

平成27年度スーパー食育スクール事業 事業結果報告書

受託者名	石川県	実施校名	輪島市立輪島中学校
学校のホームページアドレス	http://cms1.ishikawa-c.ed.jp/~wajimj/NC2/htdocs/		

1 取組テーマ（中心となるテーマ：食文化）

<p>「つなぐプロジェクト～豊かな心と健康な一生～」 ー輪島の里山里海の恵みに感謝する心の育成ー</p>

2 栄養教諭の配置状況

栄養教諭配置人数	1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	北陸学院大学 短期大学部 食物栄養学科長
委員	石川県立大学 食品科学科 教授
委員	輪島漆器商工業協同組合 理事長
委員	おおぞら農協輪島支店 支店長
委員	石川県漁協輪島支所 総括参事
委員	輪島市教育委員会 学校教育課長
委員	石川県立門前高等学校 教頭
委員	石川県立輪島高等学校 教頭
委員	輪島市立輪島中学校 P T A会長
委員	輪島市立輪島中学校 校長
委員	輪島市立輪島中学校 栄養教諭

4 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
北陸学院大学	食育の取組成果の検証
石川県立大学	食育講演会
輪島漆器商工業協同組合	輪島塗体験活動指導・ゲストティーチャー
農業協同組合	地場産物の安定供給への協力
漁業協同組合	輪島港で水揚げされた魚、伝統的海女漁等の講話
石川県立門前高等学校	輪島市の農林水産物を使用した料理の考案
石川県立輪島高等学校	輪島市の農林水産物を使用した料理の考案
輪島市立輪島中学校 P T A	親子料理教室、食育アンケートの協力
輪島市献立作成委員会	地域献立の開発、普及
帝国データバンク	評価に関わる統計解析、報告

5 実践内容

事業目標

教科等における食に関する指導の取組や伝統的な食文化に関する体験活動を実践させることで、輪島の産物、郷土料理などに関心を持たせ、食べ物を大切にし、感謝する心をはぐくむことを目標とする。

評価指標

- | | | |
|---|-------------------------|-------|
| 1 | 食べ物への感謝の心を持っている生徒の増加 | 100% |
| 2 | 郷土料理への関心を持っている生徒の増加 | 80%以上 |
| 3 | 給食は、ほとんど食べる生徒の増加 | 80%以上 |
| 4 | 心と体のための食事をしようとしている生徒の増加 | 90%以上 |

評価方法

食に関する実態調査・意識調査を生徒及び保護者を対象に6月、12月に2回実施し、食育実践による成果を検証する。

評価指標を向上させるための仮説(道筋)

仮説1 伝統文化をつなぐ【評価指標1・3】

伝統的な食文化の保護・継承に危機感を持たざるを得ない状況の中、農業・漁業の体験活動や地場産物を活用したおいしい学校給食を楽しみながら食べることで、ふるさとの伝統的な食文化への理解が深まり、次世代へ伝え引き継ごうという気持ちが生まれるとともに、ふるさとの豊かで美しい里山里海の恵みに感謝する心をはぐくまれるであろう。

仮説2 里山と里海をつなぐ【評価指標2・3】

輪島中学校は、平成26年度に里山と里海の地域の学校が統合された学校であり、異文化地域の融合を図ることが求められている。異文化地域の里山と里海の生徒が互いの地域の「食」の違いを調べて学び合うことで、地元の行事食、郷土料理などの食文化に興味、関心を持つであろう。

仮説3 世代をつなぐ【評価指標1～4】

少子高齢化の進む輪島市には、元気で長生きの高齢者が多く住んでいる。高齢者の食事と自分たちが食べている食事内容を比較し、健康で長生きするための食事内容を知ること、健康な心身の維持・増進に必要とされる栄養のバランスを基本とする食生活をしようと思うであろう。また、高校生との交流活動では地場産物を活用した新しい味を味わうことにより、地域の食材について興味を持ち、食べ物を大切にしようという気持ちがはぐくまれるであろう。

この3つの仮説にもとづいて教科等における食に関する指導や生徒の主体的な食育活動を行うことにより、評価指標値の好転を目指す。そのために、食に関する実態調査・意識調査を行いこの取組の効果を検証する。

実践内容

○具体的な取組

- 1 食育に関する実態調査・意識調査を年2回実施（6月 12月）
- 2 校内食育推進会議（10回）
- 3 県推進委員会（3回）
- 4 教科等における食育の取組
 - （1）家庭科（献立作成と食品選択）
 - （2）道徳（健康な生活と食事マナー）
 - （3）社会科（自然災害と食の確保への取組）
 - （4）学級活動（食事マナーを考える）
 - （5）総合的な学習の時間（地域調べ）
 - （6）保健体育（健康と食生活）
- 5 生徒の主体的な食育の取組
 - （1）奥能登のあえのこと（ユネスコ無形文化遺産）を通じた学習
 - ①黄粉の朴葉めし（豊作祈願）
 - ②小豆ごはん（収穫感謝）
 - （2）輪島塗を通じた学習（箸に沈金）
 - （3）輪島の伝統的漁業（県無形民族文化財）
 - （4）和菓子(水ようかん)を活用した調理実習
 - （5）輪島高等学校との連携（いしるクッキー）
 - （6）総持寺への体験活動
 - （7）白米の千枚田での農業生産体験
- 6 給食時間における食育の取組
 - （1）生徒が考えた地場産物を使った給食
 - （2）生産者との交流給食
 - ①赤カレイ
 - ②真ふぐ
 - ③朴葉
 - ④白米千枚田の新米
- 7 保護者、地域との連携
 - （1）食育講演会「発酵調味料いしる」
 - （2）親子料理教室「海の幸を味わう」
 - （3）地場産物を使用した給食試食会
 - （4）公開研究発表会「輪島の恵みに感謝する」をテーマにパネルディスカッション
 - （5）地域に伝わる伝統保存食を使って非常食作り
 - （6）精進料理のすいぜん

6 成果

1 食べ物への感謝の心をもっている【目標：100%】

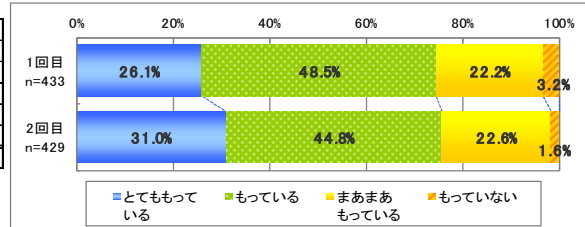
○生徒:1回目 96.8%→2回目 98.4%(+1.6%)

- ・食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を「もっている」が4ポイント弱減少し、「とてももっている」が5ポイント弱増加した。

【問12】あなたは食べ物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもっていますか(1つに○)。(生徒)

(SA)	1回目 n=433		2回目 n=429	
	回答数	割合	回答数	割合
1 とてももっている	113	26.1%	133	31.0%
2 もっている	210	48.5%	192	44.8%
3 まあまあもっている	96	22.2%	97	22.6%
4 もっていない	14	3.2%	7	1.6%
総計	433	100.0%	429	100.0%

無効・無回答 3件 0件



2 郷土料理への関心を持っている【目標：80%以上】

○生徒：知っているもの(郷土料理、地場産物、行事食等)を尋ねた計 42 項目のうち、前回比で5ポイント以上増加したのは19項目で、中でも「精進料理」は30ポイント近く増加した。

<前回比5%以上増加分> (生徒)

	1回目		2回目		増減
	回答数	割合	回答数	割合	
精進料理	140	34.0%	264	63.0%	29.0%
すいせん	117	28.4%	160	38.2%	9.8%
あえのこと	296	71.8%	342	81.6%	9.8%
メタボ	274	66.5%	317	75.7%	9.2%
ゆうご	55	13.3%	93	22.2%	8.8%
時絵	309	75.0%	350	83.5%	8.5%
香箱ガニ	295	71.6%	335	80.0%	8.4%
グルタミン酸	189	45.9%	226	53.9%	8.1%
加能ガニ	199	48.3%	235	56.1%	7.8%
旬	320	77.7%	358	85.4%	7.8%
そうめんかぼちゃ	324	78.6%	362	86.4%	7.8%
こんか漬け	44	10.7%	76	18.1%	7.5%
あごだし	133	32.3%	166	39.6%	7.3%
成長ホルモン	328	79.6%	363	86.6%	7.0%
えご	72	17.5%	102	24.3%	6.9%
食物センイ	269	65.3%	301	71.8%	6.5%
インシュリン	17	4.1%	44	10.5%	6.4%
透析	21	5.1%	43	10.3%	5.2%
揚げ浜塩田	141	34.2%	165	39.4%	5.2%

3 給食をほとんど食べる【目標：80%以上】

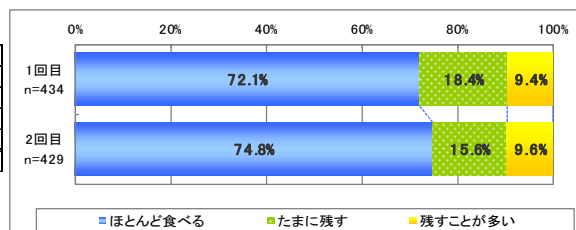
○生徒:1回目 72.1%→2回目 74.8%(+2.7%)

- ・給食摂取の状況について、「たまに残す」が3ポイント弱減少し、「ほとんど食べる」が3ポイント弱増加した。

【問3】給食を残すことがありますか(1つに○)。(生徒)

(SA)	1回目 n=434		2回目 n=429	
	回答数	割合	回答数	割合
1 ほとんど食べる	313	72.1%	321	74.8%
2 たまに残す	80	18.4%	67	15.6%
3 残すことが多い	41	9.4%	41	9.6%
総計	434	100.0%	429	100.0%

無効・無回答 2件 0件



4 心と体のために食事をしようとしている【目標：90%以上】

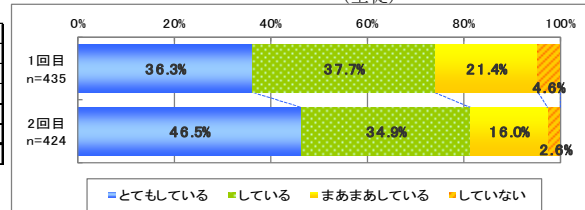
○生徒:1回目 95.4%→2回目 97.4%(+2.0%)

- ・健康のための食事への意識について、「とてもしている」が10ポイント強増加した。
- ・食事の際に気をつけることとして、「色の濃い野菜を多く食べる」が5ポイント強増加したほか、「ジュースなどの甘い飲み物を飲みすぎない」も5ポイント弱増加している。

【問8】あなたは心と身体の成長や健康のために、食事が大切であることを意識していますか(1つに○)。(生徒)

(SA)	1回目 n=435		2回目 n=424	
	回答数	割合	回答数	割合
1 とてもしている	158	36.3%	197	46.5%
2 している	164	37.7%	148	34.9%
3 まあまあしている	93	21.4%	68	16.0%
4 していない	20	4.6%	11	2.6%
総計	435	100.0%	424	100.0%

無効・無回答 1件 5件



「朝食摂取の有無」

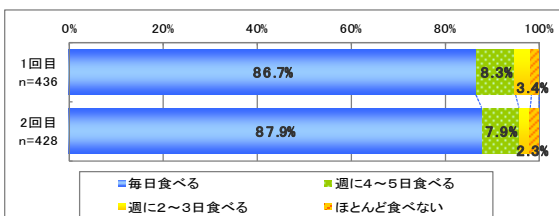
○生徒：「毎日食べる」1回目 86.7%→2回目 87.9%(+1.2%)

- ・朝食摂取の有無については、保護者も「毎日食べる」が前回比で4ポイント弱増加(1回目 81.4%→2回目 85.4%)した。また、朝食の内容としては、「主食+汁物+主菜+副菜」が生徒は2.7%増加、保護者は4.0%増加した。

【問1】あなたは朝食を食べますか(1つに○)。

(SA)	1回目 n=436		2回目 n=428	
	回答数	割合	回答数	割合
1 毎日食べる	378	86.7%	376	87.9%
2 週に4～5日食べる	36	8.3%	34	7.9%
3 週に2～3日食べる	15	3.4%	10	2.3%
4 ほとんど食べない	7	1.6%	8	1.9%
総計	436	100.0%	428	100.0%

無効・無回答 0件 1件



「身体の症状」

○保護者：「体がだるい」13%減少「なにもやる気がおきない」10.4%減少

「食事の献立を決める時に気をつけている」

○保護者：「家族の好み」4.8%減少「多くの食品を使用する」6.4%増加

5 その他の成果

「食事の際に気を付けること」

○生徒：「食事のマナーを守り楽しく食べる」1回目 59.0%→2回目 62.9%(+3.9%)

○生徒：「食べる時のあいさつをする」1回目 64.4%→2回目 65.6%(+1.2%)

○生徒：「感謝して食べる」1回目 49.5%→2回目 54.4%(+4.9%)

7 スーパー食育スクール事業の取組状況の情報発信

- 1 輪島の里山里海にちなんだレシピ集の配布
- 2 活動啓発報告DVD教材（食文化の継承）の配布
- 3 事業実践発表会の開催
- 4 学校ホームページへの掲載
- 5 食育通信・給食だよりに掲載
- 6 地方紙への資料提供
- 7 事業報告書の配布
- 8 食育ファイルの配布

8 今後の課題

① 家庭での生活習慣の健全化の必要性

「子供の食生活で心配なこと（保護者）」

- ・偏食 40.3%・睡眠不足 31%・運動不足 19.5%・肥満 16.2%・家族の団らんがない 14.2%

「就寝時間（生徒）」

- ・12時以降に寝る 32.7%

「家庭における食育実践の際に難しいと感じること（保護者）」

- ・時間がない 53.7% ・知識がない 51.8% ・お金がない 13.1%

（「家庭における食育の必要性（保護者）」・必要だと思う 95.1%）

⇒・保護者に、食に関する内容を含めた学校側からの継続的な情報発信が必要である。

② 生徒の自己管理能力の育成

「行事食や郷土料理に対する興味の有無（生徒）」

- ・持っている 1回目 74.6%→2回目 73.1%（-1.4%）

「我が家の家庭の味（保護者）」・ない 50.1%

⇒・地域の産物、食文化に関する学習を引き続き行い、行事食や郷土料理に加え、家庭の味の再認識と次世代へ継承する取組が必要である。