つながる食育の推進に向けて

平成31年3月

文部科学省初等中等教育局

「つながる食育推進事業」について

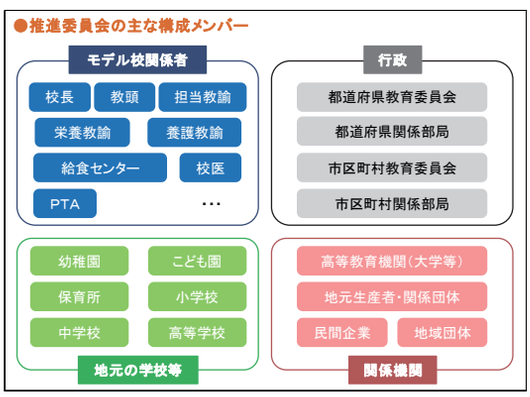
近年、偏った栄養摂取など子供たちの食生活の乱れや肥満・やせ傾向などが見られ、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、食育を推進することが喫緊の課題となっています。そして、子供の食に関する課題を解決するには、学校を核として家庭を巻き込んだ取組を推進し、子供の日常生活の基盤である家庭における食に関する理解を深めることにより、効果的に子供の食に関する自己管理能力の育成を目指すことが重要になります。

このため、文部科学省では、平成 30 年度に全国の 13 校（小学校９校、中学校４校）をモデル校として指定し、「つながる食育推進事業」を実施しました。

事業委託先	モデル校	テーマ
福島県教育委員会	三春町立三春中学校	「つながる」～生徒の「今」、そして、「未来」につながる 食に関する指導
福島県教育委員会	新地町立新地小学校	「さわやかだ！」をスローガンに、学校・家庭・地域の連携による 食を中心とした生活習慣の改善と健康課題等の解消
埼玉県教育委員会	春日部市立立野小学校 春日部市立大増中学校	絆で深める彩の国の食育
三重県教育委員会	東員町立東員第二中学校 東員町立笹尾西小学校 東員町立笹尾東小学校 東員町立城山小学校	OMIGO－TOIN！！☆「生きる力」につながる食育プロジェクト！
島根県教育委員会	浜田市立三隅小学校	地域の宝を知り、感謝の心を育む食育の推進 ～魚の魅力を味わおう～
山口県教育委員会	下松市立下松小学校 下松市立公集小学校 下松市立花岡小学校	食育プロジェクトＫ ～健康で快適な食生活・食文化の継承を図る地域の力～
福岡県教育委員会	筑後市立筑後中学校	自ら健全な食生活を実践し、食の自立を目指す生徒の育成 ～みんなでつなげる「ちっご食育プログラム」～

推進委員会の設置

取組にあたっては、モデル校や都道府県・市町村教育委員会のほか、地元の生産者や関係機関などからなる推進委員会を設置しました。



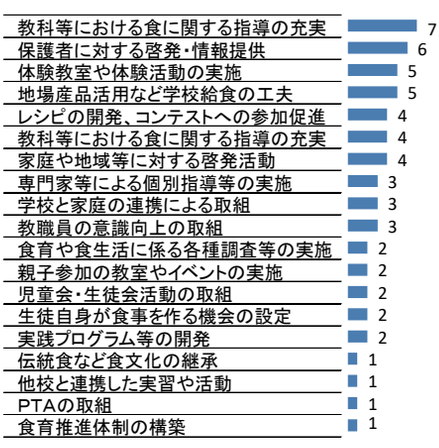
関係機関との連携による取組

各モデル校では、市町村関係部局や大学、地元生産者などのさまざまな関係機関と、事業間の調整や講師派遣、体験活動、調査分析などさまざまな場面で連携を図りながら取組を進めました。

連携機関	主な連携内容
都道府県教育委員会	指導・助言など
都道府県関係部局	指導・助言，関係機関や事業等との連絡・調整など
市区町村教育委員会	モデル校に対する指導・支援など
市区町村関係部局	イベント等の企画や運営協力など
大学などの高等教育機関	指導・助言，調査・分析，　データ集計，講師派遣など
民間企業・民間団体	講演会等への講師派遣、イベント等の企画や運営協力など
医療関係者・医師会	指導・助言，講師派遣、関係者間での情報提供・情報共有など
ＰＴＡ等	イベント等の企画や運営協力、情報発信や広報等での協力など
食育関係団体（給食会等）	イベント等の企画や運営協力、食育教材の提供など
生産者・関係団体（ＪＡ等）	生産物等の提供や流通等、体験学習等への協力など
幼稚園、小・中学校等	イベント等の企画や運営協力など
地域団体	体験学習等への協力など
ＦＭ局、ケーブルテレビ局	情報発信や広報等での協力など

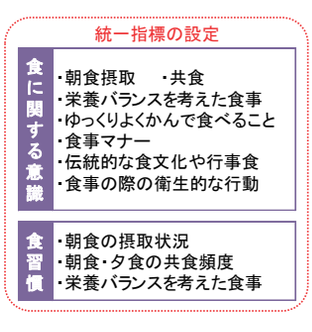
各モデル校での取組内容

各モデル校の取組をみると、学級担任・教科担任と栄養教諭の連携による食に関する指導などのほか、講演会の開催等を通して保護者に働きかけたり、親子で参加するイベントを実施するなど保護者の積極的な参画を促す取組も多くみられました。



統一指標による事業効果の検証

文部科学省において、あらかじめ子供の食に関する意識や食習慣の変化にかかる指標を設定し、共通アンケートにより事業効果の検証を行いました。



共通アンケートを実施し検証

児童生徒アンケート（事前・事後）
取組の前後で子供の食に関する意識や食習慣がどのように変化したか分析

保護者アンケート（事後）
取組を通じて子供の家庭での様子（食に関する意識や食習慣）に変化がみられたか分析

取組事例の紹介

各モデル校では、児童生徒における、食に関する意識・行動・健康状態の改善・向上を目標として、それぞれの学校における食育の課題も踏まえながら取組が実施されました。

食育推進のテーマとして「つながる」ことに着目した本事業では、栄養教諭等を中心に、家庭や地域、関係機関・団体等との連携を図りながら、多彩な取組が行われました。

モデル校ごとに目標を設定したうえで取組を実施しました。

分類	項目
食に関する意識の向上	● 朝食を食べる大切さ ● 家庭での共食の大切さ ● 栄養バランスを考えた食事をとる大切さ ● 好き嫌いの改善 ● ゆっくりよくかんで食べる大切さ ● 食事マナーを身に付ける大切さ ● 食事の際に衛生的な行動をとる大切さ ● 伝統的な食文化や行事食に対する関心
生活習慣の改善	● 朝食欠食率の改善（低下） ● 家庭での共食頻度の増加 ● 栄養バランスのよい食事頻度の増加 ● 給食の食べ残しの減少 ● 間食をとる子供の減少 ● 食事マナーの改善 ● 適度な運動を行っている子供の増加 ● 睡眠時間が不足している子供の減少
健康状態の改善	● 体調不良を訴える子供の減少 ● 肥満傾向にある子供の減少 ● やせ傾向にある子供の減少

家庭とのつながり

三隅小学校
給食試食会の後、保護者同士で「魚が大好きな子供に育てるために家庭でできることは？」というテーマで話し合いの場を設定。保護者同士で話すことで新たな気づきもあり、保護者に魚食を意識してもらうことができました。

下松小学校
「スッキリ・ぐんぐん・チャレンジカード」を用いて、１～３学期の各１週間と夏休み･冬休みに、早寝・早起き・朝食野菜摂取・運動の４項目を振り返る取組を実施。親子で生活習慣を意識し、実践する機会になりました。

地域とのつながり

東員第二中学校
地元の精肉業者の方を招いたウインナーソーセージ作り体験や、地元の給食食材納入業者・調理員の方に、給食配膳から片付けまで見てもらうとともに給食を一緒に食べる会を通して、感謝の気持ちが育まれ食の意識が高まりました。

城山小学校
地域の方とのふれあい企画では、保護者にも参加していただけたことで、学校の取組を理解してもらう機会になりました。また町の広報やケーブルテレビを通じて、広く地域の人に情報発信することができました。

関係機関・団体とのつながり

新地小学校
東京家政学院大学や生産者、食生活改善推進員、民間で食育活動を行っているグループなどと連携を図り、事業へのアドバイスをもらい、講座や体験学習への協力なども得ることができました。

立野小学校
道徳の授業で事前に読み聞かせをした「命をいただく　みいちゃんがお肉になる日」での学びと連動させ、実際に生産者や牛と触れあう体験学習を通して動植物への感謝の気持ちを持つことを意識できました。

筑後中学校
一品以上のメニューを考案し、福岡県が開催している「学校給食レシピコンクール」に応募する取組を行いました。入賞を目指してがんばろう、というモチベーションを持ちながら、意欲的に取り組む生徒の姿がみられました。

福島県新地町立新地（しんち）小学校

Point ！

◎　「さわやかだ」の取組・地場産物活用の促進と健康課題の解消

◎　学校・家庭・地域の連携による食を中心とした生活習慣の改善

学校・地域の特徴

＜学校概要＞

児童数	190 人（全 10 学級）
栄養教諭	平成 28 年度より配置 該当校のみに勤務
給食方式	単独調理方式

＜地域の特徴＞

福島県浜通りに位置し、農業では水稲を中心に、野菜・果樹・花木などの複合経営を行っている。釣師浜漁港には、カレイ、ヒラメなどが水揚げされている。

主な取組

（１）「さわやかだ」の取組

①さ・わ・や・か・だ

「さ（魚）わ（和食）や（野菜）か（海藻）だ（だし・大豆）」を基盤とした食に関する指導を実施している。

②地場産物の活用（地域との連携）

食育講座として調理体験の機会を設け、地元に縁のある生産者及び料理専門家等を講師に招く等、地域との連携を強化している。「さわやかだ」や「地場産物活用」を生かした調理体験となるよう調整した。

（２）健康指導「すこやか」・「自分手帳」（福島県教育委員会発行）の活用

①「すこやか」の取組内容・「自分手帳」の活用

６年間継続して年５回「すこやか週間」として、食習慣・生活習慣・運動習慣の３観点でめあてを設定。担任や保護者からコメントをもらい、児童と家庭、学校が共有しながら取り組んだ。また、４年生以上は「自分手帳」も活用し、定期的に食生活の見直しを行い、家庭と双方向で取り組んだ。

②個別健康指導「すくすく教室」の実施

４年生以上の肥満度 20%以上及びマイナス 20%以下の児童を対象に、養護教諭とともに健康指導を行っている。月１回の身体計測と健康・食事指導（家庭との連携）、休み時間・家庭での運動を推奨し、継続できた児童には「修了賞」を授与している。

《 すくすく教室の様子 》

（３）ＩＣＴの利用

ＩＣＴ教育指定も受けており、１人１台のタブレットを活用して、プログラミングと食を掛け合わせた取組や、「すくすく教室」の児童は自身の健康状態の記録等をタブレットを用いて行っている。

（４）地域やその他の団体との連携

事業の推進にあたっては、東京家政学院大学や生産者、食生活改善推進員、民間で食育活動を行っているグループなどと連携を図り、事業へのアドバイスを得た。また、講座や体験学習への協力なども得られた。

取組での工夫

（１）地場産物を活用するための工夫

①地場産物の安全性の周知

東日本大震災の影響で地場産物摂取量が激減したことから、７年間地場産物の安心・安全を周知するため検査結果を積極的に公開してきた。

家庭での地場産物の消費が進むよう、海産物業者やおさかなマイスターとも連携し、水産物の安全管理体制の啓発、放射性物質の安全を確認した水産物を活用した郷土料理づくり体験を実施した。

（２）個別健康指導「すくすく教室」における教職員間の連携

栄養教諭、児童、保護者をつなぐ役割として養護教諭が間に入り、児童の生活習慣の見直しを行うようにした。

担当者の声
（小泉　栄養教諭）

東日本大震災の影響が大きく、マイナスからスタートした食育推進事業でしたが、地場産物の安全性を幾度も確認し、周知させる努力をしたことで震災前以上の活用率になっています。また健康指導では、養護教諭と密に連携し、家庭での食・運動を含めた生活習慣を見直して指導しています。

取組事例の紹介

アンケート結果から

共通アンケート（児童アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	取組前	取組後
栄養バランスを考えた食事をとること（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	92.8%	94.5%
衛生的な行動をとること（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	89.5%	90.7%
学校独自アンケート（保護者アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	**取組前**	**取組後**
子供が家庭で身体を動かすこと（「意識して実践している」と回答した保護者の割合）	20.0%	33.1%
地元の野菜の食事をつくる（「意識して実践している」と回答した保護者の割合）	31.7%	39.8%

取組の成果

（１）地場産物の活用率の向上

平成 26 年６月に 8.6%まで低下した学校給食での地場産物活用率は平成 30 年 11 月には 74.1%まで向上した。また、家庭での地場産野菜の活用状況（平成 30 年 12 月現在）も「よく使用している・ときどき使用している」と答えた割合が 92.9%、同様に地元産魚介類については 57.8%まで回復している。

（２）児童に魚が定着

週に１回程度、給食で魚を使用するようになり、魚を食べる機会が増えたことで、魚を好きになった児童や、魚の名前を覚えた児童も増えた。まわりの児童が美味しいと言って給食を食べる光景を目にすることで、魚が苦手な児童も食べる努力をする姿も見られた。また、食育講座の体験活動でも活用し、成果につながっている。

《 魚を使用した給食 》

（３）児童の生活習慣の変化

新地町全体で定期的に実施している「食と生活」アンケートによると、約８割の家庭が、新地町の食育を通して子供の食習慣等が変わったと実感している。

（４）肥満傾向児・痩身傾向児の出現率

個別の肥満指導「すくすく教室」に参加した児童らの肥満度の減少傾向が大きく、家庭との連携による指導の成果が現れている。しかし、肥満傾向児の出現率（12%）は減少傾向にあるものの、依然として全国の肥満傾向児の出現率（7.4%）より高い水準にあるため、今後も継続的な取組が必要となる。

今後の展開に向けて

（１）家庭への食育の取組（ＰＴＡとの連携）

食の目標を掲げて、ＰＴＡと連携しながら取り組む方針である。

現在、地域学校保健委員会を年に１回開催し、小学校、中学校、学校医、薬剤師、ＰＴＡが参加し、子供の課題についての問題提起、抱えている悩みをグループ内で話し合う機会を設けている。

今後も、参加者同士で現状について話し合い、情報交換をするようになってもらうためにも、継続していきたい。

（２）朝食の内容の質の向上

朝食をとることが大切と伝えているが、内容の充実にも重点を置いてほしいと考えている。例えば「少しでも野菜をとる」「減塩の食材を食べる」などを今後伝えていきたい。

（３）町全体での取組推進

町内３小学校の児童が町内１校の中学校に進学するので、本事業の連携校を尚英中学校として小中連携を図り、健康教育を推進してきた。今年度は新たに保育所との連携も図るに至った。

また、町教育委員会・町保健センター等関係機関や生産者等とも連携を密にして、町全体で食を中心とした生活習慣の改善を図り、健康課題の解消に取り組む体制を構築し、継続していくことが大事である。

《 美味しそうに食べる児童 》

埼玉県春日部市立立野（たての）小学校

Point ！

◎ 教職員や児童との日常的なかかわりによる、学校の食育の実態を把握

◎ 配布物を通した教職員・児童・家庭とのつながり

学校・地域の特徴

＜学校概要＞

児童数	654 人（全 24 学級）
栄養教諭	平成 27 年度より配置 該当校のみに兼務
給食方式	単独調理方式

＜地域の特徴＞

春日部市は、都心から 35 キロメートル圏、関東平野のほぼ中央、埼玉県の東部に位置している。市域は南北約 12 キロメートル、東西約 11 キロメートルで、面積は 66.00 平方キロメートルである。

取組の概要

（１）独自の指標を設定

①バランスの良い食事をとるようにする。残さず食べる。

全員がすべての食材を必ず１口以上食べることを「おかわり」のルールとしている。

②食事のマナーを守る。食器を正しい位置に置く。

達成率 100%を目標として取り組んでいる。

③副菜を必ず１口は食べる

食べ慣れないメニューでも、由来や食材を紹介し、必ず１口以上食べることを決まりとしている。

（２）動植物への感謝の気持ちを持つための取組

①わくわくモーモースクールの実施

道徳の授業で事前に読み聞かせをした「命をいただく　みいちゃんがお肉になる日」と生産者や牛と触れあったことで、動植物への感謝の気持ちを持つことを意識できた。

②「ありがとう集会」の実施

勤労感謝の日に、生産者の方や動植物への感謝の気持ちを持つことについて児童に伝えるようにしている。

取組での工夫

（１）残食を減らすための工夫

①「おかわり」のルールの設定

全員１杯目は同量で盛り付けて、自分の年齢に適した食事量を視覚的に記憶させている。盛り付け後に、各自で調整は可能。

②学内の教職員への「給食室から職員室へこんにちは」の配布

月に一度、栄養教諭が教職員向けに「給食室から職員室へこんにちは」を作成、職員会議で配布し、学級での食育指導を促している。給食の残滓率をグラフで示し、学校としての実態の報告し、教職員の食育に対する意識を高めている。

（２）教職員・児童・家庭が食に向き合うための工夫

①「もぐもぐタイム」の設定

給食開始時間から７分間、食材と向き合う時間を設けている。

②クラスへの「給食室からこんにちは」の配布

その日の献立の由来等も記載し、クラスの教職員も含めてその日の献立に興味が持てるような工夫をしている。

③家庭とのつながり

献立表「食育だより」を家庭に配布している。立野小学校では共働きの世帯が多く、家庭での共食が難しい。そのため、栄養教諭が児童と保護者の橋渡し役として、食育の授業後に保護者からコメントをもらうようにしたり、食育だより等の情報発信をしたりしている。

担当者の声
（布目　栄養教諭）

食育推進に理解のある学校長や「共通理解・共通行動」の指導方針が食育を進める基盤となり、円滑に学内で連携ができています。また、栄養教諭は日頃から教職員や児童と接点を持ち、学級の状況把握をしつつ、目的を持った取組をすることが求められると感じています。

取組事例の紹介

アンケート結果から

共通アンケート（児童アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	取組前	取組後
食事マナーを身に付けること（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	82.4%	86.3%
伝統的な食文化や行事食を学ぶこと（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	58.4%	63.0%
１日に２回以上主食、主菜、副菜を食べる（「ほとんど毎日」と回答した児童の割合）	57.0%	62.6%
学校独自アンケート（児童アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	**取組前**	**取組後**
食器を正しい位置に置いて食べるマナー（「いつも正しい位置に置いている」と回答した児童の割合）	59.8%	70.2%

取組の成果

（１）食事マナーへの意識・習慣が向上

共通アンケートの結果、食事マナーを身に付けることが「大切だと思う」の回答率が 3.9 ポイント上昇し、事後では 86.3%であった。また、食器を「いつも正しい位置に置いている」児童が増え、70.2%まで拡大した。高学年ではほとんどの児童が自ら取り組むことができている。

（２）栄養バランスの良い食習慣の向上

共通アンケートの結果、主食、主菜、副菜を３つそろえて食べることが１日に２回以上「ほとんど毎日」ある生徒の割合は 5.6 ポイント上昇し、事後では 62.6%であった。

（３）残食の減少

「おかわり」のルール実施により、取組開始初期と比較し、学校全体で給食の残食が減少している。

６月は給食の残滓率の平均が 11.7%であったが、12 月には 8.3%まで減少し、毎月変動はあるものの、減少傾向となっている。

今後の展開に向けて

（１）小学６年生への食育の取組

連携している地域内の中学校でも、集会で食育の時間を設けているが、現状では十分な内容を伝えられているとは言い難い。中学生になっても小学校で学んだ食育を続けられるよう、特に小学６年生に対して自身に必要な食生活について伝えるようにすることを検討したい。

なお次年度以降、中学校での授業の実施は未定だが、食育の授業が実施できない場合、今後の中学校での食育推進の方法も考えていく必要がある。

（２）地域とのかかわりの工夫（市内産食材の活用や稲作体験等）

今年度はＪＡや民間事業者を巻き込んで事業を進めたが、地域の特徴として、食を通じた地域とのかかわりを持つ部分で課題と感じたところがあった。今後も継続的に、地域との連携方法を検討しながら、食育の取組を考えていく必要がある。

（３）今後の取組に向けて

定期的にアンケートを実施し、学校の食育の実態を把握する。アンケートの結果からどのような食育に取り組むべきかを検討し、現場で生かしていくことが理想であり、継続的に実施可能な体制を整える必要がある。しかし、栄養教諭が一人で、通常業務に加えてアンケートの集計・報告を行うことは困難であり、アンケート調査以外に学内の実態把握方法についても検討が必要である。

また、食事の記録やアンケートについて、実施が簡便で効果的なものを見つけられるとよい。

三重県東員町立東員第二中学校（とういんだいに）

Point ！

◎　学年ごとの食育の課題に応じたテーマ設定による特別授業の展開

◎　学校・生徒・保護者の共通意識による継続した取組

学校・地域の特徴

＜学校概要＞

児童数	284 人（全９学級）
栄養教諭	平成 19 年度より配置 東員第二中学校区
給食方式	共同調理方式

＜地域の特徴＞

東員町は、三重県の北部に位置する。東は桑名市、西はいなべ市、南は四日市市に隣接し、総面積 22.68 平方キロメートルの行政区域を有する都市近郊農村である。

主な取組

（１）家庭科の学習と関連させた授業の実施

小学校時の弁当の日を思い出し、自らの計画で弁当を作った。

三重県が実施する朝食メニューコンクールへの応募、旬の食材、地場産物食材を意識した献立の作成に取り組んだ。また、家庭科の授業で、地場産物であるまこもたけを実際に使用した調理実習を実施した。

（２）学級担任と栄養教諭のＴ・Ｔによる授業の実施（特別活動授業）

学年ごとの食育の課題に応じたテーマを設定し授業を実施した。（「栄養バランスを考えて食品を選ぼう/１年生」「おいしさについて考えよう/２年生」「間食・夜食のよりよいとり方を考えよう/３年生」）

（３）家庭や保護者との連携による取組内容

「夜食をとる生徒が約 50%いる」という学校独自アンケートの結果を踏まえ、県内高等学校の食物調理科教諭である村林新吾先生を招き「やさしい夜食づくり」として、保護者を対象に、食材や調味料の上手な選び方、食の大切さを講演してもらい、調理実習指導（出汁とり・鯛さばき含む鯛茶漬けの全行程）を実施した。

（４）生産者や地域との連携による取組内容

食への意識・感謝の気持ちを育むため、地元の精肉業者の方を招いたウインナーソーセージ作り体験や、地元の給食食材納入業者・調理員の方に、給食配膳から片付けまで見てもらうとともに給食を一緒に食べる会を設けた。また３年生の技能体験の一つとして、県内在住の日本調理技能士会の方に日本料理を学ぶグループを設定し、食の大切さや奥深さを学び、食への関心や作ることの喜びを経験する機会とした。

取組の工夫

（１）卒業後の食生活を意識した授業と生徒の気づきを大切にする

小学校までの食育は知識の確立を行っていたが、中学校の食育の授業では、卒業後の自立に向けてその食の知識を活かしていけることをねらいとしていた。栄養教諭と担任がテーマを考え、食について楽しく学べるように体験型にし、グループワークを通して、自分たちで考え気づかせる授業を行った。

（２）学校・生徒・保護者が食育の大切さを共有する

３年生の間食・夜食をテーマにした特別活動の授業では、生徒感想に加え保護者にも感想を書いてもらった。その結果、この授業を通して普段意識しないことに親子共々目を向けることができたという感想が多く、受験期の体づくりや食生活全般について、規則正しい生活の基となる食の部分に関心が高まった。

担当者の声
（大竹　栄養教諭）

学校・生徒・保護者の三者が一致した考えを持って取組を継続的に行うことが、生徒の健康面や身体的な面の充実に向けて取組を進めるために必要なポイントだと感じています。

取組事例の紹介

アンケート結果から

共通アンケート（生徒アンケート（事前・事後））からみた成果・効果	取組前	取組後
栄養バランスを考えた食事の摂取状況（「ほぼ毎日」２食以上とっている生徒の割合）	62.3%	65.9%
食事の際に衛生的な行動（「大切だと思う」と回答した生徒の割合）	87.2%	92.0%
家族との朝食の共食（「４～５日以上家族と一緒に食べる」生徒の割合）	48.8%	52.1%

取組の成果

（１）自らの食生活に対する意識の向上

授業を受けた生徒からは「コンビニで食品を買うときも栄養バランスを考えて買おうと思う」「間食や夜食を食べるときは、エネルギー表示を意識したり、消化の良いものを食べる必要があることがわかった」といった感想が複数あげられ、食の知識を実生活に活かしていこうとする生徒の食に対する前向きな気持ちがより高まったと言える。

（２）栄養バランスへの配慮の浸透

共通アンケートの結果、主食、主菜、副菜を３つそろえた栄養バランスを考えた食事をほぼ毎日摂取する生徒が増加した。

また、給食は栄養バランスを考えてつくられているということへの理解も深まり、感謝して残食をしないように食べようという姿勢も強まった。

（３）食事マナーの意識向上

共通アンケートの結果、食事の際に、手を洗うなどの衛生的な行動をとることを大切だと思う生徒の割合が増加し、９割に達している。

（４）家族と一緒に朝食をとる回数の増加

今年度はＰＴＡとも連携し、ＰＴＡ重点目標の一つとして「親子で正しい食習慣を身に付け実践しよう」を掲げるなど、保護者の食育に対する意識向上にも取り組んだ結果、共通アンケートでは週４～５日以上家族と一緒に朝食をとる生徒が増加した。

（５）食事マナーの意識向上

地域の納入業者の方との触れ合いや地元食材を使った調理実習などを通して、生徒にとっても地域に目を向ける良い機会となり、今まで何気なく食べていた地場産物食材に興味関心が高まった。

今後の展開に向けて

（１）保護者との連携や情報の共有が必要

校長主導で実施している学校独自アンケートを今後も継続し、その結果を懇談会で親に伝えていくことで、保護者の意識向上と家庭での食習慣の改善を図っていく。また、継続的に保護者への啓発を続けていく。

（２）学校・生徒・保護者の三者が一致した考えのもとでの取組の継続

今年度の事業を一過性のものと捉えるのではなく、学校・生徒・保護者の三者が一致した考えのもと、取組を継続していくことが求められる。今年度実施した特別活動の授業は、来年度以降も、各学年の課題を把握し、担任教諭と連携しながら継続していく。

（３）規則正しい生活と定期テストの関係

学校独自アンケート結果と定期テスト結果を分析すると、食事を含めた規則正しい生活をしている生徒は、定期テストの点数が高い傾向にある。また家族団らんが多い家の生徒は定期テストの点数が高い。家族団らんが多いとＳＮＳ使用率が低くなり、ＳＮＳ使用率が低い生徒は点数が高い。全部が相互につながっていると考えられることから、生活習慣全般を意識しながら、食育にも取り組んでいく。

三重県東員町立城山（しろやま）小学校

Point ！

◎　地域とつながる体験を通して、食への意識・関心と感謝の心を育む

◎　学校全体の取組として位置付け、一般教諭も積極的に関わる

学校・地域の特徴

＜学校概要＞

児童数	164 人（全８学級）
栄養教諭	不在（東員第二中学校に在籍、兼務）
給食方式	共同調理方式

＜地域の特徴＞

東員町は、三重県の北部に位置する。東は桑名市、西はいなべ市、南は四日市市に隣接し、総面積 22.68 平方キロメートルの行政区域を有する新興住宅地である。

主な取組

（１）食育に関する授業の取組と家庭とのつながり

食育の授業は各学年、年２回実施している。６年生では、家庭の協力を得て、弁当の日を年間３回実施している。１年生では、「おはし名人」をめざして大豆等をつかむ練習を実施した後、保護者に正しい箸の持ち方を見てもらい、メッセージをもらう取組を行ったところ、家でレーズンを使って練習するなど協力してもらう家庭もみられた。

１年生と６年生が一緒に、１年間を通してさつまいもを栽培、収穫し、料理（おにまんじゅう）づくりを行った。１年生にとっては初めてとなる調理体験も、６年生が指導し、交流する機会にもなっている。

（２）「生活習慣・読書週間チェックシート」の実施

食生活を含む生活習慣の振り返りを目的として、各学期１週間、チェックシートに記入し、保護者からのコメントを記入してもらう取組を継続して行っている。児童の意欲を高めるとともに、保護者の意識も高めることを目標として取組を行った。

（３）家庭や保護者との連携による取組内容

毎年、ＰＴＡ役員の方、ボランティアの方が手作りのげんこつ飴を作り、子供たちのマラソン大会のご褒美に渡す取組をしている。

手作りの美味しさと愛情を感じることができ、伝統的な食文化を知るひとつの機会になっている。

（４）生産者や地域との連携による取組内容

栄養教諭を通じて、地域の肉屋や魚屋の方、レストランのシェフを招き、授業に協力をしてもらった。また、給食センターの調理員に来ていただき話を聞いた。

取組の工夫

（１）食育に関する授業の取組と家庭とのつながりにおける工夫

授業をしたことに関する家庭への発信については、これまであまり意識して取組をしていなかった。今年度より、食育の授業について、学校・学級だよりに写真などを載せて伝えることを意識してきた。「おはし名人」の他にも「弁当の日」の児童の振り返りを受けて保護者のコメントをもらうようにした。さらに、ケーブルテレビの取材や町の広報にも載せてもらうなど、地域への発信も行ったので、以前より保護者に伝えられていると感じている。

（２）生産者や地域との連携による取組の工夫

肉屋や魚屋の方を招いて児童と対話する形で授業をしてもらうことで、児童にとって、実際に働いている人の思いを感じ、食に対してより興味や関心を持つ様子がみられた。高学年では、地域の方を講師に招き、ウインナーや豆乳プリンの作り方を学ぶ体験活動を実施した。また、調理員さんに来てもらって一緒に食べる取組を初めて行ったが、実際に作ってくれている人たちを目の前にして「ごちそうさま」と言う機会を通して、今まで当たり前に食していた食べ物に対し「感謝の思い」を持つことができ、感謝の心を育む効果につながった。

担当者の声
（食育担当　水野教諭）

栄養教諭が不在のため食育担当教諭・校長が中心となり取り組みました。食は、生活や学科との関係も深いので、学校全体での取組として位置付け、他の教諭にも様々な場面で協力してもらいました。食育の授業では、地域の栄養教諭に相談しながらも、担任が主体となって工夫やアイディアを基に授業を行ったことで、児童の興味関心や理解も深まりやすかったと感じています。

取組事例の紹介

アンケート結果から

学校独自アンケート（児童アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	取組前	取組後
家で、食事作りや後片付けなど食事に関する手伝い（「週４～５日以上する」と回答した児童の割合）	56.7%	64.9%
学校独自アンケート（保護者アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	**取組前**	**取組後**
食に関するお子様との会話（「週２～３日以上会話をする」と回答した保護者の割合）	66.7%	69.1%

取組の成果

（１）地域の人とふれあう、つながる

地域の方とのふれあい企画では、保護者にも参加を呼びかけ、保護者も参加していただけたことで、学校の取組を理解してもらうことができた。また「東員町の広報」や「ケーブルテレビ」など、広く地域の人に情報発信することができた。

（２）「自己肯定感」や「自己有能感」を高める取組

１年生と６年生の協同企画「さつまいもの栽培活動」では、１年間を通して互いに関わり合うことができた。「命の大切さ」や「食を通して人とつながる喜び」を学ぶことができただけでなく、「６年生が１年生に教える」ことで、「自己肯定感」や「自己有能感」を高めることができた。長年続いてきた恒例の取組であるが、改めて、そのすばらしさに気付くことができた。

（３）給食の残食の減少

各担任の意識的な児童への声掛けや、肉屋・魚屋の方を招いて話をしてもらったこと、３年生１学期に魚の栄養について授業を行ったことなどが給食の残食の減少に有効だったと思われる。全て残していた児童も少しだけでも食べるという意識に変わってきた。１クラスあたりの一日平均残食数は５～７月には 0.99 食であったが、９～11 月は 0.66 食に減少した。

（４）教職員の意識の意識・行動の変化

これまでは「年に２回授業をしなければいけないもの」という消極的な意識だったが、モデル校として取り組むことによって、地域の人たちとの関わりなどを教職員自身がよい機会としてとらえ、積極的に授業づくりに取り組む教職員が増えた。栄養教諭との連携も進んでいる。

今後の展開に向けて

（１）家庭・保護者への啓発

事前アンケートでは、「家庭・保護者への啓発」や「家庭での食に関する会話や手伝い」が弱い傾向にあった。

事後アンケートでは、「保護者への啓発をしている」（教職員）は 28.6%から 41.8%へ 13.2 ポイント上がり、「週４～５日以上家庭で食事に関する手伝いをする」（児童）は 56.7%から 64.9%へ 8.2 ポイント上がった。

「食に関することで子供と２～３日以上会話をする」（保護者）は 66.7%から 69.1%へ 2.4 ポイント上がったが、「週４日以上」となると変化はみられない。家庭・保護者への啓発については、今後も推進していく。

（２）家庭や地域と連携した実践や体験活動の推進

今年度は、家庭の協力だけでなく、地域の人との出会いを通して、地域に根ざした食育の取組や体験活動を実施することができた。今後も、家庭や地域と連携した実践や体験活動を推進していけるよう、食育担当教員や栄養教諭を連携しながら、食育の充実を図っていく。

（３）特色ある食育活動の推進

今後、東員町の特色のある食の一つである「大豆」「ブルーベリー」に目を向け、地域の人との関わりや体験活動を工夫し、特色のある食育活動を推進していく。

島根県浜田市立三隅（みすみ）小学校

Point ！

◎　地元の名産である魚をテーマにした多様な取組

◎　市の水産課をはじめとした地域とのつながり

学校・地域の特徴

＜学校概要＞

児童数	190 人（全 10 学級）
栄養教諭	平成 19 年度より配置 該当校以外も担当
給食方式	単独調理方式

＜地域の特徴＞

浜田市は、島根県西部の日本海を望む位置にあり、東は江津市、邑南町、西は益田市、南は広島県に隣接している。面積 690.68 平方キロメートルである。

主な取組

（１）魚食推進の取組

魚食離れは水産都市浜田に住む子供達も例外ではない。学校独自アンケートの結果で、30%の児童が「魚は苦手」と回答しており、給食で魚料理が出ると残食率が高くなる状況にあった。そこで３年前より、「魚食」をテーマに食育に取り組み始めた。

市の水産課や県の水産事務所の協力を得て、新鮮なあじ丸ごと一匹を給食に出す取組や、地元産かれいを使い、親子で「干しかれい」を作り給食で食べるなど、家庭を巻き込んだ取組も行った。

（２）児童会活動の充実

給食委員会の児童が主体で、前年度に「どんちっち給食（魚食推進を図る給食）」を考案し、交流給食（縦割り班での給食）の企画・運営を行った。今年度も児童主体の活動を継続した。児童の発案で、保護者に対して郷土料理アンケートを実施し、その結果をもとに「ふるさと給食（郷土料理を取り入れた給食）」を実施した。交流給食では給食委員会の児童が考えたクイズなどを行い、全児童が楽しく郷土料理について学ぶ機会を設けている。食事マナーの呼びかけや、高学年が低学年を指導する場にもなっている。

（３）「自分で作るお弁当の日（第６学年・年３回）」の実施

児童の食への関心を高め、一人一人の気づきを大切にすることを目的として、５年前から実施している。家庭科と関連させることで栄養のバランスや調理技術の向上にもつながっている。

（４）給食における市内産食材等の使用割合を増やすための取組

野菜については直接農家やＪＡから、食材の情報を聞いて献立を立てたり、新しいメニュー開発に取り組んだりしている。

取組での工夫

（１）魚の残食量の減少のための取組：児童に対する取組

「丸ごとあじ一匹給食」の日には、水産事務所に出前授業をお願いし、実際に魚に触る、着ぐるみを着たスタッフから魚の上手な食べ方を聞くなど、児童が楽しめる体験をした後、給食で丸ごとあじ１匹を提供している。体験活動があると「食べよう」という意欲が高まり、苦手でもがんばって食べる姿がみられる。

（２）魚の残食量の減少のための取組：保護者に対する取組

給食試食会の後に、保護者同士で「魚が大好きな子供に育てるために家庭でできることは？」というテーマで話し合いの場を設定した。保護者同士で話すことで新たな気づきもあり、保護者に魚食を意識してもらうことができた。

（３）魚の残食量の減少のための取組：関係機関との取組

苦手克服には「食べて美味しい」と感じることが大切であるため、新鮮な魚を給食に提供できるよう、水産事務所をはじめ関係機関と連携し、生産供給体制の構築を図った。

担当者の声
（加藤　栄養教諭）

児童会活動では、児童の自主的な実践意欲を高めることをねらいとし、児童が「やりたい」と提案してきたことをできるだけ具現化できるように努めています。また、「食のおたより」に寄せられた保護者からの感想や質問に答え、家庭とのつながりを大切にしています。

取組事例の紹介

アンケート結果から

共通アンケート（児童アンケート調査（事前・事後））からみた成果・効果	取組前	取組後
栄養バランスを考えた食事をとること（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	85.1%	88.8%
食事マナーを身に付けること（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	77.1%	81.0%
家族との朝食の共食（「ほとんど毎日」と回答した児童の割合）	59.4%	67.6%
学校独自アンケート（平成 30 年実施）からみた成果・効果	**取組前**	**取組後**
前年に比べて魚を食べる機会が増えたと回答した家庭の割合	―	13.0%

取組の成果

（１）給食の魚の残食量が減少している

給食の魚料理の提供回数を増やすとともに、授業や校内放送を通じて魚の良さを伝える取組を行ったこと、また、「丸ごとあじ一匹給食」では全職員が共通理解をしながら魚の食べ方やマナー指導を行ったことなどにより、給食の魚の残食量が減少している。また、魚の苦手な児童が積極的に食べようという意欲が高まっている。

（２）食事のマナー（箸の正しい持ち方）が向上している

共通アンケート結果、食事マナーを身に付けることが「大切だと思う」と回答した児童の割合が増加した。

これは、箸を使って魚を上手に食べる方法を知り、実践してきたことが結果につながっている。実際に箸を正しく持てる児童の割合は平成 28 年度は 22%だったが、平成 30 年度では 52%に増加している。

（３）栄養バランスの大切さについて理解する児童が増加している

共通アンケートの結果、栄養バランスを考えた食事をとることが「大切だと思う」と回答した児童の割合が増加した。これは、日々の給食指導に加え、自分で作るお弁当の日を通して栄養バランスを考えた食事作りを経験していることが反映されている。

《 びいびい給食レシピ 》

（４）家庭で魚料理の回数が増加している

家庭で魚料理を食べる回数が増加し、保護者から「魚に興味を持ち、家族にもきれいな食べ方を教えてくれるようになった。」「焼き魚が好きになっている。」など魚に関する声が多く聞かれるようになった。

（５）地域住民の食育への関心が高まってきている

市内店舗に「びいびい給食レシピ」を自由に持ち帰ることができるコーナーを設置した。また、地域活動として、公民館が料理教室を行うことで、魚を中心とした食生活の見直しを図る手立てとした。このような取組により、レシピを手に取る人が増え、地域住民から「びいびい給食レシピ集」が欲しいという声もあがるほど魚食の浸透につながっている。

今後の展開に向けて

（１）保護者等へのアプローチ

アンケート結果から食への関心が低い保護者も一部いることが分かった。今後は、家庭へのアプローチ方法についてさらに工夫していくことや、学校内で担任や養護教諭と連携し、児童や家庭への個別的な相談を継続的に行っていく必要がある。

（２）自己管理能力の育成

栄養バランスを考えた食習慣や正しい食事マナーを身に付けるなど、「自己管理能力」を育成するために、学校・家庭・関係機関・地域が一体となって様々な指導を展開してきた。食育を行うのは栄養教諭だけの力ではなく、さまざまな立場からの支援や指導が必要である。今後もより効果的な指導ができるように学校内で共通理解をしながら計画的に食に関する指導を行っていく必要がある。

山口県下松（くだまつ）市立下松小学校

Point ！

◎ 校内で共通実践した食事マナーの定着やあと一口運動の取組

◎ 家庭との連携による生活習慣の改善や朝食野菜摂取の取組

学校・地域の特徴

＜学校概要＞

児童数	722 人（全 31 学級）
栄養教諭	平成 22 年度より配置 該当校以外にも担当 共同調理場も担当
給食方式	共同調理場方式

＜地域の特徴＞

下松市は、山口県の南東海岸部に位置し、北方と西方を周南市、東方を光市と隣接し、周防灘に臨んでいる。地形は、低地が全体面積の約 15％を占め、山地・丘陵が約 85％を占めてい

主な取組

（１）気持ちのよい食事マナーの定着

月に１回、食事マナーの日を設定している。給食委員会の児童が正しい食器の持ち方を教室で説明し、児童たちの持ち方を確認する食事マナーアップキャンペーンを実施した。また、担任が学級児童の器の持ち方や姿勢をチェックする機会も設けた。

《 給食委員会児童による説明 》

（２）残食を減らすための取組（「あと一口運動」の実施）

給食委員会の児童が「あと一口運動」の取組を実施し、残食のないクラスを表彰。低学年では、「ペロリンカード」を活用して残さず食べたら色をぬるという楽しみがある取組を行った。

（３）生活習慣改善の取組

「スッキリ・ぐんぐん・チャレンジカード」を用いて、１～３学期の各１週間と夏休み･冬休みに、早寝・早起き・朝食野菜摂取・運動の４項目を振り返る取組を、保健部を中心に実施している。親子で生活習慣を意識し、実践する機会になった。

《 朝食野菜摂取の取組 》

（４）朝食野菜摂取の取組

給食委員会の呼びかけで、１～３学期の各１週間、朝野菜を食べてきた児童はクラスで台紙にシールを貼る取組を実施した。親子で野菜摂取を意識し、朝食の内容を充実させる取組になった。

（５）地域の人材を活用した地場産食材や郷土料理への理解促進

学校保健安全委員会や親子料理教室では、保護者や親子が食生活改善推進員の指導で、郷土料理や簡単野菜料理の調理実習を行った。

また、児童が生産者の話を聞いたり作業の様子を見たりすることで地場産食材への興味･理解を深めた。

取組での工夫

（１）給食委員会児童の活動の充実

給食委員会の児童が、正しい食器の持ち方を直接教室で説明・確認を行ったり、あと一口運動･朝食野菜摂取の呼びかけや啓発活動を行ったりすることで、全校児童が意欲的･積極的に取り組むことができる。

（２）全校体制の取組

担任が食事マナーチェックを通して、学習時と食事中の姿勢の関連に気付く機会にもなり、積極的・継続的に指導を行っている。また、残食を減らす取組アイデアを教職員で共有したり、全クラスで「あと一口」を呼びかけたりするなど、全校で取り組んでいる。

担当者の声
（岡田　栄養教諭）

日々の食事マナーの指導は、担任だけでなく委員会児童の呼びかけやいろいろな先生の細やかな声かけが効果的です。また、学習の姿勢とも関連付けると、児童の意識が高まります。

取組事例の紹介

アンケート結果から

共通アンケート（児童アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	取組前	取組後
栄養バランスを考えた食事をとること（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	84.6%	85.4%
１日に２回以上主食、主菜、副菜を食べる（「ほとんど毎日」と回答した児童の割合）	64.0%	65.5%

取組の成果

（１）食事マナーの向上

食事マナーチェックや給食委員会の啓発活動等、学校全体で取り組み、指導したことが児童の意識付けになってきている。

（２）残食の減少

「あと一口運動」の実施や、「ペロリンカード（低学年）」の活用により、児童が「残さず食べたい」という意識をもつようになった。その結果、給食の残食は少しずつ減少している。

《 担任による個別支援 》

（３）生活習慣や朝食内容の改善

朝ごはんをしっかり食べたり、朝食に野菜を食べたりする習慣が身に付き、バランスを考えて食事をとる児童が増えつつある。

（４）地域の関係者や生産者との連携

食生活改善推進員や生産者等、いろいろな人が本校の食育の取組に関わり、児童や保護者の興味や理解を深めることができた。

今後の展開に向けて

（１）家庭・地域との連携に努める

取組を通して、食育の重要性は少しずつ家庭に浸透してきているが、児童や家庭の行動変容には至っていない。

知識だけでなく家庭生活と結びつくことで、児童は食の大切さを実感し、実践する意欲を身に付けることができる。

保護者の関心を高め、学校と家庭･地域の関係機関が連携を図っていきたい。

《 家庭･地域との連携 》

（２）学校教育活動の中での推進と教職員の意識向上を図る

学校全体で食育に取り組むために、教職員の共通認識を図ったり学校教育活動での時間の確保を工夫したりするなど、持続性のある取組を行う。

（３）給食指導の充実を図る

給食時間における食事マナーの指導は、皆で楽しく食べる雰囲気を損なわないようにすることとのバランスを考慮しながら進める必要がある。また、残食をなくす取組は、時に「食べ過ぎ」や「早食い」を招くことがある。給食の適正量の把握や調整の個別支援が重要である。

食の課題は個人によって異なるので、自らの食生活に生かすことができるように、校内で連携して取り組んでいきたい。

福岡県筑後（ちくご）市立筑後中学校

Point ！

◎　自ら健全な食生活を実践し、食の自立を目指す生徒の育成

◎　保護者の食育に対する意識向上のための家庭に対する働きかけ

学校・地域の特徴

＜学校概要＞

生徒数	417 人（全 18 学級）
栄養教諭	平成 23 年度より配置 該当校のみに勤務
給食方式	単独調理方式

＜地域の特徴＞

筑後市は、筑後平野の中央に位置する田園都市で、市域は東西 7.5 キロメートル、南北 8.2 キロメートルで、面積は 41.78 平方キロメートルである。

主な取組

（１）レシピ考案・調理実習を通して食の自立を目指す取組

「作り手の立場」「知識技能を高める教科との連携」「家庭での実践」を意識し、自分で弁当を作る「弁当の日」や、一品以上のメニューを考案し福岡県開催「学校給食レシピコンクール」に応募するなどの取組を行っている。

（２）生徒の食生活等の実態把握（アンケート等の作成・実施）

食の自立に向けて、自分で料理したり、作ったものを誰かに食べてもらう経験や、楽しいと感じることは大切であるとの考えから、「自分で料理をする頻度」「作った料理をだれかに食べてもらったことはあるか」「食事作りをして楽しかったことはあるか」といった独自指標を設けて、定期アンケートで測っている。

（３）保護者を対象とした食育教室（給食試食会・講演）の企画・実施

今年度は保護者対象の給食試食会を２回開催した。給食試食会は栄養教諭が直接保護者と話せる場であり、給食の献立で考慮していることや学校の活用の様子などを伝えている。

また１年生の生徒・保護者を対象に、九州大学農学部の准教授を招き、講演をお願いした。参加した保護者からは、「日頃行っていることでも食育はできることがあるんだ」と前向きに食に取り組もうとする感想も見られた。

（４）生産者や地域との連携による取組内容

地場産物の活用のために、毎月、市農政課－直売所－生産者－栄養教諭で会議を行っている。次年度分の年間使用予定の食材を一覧にし、計画的に生産していただくよう工夫している。

取組での工夫

（１）朝食の摂取率の向上のための工夫

保護者に、弁当の日・朝食の摂取向上を意識してもらうために、そのことについてのレシピを募集した。また、そのレシピをたよりや学級活動の資料、掲示物として活用した。

（２）他教科とのつながりを持つための工夫

自分で朝食の準備ができるようになること、地場産物の認知度を上げることを目的として、野菜ソムリエを招き、「筑後市産の野菜を使用した朝食」をテーマに中学生料理教室を開催した。

生徒にとって、レシピを読むだけでは理解しにくい、講師の示範により、具体的な調理方法や手順をイメージしやすくなり、食事を作る意欲にもつながった。

《 野菜ソムリエを招いた料理教室 》

担当者の声
（丸山　栄養教諭）

自分で食事を作り、「自分にもできた！」「自分でつくるとおいしい！」という体験が、食の自立に重要なことだと感じています。そこで、「Learning by cooking. Learning by eating」をキーワードに、作ること・食べることの体験から学ぶ食育に取り組みました。

取組事例の紹介

アンケート結果から

共通アンケート（児童アンケート調査（事前・事後）からみた成果・効果）	取組前	取組後
食事マナーを身に付けること（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	80.1%	80.4%
伝統的な食文化や行事食を学ぶこと（「大切だと思う」と回答した児童の割合）	32.5%	33.1%
家族との共食（夕食を「４～５日以上家族と一緒に食べる」生徒の割合）	60.2%	60.6%

取組の成果

（１）生徒の意識や行動の変化

中学校でも、出身小学校の小学生のサラダやユニークなサラダが給食で登場すると反応がよく、サラダコンクール実施日の給食の残食は減少した。次年度は、市内全部の学校に取組をひろげることにしている。

（２）保護者の意識の変化

食育講演会や給食試食会での講話などにより、保護者から「食育は特別な取組ではなく、日々の生活での子育て全般の中で行うという認識に変わった。」といった感想が聞かれた。

（３）教職員の意識の変化

市内の給食主任・教務主任・教頭・栄養教諭を対象に、市教育研究所で「食育カリキュラム活用講座」を実施した。実施後のアンケートによると、「給食時間の会話でも食に関する指導ができる」、「各教科においても食育に関連した話ができる」、「食育カリキュラムを活用して教科と給食時間の関連を図っていることできる」など、食育に関しての意識の変化がみられた。

今後の展開に向けて

（１）時間をかけて取り組む、継続的に取り組む

食育と関連する教科では、食育を組み込んでもらえるよう年間指導計画を確認したうえで教科担当と相談しながら準備を行っている。

本市で作成した食育カリキュラムでは、教科と食育の関連、献立の内容を示し給食時間を活用した食育を実施するように変更したが、全学級への定着には至っておらず、今後も継続して取組を進めていきたい。

（２）発達段階に合わせて、義務教育の一環として進める

中学生は自立に向けた時期であり、自分でメニューを考え、食事を準備することを身につける必要がある。小学校までの家庭科や他教科での学習を活かし、一食分の料理を自分で作るよう指導することが可能である。このことから、発達段階を意識し、小・中学校９年間を見通し、自立へ向けた食育について、教職員が共通理解して進める必要がある。

（３）保護者への働きかけを進める

保護者間で食育に対する温度差があり、すでに望ましい食生活を送っている家庭と、そうではない家庭がある。今後は、多忙な保護者に、食育は「日々の生活で行っていくもの、行っているもの」と意識してもらえるよう、働きかけを行っていく。

保護者に対するアンケートの結果で、今年度の取組を知らないとの記載もあり、学校から発信した通信等がすべての保護者に浸透していないことが示唆された。このことから、学習参観での授業などあらゆる機会をとらえて、保護者への啓発活動を行っていく必要がある。

（４）ほかの教職員の巻き込み方の検討

教職員に対してアンケートを行い、教職員の意識を認識したうえで進めるなどの方法も考えられる。また、食育をさらに推進するためにも、今年度に実施した学校独自アンケートの結果を活用し、保護者、生徒、教職員に向けて、中学生が身に付けるべき食習慣などを伝え、意識向上を目指していきたい。

（５）地場産物活用の推進のための今後の方向性

本市の第３次食育推進基本計画で、「野菜を食べる」という項目がある。現在、筑後中校区の小学校で取り組んでいる「サラダコンクール」を次年度は、市内の全小学校での実施に広げ、さらに、地場産物を使用した「ちっごのみそ汁」を毎月１回実施する方針である。

「つながる食育推進事業」の取組による効果

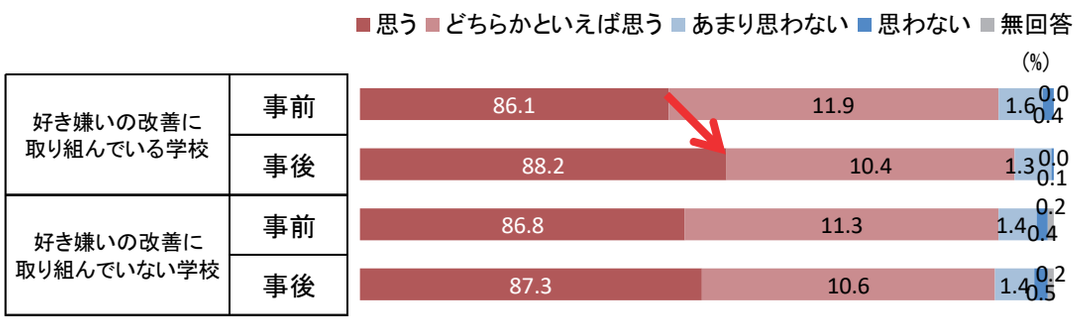
各モデル校で実施した児童生徒及び保護者に対する共通アンケートを分析したところ、児童生徒の効果として、次の効果がみられました。

食に関する意識がどのように変化したかを取組の前後で比較したところ、事前アンケートと事後アンケートで大きく変化があった項目はなく、**食に関する意識のうち多くの項目が高水準で維持されていました。**

各モデル校では、自校の食育の課題を踏まえ取組が実施されましたが、取組の有無別による分析を行ったところ、**好き嫌いの改善に取り組んだ学校では、「栄養バランスを考えた食事をとること」を大切だと思う児童生徒の割合が上昇しており、取組による効果がみられました。**

（取組例：和食型食生活の推進、苦手な食材でも一口は食べる運動、生産者と交流する取組等）

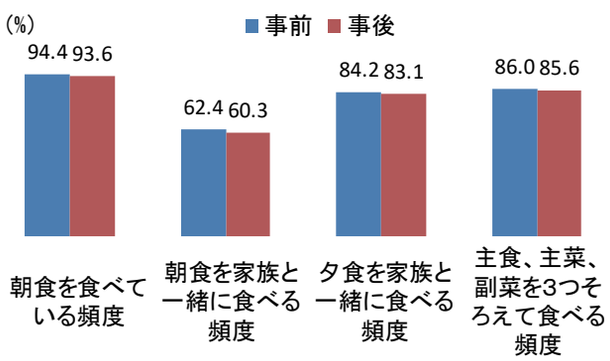
栄養バランスを考えた食事をとることの大切さ



食に関する意識と同様、**児童の食習慣も、概ね高水準で維持されています。**

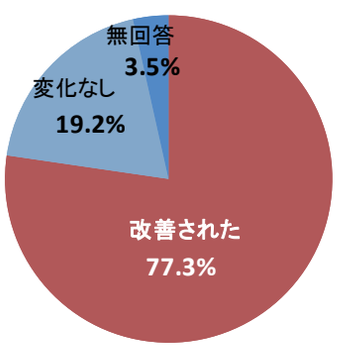
ただ共食状況を見ると、夕食は「週４日以上」家族と一緒に食べる子供の割合が８割と高いのに対して、朝食は６割にとどまっており、他の食習慣の項目よりも低い水準にあります。

食習慣 各項目で「ほとんど毎日」「週4～5日」と回答した児童の割合

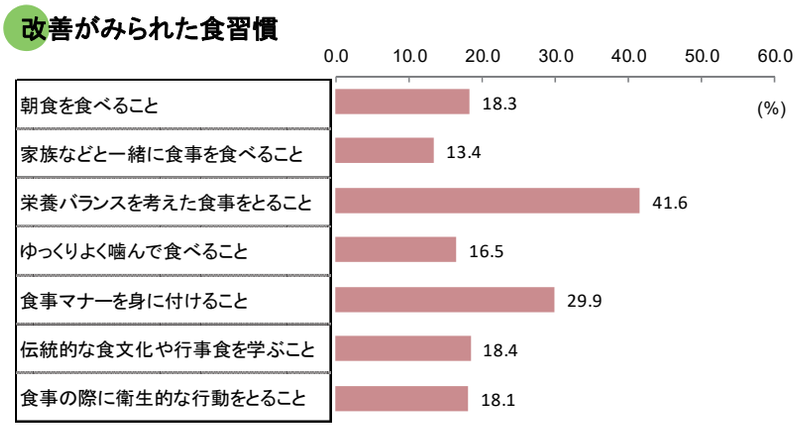


保護者アンケートの結果をみると、**77.3%の保護者が子供の食習慣が改善された**、と回答しています。特に改善がみられた項目としては、意識・食習慣共通して、**「栄養バランスを考えた食事をとること」**が挙げられています。

子供の食習慣の変化



改善がみられた食習慣



「つながる食育」での栄養教諭の役割・工夫

食育推進のテーマとして「つながる」を掲げた本事業では、栄養教諭等が中心的な役割を果たしながら、ほかの教職員、家庭や保護者、生産者や地域、関係団体等と連携した取組が進められました。栄養教諭等へのアンケート結果とヒアリング結果から、栄養教諭等が中心となって取り組んだことと工夫したこととして、以下のような点が確認されました。

学校における食育の取組や指導に関する栄養教諭の役割・工夫

栄養教諭は、「つながる食育推進事業」全体の計画づくりや、他の教職員と連携した各学年の食育指導のほか、関係者間のコーディネートなど、取組全般にわたり中心的な役割を果たしていました。各学年での授業実施に際しては、児童生徒が興味を持って取り組めるよう、学校担任や教科担任等と密に連携し、教科と関連させた活動を行ったり、栄養教諭から栄養指導の内容をアドバイスしてもらうことで担任が専門知識を持って授業を実施したり、担任がクラスの食事マナーをチェックするといったさまざまな工夫を取り入れたことで、栄養教諭以外の教職員も食育への関心・意欲が高まったという声も多く聞かれました。

各学年での授業指導案を作成する際には、**学級担任や教科担任の工夫**を多く取り入れたり、**体験を通して学べる要素**を取り入れるなど、子供が関心を持って授業を受けられるよう心掛けました。教職員に参画してもらう機会も多く設けたことで、学校全体での意識向上にもつながりました。

栄養教諭が担った役割

「つながる食育推進事業」全体の事業計画の検討・計画づくり	13
教科等での食に関する指導の実施	11
学級担任等と連携した食に関する指導の実施	13
教科等で活用する食に関する指導教材の作成	10
給食の時間での食に関する指導の実施	12
郷土料理や地場産物を取り入れた給食の献立づくり	11
教職員等を対象とした食育に係る教育内容や食事マナー等の指導	7
子供の食生活等の実態把握（アンケート等の作成・実施）	11
食育推進啓発パンフレットや配布物等の企画・作成	11

家庭や保護者との連携に関する栄養教諭の役割・工夫

児童生徒の食習慣の改善には家庭の協力が不可欠だと感じている学校が多く、保護者に対してもさまざまな取組がみられました。「おたより」を通じて情報発信をしたり、保護者を対象とした講演会・調理実習などを保護者が参加しやすい日に設定して実施したり、栄養教諭を中心に他の教職員と連携しながら働きかけが行われていました。児童生徒が行った課題に対して保護者からのコメント欄を設けたり、保護者会などで直接話しをする機会を作ったり、双方向でのやりとりによって、保護者の食育に対する意識が向上したという声も聞かれました。

学校と家庭との双方向でのコミュニケーションに加え、給食試食会では、保護者同士で「家庭でできること」を話し合ってもらう形式も取り入れ、保護者の方に、日頃の食生活について意識してもらうとともに、保護者の協力を促しました。

栄養教諭が担った役割

食物アレルギーや肥満/やせ傾向の子供や保護者等への個別指導	8
保護者を対象とした食育教室の実施	11
保護者の食育に関する意識等の実態把握（アンケート等の作成・実施）	11
学校と家族をつなぐ方策の企画、実施	10

生産者や地域、関係団体等との連携に関する栄養教諭の役割・工夫

地元行政や食材の生産者、調理員、地元メディア、近隣の高校といった、地域の関係者との連絡や調整など、栄養教諭が多方面に働きかけ、密にコミュニケーションをとることで連携が深まり、新しい取組を実現できたというケースもみられました。地域における食育に対する理解が深まり、次年度以降の継続的な連携も予定しているという地域もありました。

プロの料理人さんを招き、地域の食材を活かしながら実際に調理体験を行ったことで、お店で味わうような料理を自分たちで作る体験ができ、子供たち・保護者の食への関心が高まる機会になりました。

栄養教諭が担った役割

地場産物の調達や授業での連携のための地元生産者との連絡調整	8
校内や地域、生産者などを含む地域全体の食育推進体制の構築	6
学校と地域や生産者をつなぐ方策の企画、実施	6

「つながる食育」の推進に向けて

「つながる食育」を推進していくうえで有効なポイントを振り返るとともに、食育で取り上げられることが多い４つのテーマについて、取組を進めるうえでの工夫・ポイントをまとめました。

「つながる食育」を推進していくうえでのポイント

☑ **保護者と子供が一緒に取り組む機会をつくる**
モデル校では、家庭との連携のために保護者が主体的に関わるための働きかけが大切という声が聞かれました。

☑ **子供の発育状態や生活習慣など、現状や課題をデータで把握し、子供・家庭・学校が共有する**
調査等から課題を把握し、さらにチェック表への記録等により望ましい生活習慣の定着を図る取組がみられました。

☑ **学校と家庭と、双方向での情報交換・コミュニケーションを図る**
家庭での食生活について、保護者自身も考え、振り返ることで、家庭での実践につながっていきます。

☑ **地域の生産者や食に関わる人々と子供が交流する機会を作る**
生産者や調理員の方と直接交流する体験は、子供にとって感謝の気持ちが育まれ、食への関心がより高まる機会になります。

☑ **学校種を超えた連携や地域の様々な世代との交流を図る**
地域内での連携により、地場産食材の良さを見直し、地域全体での食意識向上につながった地域もありました。

テーマ１．朝食摂取

- チェックシート等を用いて、児童生徒自ら、生活や朝食の習慣を振り返り、見直しをする機会を定期的に持つことが大切です。
- 家庭での働きかけも重要であるため、生活や朝食習慣の振り返り・見直しにあたっては、チェックシートに保護者からのコメント欄を設けるなど、保護者の協力・関与を促す工夫も望ましいです。
- 小学校高学年や中学生では、授業や「メニューコンクール」への応募等を通して、朝食メニューを考え、実際に作って食べる機会を増やすことで、実践力を高めることにつながります。

テーマ２．共食

家庭での食事

- 家族で一緒に食事を食べる時間は、食に関する話題もものぼりやすいため、学校で学んだことを保護者と共有する場ともなり、家庭の食の意識向上につながるとも考えられます。

給食等における交流

- 生産者・調理員の方との交流は、感謝の気持ちを育むことにつながります。
- 異学年が一緒に調理したり給食を食べたりする機会を持つことで、上の学年の児童生徒が自分より下の学年の児童生徒に食について教える機会が増え、特に上の学年の児童生徒にとって食への理解や意欲の高まり、自己肯定感・自己有用感の向上につながります。

テーマ３．栄養バランスを考えた食事

- 児童生徒に対して、栄養バランスを考えた食事がなぜ大切なのか、児童生徒が実感できる形で伝えていくことが、意識向上にとっては大切です。
- 子供自ら献立を考え、実際に作ることで、栄養バランスへの意識と実践力向上につながります。
- 献立を考える際には、行事等と連動させてテーマを設定することも、子供の創意工夫や気づきを促すうえで効果的です。
- 栄養教諭から他の教職員に対して、栄養指導の打ち合わせ・準備・授業実施・振り返りを含めて助言をすることで、教職員が専門知識をもって授業に取り組むことが可能となります。

テーマ４．地産地消・伝統食

- 地域の生産者に直接話を聞いたり、食材に実際に触れたり調理したりする体験は、児童生徒にとって印象深く、地元食材・伝統食に関心を深める機会になります。また、食材に苦手意識がある子供でも、「がんばって食べよう」という意識につながるきっかけにもなります。
- 地元食材を用いたレシピを配布することで、地域や保護者の地元食材への関心が高まり、実際の調理につながります。
- 地場産物を活用した講座について、早めに学年だよりなどで保護者に参加を呼びかけたり、PTA の行事と同日開催として参加しやすいよう配慮したり、当日の動画をウェブサイトで発信することで、保護者と連携することができます。
- 関係団体と連携した取組を行うことで、地域の人に、学校における食育の取組を知ってもらう機会にもなり、さらに学校と地域が一体となって、食育に関わろうとする機運の高まりが期待できます。
- 家庭やほかの教職員と連携することで、それぞれの立場から、地域の人と関わる良い機会と捉え積極的にかかわるようになり、地域の食材の良さを見直してもらう機会にもなります。

このリーフレットは文部科学省ホームページからダウンロードできます
各学校での食育に関する取組や研修・講演等でご自由にお使いください

つながる食育の推進に向けて
平成 31 年 3 月
文部科学省初等中等教育局
〒100-8959 東京都千代田区霞が関 3-2-2
TEL 03-5253-4111(代)