

平成26年度 スーパー食育スクール事業 事業結果報告書

都道府県名	福井県
学 校 名	河和田小学校 青郷小学校
学校のホームページアドレス	http://www.sabae.ed.jp/~el-kawada/ http://www.takahama-town.com/seikyo/index.html

1 取組テーマ

異なる地域の食文化交流を通じた食育推進による健康な生活習慣の育成

2 栄養教諭の配置状況

栄養教諭配置年 及び人数	平成 1 7 年	2 人
配置されていない 場合の対応状況		

3 推進委員会の構成

委員長	岩佐 勢市	特定非営利活動法人フードヘルス石塚左玄塾理事長
委員	三浦 努	仁愛大学教授
委員	坂本 達昭	仁愛大学講師
委員	田川 由佳代	福井県PTA連合会 子育て委員長
委員	吉田 郁子	福井県小学校教育研究会給食部会 会長
委員	横山 弥四朗	福井県中学校教育研究会給食部会 会長
委員	水林 さとみ	福井県学校栄養士研究会 会長
委員	田中 賢一郎	鯖江市教育委員会学校教育課 参事
委員	小林 英文	高浜町教育委員会事務局 次長
委員	山口 満	福井県教育庁スポーツ保健課 参事

4 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
仁愛大学	調査項目指導、評価、推進委員会
うるしの里いきいき協議会	出前講座、体験学習
鯖江市農林政策課	体験学習、講師派遣調整、資料提供、推進委員会
NPO夢グリーン	学校給食畑の運営や地場野菜納入
丹南高校 総合学科 フードデザイン	体験学習、学生との交流学習
若狭高浜漁業協同組合	出前講座、体験学習
高浜町まちづくり課	体験学習、講師派遣調整、資料提供
県立小浜水産高等学校	体験学習、資料提供

5 実践内容

事業目標

- 2つの異なる地域の学校（鯖江市河和田小学校、高浜町立青郷小学校）が、互いに「食」を通して交流することで、地元の郷土料理や地場産食材などの食文化に興味・愛着をもたせ、理解を深める食育の効果を検証する。
- 朝ごはんを毎日食べる児童の減少傾向や、睡眠時刻の遅れ、また「いつも食事のあいさつをする」児童の減少傾向等から、正しい生活習慣の定着や感謝の心を育むための有効な方策を検証する。
- 学校給食畑を活用した児童と生産者等の交流活動を通して、地場産食材への興味関心を高め、郷土を愛する児童を育成する。

評価指標

- 地場産物を使った料理を一品作ることができる児童が80%
- よく噛んで味わって食べることができる児童が80%
- 朝ごはんにみそ汁を食べてくる児童が80%
- 「食の歳時記」を毎月1回以上取り入れている家庭が50%

評価方法

- 児童が考案する給食献立のコンテストを実施
- 給食の時間に「食育あいさつ」や「もぐもぐタイム」の実施
- 地場産物を使った「ふるさと献立」や「丸ごと給食」献立の実施
- 食文化検定「子ども食育チャレンジ」の実施
- 対象校の食生活調査
- 食育に関するアンケート調査（県内一斉）
- 地域の食生活実態調査（鯖江市農林政策課事業）



評価指標を向上させるための仮説(道筋)

- 地場産物を使った「ふるさと献立」や「丸ごと献立」等の給食を実施したり、交流を通して互いの学校の給食を味わったりすることで、旬の地場産物について学習し、さらに、児童が献立を考案する給食コンテストを実施し関心を高めることで、自ら料理することができる児童の育成を目指す。
- 毎日の給食の時間の「食育あいさつ」や「もぐもぐタイム」を設定することで、食事と向き合い、よく噛んで味わって食べる児童が増え、健康的な食習慣の定着を目指す。
- 箸作りや漆器蒔絵体験などの和食教育の実施や、体験型の「味覚の授業」により「だし」について学習することで、和食の「一汁三菜」の良さに気づかせたり、教科等大豆やみその学習と繋げたりすることで、朝食にみそ汁を食べてくる児童の増加を目指す。
- 「地域の食生活実態調査」を実施することで、家庭での「食の歳時記」の実施状況を調べ、また児童対象の「食文化検定」を実施することで、学校における食育活動との関連を検証する。また、給食に食の歳時記を取り入れ、給食だより等で紹介したり、試食会を実施したりして家庭に啓発する。



実践内容

○具体的な取組

1 推進委員会

- ・第1回推進委員会 事業の活動計画について
- ・第2回推進委員会 経過報告（発表会）
- ・第3回推進委員会 事業の評価とまとめ

2 実践校の取組

(1) 鯖江市河和田小学校

①児童の食文化交流を通して 〈食文化調査活動〉 〈郷土料理給食献立考案〉 〈うるしの里給食〉

(ア)委員会の地域との交流活動

(イ)海の子と里の子食文化交流

〈高浜で干物作り〉



〈伝承料理を伝える〉 〈越前漆器の道具でお茶会〉 〈製菓組合コラボ 五感と五味〉

②地域・保護者との交流を
通しての食文化継承

(ア)和の食文化調理実習

〈3年 お豆腐作り体験 〈地域が先生オープンスクール 地元のお豆腐屋さん〉

(イ)和の味の文化に迫る (味覚の学習) 郷土料理コーナー) 〈3年 五感と五味の学習〉



国語科「すがたを
変える大豆」の学
習を受けた総合的
な学習の取り組み



五感を使っ
て中身をあて
よう!



〈5年 料理長コラボでのだしの学習〉 北前船が運んだ昆布でもだしを取ります!



料理長と家庭科学習
みそ汁に合うだし
についてや、だしの相
乗効果など、官能実験
を通して「うま味」に
ついてプロに学ぶ。

〈煮干・かつお・こんぶのだしをプロから伝授〉



「だし取り名人
実演会」も開催しま
した! (それぞれの
児童が家庭で実践:
家庭啓発)

(ウ)和食の文化に迫る (和食教室: 給食委員会)
和食教室1 「お膳料理と郷土料理」



和食教室2 「日本人の心とはしの使い方」



昔は行事を自分の家でしたのよ! 結婚式には赤ぬり
で、法事だと黒ぬりを使います。

(エ)学校給食レストラン (コミュニティーランチ)



食育や学校給食におけ
る取組を地域へPR
招待者: 保護者・PTA 母
親委員・地域学校・協議
会委員 など

③食文化継承者としての学びの発信

(ア)給食週間の取組 (お世話になった方を招待)



委員会による発表

(イ)食育取組発表会

《福井県和食教育
モデル事業発表会》→



食育狂言「給食」も演じました。

(2) 高浜町立青郷小学校

① 地場産食材への興味や理解を深め、地域の食文化に愛着をもつための取組

年間計画に基づいた各学年の地域を知る体験活動の実施

- 1年：梅干し作り
- 2年：里芋収穫体験・調理
- 3年：杜仲茶工場見学・調理、大豆栽培・みそ作り
- 4年：高浜の魚を知る・魚さばき
- 6年：給食の献立作成・調理、和の作法
- 5年：交流中心学年としての活動（高浜の魚のおいしさを伝える・越前漆器を知る）



6年：高浜の味、甘だいを美しく食べよう

(ア) 交流活動 河和田小学校と作るコラボ給食、マイ箸作り

河和田小学校との交流では、青郷小学校からはいかの調理方法を、河和田小学校からは、だしのとり方と伝承料理の間部汁について伝え合い、コラボ給食を作り上げた。



いかのさばき方を伝える 間部汁の作り方を学ぶ コラボ給食完成

<食育交流実践発表会>

(イ) 出前講座「味覚の授業」

<漆器で感じる味覚体験>



五感で味わう



漆器で味わうおいしさを感じました。

<「料理長から学ぶ」だしのとり方（家庭科）>



だしのとり方と旨味



福井の昆布文化を知り、だしの旨味を感じました。

<「高校生から学ぶ」絶滅危惧種の魚の養殖について>



高校生が取り組んでいる魚の養殖について学びました。



6年生考案地場産を使った一汁二菜の給食

② 正しい生活習慣の定着や感謝の心を育むための取組

(ア) みそ汁のある朝ごはんをしっかり食べる

- 朝ごはんの大切さを理解し、自己決定できる学級活動を全学年で実施
- 一汁二菜のバランスのよい食事の形を知る給食を通して指導

(イ) よくかんで味わって食べる

- カミカミタイムの実施
- 委員会によるかむことの調査発表

(ウ) 感謝して食事をする

- 食事のあいさつをしっかり行う指導
- 学級担任が行う給食時間の指導「いのちの継承」 <魚のいのち>



③ 広報活動

(ア) 保護者への啓発：「一日学校公開日」での学年発表・展示

(イ) 実践発表：教育事務所主催「教育実践交流会」における発表

<食育発表展示>

6 成果

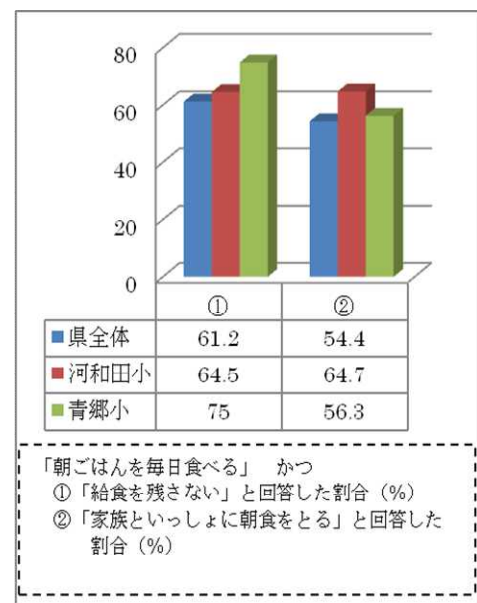
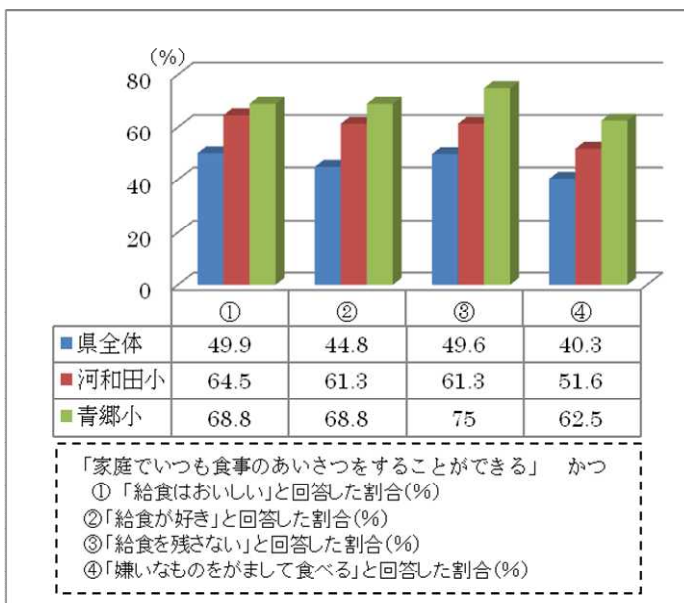
(1) 異なる地域の学校の「食」を通じた交流による効果 (H25→H26)

- ① 地場産物を使った料理を一品作ることができる。
(河和田小学校 97.1%、青郷小学校 97.0%)
- ② 食事をよく噛んで味わって食べることができる。
(河和田小学校 34.8%→60.6%、青郷小学校 50.0%→80.0%)
- ③ 朝ごはんには、みそ汁を食べてくる。
(河和田小学校 46.9%→69.5% 青郷小学校 44.7%→50.4%)
- ④ 家庭でいつも食事のあいさつをする。
(河和田小学校 64.6%→77.4% 青郷小学校 73.7%→81.3%)

(2) 正しい生活習慣の定着と感謝の心の育成 (H26)

「家庭でいつも食事のあいさつをする」と回答した児童では、「給食が好き」で、「給食をおいしいと感じ」、さらに「嫌いなものも残さず食べる」とした割合が高い。また、「朝ごはんを毎日食べる」と回答した児童では、「家族といっしょに朝食を食べる」ことや「給食を残さない」とした割合が高い。

以上の結果から、「食事のあいさつ」や「朝食摂取」の正しい生活習慣を定着させることは、「給食をおいしく残さず食べる」などの望ましい食習慣が身につくことや、特に河和田小学校や青郷小学校では、これらの結果が県全体平均を上回っており、食育交流による効果が検証された。



(3) 学校給食における地場産活用率の向上 (H25→H26)

重量ベース (河和田小学校 50.8%→52.5%、青郷小学校 33.8%→37.6%)

7 スーパー食育スクール事業の取組状況の情報発信

- ・ 県教育庁、各学校のホームページや学校だより、食育だより等で随時情報を発信
- ・ 県農林部主催、「味の祭典」にて、児童による食育交流発表会を実施。
- ・ 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会（福井大会）のシンポジウムにおいて紹介・発信。

8 今後の課題

- ・ 交流を通して教え合う学びは、自主性を育み児童の自信に繋がるが、食育全体計画において各学校で目標の絞り込みを行う等の効率性を考える必要がある。
- ・ 評価方法として「食育検定」を計画していたが、全県に広げる内容として次年度よりその検証を試みたい。