

平成 29 年度「つながる食育推進事業」成果報告書

受託者名	徳島県教育委員会
モデル校名称	三好市立辻小学校
対象学年及び人数	全学年，66 人
栄養教諭等の配置	三好市内の栄養教諭に指導依頼

1 取組テーマ

つながり，交わり，響き合い，学校・家庭・地域の三者協働で進める，子どもの生きる力を育む食育

3つの「きょういく」から実践を進め，成果を子どもの姿に反映させる。

(1) 教育アプローチ (education approach) …知識・理解を深める食育の推進

学校給食を中心とした食育全体計画に沿った指導と，学校から家庭への食育啓発活動の実施

- ① 学年・教科間の関連を生かした食に関する指導の実施
- ② 保護者参画で作成する食育通信の発行
- ③ 食育家庭研修資料の配付

(2) 共育アプローチ (combination approach) …親子学習 (P T C) による食育の充実

親子が共に食について学ぶ活動の組織化，並びに食育を通じた学校と家庭の連携強化

- ① 親子体験学習プログラムの開発と実施
- ② 食育交流会，食育講演会の実施
- ③ 地域食育ツアーの計画と実施

(3) 協育アプローチ (collaboration approach) …地域連携による食育の拡充

- ①食育ソフト「めざせスーパー元気」の開発
- ②学校支援ボランティアの活用
- ③食育評価システムの構築

◎E (education) C (combination) C (collaboration) の3段階9ステップ方式で
実践を進め，広げ，深める。

2 推進委員会の構成

委員長	高橋 啓子	四国大学教授
委 員	小坂 浩嗣	鳴門教育大学教授
委 員	永尾 修一	徳島県教育委員会体育学校安全課防災・健康教育幹
委 員	松本 珠実	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事
委 員	藤井 悦子	三好市教育委員会学校教育課主幹
委 員	久保 裕子	三好市保健センター健康づくり課長
委 員	岡本 登代	三好市管理栄養士
委 員	堀江 亘	辻長寿クラブ会長

委員	山田 直子	辻婦人会長
委員	近藤 一文	フレンドいかわ編集長
委員	山下 繁子	J A女性部井川支部長
委員	吉岡 弘恵	三好市教育委員会学校教育指導員
委員	土井 清子	学校支援員
委員	前川 順子	学校支援員
委員	谷藤 美紀	三好市栄養教諭
委員	弘田のぞみ	三好市栄養教諭
委員	古泉 淳	辻小学校PTA会長
委員	内田 公生	辻小学校長
委員	久保 満男	辻小学校教頭
委員	真鍋 温子	辻小学校食育リーダー
委員	鶴田 美枝	辻小学校研修主任
委員	蔭原 和美	辻小学校養護教諭

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
四国大学生生活科学部管理栄養士養成課程教授 高橋 啓子 氏	食育に関わる学校実践へのアドバイス 地域食育交流会での講演
鳴門教育大学教職実践力高度化コース教授 小坂 浩嗣 氏	目標設定、評価方法、検証・改善について、本事業全般にわたるアドバイス
徳島赤十字病院医療技術部栄養課長 栢下 淳子 氏	肥満傾向の児童への指導のあり方について、予防を含め、家庭への指導を行う
元綾川町立綾上中学校長 竹下 和男 氏	「子どもが作る弁当の日」講演と家庭への啓発。食農教育についてのアドバイス
三好市保健センター健康づくり課長 久保 裕子 氏	家庭・地域における健康づくり等の情報共有
J A女性部井川支部長 山下 繁子 氏	親子体験学習プログラム「料理教室」指導
辻長寿クラブ会長 堀江 亘 氏	食育交流会「地域の食文化」指導
辻婦人会長 山田 直子 氏	親子体験学習プログラム「料理教室」指導
料理研究家 田中 美和 氏	親子体験学習プログラム「郷土料理教室」指導 郷土料理・家庭料理についての講演と実習指導

4 取組前のモデル校の状況

本校はこれまで、「徳島県食育推進計画」に基づき、「辻小学校食育全体計画」を作成し、徳島県食育推進パワーアップ作戦により、栄養教諭による食に関する指導を全体計画・年間計画に位置づけ、継続した取組を行ってきた。また、全校一斉ランチルームでの給食を「生きた教材」として活用した指導を続けてきた。

しかし、朝食摂取率や家族での共食についての現状は比較的良好ではあるが、家庭での食事の栄養バランス等については問題が感じられる。給食指導においても、偏食や残渣、食事マナーについてまだまだ問題があり、より強固な家庭との連携・協力による食育の推進が必要であると痛感している。食育についてはまだまだ受け身の保護者が多いのが実態であり、家庭でも改善の第一歩を踏み出せないでいる。今後、食育の成果を家庭での実践力とするためにも、食育を保護者自身が「自分ごと」と捉えられるような取組が必要である。

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
- ※ 共通指標は、児童アンケートによって測定する。

(2) 独自指標について

- ① 児童の食の選択能力の向上と、栄養バランスを考えた食事摂取について
 - ア 家庭での野菜摂取率
 - イ 家庭での三色の食バランス達成率
- ② 地産地消や地域の食文化の伝承について
 - ア 地域の特産物認知度
 - イ 郷土料理認知度
- ③ 食事マナーや衛生管理について
 - ア 食事マナーの理解と実践度（学校・家庭）
 - イ 衛生管理の理解と実践度（学校・家庭）

※ 独自指標は、児童アンケートによって測定する。児童アンケートは、6月と1月に実施し、課題と成果の検証をする。

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）

（１）教育アプローチ（education approach）・・・知識・理解を深める食育の推進

① 学年・教科間の関連を生かした食に関する指導の実施

児童アンケート調査結果から見えてきた本校の３つの課題である「児童の食の選択能力の向上と栄養バランスを考えた食事摂取について」「地産地消や地域の食文化の伝承について」「食事マナーや衛生管理について」を踏まえ、低・中・高学年別に年間計画を作成した。各学年のテーマや課題解決に応じた学習内容で、栄養教諭や養護教諭の専門性を生かした授業を実践することで、児童の食に関する意識や食習慣の変容につなげた。

【授業実践の一例】

学年	教科	単元名	ねらい
1年	学 活	めざせ手洗い名人	健康に過ごすために、正しい手洗いの方法を理解する。（衛生管理について）
2年	学 活	野菜大すき もりもり大作戦	野菜の種類や働きについて関心を持ち、野菜をしっかり食べようとする意欲をもつ。（野菜摂取について）
3年	学 活	食事マナーアップ 大作戦	正しい姿勢とマナーを理解し、正しい姿勢で食事をしようとする意欲をもつ。（食事マナーについて）
4年	総 合	おやつの摂り方を 考えよう	健康によいおやつの摂り方を理解し、望ましい食習慣を考えることができる。（食の選択能力について）
5年	学 活	プラス1 コンビニ 弁当活用術	栄養バランスを考えて不足しているものをプラス1として選択することができる。 （栄養バランスを考えた食の選択能力について）
6年	家庭科	朝食バイキングに チャレンジ	様々な食品をバランスよく組み合わせて食べることが大切であることを理解する。（食のバランスについて）



1年生



2年生



3年生



4年生



5年生



6年生

② 保護者参画で作成する食育通信の発行

本校では年３回（夏休み特別号を含めると計４回、最終号は３月発行予定）保護者とともに編集した食育通信「でこまわし」を発行した。これにより、保護者への食の啓発と学校における食育の取組の周知ができ、学校と家庭の食育を通した連携を一層進めることができた。

食育通信「でこまわし」の編集委員会の構成は、学校の関係教職員と有志の保護者から成る。編集委員会に参加した保護者の意見等をできるだけ紙面に反映するようにし、保護者に参画してもらうことで、学校と家庭との双方向の連絡や情報交換、連携がより一層円滑に進んでいる。「でこまわし」とは、地域の郷土料理名で、この名前も編集委員会で決定した。本年度始めたこの編集委員会が今後 PTA 組織として発展し、来年度は PTA 食育委員会が発足する予定である。

③ 食育家庭研修資料の配付

食育の学びを家庭に発信し、それを家庭での学びへとつなげていくために、食育に関する資料や通信は、通称「すだち君ファイル」に入れて各家庭へ持ち帰り、「つながる食育推進事業」家庭用ファイルに保管していただき、活用している。これまで、食育通信「でこまわし」や学校で実施した親子体験学習プログラムでの料理と保護者の方から募集した料理のレシピ、食育講話の資料などを配付した。食についての家庭への話題の提供の成果はあり、保護者の方からは、家庭生活の中で、「食」が話題になる機会が増えたという感想もいただいた。



(2) 共育アプローチ (combination approach) ...親子学習 (PTC) による食育の充実

① 親子体験学習プログラムの開発と実施

親子体験学習プログラムは、親子で共に参加体験することで、食育についての学びを共有化し、学校での学びを家庭でも実践してもらうことが目的である。

親子調理実習として、3・4年生は「すだちゼリー」づくり、5・6年生は「金時豆入りばら寿司・ふしめん汁」づくりを実施した。徳島県の特産物や郷土料理を取り入れた調理実習で、地域理解や地域への愛着が深まり、食に対する関心が高まったという感想をいただいた。

また、「食習慣改善」についての食育講演・学習会として、徳島赤十字病院の栢下淳子先生に「子どものうちに身につけておきたい食について」の演題で講演していただいた。5・6年生の児童と保護者も演習を行う参加体験型の講演会で、参加者は食習慣改善の大切さについて理解することができた。



「金時豆入りばら寿司・ふしめん汁」



食育講演会

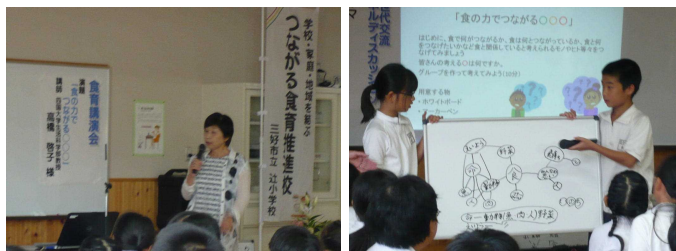
② 食育交流会、食育講演会の実施

食育交流会・食育講演会は、交流を通して人と人がつながり、望ましい食環境の中で、子どもたちに確かな「食の力」をつけることをねらい実施した。そして、地域食育交流会と名付け、食育交流会・食育講演会・三世代交流パネルディスカッションの3つを組み合わせ実施した。



交流会「食を語ろう 食で語ろう」では、地域の「ニコニコ朝市」のみなさんによる手作りおやつを食べながら、「今のおやつと昔のおやつ」について語り合った。

食育講演会では、四国大学教授高橋啓子先生を講師に「食の力でつながる〇〇〇」の演題で講演が行われ、子どもたちも学年の壁をなくした仲良し班で食について話し合い、自分たちの考えを積極的に発表した。



食育講演会

三世代交流パネルディスカッションでは、「家庭の食卓 地域の食卓」をテーマに、高橋啓子先生をコーディネーターに、地域代表・保護者代表・職員代表・児童代表の計6名をパネラーに、フロアの参加者と一体となって、食と自分との関わりについて思いや考えを語り合った。



三世代交流パネルディスカッション

11月のオープンスクールでは、「子どもを台所に立たせよう」の演題で竹下和男先生の食育講演会を実施した。竹下先生は、献立から片付けまで全て子どもに取り組ませる「弁当の日」の実践に取り組まれている。この講演を受けて、保護者から、「是非本校でも取り組んでみてはどうか。」という意見が出て、6年生対象に「子どもが作る弁当の日」を実施した。子どもたちからは、「大変だったけど、楽しかった。」「上手にできて、うれしかった。」「家の人の大変さがよく分かった。」「親の大切さやありがたさが分かった。」という感想が寄せられた。



6年生が作ったお弁当の一例

③ 地域食育ツアーの計画と実施

地域食育ツアーでは、「食と農の景勝地～西祖谷～」へのツアーを行った。参加者は、児童・保護者・教職員・辻小食育推進委員で、郷土料理「でこまわし」作り体験や西部県民局滝川恵津子さんの講話「食について学ぼう 食の大切さ」を行った。「でこまわし」は初めて食べる子どもにも大好評で、昔から祖谷に伝わる郷土料理を味わうよい経験ができた。

昼食では、祖谷の郷土料理やジビエ料理であるシカ肉の竜田揚げ、雑穀米などをいただいた。作り方やその料理の由来・歴史なども学ぶことができ、参加者の郷土料理に対する理解と認知度を高めることにつながった。参加した保護者からは、「現地へ行って体験することで、郷土のよさに改めて触れることができて良かった。」という感想をいただいた。



「でこまわし」作り体験



講話



郷土料理

また、給食センター見学（１～４年生）、多美農場見学（１・２年生）を実施した。給食センターでは、実際に給食を作っている様子を見学した。大きな鍋でたくさんの材料を調理しているところや協力しながら後片付けをしているところなど、初めて見て、知ることができた。その後、栄養教諭の指導で、給食について学習した。給食を作るうえでの工夫や苦労など、作ってくださる人の願いなどを知ることができ、感謝の気持ちがより深くなった。



給食センター見学

多美農場は、２年生の保護者の方が運営している農場である。１・２年生が「辻子農園」で野菜の栽培学習をしたときにも、ゲストティーチャーとして協力をしていただいた。人参やミニトマトの収穫、トラクターの乗車など、初めての体験ができた。見学を通して、生産者の苦労や工夫を知ることができ、食べ物への感謝の心が深まった。



多美農場見学

（３）協育アプローチ（collaboration approach）・・・地域連携による食育の拡充

① 食育ソフト「めざせ！スーパー元気」の開発

つながる食育推進事業の一環として、食育を評価するためのソフト「めざせ！スーパー元気！」の開発に取り組んだ。このソフトは個々の子どもの「食の力」を総合的に判断し、その状態を８種類のイラストで表現するとともに、賞賛の言葉や留意すべき事項をコメントとして提示するエクセルソフトである。「食の力」に関して、今後留意すべきことが、視覚的に子どもにも保護者にも分かるよう配慮し作成した。

自己評価は１０月・１２月・２月の年３回「『食の力』チェックシート」により全児童が行った。その後、担任が各児童の観点別合計点を出し、食育ソフト「めざせ！スーパー元気！」に入力した。結果については、子ども一人一人の評価の捉え方が違うため、高い得点結果が出た子どももいたが、自分に厳しく評価した子どもは低い結果となった。今回、「食の力」のチェックを児童・保護者・学校がともに進めていくことで、成果や課題を共有し、改善につなげることができた。

2017 年度	
めざせ！スーパー元気！ — つけよう たしかな 食の力 —	
1	年 組 11 番 名前 辻 花子
10月	82 点
食育の重要性	14点 食事の大切さがわかってきたね。
心身の健康	12点 心と体がパワーアップしてきたね。
食料を愛する能力	10点 自分で選ぶ力がついてきたね。
感謝の心	20点 いいね！きみはどきどき ハートフルヒーロー！
社会性	8点 正しいマナーで楽しく食べよう。
食文化	18点 やったね！きみは郷土の食博士！

また、学年別の結果をレーダーチャートで表すことで、学年の課題が明らかになり、指導につなげることができた。

② 学校支援ボランティアの活用

校区には、学校支援ボランティアの人材が非常に豊富で、年間を通して、教職員と共通理解のもと様々な教育活動を支援していただいている。本事業においても、親子体験学習プログラムや地域食育交流会での指導支援や、食育環境の整備や教材の制作をしていただいた。

今後は、「学校食育支援ボランティア」を組織化し、年間を通して、計画的に食育のご支援をいただく予定である。



ボランティアによる協力

ボランティアの方の話し合い

食育教材の制作

③ 食育評価システムの構築

食育評価システムとは、食育評価指標（子ども用「『食の力』チェックシート」）を作成し、その内容を学校（教職員、子ども）、家庭、地域で共有化し、食育のベクトルをそろえ、継続的かつ効果的に食育の実践を続けるための仕組みである。

まず、「食の力」を数値化して評価するため6観点30項目の指標を作成した。ここでは、子どもが自己評価できるよう、わかりやすい表記や評価しやすい内容になるよう留意した。

「評価システムの構築」という言葉は、意味合いが大きく複雑に感じられ、ネーミング上の問題も実感した。（ここでいう評価とは、「『食の力』チェックシート」で行う子どもの自己評価を意味する。また、システムの構築とは、恒常的に「食の力」チェックシートの内容と子どもの自己評価から見られる実態を、学校（子ども）・家庭・地域の三者で共有化することである。これにより、三者で共通して子どもの食育上の現状認識、課題認識を行い、子どもに適切な食環境を提供することができると考える。）

次に、子どもが自己評価した結果を食育ソフト「めざせ！スーパー元気」に反映させ、活用した。

今回の実践で、学校と家庭で「『食の力』チェックシート」を介した結びつきができてきた。今後、地域の中で共有化し、より効果を上げ、学校の、家庭の、そして地域全体の食育の体制づくりのため活用を図りたい。

「『食の力』チェックシート」

食の力をチェックしよう！（ ）年（ ）番 名前（ ）

★あてはまる番号に○をつけよう
0＝できていない 2＝ふつう 4＝よくできている

観点1 食事の重要性

(1) 食事を大切に思っている。

(2) 友だちや家族と一緒に食べることは大切だと思う。

(3) 食、規則正しく食事をしている。

(4) 好き嫌いをなく食べている。

(5) 料理を作ってみたいと思う。

観点2 心身の健康

(1) 食事の前に手洗いをしている。

(2) よく噛んで味わって食べている。

(3) 食べることが楽しみである。

(4) 食べ過ぎたり飲み過ぎたりしないように気をつけている。 ※間食も含め。

(5) 早寝・早起きをして、朝ごはんを食べるようにしている。

観点3 食品を選択する能力

(1) 給食に地域で取れた食べ物が使われているか気にかけている。

(2) 3つの食品群（赤・黄・緑）や栄養バランスを考えて食べるようにしている。

(3) 料理にはどんな材料が使われているか気にかけている。

(4) 食品の賞味期限や消費期限に気をつけている。

(5) 食品や食事の場所（食卓）などの衛生に気をつけている。

観点4 感謝の心

(1) いただきます「ごちそうさま」のあいさつをしている。

(2) 食べ物や作ってくれた人に感謝している。

(3) 食事をできることに感謝している。

(4) 残さずに食べるようにしている。

(5) 食べたり飲んだりするものを大切にしている。

観点5 社会性

(1) 食事の準備や片付けを手伝うようにしている。

(2) はしや使い方や食卓の並べ方、良い姿勢など、食事のマナーに気をつけている。

(3) 会話をしながら食事をしている。

(4) 塩味に配慮し、ゴミを少なくしようと気をつけている。

(5) 食べ物をもらった時に「ありがとう」を言っている。

観点6 食文化

(1) 住んでいる地域の特産品や昔から伝わる料理についてもっと知りたいと思う。

(2) 都府県に昔から伝わる料理についてもっと知りたいと思う。

(3) 季節や行事に合わせた料理についてもっと知りたいと思う。

(4) 自分たちの食生活が他の地域や外国ともつながっていることをもっと知りたいと思う。
※他の地域や外国とのつながりの確保必要

(5) 他の地域や外国の食文化についてもっと知りたいと思う。

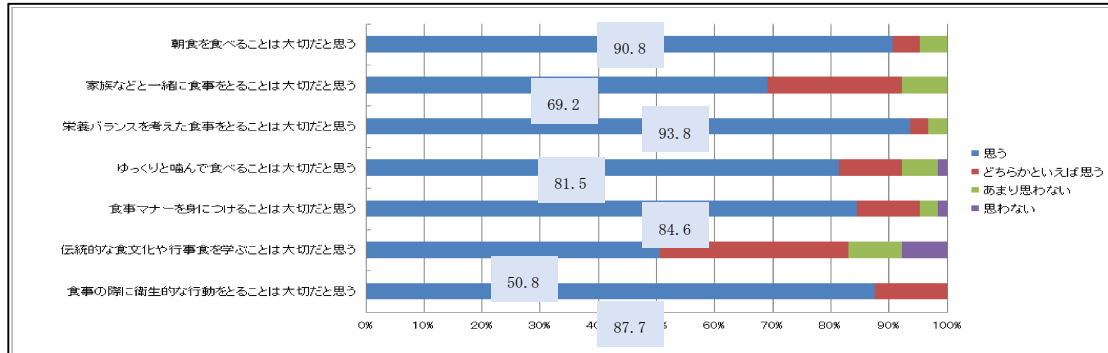
7 評価指標の測定結果

(1) 共通指標について

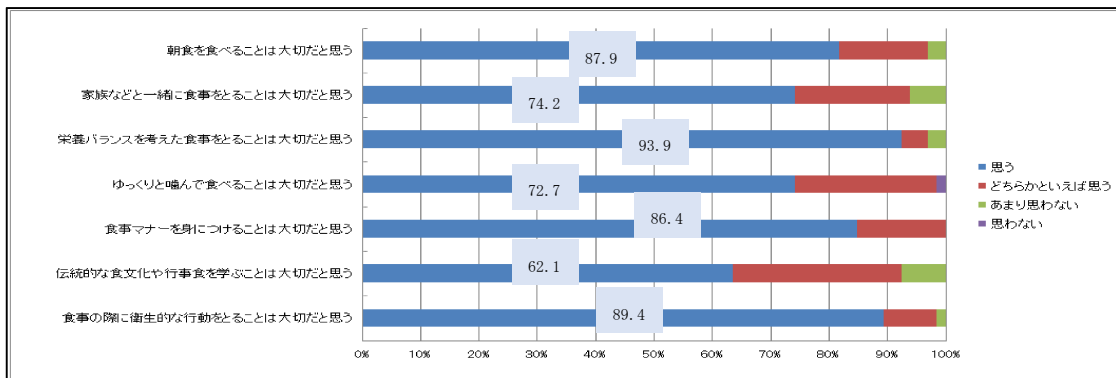
① 児童アンケート調査（6月事前調査・1月事後調査）

■食に関する意識

6月事前調査

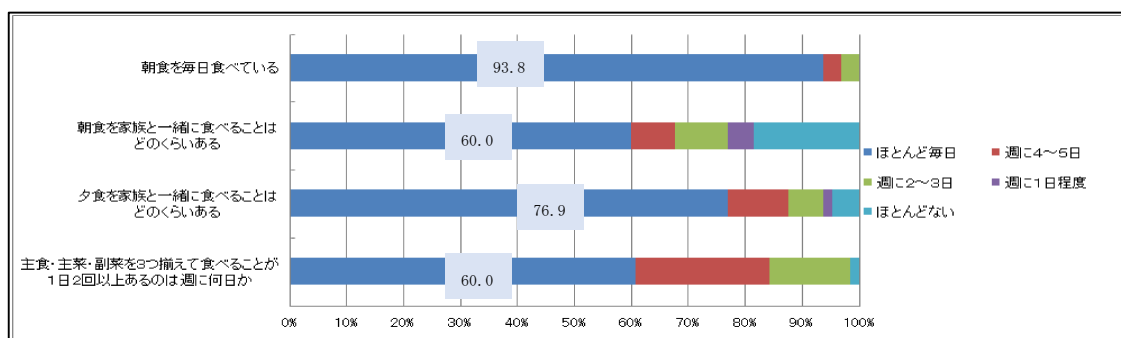


1月事後調査

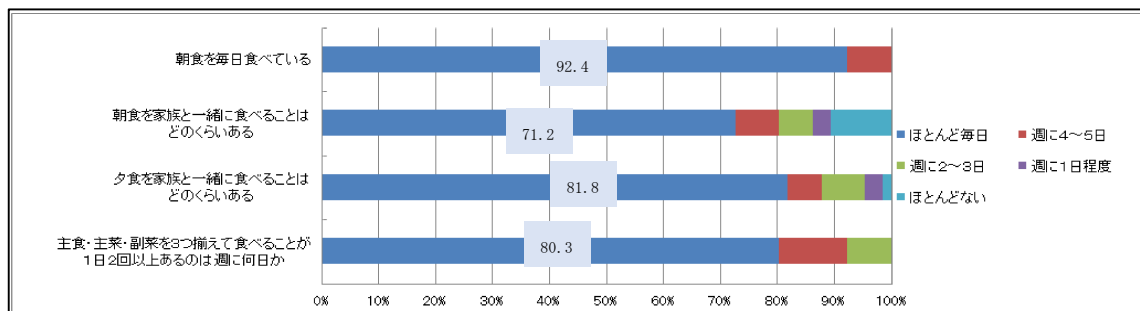


■食に関する行動

6月事前調査



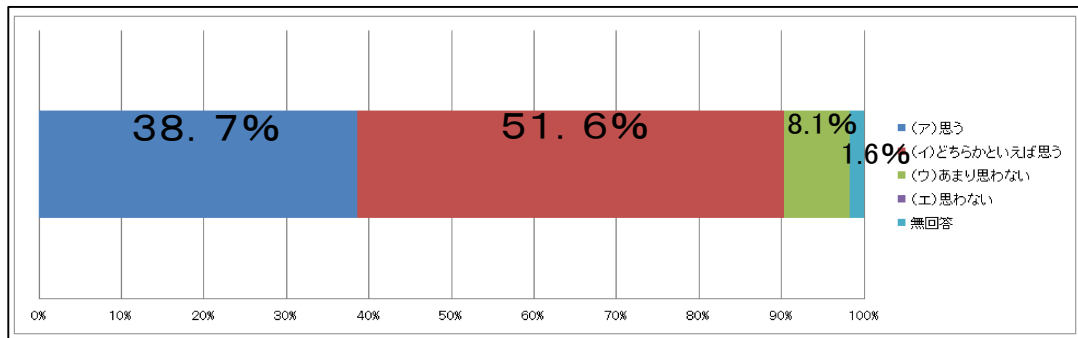
1月事後調査



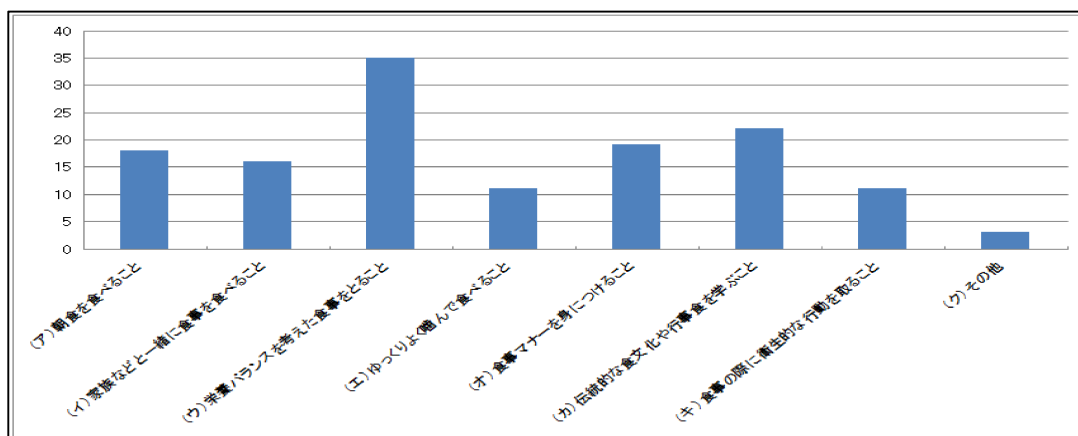
② 保護者アンケート調査（1月事後調査）

■本事業の取組を通じた児童の変化

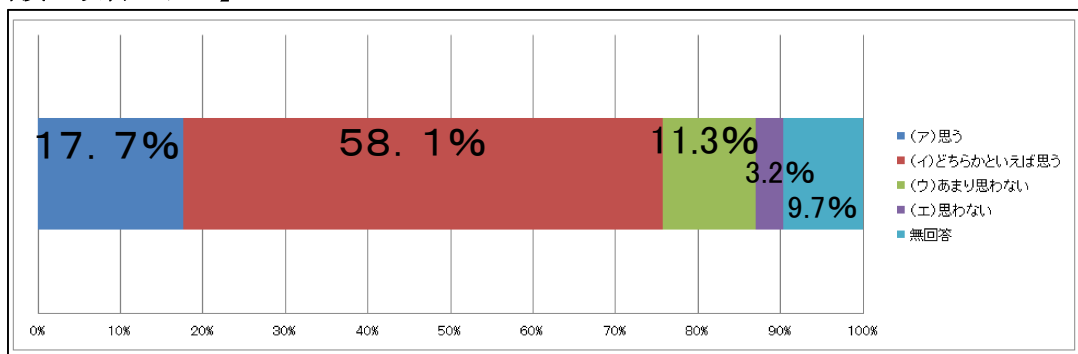
【食に関する意識は高まったか】



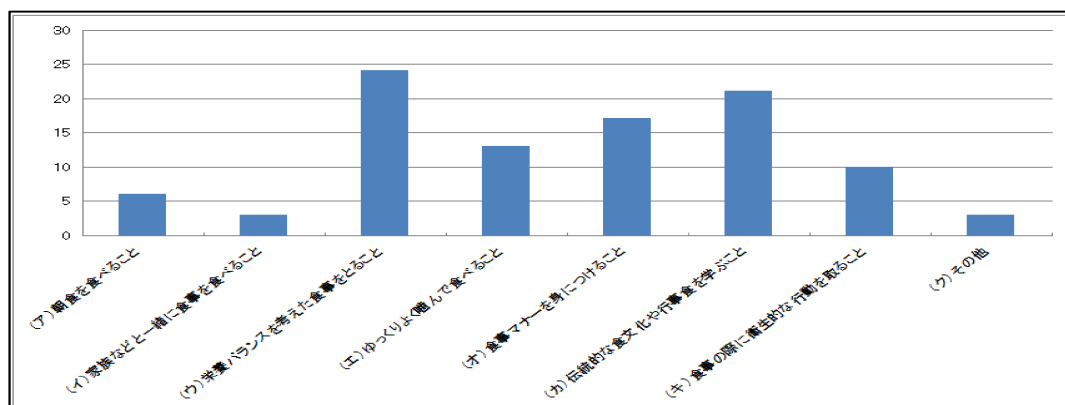
【高まった食への意識】



【食習慣が改善された】



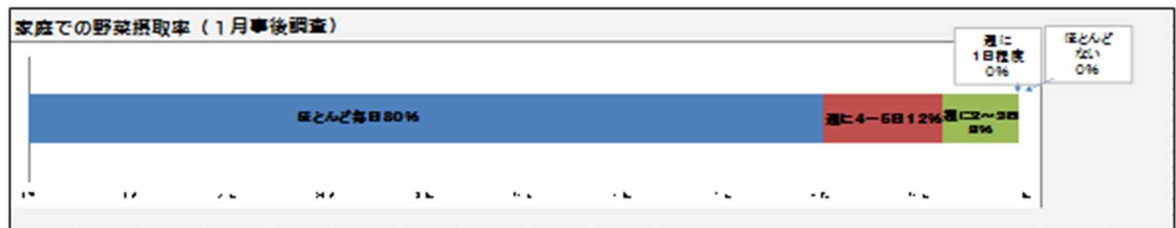
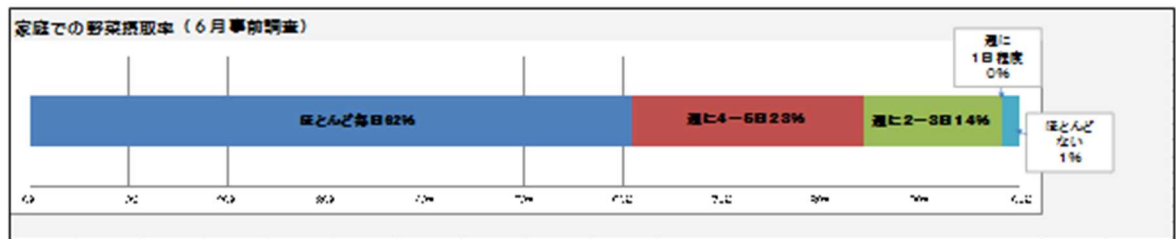
【改善された食習慣】



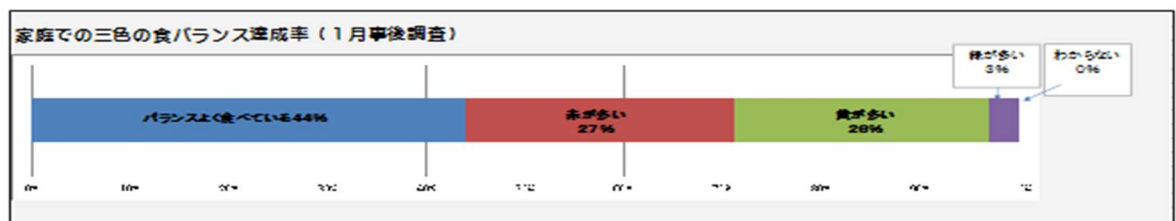
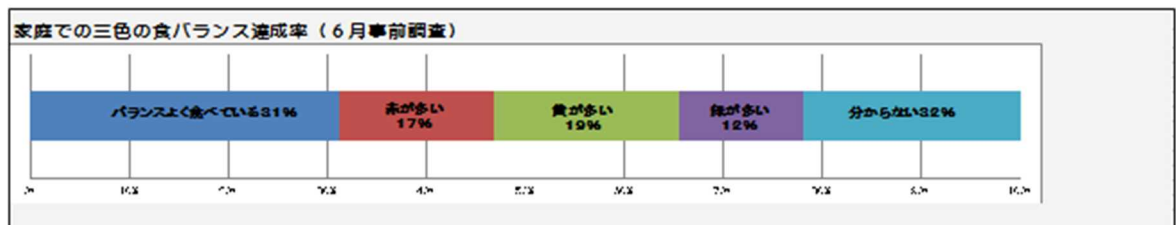
(2) 独自指標について

① 児童の食の選択能力の向上と、栄養バランスを考えた食事摂取について

■家庭での野菜摂取率

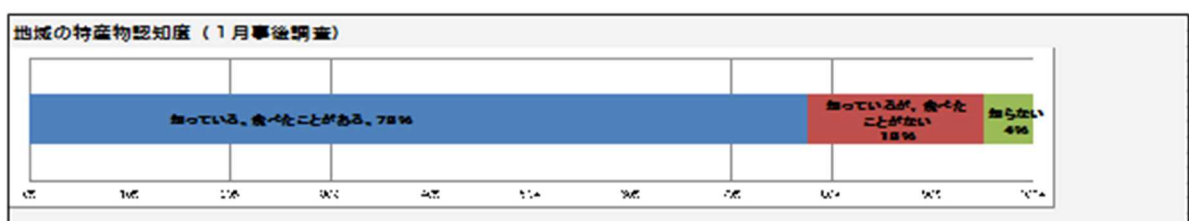
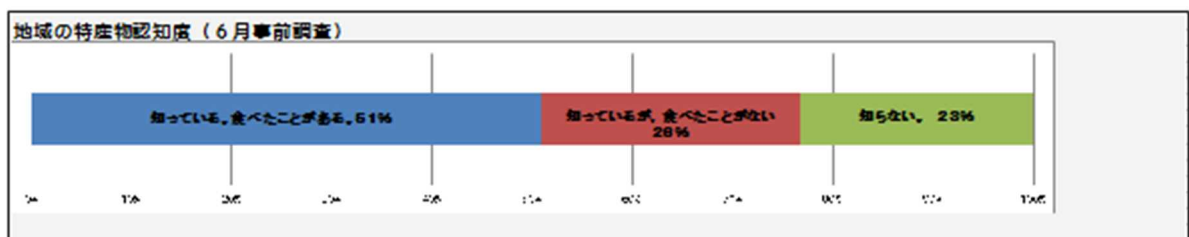


■家庭での三色の食バランス達成率

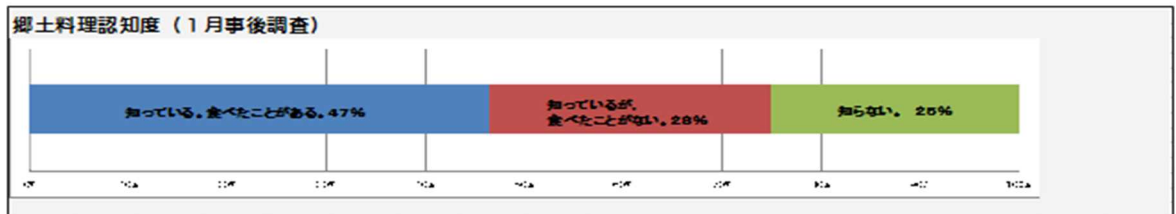
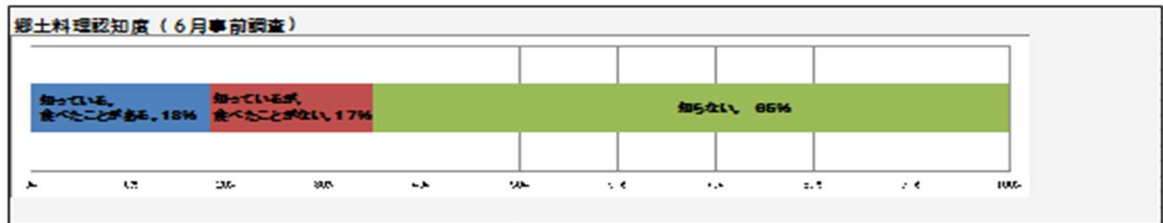


② 地産地消や地域の食文化の伝承について

■地域の特産物認知度

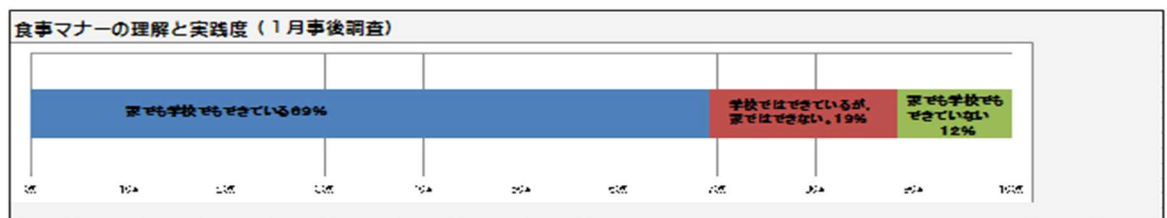
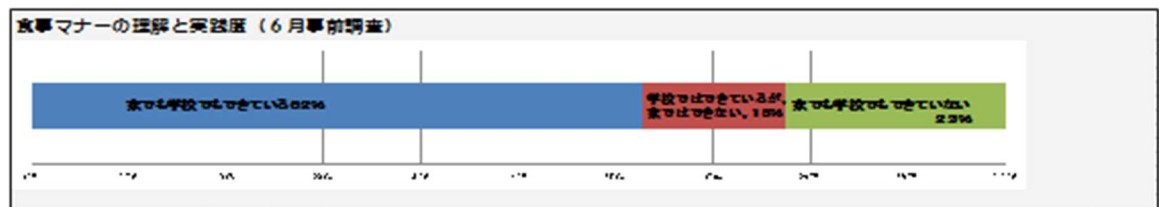


■郷土料理認知度

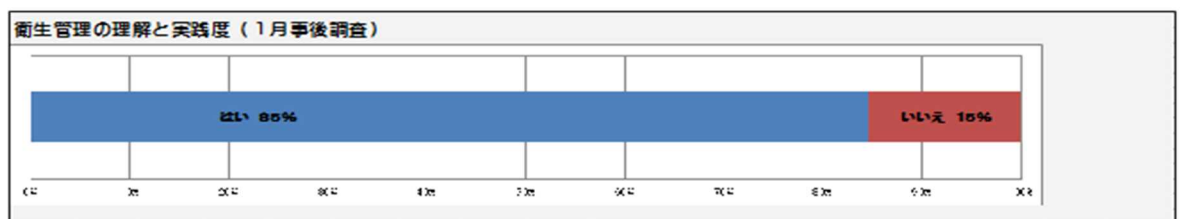
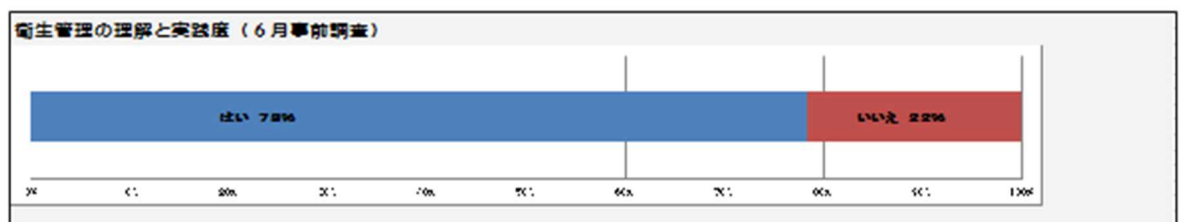


③ 食事マナーや衛生管理について

■食事マナーの理解と実践度（学校・家庭）



■衛生管理の理解と実践度（学校・家庭）



成果と課題

ー成果ー

学年・教科間の関連を生かした食に関する授業の実施や保護者参画の食育通信作成，家庭研修資料の活用など，知識・理解を深める食育を推進する「教育アプローチ」，親子体験学習プログラムや食育交流会・講演会などの親子学習により食育を充実する「共育アプローチ」，食育ソフットの活用や学校支援ボランティアの活用など，地域連携による食育を拡充する「協育アプローチ」といった3つの「きょういく」を段階的，総合的に進めることにより，次のような食に関する意識と行動の向上が見られた。

〔食に関する意識〕

- 朝食摂取や共食への価値，栄養バランスなど全般的に食に関する意識の向上が見られた。特に伝統的食文化についての項目では，大きな向上が見られた。

- ・ 伝統的な食文化や行事食を学ぶことは大切だと思う。 事前 50.8%→事後 62.1%

〔食に関する行動〕

- 家族での共食について，大きな向上が見られた。

- ・ 朝食をほとんど毎日家族と一緒に食べる。 事前 60.0%→事後 71.2%

- ・ 夕食をほとんど毎日家族と一緒に食べる。 事前 76.9%→事後 81.8%

- 主食・主菜・副菜を3つ揃えて食べることにについて，大きな向上が見られた。

- ・ 1日2回以上あるのは，ほとんど毎日である。 事前 60.0%→事後 80.3%

〔保護者アンケートから〕

- 保護者の評価からも，家庭での子供の食に関する意識の変容や食習慣が徐々に変容していることが分かる。

- ・ 子どもの食に関する意識「高まった」「どちらかと言えば高まった」 90.3%

- ・ 子どもの食習慣が改善していると思う。 75.8%

- 「高まった意識・食習慣」の項目で，特に高い値を示したものは，「栄養バランスを考えた食事をとること」「伝統的な食文化や行事食を学ぶこと」「食事マナーを身につけること」の3点であった。家庭でも子供が，学校での学びを実践したり，食文化や行事食について話題にしたりしていることが，このような評価につながったと思われる。

〔学校独自アンケートから〕

- 家庭での野菜摂取が進んでいるとともに，家庭での三色の食バランス達成率も向上している。

- ・ 家庭でほとんど毎日野菜を摂取している。 事前 62%→事後 80%

- ・ 家庭では3食バランスよく食べている。 事前 31%→事後 44%

- 徳島県の特産物の認知度については27%，郷土料理の認知度については29%アップし，子どもの意識と認識を高めることができた。

- ・ 地域の特産物認知度（知っていて，食べたことがある。） 事前 51%→事後 78%

- ・ 郷土料理認知度（知っていて，食べたことがある。） 事前 18%→事後 47%

栄養教諭が学校給食の献立を工夫し，地元や県内産の食材を活用し，徳島県の郷土料理をメニューに加えることや，給食時に食材の説明を継続したことが，効果的であったと考える。

〔その他〕

- 食育関係の児童図書を整備し，家庭へ貸し出し，親子読書や食育の家庭研修資料としての活用を図った。5か月の間で一人平均4冊の本を家庭へ持ち帰り，家庭での食育を親子で進めることができた。第6学年においては，食育のレシピ本を家庭で活用し，「子どもが作る弁当の日」で，手作り弁当に生かすことができた。

－課題－

- 本年度実施し参加を呼びかけた様々なプログラムに、約4割の保護者が一度も参加できなかった。今後保護者の方が気軽に参加しやすい日程や内容で行事を計画する必要がある。
- 食育ソフト「めざせ!スーパー元気」を開発し、学校と家庭をつなげるツールとしての活用は図れたが、地域に広げることが十分でなかった。今後はこれを学校・家庭・地域で共有し、さらに三好市内、徳島県内へと広め、効果の検証を行いたい。またそれと並行して、子どもの実態に目を向け、より実態に合った指標へと改善を加えていきたい。
- 学校・家庭・地域が食育でつながり、子どもの食に関する自己管理能力を育成するため、学校が中心となり、継続可能な連携の仕組み作りを行うことが急務である。

9 情報発信と普及の計画

活動の状況を学校HPにその都度掲載するとともに、三好市食育推進研修会並びに徳島県学校食育推進研修会（県下全公立小学校・中学校・高等学校・市町村食育担当者参加）において成果を報告する。また、徳島県栄養教諭・学校栄養職員研修会で実践報告し、実践内容を県下に周知し、効果的な実践を広める。

また、事業報告書を作成し、広く関係機関に配布し成果を周知する。