

平成 29 年度「つながる食育推進事業」成果報告書

受託者名	石川県教育委員会
モデル校名称	加賀市立山代小学校
対象学年及び人数	全学年、605 人
栄養教諭等の配置	平成 22 年から栄養教諭が 1 名配置

1 取組テーマ

食からはじまる健康づくり

～食に関する多様な体験活動を通して、健全な生活ができる力とふるさとを愛する心を育む～

**望ましい食生活を形成するためには、「学校での学習」と「家庭での実践」が重要である。
それぞれの観点から取組を行い、目標の達成を目指す。**

(1) 家庭での実践につながる取組（学校における食育）

- ・食（食事のマナー・食文化・食品リサイクル）に関する学習
- ・栄養（朝食・共食・栄養バランス、日本型食生活、野菜）に関する学習
- ・健康（健康的な生活習慣）に関する学習
- 食に関する知識の習得、実践力の育成

(2) 家庭を巻き込んだ取組（親子体験活動）

- ・生産者、料理人、地域の方による料理教室、企業による出前授業
- ・伝統産業に関わる方の協力による親子体験活動の実施
- ・学校と PTA の連携による親子体験活動の実施
- 多様な体験活動を通して家庭での継続的な実践力の向上

(3) 食への理解が深まる取組（家庭における食育）

- ・大学教授による講演会、学校医・養護教諭・栄養教諭による講話
- ・学校と PTA の連携による取組
- 保護者の食文化・健康・栄養に関する知識を習得し、食への理解を深める
- 保護者の食に関する意識の変容を促す



- ・子供の食に関する自己管理能力の育成
- ・保護者の食への理解を深める
- ・家庭における望ましい食生活の継続的な実践

2 推進委員会の構成

石川県推進委員会	加賀市推進委員会
委員 石川県立大学 教授	委員 石川県教育委員会事務局保健体育課 指導主事
委員 北陸学院大学短期大学部 学科長	委員 加賀市観光戦略部首都圏戦略室 主事
委員 加賀市観光戦略部首都圏戦略室 室長	委員 加賀市経済環境部商工振興課 副参事
委員 加賀市経済環境部商工振興課 課長	委員 加賀市経済環境部農林水産課 課長補佐
委員 加賀市経済環境部農林水産課 課長	委員 加賀市学校教育会学校給食専門部 部長
委員 加賀市教育員会学校指導課 課長	委員 加賀市立山代小学校 PTA 会長
委員 加賀市立山代小学校 PTA 会長	委員 加賀市立山代小学校 校長
委員 加賀市立山代小学校 校長	委員 加賀市立山代小学校 研究主任
委員 加賀市立山代小学校 研究主任	委員 加賀市立山代小学校 養護教諭
委員 加賀市立山代小学校 養護教諭	委員 加賀市立山代小学校 栄養教諭
委員 加賀市立山代小学校 栄養教諭	

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
石川県立大学	実践校への指導・助言
北陸学院大学短期大学部	実践校への指導・助言、取組結果の分析・評価、検証
加賀市首都圏戦略室	食の取組を行っている各機関との連携協力
加賀市商工振興課	伝統産業の各機関との連携協力
加賀市農林水産課	JA 加賀や農家との連絡調整（産地見学・農業体験活動指導・ゲストティーチャーなど）、学校給食で地場産物を使用するための連絡調整
加賀市学校教育会学校給食専門部	加賀市での食育の取組について連携協力
加賀市立山代小学校 PTA	親子体験活動、食に関する実態調査・意識調査の協力
帝国データバンク	評価にかかる統計解析、報告

4 取組前のモデル校の状況

丸谷焼や山中漆器などの伝統産業が盛んな観光地域にある学校である。PTA 活動に熱心な保護者が多いが複雑な家庭環境で育つ児童も在籍している。地域や関係諸機関などと連携して、健全な児童の育成と教育環境の構築を目指す体制を取っている。

年間計画に基づき、教科等や給食の時間で栄養教諭と教職員が連携をとり、地域の実態に合わせた食育を実施しているが、毎日朝食を摂取する児童の割合が低く、基本的な生活習慣が身につけていない児童も見られる。

5 評価指標の設定について

(1) 共通指標について

- ① 児童生徒の食に関する意識に関すること
 - ア 朝食を食べることへの価値
 - イ 共食をすることへの価値

- ウ 栄養バランスを考えた食事をとることへの価値
- エ ゆっくりよく噛んで食べることへの価値
- オ 食事マナーを身に付けることへの価値
- カ 伝統的な食文化や行事食を学ぶことへの価値
- キ 食事の際に衛生的な行動をとることへの価値

- ② 朝食を欠食する児童生徒の割合
- ③ 児童生徒の共食の回数
- ④ 栄養バランスを考えた食事をとっている児童生徒の割合
- ※ 共通指標は、児童生徒アンケートによって測定する。

(2) 独自指標について

- ① 加賀市が行っている食品リサイクルを理解し協力しようとする家庭の意識に関すること
- ※ 保護者アンケートによって測定する。

6 実践内容（評価指標を向上させるための仮説（筋道）を含めて）

食を通して学校・家庭・地域のつながりを深め、ふるさとを愛する健全な児童の育成を目指す

地域と連携した食に関する指導や多様な体験活動を行い、それを家庭に持ち帰り実践することによって、家庭を巻き込んだ取組を推進する。また、PTA が主体となって食に関する事業を行うことで保護者の関心を高め、食に関する知識や理解を深める。学校・家庭・地域が互いにつながり、ふるさとを愛する健全な児童の育成を目指した。

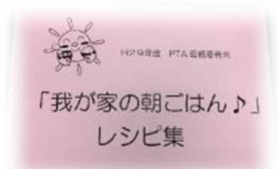
評価指標	1. 児童及び保護者の食に関する意識に関すること
	2. 朝食を欠食する児童の割合
	3. 児童の共食の回数
	4. 栄養バランスを考えた食事をとっている児童の割合

(1) 家庭での実践につながる取組（学校における食育）

教科等における食に関する指導や給食の時間における指導などで、基本的な知識を学び、児童の意識を高め家庭での実践力を育成する。また、専門的知識や経験を有するゲストティーチャーを活用し、児童が意欲的に取り組もうとする環境を整える。学校での教育活動全体を通し、地域や家庭と連携することで【評価指標1】値の向上を目指した。

① 朝食

栄養教諭による指導、すこやかカード、PTA による朝食おすすめレシピ集配布などを通して、朝食を摂取する大切さを理解し、朝食摂取率向上や内容の充実を目指した取組を行った。

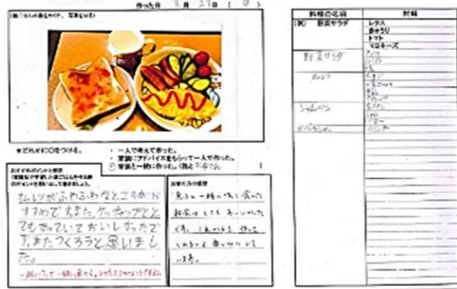


② 共食

家族と協働することや共食の良さを実感し、共食することへの意識を高めるために、家庭科で学習したことを基に、家庭で夏休みに「朝食づくり」「サラダ作り」等の課題に取り組んだ。



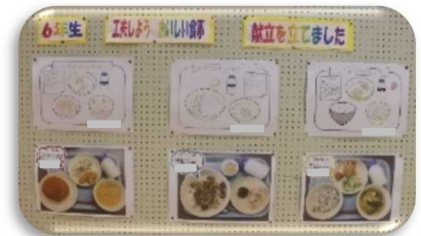
朝ごはんを作ってみよう!



夏休みに挑戦した朝食作り。栄養のバランスや短時間で作れることなど、学習した朝食作りで大切なことを生かして各家庭で実践。家族からの温かいコメントも児童の励みになっ

③ 栄養バランス

バランスよく食べることの大切さについての意識向上を目指して、教科等で学校給食の献立の作成、栄養バランスや野菜・好き嫌い、日本型食生活などについて学習した。



④ 食事マナー

給食の時間や、ランチルーム給食、お膳給食や My 箸作りなどの体験活動を通して、食事のマナーを身につけることの大切さを理解し、食事のマナーを意識して食事をする指導や取組を行った。



My 箸作り



お膳給食



ランチルーム給食での箸の持ち方指導

⑤ 伝統的な食文化・行事食

加賀市や石川県でとれる農産物や伝わる郷土料理について、農業体験や教科等における学習を通して知識を深める活動を進めた。また、食と関わりが深い伝統産業である九谷焼の絵付けや山中漆器の My 箸作りなどの体験活動、プロの料理人を招いてののだしの学習や温泉を利用した温泉卵作り体験、学校給食などを通して、伝統的な食文化や行事食について関心を持てるような取組を行った。



プロの料理人を招いての学習



稲刈り



温泉卵作り

⑥ 衛生管理の重要性

生徒指導部と連携し、生活のきまりである「山代ルール」にしたがい、全教職員共通理解のもと、給食当番の服装、配膳の仕方、待つ姿勢などを徹底し、衛生チェックを毎日行うことによって、児童の衛生管理の意識向上を図った。



⑦ 食品リサイクル

地域の特徴的な取組である食品リサイクルについて理解し、協力しようとする家庭の意識を高めるために、家庭や給食から出る生ごみのリサイクルから循環型社会について学び、児童がワークシートを持ち帰り家庭で学習したことを伝え、保護者からは感想をもらい家庭での食育の意識向上を図った。



(2) 家庭を巻き込んだ取組 (親子体験活動)

地域の方・伝統産業に関わる方の協力による取組、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導と、養護教諭の健康の保持・増進を目的とした健康教育を連携して行い、家庭での実践力の向上を図り、【評価指標 1、2、3、4】値の向上を目指した。

① 地域の方・伝統産業に関わる方の協力による取組

魚さばき体験、My 箸作り体験、九谷焼絵付け体験、加賀パフェ作り体験、地場産物を利用したお菓子の販売 (PTA 夢ひろば) などを通して地域の食文化や伝統産業、地場産物について家庭の理解を深めるとともに共食の良さについての意識を高める取組を行った。



←親子魚さばき体験

親子加賀パフェ作り体験 →



味平かぼちゃを使った和菓子

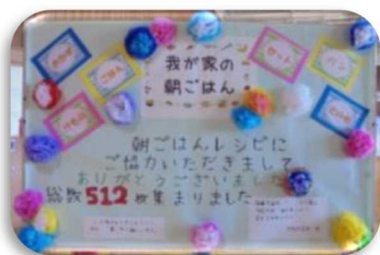
② 栄養教諭、養護教諭等による家庭へのアプローチ

児童が健全な生活を送るためのアプローチとして、学校保健委員会を開催し、給食だよりや食育だより、保健だよりなどを配布した。



(3) 食への理解が深まる取組 (家庭における食育)

栄養、健康に関する講演会を開催したり、PTA 主催の夢ひろばで食育コーナーを設けたりすることにより、保護者の食への知識の習得と理解を深め、食育に関する意識の変容を促し、【評価指標 1、2】値の向上を目指した。



夢ひろば

←PTA 母親委員会による朝食レシピの掲示

朝食お手軽レシピ

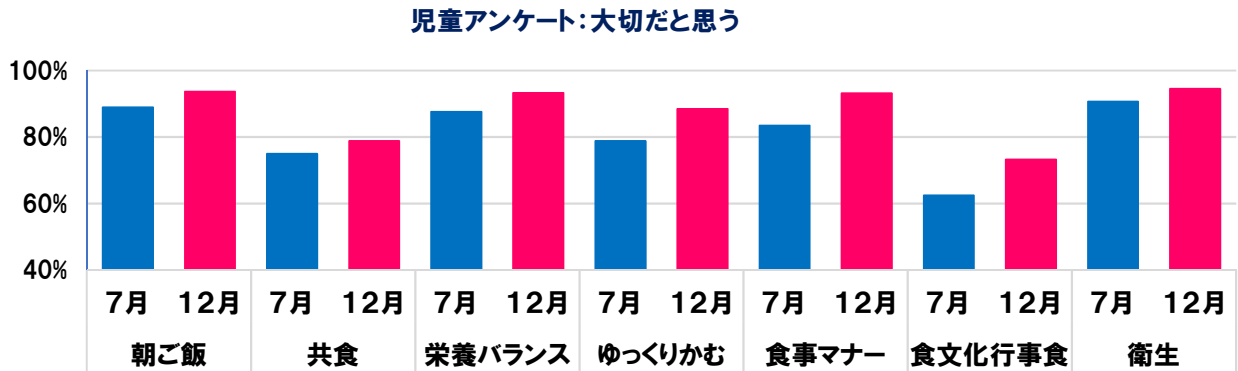
試食コーナー →



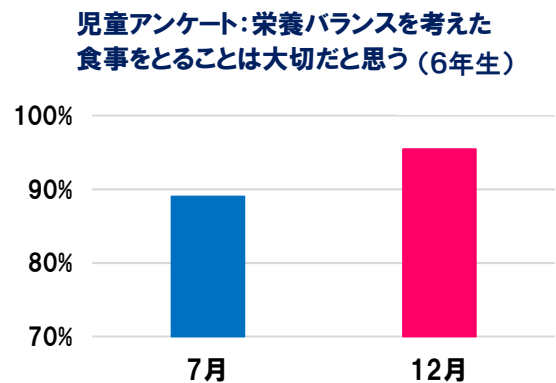
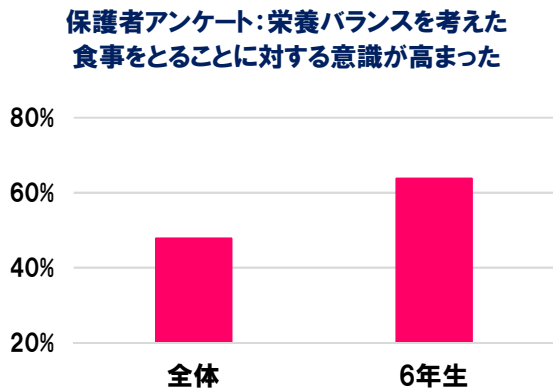
7 評価指標の測定結果

(1) 共通指標について

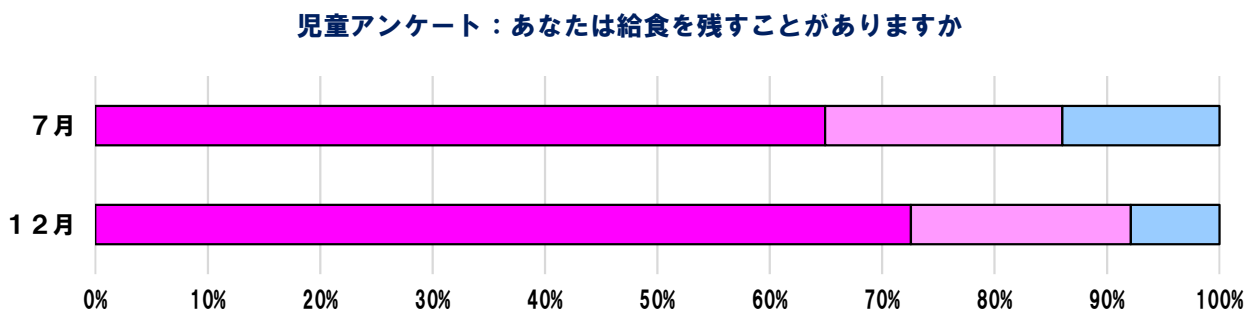
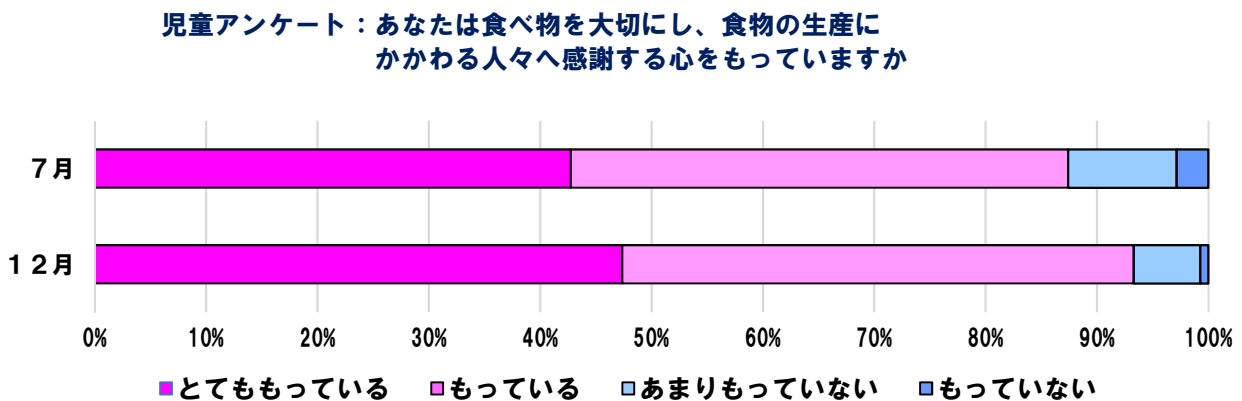
① 児童の食に関する意識の変化について



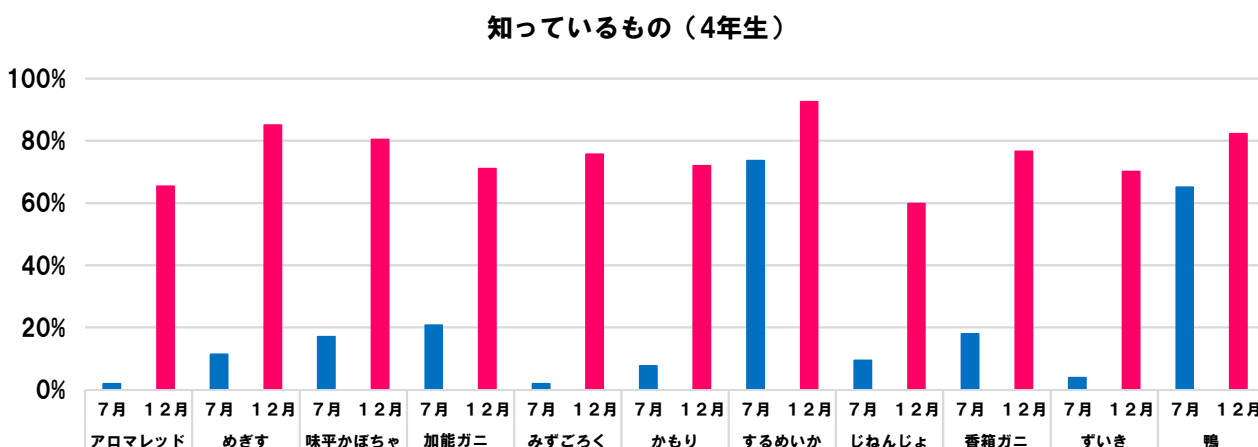
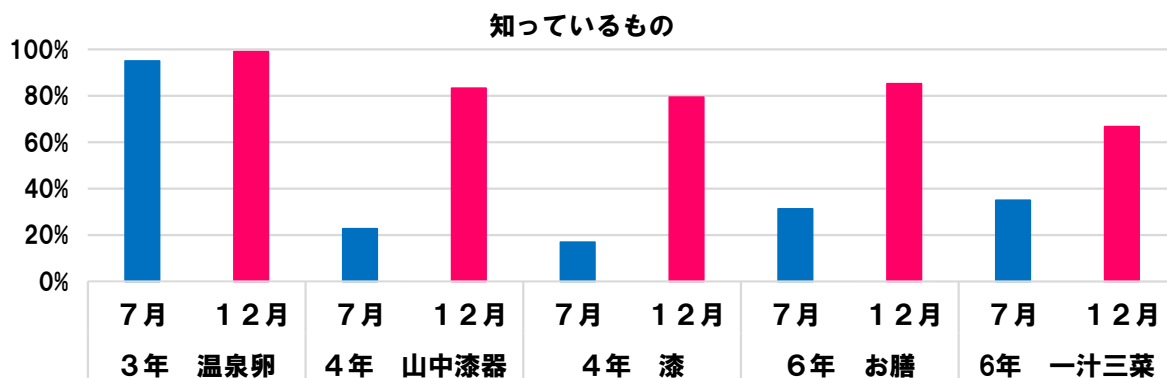
② 栄養バランスを考えた食事をとることについて



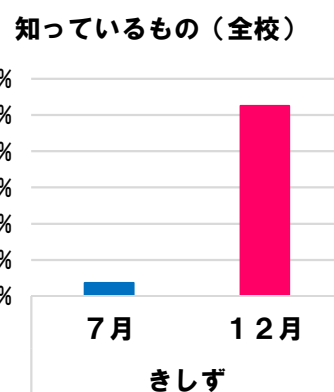
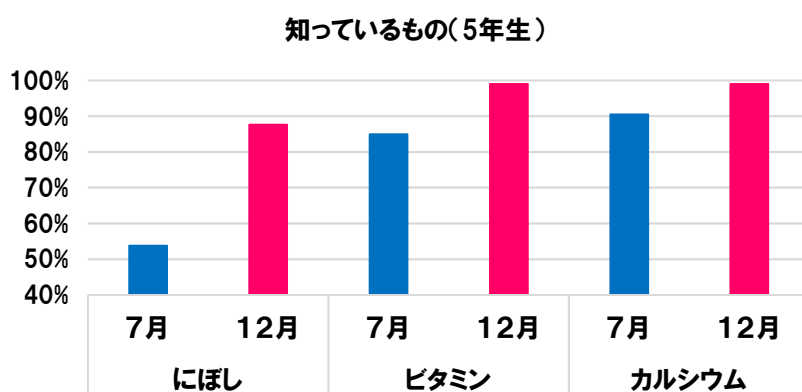
③ 食べ物や生産に関わる人への感謝の心と給食について



④地場産物や食文化などの知識について



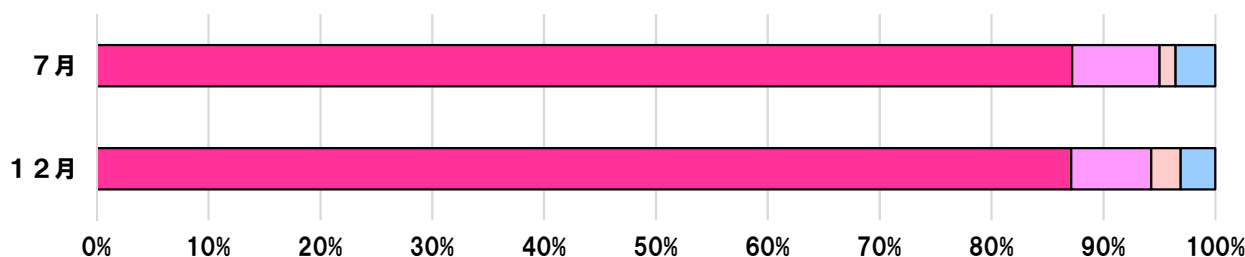
※アロマレッド:野菜(にんじんの品種)、めぎす:海水魚(ニギスの別名)、みずごろう:海水魚(ノロゲンゲの別名)、かもり:野菜(とうがんの別名)



※きしず:刺身の代わりの精進料理

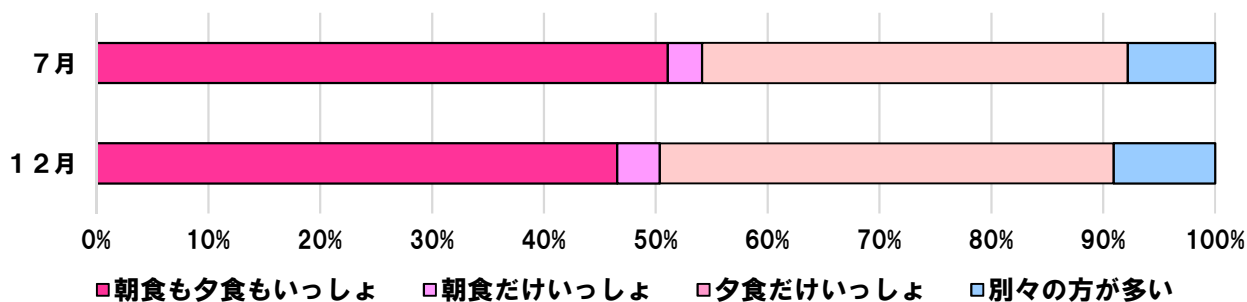
⑤朝食を欠食する児童の割合

児童アンケート：あなたは朝食を食べますか



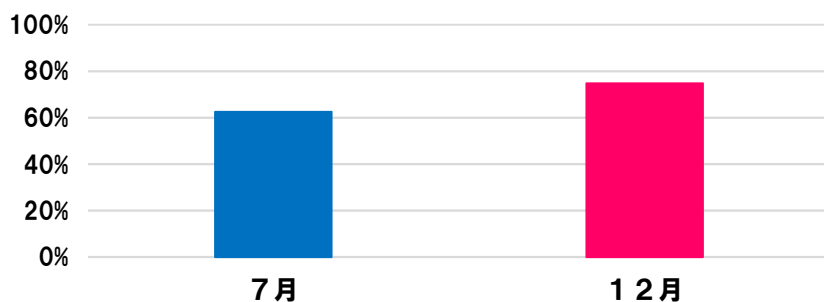
⑥児童の共食の回数

児童アンケート：あなたは家の人（おとな）といっしょに食事をしていますか



⑦栄養バランスを考えた食事をとっている児童の割合

児童アンケート：主食・主菜・副菜をそろえて
1日2回以上ほとんど毎日食べる



(2) 独自指標について

食品リサイクルの知識について

保護者アンケート：学校給食から出る野菜くずや残食が
リサイクルされていることを知っている



8 成果と課題

(1) 共通指標について

① 児童の食に関する意識に関すること

教科等における食育の観点を意識した指導や給食の時間における指導などで、児童の食に関する理解の深まりと意識が向上したと考えられる。そのため、児童の食に関する意識に関する

ことはすべての項目で1回目の調査を2回目の調査が上回った。

12月に実施した保護者アンケートでは、栄養バランスを考えた食事をとることについて児童の意識が高まったと感じている保護者は全体で53.3%であったが、6年生の保護者は68.8%と全体に比べ高くなっている。6年生児童も大切だと思うと答えた児童が1回目89%から2回目96.3%と伸びている。これは、6年生の家庭科で1年を通して食に関する学習を、家庭と連携し取り組んだ成果であるといえる。

また、食べ物を大切にし、食物の生産に関わる人々へ感謝する心を「とてももっている」「もっている」と回答した児童は、1回目87.5%から2回目93.3%になり、それに伴い給食を「ほとんど食べる」と回答した児童が1回目64.9%から2回目72.6%に増加した。逆に、「残す・減らす」と回答していた児童は1回目14%から2回目は約半分の7.9%に減少した。これは、栽培活動や地域人材を活用した生産者を招いての学習、食事のマナーについての学習の成果であると考えられる。

3年生の「温泉卵」や4年生の「山中漆器」「漆」については、知っていると答えた児童の割合が高くなった。これらは、地域の食文化を、親子行事として体験学習で取り組んだ成果といえる。

5年生は家庭科で五大栄養素を学習し、さらにプロの料理人をゲストティーチャーとして招いたことで、「にぼし」「ビタミン」「カルシウム」などを知っている割合が高くなった。同じく6年生ではゲストティーチャーを招いてお膳給食の取組をしたことにより、「お膳」「一汁三菜」が高くなった。これらは、ゲストティーチャーの専門家から学び、実際に体験する取組の成果であるといえる。

4年生は学級活動において地域の産物についての学習を行ったことで、「アロマレッド(にんじんの品種)」「みずごろく(魚)」「ずいき」など学習前の1回目の調査では5%にも満たなかったものが、2回目の調査では65.4%~75.7%と大変高くなった。また、給食の時間を使って全校で「きしず(刺身の代わりの精進料理)」についての学習を行ったことで、伝統食でありながら近年あまり家庭で作られなくなった「きしず」を知る児童の割合が1回目3.6%から2回目52.5%と大変高くなった。これらは、家庭であまりみられない地域の食材や伝統食について学習し、給食を教材として活用した取組の成果であるといえる。

② 朝食を欠食する児童の割合

栄養教諭による家庭科や身体計測時を利用した指導、養護教諭によるすこやかカード、夢ひろばでの食育コーナーの設置、PTA 母親委員会による「朝食おすすめレシピ」などを通して、朝食を摂取することの大切さの理解は深まった。朝食を毎日食べると回答した児童は1回目、2回目の調査ともあまり変化はなく、実際に生活習慣を変えることの難しさが伺える。しかし、朝食摂取が大切であるという意識は向上していることから、今後とも学校と家庭が双方向でつながる取組や個別相談を継続し、今後、改善していくことを期待したい。

③ 児童の共食の回数

家庭での食事作りの課題や親子行事を行い、家族などと一緒に食事をとることは大切だと思う児童の割合は増えたものの、朝食と夕食の両方もしくはいずれかを、家の人(おとな)と一緒に食事をしていると回答した児童は1回目、2回目の調査ともあまり変化はみられなかった。今回の調査でアンケートに回答した保護者の91%が母親であった。また、回答した保護者の92%が就業しており、忙しい毎日を送りながらも食事を一緒にしようと努力している姿が伺えた。今後とも機会をとらえて共食について継続的な情報発信を行っていきたい。

④ 栄養バランスを考えた食事をとっている児童の割合

学校での食育の取組を家庭に発信するなどした結果、保護者の意識が高まり、主食・主菜・副菜をそろえて1日2日以上（学校給食を含む）ほとんど毎日食べると回答した児童は、1回目62.5%から2回目74.8%と伸びが見られた。このことから、学校からの情報発信は、保護者の意識啓発に有効であるといえる。

(2) 独自指標について

本校では、文部科学省から示されている評価指標に児童や学校の課題を踏まえ、追加で独自の指標の設定（食品リサイクル）を行った。給食だよりで知らせたり、4年生の社会科で食品リサイクルに関する学習をする中で、児童が家庭に発信する取組を行ったりした結果、加賀市で取り組んでいる食品リサイクルを知っていると答えた保護者は、1回目の調査では19.8%だったが、2回目は29.1%、4年生の保護者は53.8%と全体に比べ大変高くなった。

食育と関連する教科において教職員が食育の視点をもって取り組むことにより、今回のような児童や保護者の意識向上につながると考えられる。今後も食育全体計画を教職員で情報共有し組織的に食育に取り組んでいくことが重要である。

9 情報発信と普及の計画

(1) モデル校から

情報発信：学校だより、給食だより、食育だより、保健だよりなどの配布
ホームページへの掲載

普及計画：すこやかカードを利用した学校と家庭が双方向でつながる取組の推進
年に1回、各クラスで食育の観点を意識した授業参観を実施
個人懇談等を利用した栄養教諭と養護教諭による個別相談及び個別指導

(2) 加賀市教育委員会から

普及計画：加賀市学校教育会学校給食専門部で加賀市内小学校、中学校への周知
加賀市健食健歩プロジェクトとの連携

(3) 石川県教育委員会から

情報発信：石川県内小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、特別支援学校への
事業報告書の配布、ホームページへの掲載

普及計画：石川県栄養教諭・学校栄養職員研修会での周知