

# 平成 29 年度「つながる食育推進事業」成果報告書

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 受託者名     | 島根県教育委員会              |
| モデル校名称   | 浜田市立三隅小学校             |
| 対象学年及び人数 | 全学年、195 人             |
| 栄養教諭等の配置 | 平成 19 年度から栄養教諭が 1 人配置 |

## 1 取組テーマ

地域の宝を知り、感謝の心を育む食育の推進 ～魚の魅力味わおう～

家庭や地域と連携した食育をすすめるためには、「テーマを絞る」ことが有効と考え、地域の食資源の一つである「魚」に焦点を当てた食育を推進する。

実践にあたっては、共通の評価指標にあわせ、独自に「魚食の推進」に関する指標を設ける。

また、実践としては、通年で行う食に関する指導に加え、保護者や関係機関と連携した取組（体験活動、出前授業など）を行うことで、食生活の改善にあわせて、「魚食の推進」「魚食を通じた栄養・食事マナー（箸の持ち方・使い方）の改善」を目指す。

## 2 推進委員会の構成

### 【島根県食育推進検討委員会】

|    |        |                        |
|----|--------|------------------------|
| 委員 | 名和田 清子 | 島根県立大学短期大学部 健康栄養学科 学科長 |
| 委員 | 渡邊 淳   | 浜田市立三隅小学校（モデル校）校長      |
| 委員 | 加藤 陽子  | 浜田市立三隅小学校（モデル校）栄養教諭    |
| 委員 | 細川 満喜子 | 浜田市立三隅小学校（モデル校）養護教諭    |
| 委員 | 杖田 浩崇  | 浜田市立三隅小学校（モデル校）PTA会長   |
| 委員 | 山口 哲生  | 食育指導者代表                |
| 委員 | 森本 一正  | 生産者代表                  |
| 委員 | 吉本 美和子 | 地域コーディネーター代表           |
| 委員 | 佐々木 真子 | 浜田保健所 健康増進課健康づくり係 係長   |
| 委員 | 小谷 孝治  | 浜田水産事務所 水産課 課長         |
| 委員 | 大達 高弘  | 浜田教育事務所 学校教育スタッフ 指導主事  |
| 委員 | 秦 美沙江  | 県教育庁保健体育課 健康づくり推進室 室長  |

ほか、事務局 3 名

### 【浜田市食育推進検討委員会】

※「島根県食育推進検討委員会」に下記の委員を加える。

委員 沖田 将文 浜田市立三隅中学校（連携校）校長  
委員 松本 悦教 浜田市立岡見小学校（連携校）校長  
委員 白根 麻美 浜田市健康福祉部 地域医療対策課 課長  
委員 吉田 浩 浜田市産業経済部 水産振興課 課長  
委員 市原 隆志 浜田市教育委員会 学校教育課 課長

ほか、事務局2名

### 3 連携機関及び連携内容

| 連携機関名                                      | 連携内容               |
|--|--------------------|
| 島根県農林水産部 浜田水産事務所 水産課<br>浜田市産業経済部 水産振興課     | 体験活動、出前授業          |
| 食育指導者                                      | 出前授業               |
| 地域コーディネーター<br>生産者、地域の方々<br>島根県立浜田商業高等学校    | 体験活動「柿を使ったスイーツ作り」  |
| 島根県立浜田水産高等学校                               | 体験活動「アジのソフトふりかけ作り」 |
| 地域コーディネーター<br>地域の方々<br>島根県農林水産部 浜田水産事務所水産課 | 体験活動「イカ飯作り」        |

### 4 取組前のモデル校の状況

浜田市は「どんちっち三魚」として名高い「アジ・ノドグロ（アカムツ）・カレイ」をはじめとする魚と市民の生活のつながりが強い漁業の盛んな町である。しかし、その町で育った児童にも、給食時には「骨付きの魚料理を敬遠する児童が多い。」「骨が付いているために食べにくい部分は食べない。」という実態があり、残菜量の多さにつながっていた。また、魚を苦手とする児童は「箸を正しく持ったり、使ったりできない。」という課題もあった。

このような実態の改善に向け、平成27年度から「魚食の推進」や「魚食を通じた食事マナーの改善」に関する様々な取組を行ってきた。その結果、「魚が苦手な児童の減少(29.9%→10.5%)」「箸を正しく持つことができる児童の増加(22.0%→46.1%)」という成果があった。一方、魚を苦手とする児童は「家庭で魚料理が食卓に上がらない傾向にある。」という新たな課題も見えてきた。

そこで、引き続き実態の改善を図るため、児童が地域に根ざしている魚の魅力を知るとともに魚料理に関心をもつことで「魚のおいしさをまるごと味わおう」という意識を高めたいと考えた。また、児童の食生活改善の鍵となる家庭の理解を促しながら、学校と家庭が連携することはもちろん、地域の関係者にも協力をいただきながら指導を充実させたいと考えた。

## 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 家庭で魚を食べる回数
- ② 「骨付きの魚料理」提供日の給食摂食量
- ③ 「自分で作るお弁当の日」に魚料理を取り入れる児童数

#### 【測定方法】

- ① 児童・保護者アンケート
- ② 給食摂食量調査、児童アンケート
- ③ 実数調査、児童・保護者アンケート

## 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）

モデル校では、地域の食資源の一つである「魚」に焦点を当てた食育を推進した。実践にあたっては、本事業の目的である「つながり」と、島根県食育推進計画—第三次計画—の重点施策として掲げている「子育て世代への食育」「体験の場づくり」「関係機関・団体の連携・協力」に重点をおいた。

地域の宝を知り、感謝の心を育む取組 ～魚の魅力味わうことを通して～

### ① 食に関する指導の実施

- ・島根県版「食の学習ノート」を活用し、学級担任と栄養教諭が連携を図りながら各学年の発達の段階に応じた指導の充実を図った。



## ② 学校給食摂食状況の把握

- ・1学期及び3学期の「まるごとアジ一匹給食」実施日に摂食量調査を実施し、比較を行った。



給食前の「魚の学習」



## ③ 児童会活動の充実

- ・「どんちっち給食（魚食推進を図る給食）」のネーミングを考案したり、地元で水揚げされる魚をデザインしたオリジナルパッケージの「味付けのり」を作成したりした。
- ・縦割り班で行う交流給食「どんちっち給食」を企画・運営した。
- ・「正しい箸の持ち方・使い方」をはじめとする食事マナーについて全校に呼びかけたり、高学年が低学年を指導したりする機会を設けた。



児童会の給食委員会に所属する児童は自ら課題を見つけ、積極的に活動に取り組むことができた。また、このことが、全校児童の取り組み意欲の向上や、児童の自己管理能力の育成につながった。

## ④ 「自分で作るお弁当の日（第6学年・年3回）」の実施

- ・「栄養バランスが整ったお弁当」「食材のバランスを考えたお弁当」を作る児童数の増加を目指した。
- ・体験活動等の経験を生かして、「魚料理を入れたお弁当」を作る児童数の増加を目指した。



## ⑤「食のおたより」の発行

- ・「学校における食育の取組」「学校給食レシピ」を紹介することで家庭での食育につながることを期待した。
- ・「保護者からの質問コーナー」を設け、学校と家庭との双方向のやりとりの機会をつくり、家庭とのつながりが深まることを期待した。

保護者との双方向のやりとりを仕掛けることで、家庭への食育の広がりを感じることができた。また、保護者とのつながりができたことで、保護者からの個別の相談が多く寄せられるようになり、次第につながりが深まりつつある。

## ⑥地域と連携した体験活動・出前授業の充実

- ・関係機関及び地元の高校、生産者団体と連携し、体験活動を実施した。
- ・食育指導者を招いて、出前授業を実施した。

### 親子で「干しガレイ作り」



### 水産高校生といっしょに 「アジのソフトふりかけ作り」



### 商業高校生・地域の方々と いっしょに、地元産小麦粉・柿 を使った「クッキー作り」

### プロフェッショナルの出前授業



栄養教諭が、これまでつながりのなかった新たな連携先などを積極的に開拓することで新たな取組や食育に取り組む機会を増やすことができた。特に、地元の水産高校及び商業高校の生徒との交流によって、児童にとってはキャリア教育にもつながり、高校生にとっては自分たちの専門性を生かして教える機会を得ることで、専門分野の学習に対する意欲の向上につながった。

## ⑦給食試食会の実施

- ・「おいしい浜田の日（地場産物活用給食の日）」に合わせ、給食試食会を実施した。（全学年対象で学年ごとに実施）
- ・児童の食に関する実態や本事業の取組について周知する機会を設けた。



## ⑧「給食レシピ集」の作成

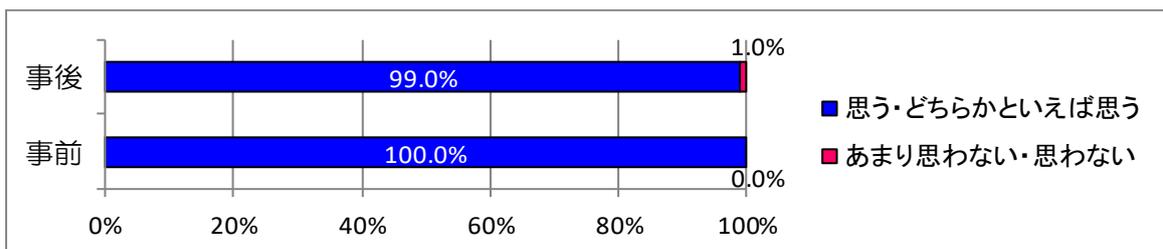
- ・「学校給食の魚料理レシピ」「地元で水揚げされる魚情報」「本事業の取組内容」を掲載し、家庭や地域へ配布することで情報発信をした。

## 7 評価指標の測定結果

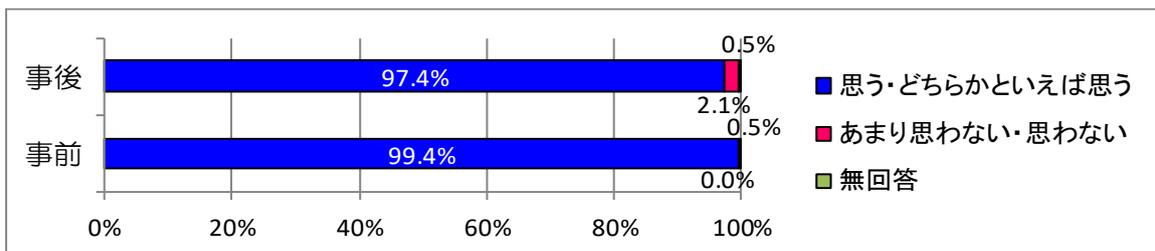
### (1) 共通指標について

モデル校において、「魚食」を通して「栄養バランス・食事マナーの改善」を目指した取組を行った結果は、下記のとおりであった。

#### (児童対象アンケート結果) 栄養バランスを考えた食事をとることは大切だと思いますか。

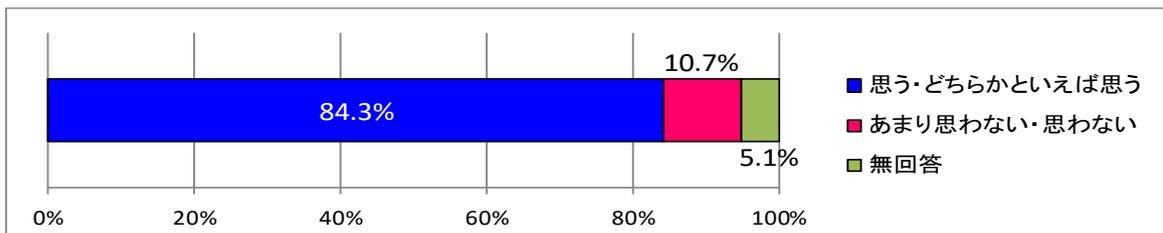


#### (児童対象アンケート結果) 食事マナーを身に付けることは大切だと思いますか。

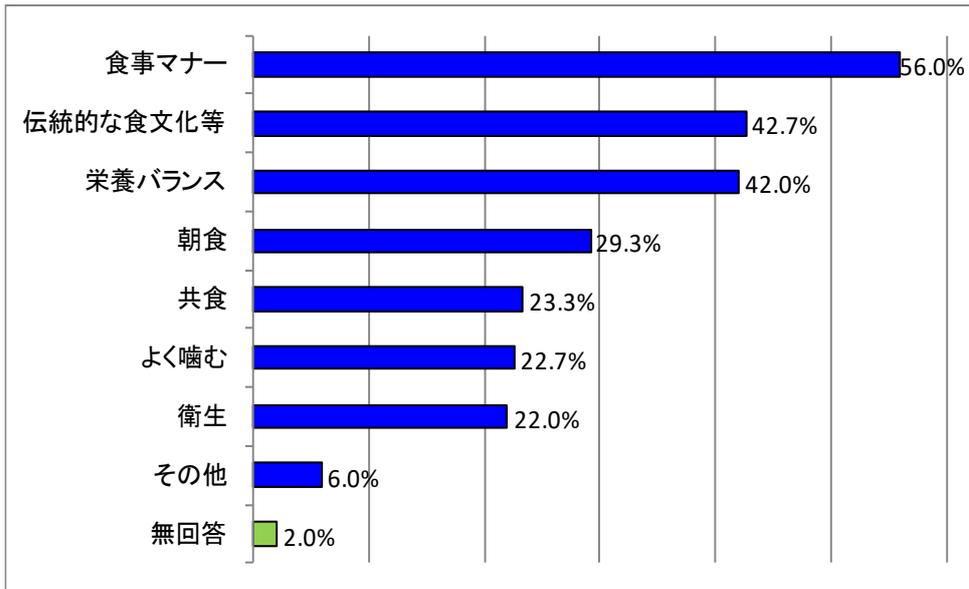


#### (保護者対象アンケート結果)

#### 本年度の食育推進事業を通じて子供の食習慣に変化はみられたか。



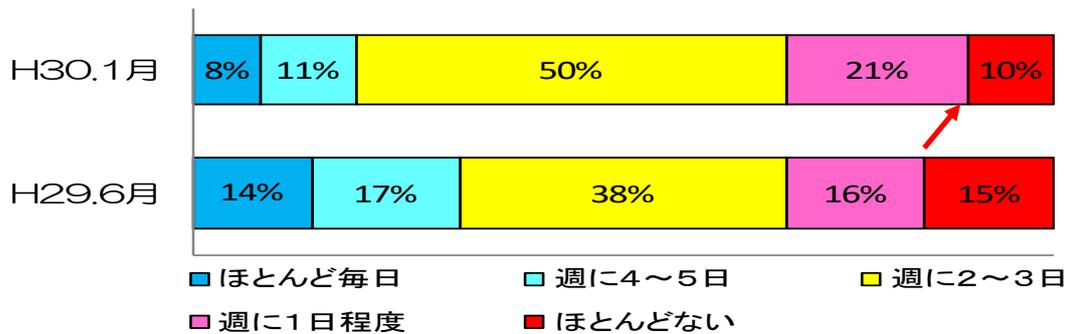
(保護者対象アンケート結果) 子供の食習慣のうち何が改善されたか。



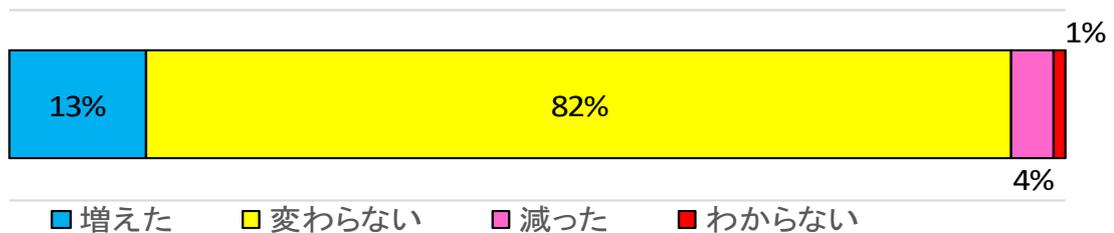
(2) 独自指標について

①家庭で魚を食べる回数

(児童対象アンケート結果) 家庭で魚を食べる日が週に何回ありますか。



(保護者対象アンケート結果) 家庭で魚を食べる日は、昨年と比べてどうですか。



(H30.1調査)

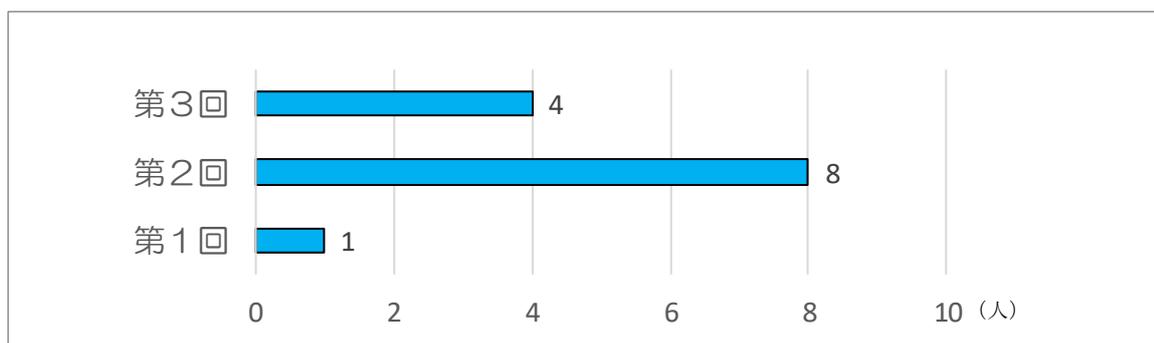
## ②「骨付きの魚料理」提供日の給食摂食量

事後の「まるごとアジー匹給食」実施日における摂食量調査は、3学期に行う予定であったが、インフルエンザの流行時期と重なり、全校児童分の結果を得ることができなかった。

しかし、当日の摂食量は、事前事後ともに100%であった。



## ③「自分で作るお弁当の日」に魚料理を取り入れた児童数（6年生：33人中）



## 8 成果と課題

### 成 果

#### (1) 共通指標について

○児童対象アンケート結果は、事前事後で変化が見られなかった。このことは、モデル校に栄養教諭が配置されて以降、熱心に食育が取り組まれてきた成果として、児童の食に関する意識が高いことの表れであると考えられる。

○保護者対象アンケート結果、保護者の多くは「本年度の食育推進事業を通じて子供の食習慣に変化」を感じており、中でも、モデル校が改善を目指した「栄養バランス」「食事マナー」について改善が感じられている。また、地域に根ざしている「魚」を使用した食育を進めたことが「伝統的な食文化や行事食について理解した」ことにつながったと考えられる。

●「本年度の食育推進事業を通じて子供の食に関する意識が高まったか。」の問いに対し、91.0%の保護者が肯定的な意見だったことに対し、「食に関する意識が高まらなかった理由」として、「学校の取組を知らない(30.8%)」「食に関心がない(23.1%)」旨の記述回答も目を引いた。

#### (2) 独自指標について

##### ①家庭で魚を食べる回数

○「ほとんどない」と回答した児童が減少するとともに、「昨年と比べて減った」と回答した保護者が4%ほどだった。モデル校で期待したほど「家庭で魚を食べる回数」が増えなかった理由としては、事前調査を行った6月は旬の地魚が多く水揚げされる時期である一方、事後調査を行った1月は水揚げが少ない時期であったことに影響を受けたと考えられる。

## ②「骨付きの魚料理」提供日の給食摂食量

○事後調査による正確な数値は得られなかったが、各学級担任からは、「昨年度と比較して、食べ方がとてもじょうずになった。」「骨以外に残りがない。」という声があがったほか、「より一層きれいに食べること」「箸を正しく持ったり使ったりして食べること」を意識している様子が見られた。

## ③「自分で作るお弁当の日」に魚料理を取り入れた児童数

○「魚」を使った体験活動や「魚食」を推進した給食の提供により、「自分で作るお弁当の日」に魚料理を取り入れる児童数は増加した。その内容は、体験活動の経験を生かした「アジのソフトふりかけ」や「家庭でアレンジして作ったふりかけ」、「給食に登場するメニュー」だった。

◎モデル校の「魚食推進」のモデル的な取組は、食育に関係する団体の注目を集めるとともに、水産関係機関や県学校給食会との連携のもと、県内に波及しつつある。

## 課題

- 児童の食生活の改善は、家庭との連携が不可欠である。今年度の取組や保護者アンケートから、保護者への働きかけは学校からの啓発だけでは不十分であること、学校から家庭への一方向の働きかけでは保護者の意識は向上しづらいこともわかった。今後は、地域（公民館活動など）と連携を図り、様々な角度からのアプローチにより、「おいしい・たのしい・ためになる しまねの食育～島根県食育推進計画―第三次計画―スローガン～」を目指すことで、地域全体の食生活改善の底上げを図る必要がある。
- 学校においては、児童の様子を家庭に知らせる機会を増やすばかりでなく、情報提供方法を工夫することで、個々の家庭の食生活や食に関する考え方に留意して連携を深めていく必要がある。
- 学校・家庭・地域と連携を図ることで、児童の「生きる力＝食べる力」を育み、三者一体となって、自己管理能力を育成することができる指導方法を開発・展開する必要がある。

## 9 情報発信と普及の計画

### 情報発信

- 【地域への発信】「食のおたより」「お弁当の日たより」「給食レシピ集」の配布  
ケーブルテレビ・公民館だよりの活用
- 【県内への発信】県PTA連合会研修大会での発表
- 【広域への発信】ホームページ・報道機関の活用  
地方経済誌への掲載

## 普及計画

- 県教育委員会が実施する「栄養教諭研修」等における実践発表、「食育・食の安全推進協議会」等における事例紹介を行い、モデル校における取組の県内への普及を図る。  
また、浜田市内では、地域コーディネーター、市栄養士会等に働きかけ、モデル校での取組を普及するとともに、公民館、関係機関と連携し、今年度作成・配布した「給食レシピ集」を活用して調理講習会を開催することによって、より一層の魚食推進に努める。
- 本事業は、地域の食材「魚」を活用しており、地場産物活用の要素も大きいため、「県学校給食関係者研修会」、県農林水産部局が実施する研修会等における地場産物活用事例として紹介する。