活用することが出来た上、より開かれた学校づくりができた。
- ・保護者を対象とした講演会等を実施したことにより、給食内容や食への関心が高まった。
- ・生活振り返りアンケート（児童生徒）を実施することにより、児童生徒の生活実態を把握する中で、9年間を見通した課題を検証し、小中学校間で課題の共有を図ることができた。

4 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- ・この取組が家庭や地域に「食・食育の重要性」を発信することになったが、朝食内容の充実に向けては、さらなる働きかけが必要である。（6月調査では、3品以上食べてくる子は、中学生31%、小学生40% 12月調査では、中学生37%、小学生35%となった。まだ目標には達していない。）朝食摂取率を高めるためには、内容の充実だけでなく生活リズムの見直しや食育の授業の内容等も含め、検討していく必要がある。
- ・「食育推進」に向けて、地域と連携しながら様々な活動や学習を組むことが出来た。今後は、9年間を見通した食育の取組を島ヶ原中学校区の教育活動の強みとし、学力向上、体力向上の取組へとつなげていきたい。
- ・島ヶ原中学校在籍の栄養教諭は、兼務校（5校）へ出向いて食育指導を行っている。島ヶ原小中学校では連携会議を日常的に行うことができるので、子どもの課題をしっかりと把握した上で指導することができているが、兼務校においては、連絡調整の時間が確保しにくいことや、児童生徒の実態把握が不十分なことが指導する上での課題である。
- ・指導内容の充実に向け、食に関する指導計画を見直すとともに、小学校から中学校への系統だった指導内容や中学校での効果的な食育指導の進め方について研究が必要である。

