

2019 年度「つながる食育推進事業」成果報告書

| | |
|----------|---|
| 受託者名 | 北海道教育委員会 |
| モデル校名称 | 帯広市立栄小学校 |
| 対象学年及び人数 | 全学年、433 人 |
| 栄養教諭等の配置 | 平成 26 年度から栄養教諭配置 (現栄養教諭は平成 30 年 4 月 (新採用) 着任、経験 1 年) |

1 取組テーマ

- つながる北海道の食育推進
栄養教諭を中核に学校・家庭・地域が連携・協働した食育の推進

児童生徒が食に関する知識と食を選択する力を習得し、栄養や食事のとり方などについて、正しい知識に基づいて自ら判断し、健全な食生活を実践していくことができる資質・能力の育成を目指す取組を実施し、その取組成果の検証及び普及・啓発を行う。

2 推進委員会の構成

- 帯広市つながる食育推進会議
委員長 帯広市立川西小学校 校長 辻 勝 行
副委員長 帯広市立第五中学校 教頭 澤 田 初 穂
委員 札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科 教授 千 葉 昌 樹
委員 和田農園 (J A川西) 和 田 誠
委員 十勝フードデザイン研究所 工 藤 一 幸
委員 帯広市立明星小学校 教諭 成 田 清 瀬
委員 帯広市立若葉小学校 教諭 橋 岡 珠 恵
委員 帯広市立大空小学校 教諭 山 田 雅 光
委員 帯広市立稲田小学校 教諭 中 塚 祥 子
委員 帯広市立第一中学校 教諭 菊 地 祥
委員 帯広市立大空中学校 養護教諭 嶋 中 真由美
委員 帯広市立柏小学校 養護教諭 新 村 香 織
委員 帯広市立栄小学校 栄養教諭 山 本 茉 央
委員 帯広市立柏小学校 栄養教諭 河 瀬 佳 子
委員 帯広市立稲田小学校 栄養教諭 一 戸 希和子
委員 帯広市立大空中学校 栄養教諭 大 草 泉
委員 帯広市立第五中学校 栄養教諭 宇都宮 美和子
委員 帯広市教育委員会 食育指導専門員 佐 藤 洋 子
委員 帯広市教育委員会 食育指導専門員 田 中 有 希

○ 北海道つながる食育推進協議会

- 座長 札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科 教授 千葉 昌 樹
 委員 帯広市教育委員会学校教育指導室 指導主事 西 山 乙 代
 委員 帯広市立大空中学校 校長 黒 島 俊 一
 委員 帯広市立栄小学校 校長 渡 辺 教 浩
 委員 帯広市立大空中学校 栄養教諭 大 草 泉
 委員 帯広市立栄小学校 栄養教諭 山 本 茉 央
 委員 北海道PTA連合会 副理事長 街 道 美 恵
 委員 北海道学校給食研究協議会副理事長（札幌市立平岡南小学校栄養教諭） 吉 川 紫 乃
 委員 北海道養護教員会事務局長（札幌市立発寒小学校養護教諭） 鈴 木 み さ き
 委員 北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主幹 堀 田 貴 明
 委員 北海道保健福祉部健康安全局地域保健課 主査 石 川 雅 子
 委員 北海道教育庁空知教育局教育支援課 指導主事 砂 沢 悠 太
 委員 北海道教育庁石狩教育局教育支援課 主任指導主事 関 口 祐 太 郎
 委員 北海道教育庁後志教育局教育支援課 義務教育指導班主査 市 村 慈 規
 委員 北海道教育庁胆振教育局教育支援課 指導主事 澁 谷 吏 樹 丸
 委員 北海道教育庁日高教育局教育支援課 指導主事 柳 沼 慶 祐
 委員 北海道教育庁渡島教育局教育支援課 指導主事 村 上 兼 人
 委員 北海道教育庁檜山教育局教育支援課 指導主事 松 永 祐 子
 委員 北海道教育庁上川教育局教育支援課 指導主事 佐 藤 由 佳
 委員 北海道教育庁留萌教育局教育支援課 指導主事 横 地 康 恵
 委員 北海道教育庁宗谷教育局教育支援課 指導主事 飯 嶋 裕 也
 委員 北海道教育庁オホーツク教育局教育支援課 指導主事 佐 藤 鮎 美
 委員 北海道教育庁十勝教育局教育支援課 指導主事 木 挽 ひろみ
 委員 北海道教育庁釧路教育局教育支援課 指導主事 綿 谷 泰
 委員 北海道教育庁根室教育局教育支援課 指導主事 中 山 智 洋
 委員 北海道教育庁生涯学習推進局生涯学習課 主査 一ノ関 太 郎
 委員 北海道教育庁学校教育局健康・体育課学校保健体育グループ 指導主事 高 田 真 弓

3 連携機関及び連携内容

| 連携機関名 | 連携内容 |
|----------|--|
| 札幌保健医療大学 | <ul style="list-style-type: none"> ・モデル校の実態を踏まえた、事前・事後状況について評価と分析 ・取組に向けての助言 |

4 取組前のモデル校の状況

- 朝食は摂取できているが、食事のバランスの悪さや食への正しい理解などに課題がある。
- ・ 「朝食をほとんど毎日食べている」と回答した児童は学年全体で約90%であるが、5、6年は80%台で、学年が上がるに従って摂取率が低い。
 - ・ 「一日や一週間の栄養のバランスを考えて食事やおやつをとっている」と回答した児童は学年全体で約64%、学年による差が見られる。

- 地場産物への興味・関心及び理解が十分でない。
 - ・ 十勝・帯広の地場産物 10 品のうち正しく回答できた児童が、学年全体で 4.3 品と低い状況。
- 給食の時間における学級担任による指導は、意識の差が見られる。
 - ・ 食事のマナー、食品や栄養の働き、郷土食や伝統食に関する事など。

5 評価指標の設定について

(1) 共通指標について

- ① 食育に関するアンケート（児童生徒用） ② 食育に関するアンケート（保護者用）

【設問 1】 一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとる

【設問 2】 ゆっくりよくかんで食べる

【設問 5】 伝統的な食文化や行事食について関心がある

【設問 6】 朝食を毎日食べる

【設問 7】 一緒に生活する人と一緒に朝食を食べる

【設問 9】 主食、主菜、副菜を 3 つそろえて食べることが 1 日に 2 回以上ある

- ③ 食育の取組に関するアンケート（教師用）

【食に関する指導／給食の時間における食に関する指導】

- ・ 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できている
- ・ 献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導している

【食に関する指導／教科等における食に関する指導】

- ・ 栄養教諭が計画どおりに授業参画できている
- ・ 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できている
- ・ 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができている

【食に関する指導／個別的な相談指導】

- ・ 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができている

【連携・調整】

- ・ 教員同士の連携体制が構築され、食に関する指導が行われている
- ・ 栄養教諭を中心として、家庭や地域、生産者等と連携を図った指導ができている

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）

A 児童の食に関する自己管理能力の育成

- (1) 児童が栄養や食事のとり方について、自ら判断し、実践していく能力を身に付ける取組

児童が自ら判断し、健康で安全な生活態度と望ましい食習慣を実践できるよう、「帯広らしい食育プログラム」や「食に関する指導の全体計画」に基づき、教科等の時間において、「給食の正しい食べ方」や「健康と食事に関する指導」を実施。

【取組内容】

- 学級担任と栄養教諭のティーム・ティーチングによる新学習指導要領に対応する授業の研究

【知識・技能】

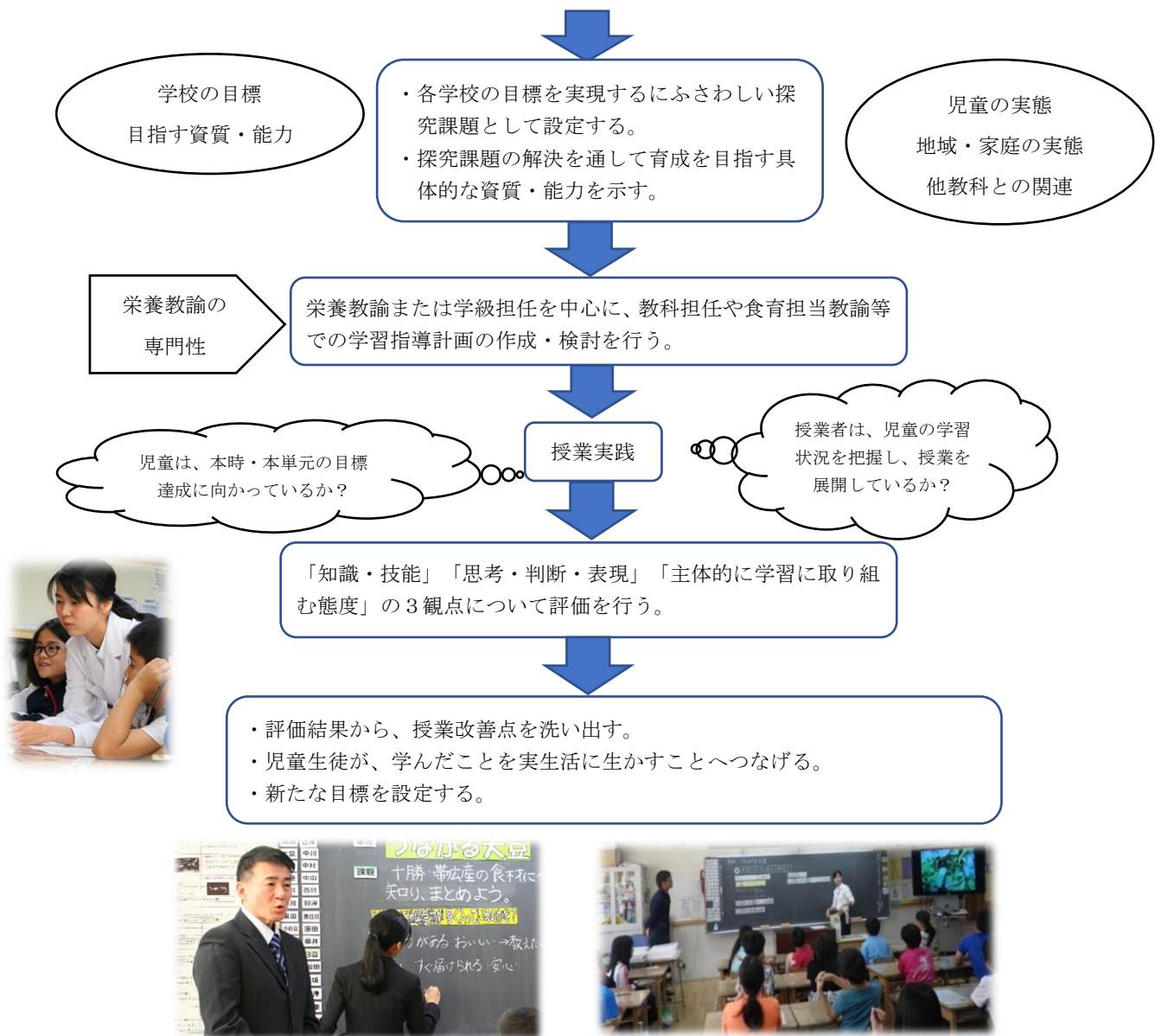
探究的な学習の過程において、課題の解決に必要な知識及び技能を身に付け、課題に関わる概念を形成し、探究的な学習のよさを理解できるようにする。

【思考・判断・表現】

実社会や実生活の中から問いを見だし、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現することができるようにする。

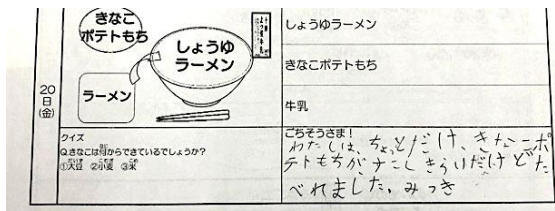
【主体的に学習に取り組む態度】

探究的な学習に主体的・協働的に取り組むとともに、お互いのよさを生かしながら、積極的に社会に参画しようとする態度を養う。



○ 児童向け通信の発行

学校給食メニューやクイズなどを記載した「いただきます」通信を発行し、児童に給食の感想やクイズの答えを書いてもらうなど、双方向で交流を実施。



(2) 家庭への働きかけを充実させ、児童生徒の食生活の改善を図る取組

児童生徒の食生活の改善を図るため、地域の生産者等と連携し、地場産物を取り入れた朝食のメニューや学校給食についての啓発活動を充実させる。

○ 食育レシピ集の作成、家庭への配布

保護者や子どもたちの食への関心を高め、朝食の摂取と食事内容の改善を図るため、地場産物を取り入れた朝食メニューを開発し、学校給食についての情報を含めたレシピ集を作成、配布。



○ 親子料理教室の開催

保護者と児童が朝食の必要性を理解するとともに、地場産物への理解や地元への愛着を深め、手軽においしい朝食を作ったり、食べたりすることへの関心を深めるため、十勝・帯広産の地場産物を使った「朝食メニュー」を保護者と児童と一緒に料理する親子料理教室を開催。



○ 食育講演会の開催

朝食の必要性、重要性について理解し、正しい食生活を実践する行動のきっかけをすることによって朝食摂取率を高めるため、保護者、教職員、教育関係者を対象に講演会を開催。



○ 給食週間における保護者向けパネル展示

学校給食の意義や役割について、子どもたちや教職員、保護者や地域の方々の理解と関心を深めるため、校内の掲示版を活用し、パネル等を展示。

○ 保護者向け通信の発行

学校で学習した内容や児童の様子、学校給食の地場産物食材など、保護者に向けた食育の情報提供を行うため、通信を発行。

B 栄養教諭を中核とした全校体制による食育の指導・評価方法の開発

(1) 全体体制で行う食に関する環境づくりの取組

児童に正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力を身に付けさせるため、栄養や食事のとり方などについて、栄養教諭、養護教諭、学級担任が連携し、共通理解した上で食に関する指導を実施。

【取組内容】

- 校長による事業取組内容、校内の食育推進体制等について資料配付、説明
- 「食育プログラム」の作成、指導資料及び教材の作成

- 学級担任が行う給食指導の資料及び掲示資料等の作成
- 先進校における校内の食育推進体制及び家庭と連携・協働した取組に関わる視察
- 家庭との連携を重視した食に関する指導の研究授業公開と研究協議の実施
- 地域の生産者など食に携わる職業の方の授業づくりへの参画

C 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修

(1) 栄養教諭研修会

モデル市の栄養教諭（5名）による学習指導案、教材等の検討。

(2) 公開授業研究会の開催

栄養教諭の実践的な指導力の向上を図るため、栄養教諭と学級担任のTTによる食に関する指導の授業を公開し、研究協議を行う研究会を開催。

【取組内容】

- 実施校における公開研究授業



- 参加者 約40名
(十勝管内栄養教諭ほか、帯広市内管理職・小中教諭・養護教諭・大学教授・生産者・調理人・教育委員会)
- 事後研討議の柱
 - ① 新学習指導要領に対応した総合的な学習の時間における食に関する指導の視点から
 - ② 栄養教諭の専門性を生かしたTTの関わり方の視点から

10:15 10:30 10:35 11:20 11:40 13:00 13:25 14:15 14:25 15:40 15:50

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------|----|-------------------------------------|----|------------------------|----------|-------------|
| 受 付 | (1)公開授業 (栄小学校) | 移動 | 【各自昼食】 帯広市学校給食 センター見学・ 試食会 | 移動 | (2)公開授業 (大空中学校) | (3)事後研究会 | 閉 会 式 |
|--------|-----------------------|----|-------------------------------------|----|------------------------|----------|-------------|

栄養教諭と連携した
「食育」授業研究会
令和元年度文部科学省委託事業「つながる食育推進事業」

学習指導案

帯広市立栄小学校
授業者：山本 菜央 栄養教諭
：吉藤 和規 教諭
教科：総合的な学習の時間
4年「つながる大豆」

帯広市立大空中学校
授業者：大草 泉 栄養教諭
：嘉藤 麻里 教諭
教科：総合的な学習の時間
2年「地場産物と
学校給食」

9 本時の目標

(1) 郷土の地場産物のよさを理解する。(知識・技能)
(2) 郷土の地場産物について、地域の農家との関わりを通して感じた関心をもとに課題解決の見通しをもち、日常生活の中でできることを見つける。(思考・判断・表現)。(主体的に学習に取り組む態度)

10 本時の展開 (3/3)

| 学習活動 | 指導事項・教材の支援 | 留意点 ○評価の観点 |
|-----------|--|---|
| つかむ (2分) | 1. 本時の学習内容を知る。 T1○前時の学習内容のふりかえり。 ・給食に使われている十勝・帯広の食材 (地場産物) を知る。 課題：もともと十勝・帯広産の食材 (地場産物) について知り、まとめよう。 | |
| 探める (33分) | 2. 給食より十勝・帯広産の食材を探す。 T2○11月の給食より十勝・帯広産の食材がどれくらい使われているかを知る。 T2○11月には、十勝・帯広産の食材がどのくらい使われているかを知る。 T2○11月には、十勝・帯広産の食材がどれくらい使われているかを知る。 T2○11月には、十勝・帯広産の食材がどれくらい使われているかを知る。 | ・ワークシート ・プレゼンテーションソフト ○知識・技能 |
| つかむ (10分) | 3. 給食にはなぜ多くの地場産物が使われているのか考える。 「断せんだから」 「おいしいから」 「安心・安全だから」 4. 給食に込められている思いに気づく。 「十勝・帯広の自然 (気候や土壌) の恵みはすてきな」 「たくさん人の思いが詰まっておいしい給食が食べられているんだね」 | ○主体的に学習に取り組む態度 ○思考・判断・表現 ○主体的に学習に取り組む態度 |

11 反省計画

つなげる大型

つなげる大型

つなげる大型

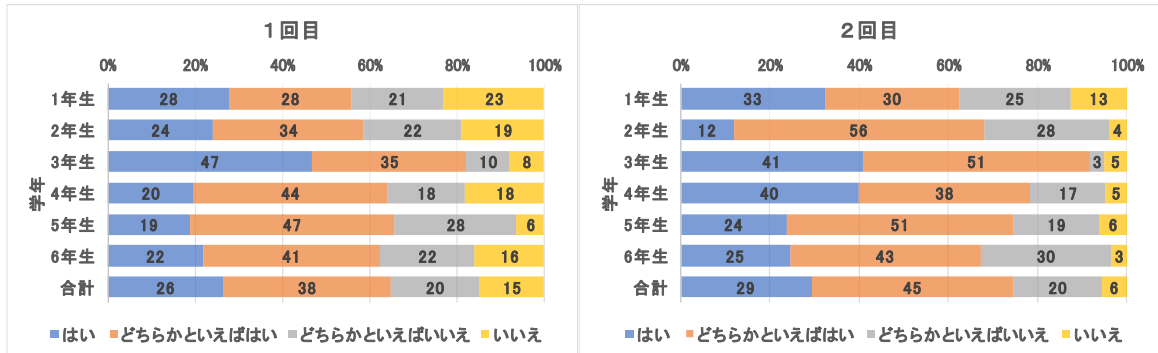
(↑ 学習指導案の一部)

7 評価指標の測定結果

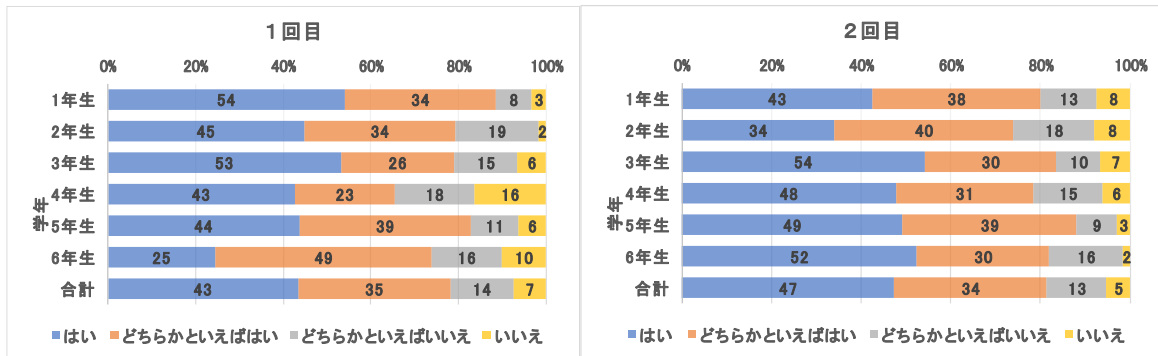
(1) 共通指標について

① 食育に関するアンケート（児童生徒用）

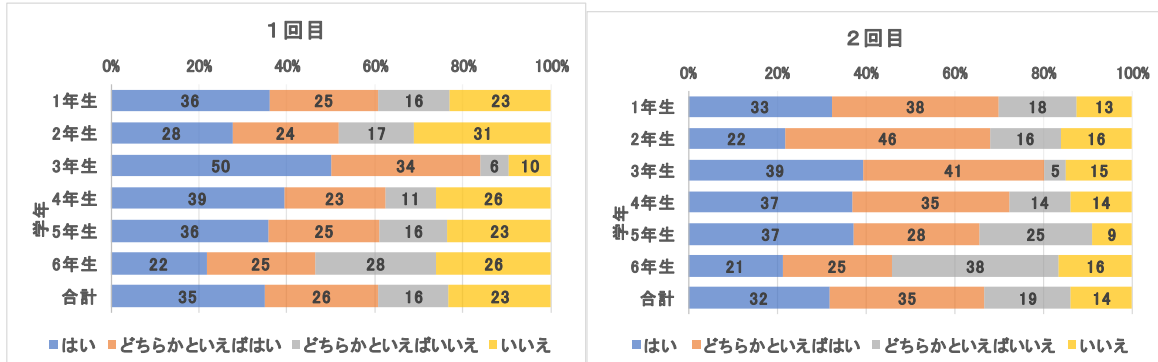
【設問1】 一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとりますか。



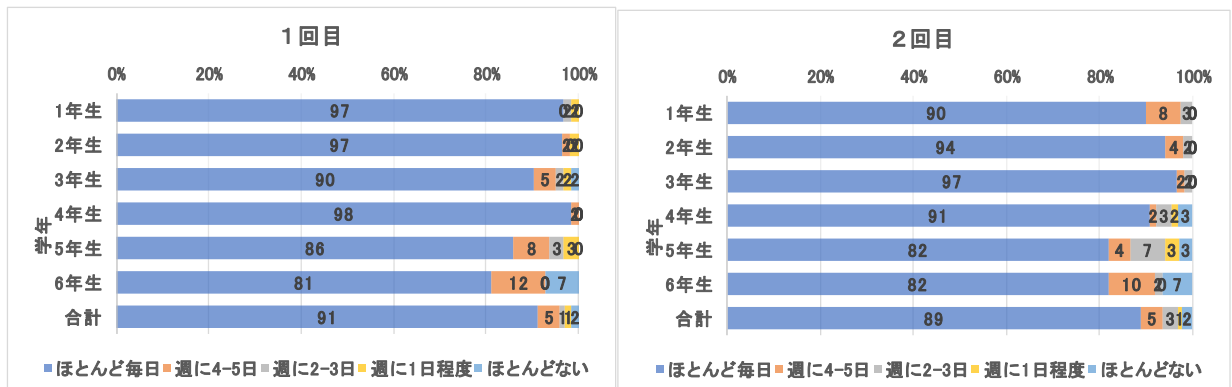
【設問2】 ゆっくりよくかんで食べますか



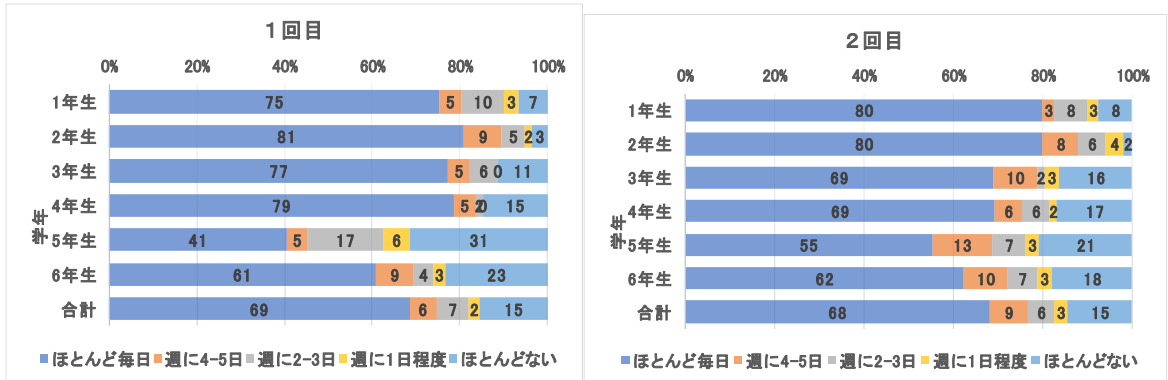
【設問5】 伝統的な食文化や行事食について関心がありますか



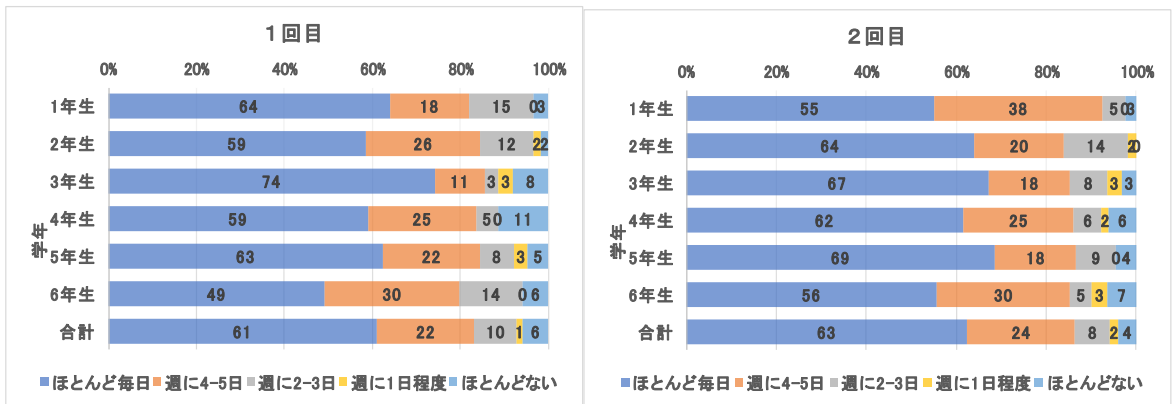
【設問6】 朝食を毎日食べますか



【設問 7】一緒に生活する人と一緒に朝食を食べますか

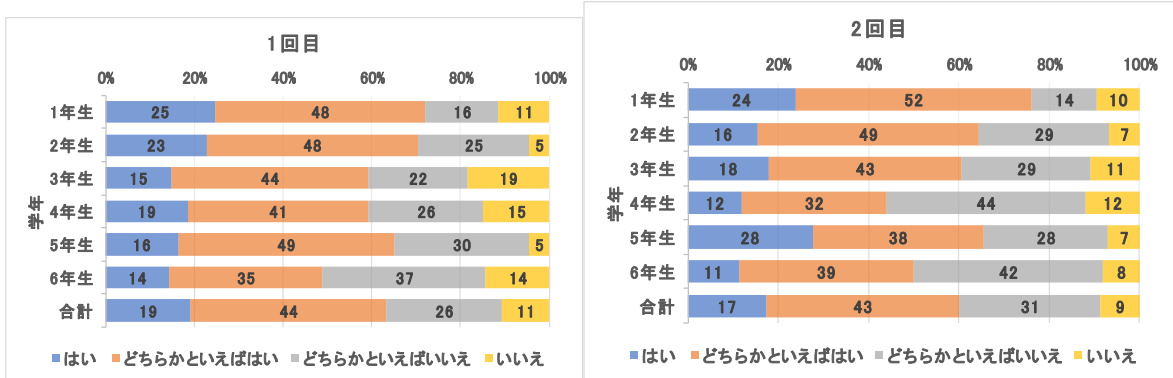


【設問 9】主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上ありますか

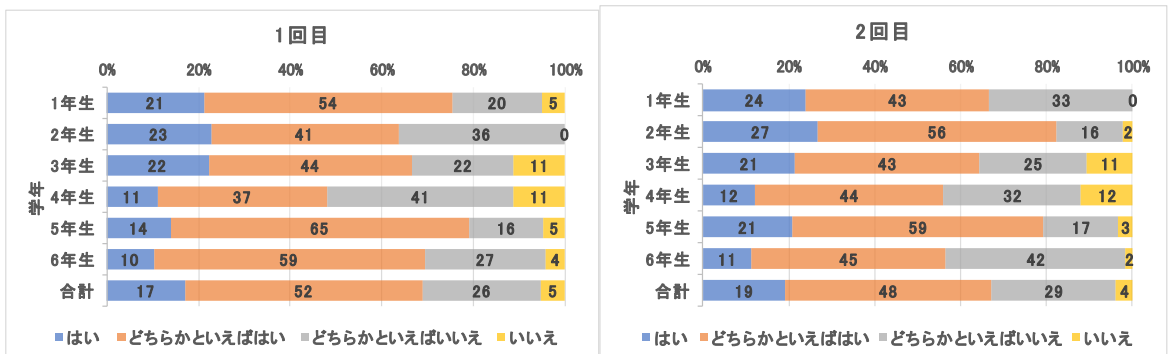


② 食育に関するアンケート（保護者用）

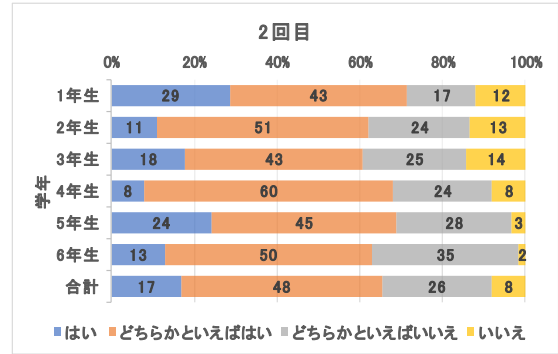
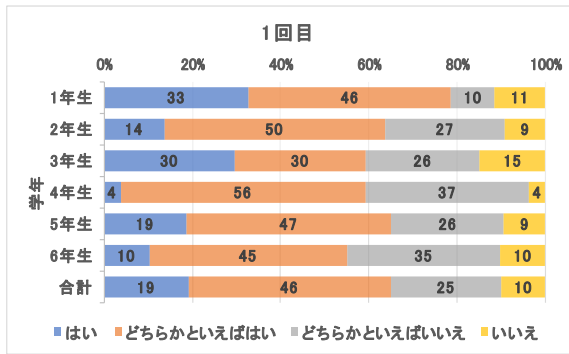
【設問 1】一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとりますか。



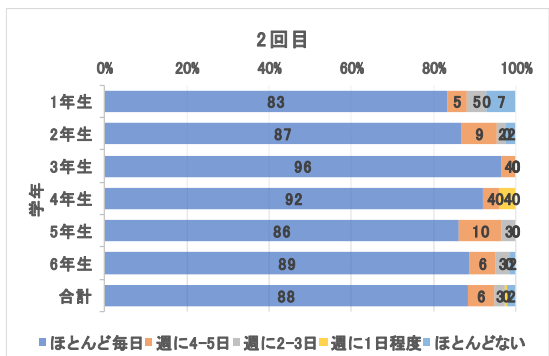
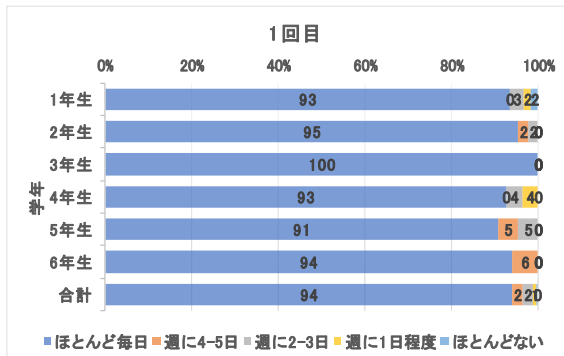
【設問 2】ゆっくりよくかんで食べますか



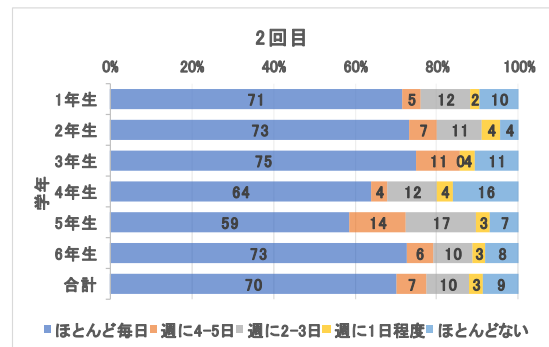
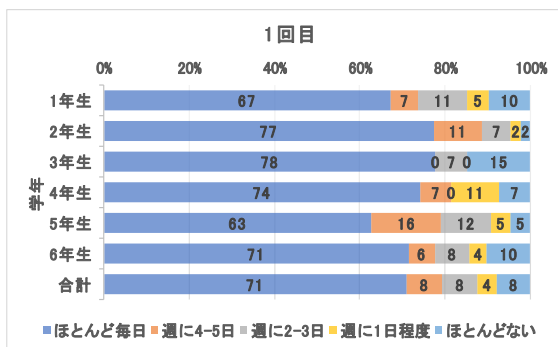
【設問5】 伝統的な食文化や行事食について関心がありますか



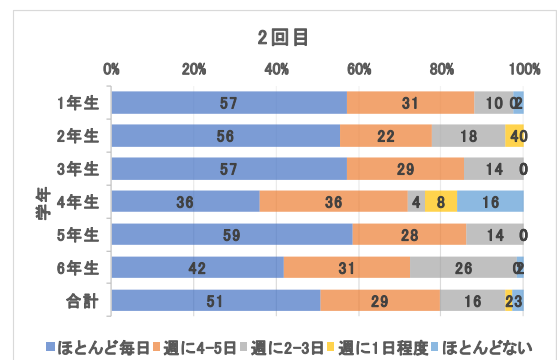
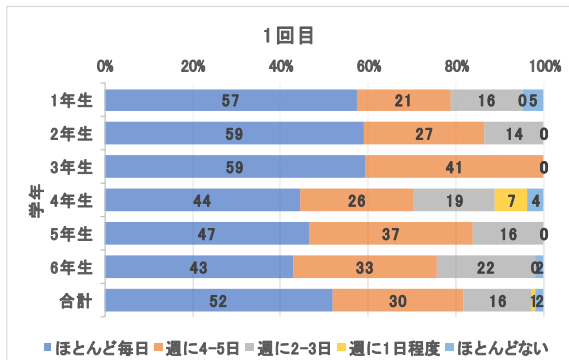
【設問6】 朝食を毎日食べますか



【設問7】 一緒に生活する人と一緒に朝食を食べますか



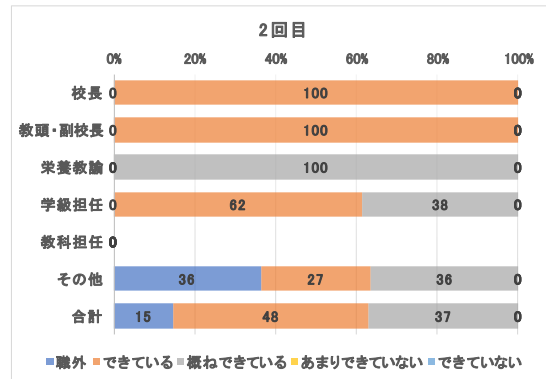
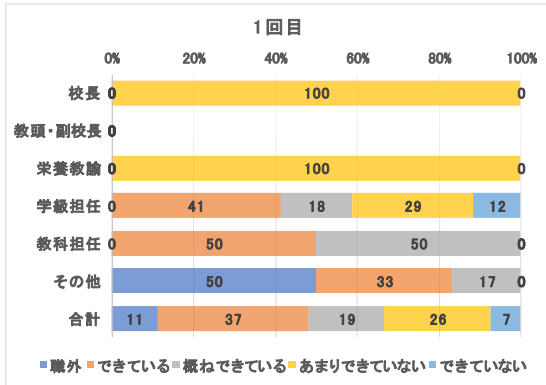
【設問9】 主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上ありますか



③ 食育の取組に関するアンケート（教師用）

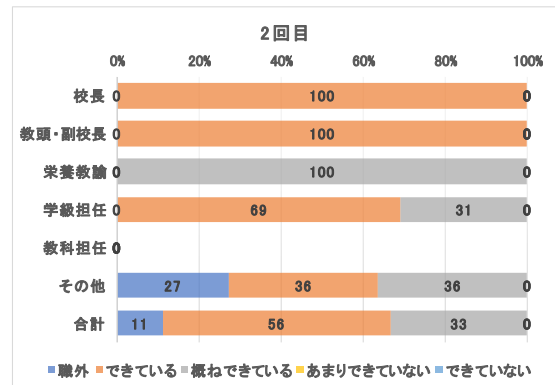
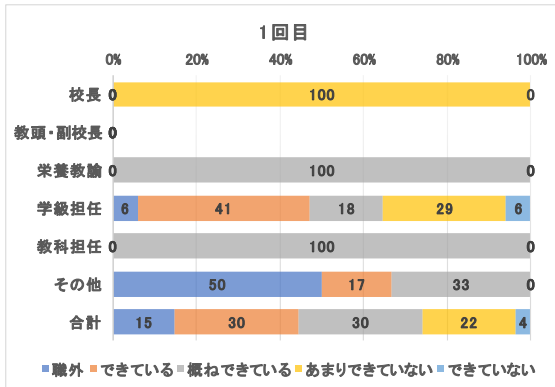
【食に関する指導／給食の時間における食に関する指導】

- ・ 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できているか

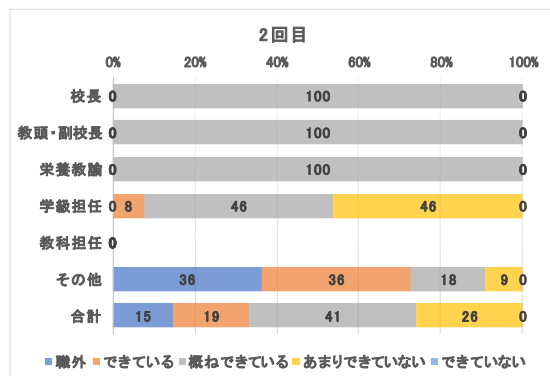
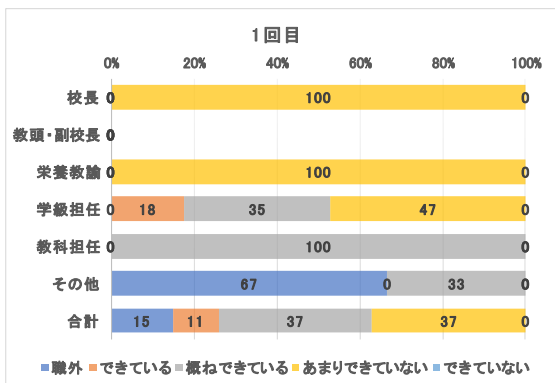


【食に関する指導／教科等における食に関する指導】

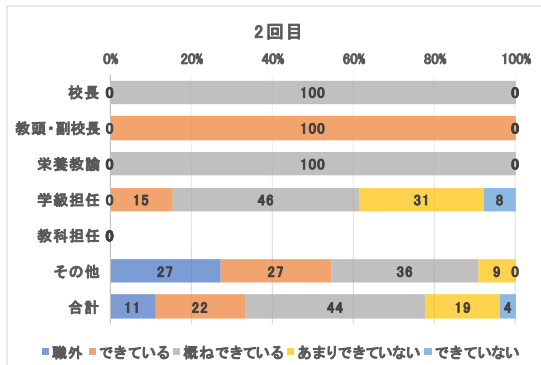
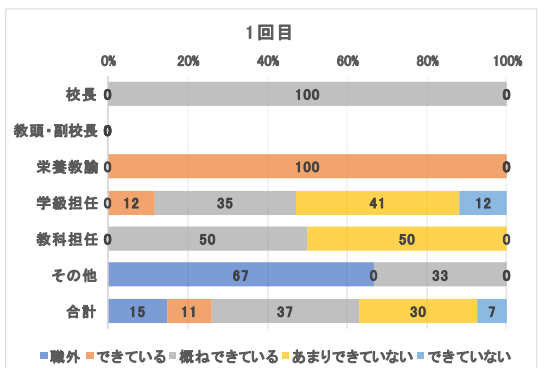
- ・ 栄養教諭が計画どおりに授業参画できているか



- ・ 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できているか

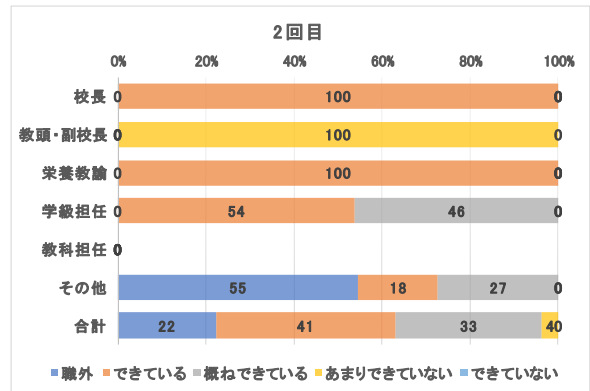
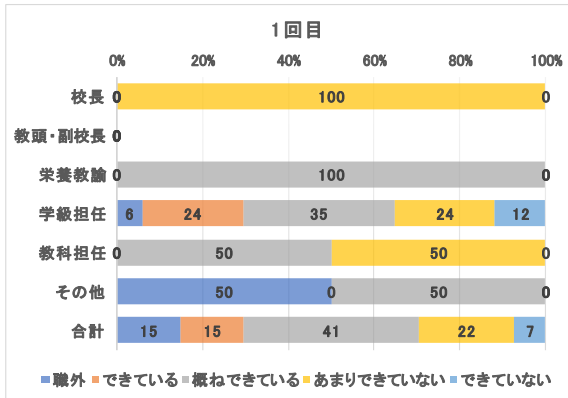


- ・ 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができているか



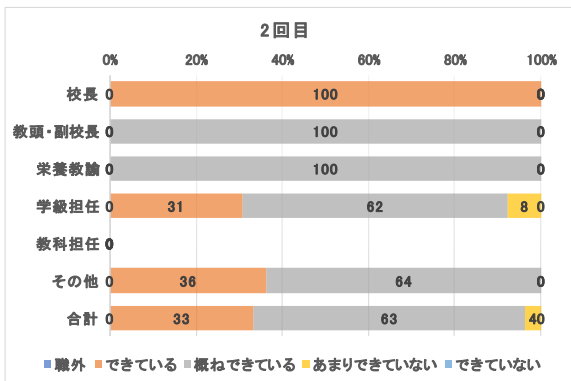
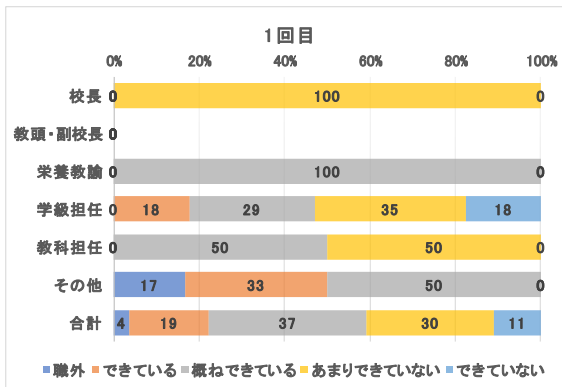
【食に関する指導／個別的な相談指導】

- ・ 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができていますか

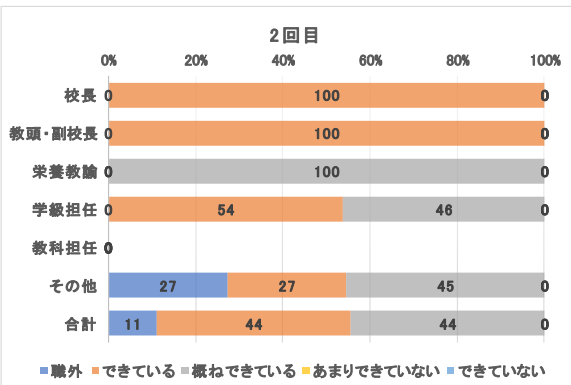
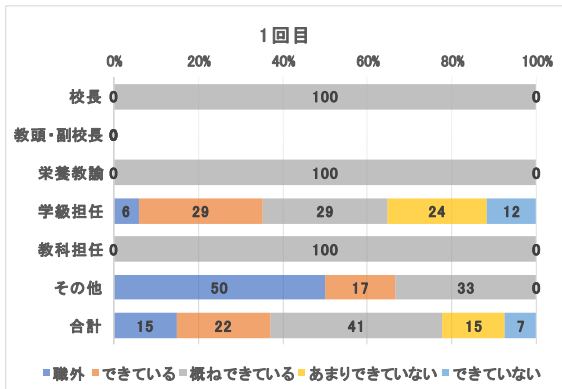


【連携・調整／食に関する指導】

- ・ 教員同士の連携体制が構築され、食に関する指導が行われているか



- ・ 栄養教諭を中心として、家庭や地域、生産者等と連携を図った指導ができていますか



8 成果と課題

A 児童の食に関する自己管理能力の育成

- 食育レシピを作成し各家庭へ配付したことは、バランスのよい朝食摂取に目的を絞り、冬休み前に配付したことにより、家庭での実践につながった。
- 親子料理教室は、人気シェフの考案した「朝食メニュー」への関心が高く、参加率も高かった。短時間で栄養バランスのよい朝食を作る体験をすることで、家庭での実践意欲につながった。調理の過程で、シェフから十勝帯広産の地場産物のよさを伝えてもらいながら、実際に調理をすることによって、地場産物のよさを親子で実感してもらえた。
- 食育講演会は、様々な立場の人から子どもたちの食生活に関わる話を聞き、「なぜ朝食を食

べることが重要なのか」を専門的な見地から、成長期の「食」の重要性について理解を深めてもらうことができた。

- 学校給食週間におけるパネル展示は、見やすい掲示物の工夫により、給食への理解とともに、給食をつくる人や生産者などへ感謝する気持ちにつなげることができた。
- 保護者向け通信の発行は、小学生の食生活が家庭環境と大きく影響することから、児童だけではなく、家庭への啓発を意識した取組となった。
- △ 児童が理解したことを日常生活の中で実践するという行動につなげる次のアプローチを考える必要がある。
- △ インターネット上には、数多くのレシピサイトやアプリがあるため、紙媒体でのレシピ集配付の方法は、アプローチの方法の再考が必要である。

B 栄養教諭を中核とした全校体制による食育の指導・評価方法の開発

- 授業研究会は、学級担任と連携し、食に関する学習状況を共有しながら、授業づくりを行うことができ、それぞれの立場で共通の視点をもって児童の指導に当たることができた。
- 校内の食育推進体制を整備し、校長からの通信の発行や職員会議等を通じて共通理解を図る取組は、教職員の食育への意識を変容させ、連携・協力体制が確立、食に関する指導の充実につながっている。
- △ 教科等の時間に行う食に関する指導は、教科固有の目標や内容が混在しないよう、教科の目標を明確にし、その過程に食育の視点を位置付けて指導していく必要がある。

C 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修

- 研修会は、1日日程で、小・中学校2本の授業公開、調理場における学校給食の試食及び事故研究会における他職種との研究協議、指導主事による指導助言等を実施したことにより、学習指導要領の改訂に伴う「総合的な学習の時間」における食に関する指導の在り方やT Tの授業における栄養教諭の専門性を生かした関わり方、発達の段階に応じた指導の在り方、グストティーチャーの活用の仕方、小中学校連携の在り方などについて、栄養教諭の理解を深めるとともに、今後の各学校における教育実践への反映や意欲につなげることができた。

9 情報発信と普及の計画

- 北海道つながる食育推進協議会において、実施校の取組事例発表及び研究協議を実施。今後、各教育局指導主事等による学校訪問等で取組成果の活用についての指導助言。
- 帯広らしい食育プログラムの作成・配布（モデル市内の教諭等）
- 実践報告書の配布
- 北海道学校給食研究大会の分科会等で実践発表、研究協議を実施。

2019年度「つながる食育推進事業」成果報告書

| | |
|----------|---|
| 受託者名 | 北海道教育委員会 |
| モデル校名称 | 帯広市立大空中学校 |
| 対象学年及び人数 | 全学年、159人 |
| 栄養教諭等の配置 | 平成27年度から栄養教諭を配置 (現栄養教諭は平成31年4月着任、栄養教諭の経験12年) |

1 取組テーマ

- つながる北海道の食育推進
栄養教諭を中核に学校・家庭・地域が連携・協働した食育の推進

児童生徒が食に関する知識と食を選択する力を習得し、栄養や食事のとり方などについて、正しい知識に基づいて自ら判断し、健全な食生活を実践していくことができる資質・能力の育成を目指す取組を実施し、その取組成果の検証及び普及・啓発を行う。

2 推進委員会の構成

- 帯広市つながる食育推進会議
委員長 帯広市立川西小学校 校長 辻 勝 行
副委員長 帯広市立第五中学校 教頭 澤 田 初 穂
委員 札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科 教授 千 葉 昌 樹
委員 和田農園（JA川西） 和 田 誠
委員 十勝フードデザイン研究所 工 藤 一 幸
委員 帯広市立明星小学校 教諭 成 田 清 瀬
委員 帯広市立若葉小学校 教諭 橋 岡 珠 恵
委員 帯広市立大空小学校 教諭 山 田 雅 光
委員 帯広市立稲田小学校 教諭 中 塚 祥 子
委員 帯広市立第一中学校 教諭 菊 地 祥
委員 帯広市立大空中学校 養護教諭 嶋 中 真由美
委員 帯広市立柏小学校 養護教諭 新 村 香 織
委員 帯広市立栄小学校 栄養教諭 山 本 茉 央
委員 帯広市立柏小学校 栄養教諭 河 瀬 佳 子
委員 帯広市立稲田小学校 栄養教諭 一 戸 希和子
委員 帯広市立大空中学校 栄養教諭 大 草 泉
委員 帯広市立第五中学校 栄養教諭 宇都宮 美和子
委員 帯広市教育委員会 食育指導専門員 佐 藤 洋 子
委員 帯広市教育委員会 食育指導専門員 田 中 有 希

○ 北海道つながる食育推進協議会

- 座長 札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科 教授 千葉 昌 樹
 委員 帯広市教育委員会学校教育指導室 指導主事 西 山 乙 代
 委員 帯広市立大空中学校 校長 黒 島 俊 一
 委員 帯広市立栄小学校 校長 渡 辺 教 浩
 委員 帯広市立大空中学校 栄養教諭 大 草 泉
 委員 帯広市立栄小学校 栄養教諭 山 本 茉 央
 委員 北海道PTA連合会 副理事長 街 道 美 恵
 委員 北海道学校給食研究協議会副理事長（札幌市立平岡南小学校栄養教諭） 吉 川 紫 乃
 委員 北海道養護教員会事務局長（札幌市立発寒小学校養護教諭） 鈴 木 み さ き
 委員 北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主幹 堀 田 貴 明
 委員 北海道保健福祉部健康安全局地域保健課 主査 石 川 雅 子
 委員 北海道教育庁空知教育局教育支援課 指導主事 砂 沢 悠 太
 委員 北海道教育庁石狩教育局教育支援課 主任指導主事 関 口 祐 太 郎
 委員 北海道教育庁後志教育局教育支援課 義務教育指導班主査 市 村 慈 規
 委員 北海道教育庁胆振教育局教育支援課 指導主事 澁 谷 吏 樹 丸
 委員 北海道教育庁日高教育局教育支援課 指導主事 柳 沼 慶 祐
 委員 北海道教育庁渡島教育局教育支援課 指導主事 村 上 兼 人
 委員 北海道教育庁檜山教育局教育支援課 指導主事 松 永 祐 子
 委員 北海道教育庁上川教育局教育支援課 指導主事 佐 藤 由 佳
 委員 北海道教育庁留萌教育局教育支援課 指導主事 横 地 康 恵
 委員 北海道教育庁宗谷教育局教育支援課 指導主事 飯 嶋 裕 也
 委員 北海道教育庁オホーツク教育局教育支援課 指導主事 佐 藤 鮎 美
 委員 北海道教育庁十勝教育局教育支援課 指導主事 木 挽 ひろみ
 委員 北海道教育庁釧路教育局教育支援課 指導主事 綿 谷 泰
 委員 北海道教育庁根室教育局教育支援課 指導主事 中 山 智 洋
 委員 北海道教育庁生涯学習推進局生涯学習課 主査 一ノ関 太 郎
 委員 北海道教育庁学校教育局健康・体育課学校保健体育グループ 指導主事 高 田 真 弓

3 連携機関及び連携内容

| 連携機関名 | 連携内容 |
|----------|--|
| 札幌保健医療大学 | <ul style="list-style-type: none"> ・モデル校の実態を踏まえた、事前・事後状況について評価と分析 ・取組に向けての助言 |

4 取組前のモデル校の状況

- 朝食は摂取できているが、食事のバランスの悪さや孤食など望ましい食習慣の形成に課題がある。
- ・ 「朝食をほとんど毎日食べている」と回答した生徒は学年全体の約90%、2、3年生で「ほとんど食べない」と回答した生徒は4%である。
 - ・ 「ほとんど毎日、家族と一緒に朝食を食べている」と回答した生徒は全体の約55%、「週に

- 2、3回「ほとんどない」と回答した生徒は全体の36%と孤食の傾向が見られる。
- 地場産物や地域の産業への興味・関心があまり見られず、理解が十分でない。
 - ・ 「農業体験をしたことがない」と回答した生徒は全体の約18%、「十勝帯広の生産物を知らない」と回答した生徒も全体の約18%である。
- スマホの長時間使用など、生活習慣の確立において自己管理能力に個人差が見られる。

5 評価指標の設定について

(1) 共通指標について

- ① 食育に関するアンケート（児童生徒用） ② 食育に関するアンケート（保護者用）

【設問1】 一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとる

【設問2】 ゆっくりよくかんで食べる

【設問5】 伝統的な食文化や行事食について関心がある

【設問6】 朝食を毎日食べる

【設問7】 一緒に生活する人と一緒に朝食を食べる

【設問9】 主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上ある

- ③ 食育の取組に関するアンケート（教師用）

【食に関する指導／給食の時間における食に関する指導】

- ・ 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できている
- ・ 献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導している

【食に関する指導／教科等における食に関する指導】

- ・ 栄養教諭が計画どおりに授業参画できている
- ・ 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できている
- ・ 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができている

【食に関する指導／個別的な相談指導】

- ・ 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができている

【連携・調整】

- ・ 教員同士の連携体制が構築され、食に関する指導が行われている
- ・ 栄養教諭を中心として、家庭や地域、生産者等と連携を図った指導ができている

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）

A 生徒の食に関する自己管理能力の育成

- (1) 生徒が栄養や食事のとり方について、自ら判断し、実践していく能力を身に付ける取組

「帯広らしい食育プログラム」や「食に関する指導の全体計画」に基づき、教科等の時間において、「給食の正しい食べ方」や「健康と食事に関する指導」を効果的に行うことにより、児童が自ら判断し、健康で安全な生活態度と望ましい食習慣を実践できるようにする。

【取組内容】

- 学級担任と栄養教諭のティーム・ティーチングによる新学習指導要領に対応する授業の研究

【知識・技能】

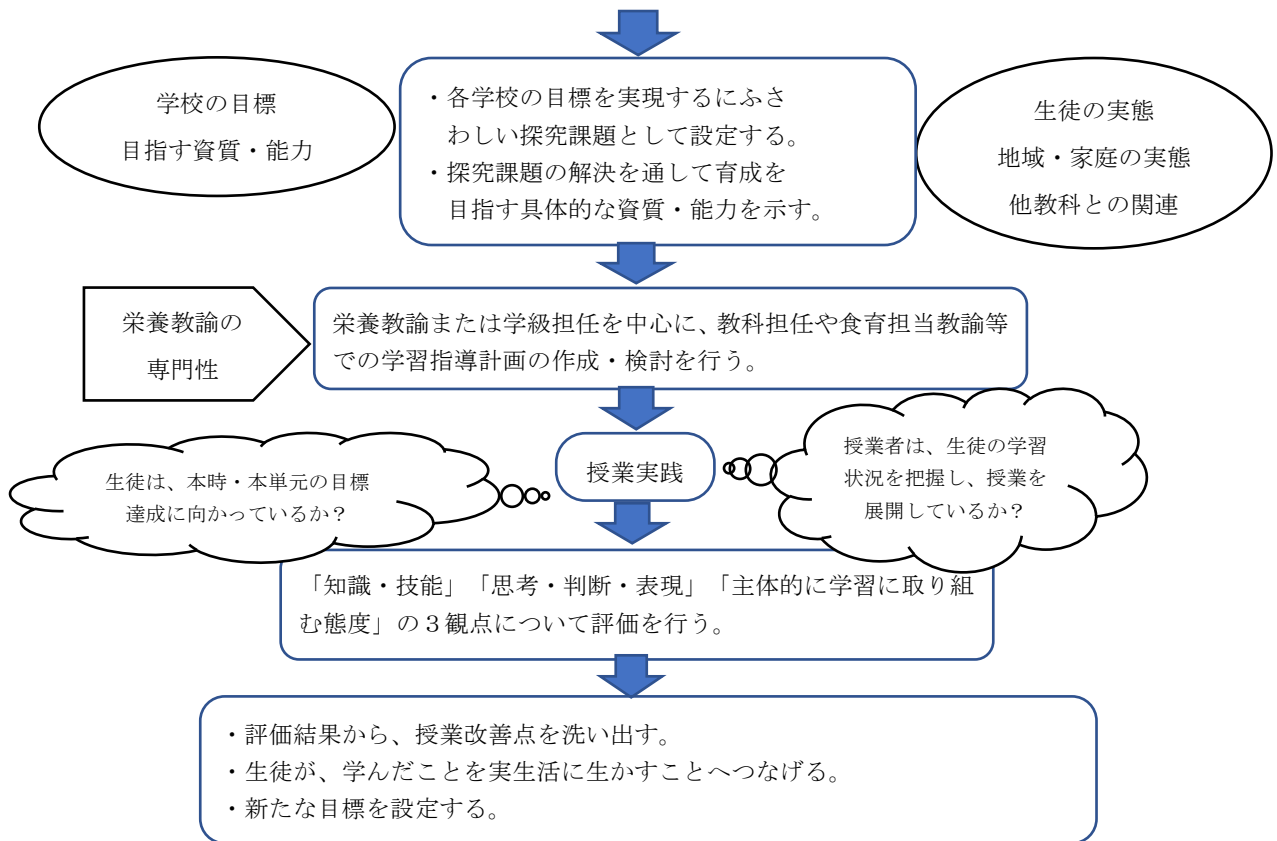
探究的な学習の過程において、課題の解決に必要な知識及び技能を身に付け、課題に関わる概念を形成し、探究的な学習のよさを理解できるようにする。

【思考・判断・表現】

実社会や実生活の中から問いを見だし、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現することができるようにする。

【主体的に学習に取り組む態度】

探究的な学習に主体的・協働的に取り組むとともに、互いによさを生かしながら、積極的に社会に参画しようとする態度を養う。



- ゲストティーチャーが参画した授業の実際
学校給食ににんじんを提供している生産者と、枝豆を加工して提供している加工会社、提供された食材を使って調理を担当する給食センターの調理員をゲストティーチャーとして招き、生徒が直接取材。
- 関係機関等と連携した体験型授業の研究（教科等：総合的な学習の時間「大空学」）
生産過程や生産者の苦勞を知り、地場産物や地域の産業について理解を深め、食への関心を高めるとともに、自分の食習慣について考えることができるようにするため、食に携わる地域の人と連携した体験型授業を実施。



馬淵農園（ナガイモ農家）での収穫体験



- 関係機関：
- ①生産者：和田農園（ごぼう農家）
※学校から車で9.4km
 - ②移動方法：マイクロバス（帯広市車両課）

- 関係機関：
- ①紹介先：帯広市農政課→J A川西青年部
 - ②生産者：馬淵農園（長いも農家）
※学校から車で6.6km
 - ③移動方法：民間貸切バス2台（帯広市教委）

○ 朝食調理実習の実際（技術・家庭科「朝ごはんを作ろう」）

地場産物の理解と地元への愛着を深めるとともに、手軽においしい朝食を作ったり、食べることにの関心を高めるため、十勝帯広産の地場産物を使った「朝食メニュー」を生徒が自分で調理。

【内容】・朝食の必要性について、栄養面、健康面から学習（食育レシピ活用）

- ・朝食の主菜1品、汁物1品を調理
- ・朝食調理実習を振り返り、冬休みの課題につなげる

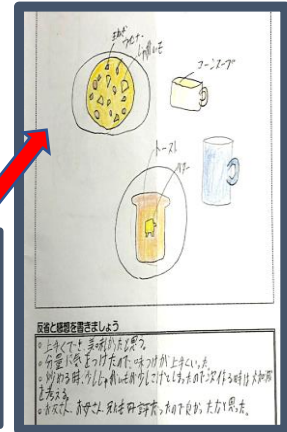
具だくさん! スパニッシュオムレツ オムレツで しゃかりたんぽぽを開こう!

材料 (18センチフライパン1枚分)
 ジャガイモ・・・1個 薄め いちょう切り
 玉ねぎ・・・2/1個 薄切り
 ワインナー・・・3本 5mmにスライス
 塩・こしょう・・・少々
 サラダ油やオリーブオイル・・・大さじ2

●卵・・・3個
 ●牛乳・・・大さじ2
 ●塩、こしょう・・・少々
 グチャップ・・・お好みで

＜作り方＞
 ① 材料をそれぞれ切る。(ジャガイモは皮をむいて、芽を摘んでから 切る)
 ② ボウルで卵を溶いておき、牛乳、塩、こしょうを入れて混ぜておく。
 ③ 熱したフライパンに油をしいて、ジャガイモを入れる。透明になってきたら混ぜながら炒め、玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。ワインナーを入れて炒め、塩、こしょうする。
 ④ ②を回し入れ、全体を大きくのき混ぜる。ふたをして 弱火で蒸し焼きにする。(5分くらい)
 ⑤ お皿にひっくり返し、フライパンに油をひいたら フライパンに戻して 両面焼き焼く。(2～3分)

↓冬休みの課題「朝食づくり」のレポート (左下の感想と同じ生徒)



冬休み中、家でも作ってみたいと思った。トースターの味が気に入った。もう少し濃くしようと思った。トースター以外にも、トースターで焼くと思った。トースターで作ってみたいと思った。

↑調理実習後の生徒の感想

(2) 家庭への働きかけを充実させ、生徒の食生活の改善を図る取組

生徒の食生活の改善を図るため、地域の生産者等と連携し、地場産物を取り入れた朝食のメニューや学校給食についての啓発活動を充実させる。

○ 食育レシピ集の作成、家庭への配布

保護者や子どもたちの食への関心を高め、朝食の摂取と食事内容の改善を図るため、地場産物を取り入れた朝食メニューを開発し、学校給食についての情報を含めたレシピ集を作成、配布。

The collage contains four posters:

- Let's 帯広産 Cooking No.10**: ~家庭で料理を作ってみよう!~. Focuses on local products like soybeans, wheat, and vegetables.
- 成長期に必要な、食事!!**: Discusses the importance of nutrition during growth periods, mentioning energy and vitamins.
- レベル1 (火を使わないレシピ) 納豆ごぼうず**: A recipe for natto and burdock root. Includes ingredients and step-by-step instructions.
- レベル2 (電子レンジでできるレシピ) 簡単ホットサラダ**: A recipe for a simple hot salad using a microwave. Includes ingredients and instructions.

○ 食育講演会の開催

朝食の必要性、重要性について理解し、正しい食生活を実践する行動のきっかけを作り、朝食摂取率を高めるため、保護者、教職員、教育関係者を対象とした講演会を開催。

参加できなかった保護者や児童生徒へも食育講演会の内容を伝えるために、ポイントをまとめた啓発用ポスターを作成し、全小中学校 40 校に配付。



食育講演会のポイントをもとめた啓発ポスター →



- 給食週間における保護者向けパネル展示
学校給食の意義や役割について、子どもたちや教職員、保護者や地域の方々の理解と関心を深めるため、掲示板等を活用した展示を行う。

食品サンプルと一緒に展示し、理想の朝食をイメージしやすいよう工夫した ↓

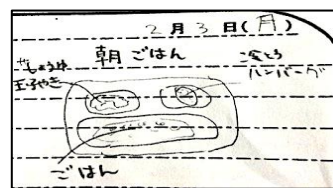
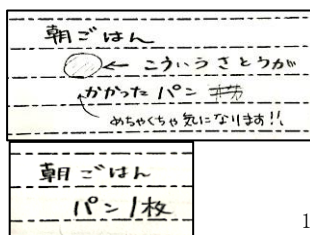


(3) 個別相談指導の取組

生徒の正しい食生活を確立させるため、学校の特色や生徒の実態に合わせて、栄養教諭、学級担任、養護教諭、教科担任等が目的と情報を共有する。

- 「飛翔ノート」を活用した個別相談指導

生徒が学習や生活の目標を立て、自らの実践を振り返る等の中学校生活全般にわたる行動を記した「飛翔ノート」を活用し、生徒が家庭での朝食を1週間記録する取組を実施。



10月と比べ2月は品数が増え、栄養バランスも少し改善されている。

B 栄養教諭を中核とした全校体制による食育の指導・評価方法の開発

(1) 全体体制で行う食に関する環境づくりの取組

生徒が正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力を身に付けさせるため、栄養や食事のとり方などについて、栄養教諭、養護教諭、学級担任が連携し、共通理解した上で食に関する指導を実施。

【取組内容】

- 校長による事業の取組内容、食育推進体制等を周知し共通理解を図る資料提供及び説明。
- 「食育プログラム」の作成、指導資料及び教材の作成
- 学級担任が行う給食指導の資料及び掲示資料等の作成
- 先進校における校内の食育推進体制及び家庭と連携・協働した取組に関わる視察

- 家庭との連携を重視した食に関する指導の研究授業公開と研究協議の実施
- 地域の生産者など食に携わる職業の方の授業づくりへの参画

(2) 中学校区における小中連携の取組

小中一貫校教育の一つとして、食育においても義務教育9年間の学びを一体的にとらえ、食育の連続性、系統性に配慮した一貫性のある教育活動の実現するために、小中が連携した取組を実施。

- 生活習慣の見直しからのアプローチ

小中それぞれの児童生徒の実態から、不規則な生活習慣によって正しい食生活が確立できていない傾向が共通して見られた。正しい食生活の確立のためには、学校、家庭、地域全体で規則正しい生活習慣を送ることができるような環境づくりが必要であることから、「スマホ・ゲームの利用時間を午後9時まで」と提案し、食育の一つとして取組を進める。

C 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修

(1) 栄養教諭研修会

モデル市の栄養教諭（5名）による学習指導案、教材等の検討。

(2) 公開授業研究会の開催

栄養教諭の実践的な指導力の向上を図るため、栄養教諭と学級担任のTTによる食に関する指導の授業を公開し、研究協議を行う研究会を開催。

【取組内容】

- 実施校における公開研究授業



- 参加者 約40名
(十勝管内栄養教諭ほか、帯広市内管理職・小中教諭・養護教諭・大学教授・生産者・調理人・教育委員会)
- 事後研討議の柱
 - ① 新学習指導要領に対応した総合的な学習の時間における食に関する指導の視点から
 - ② 栄養教諭の専門性を生かしたTTの関わり方の視点から

10:15 10:30 10:35 11:20 11:40 13:00 13:25 14:15 14:25 15:40 15:50

| | | | | | | | |
|----|--------------------|----|-----------------------------|----|---------------------|-----------|-------------|
| 受付 | (1) 公開授業 (栄小学校) | 移動 | 【各自昼食】 帯広市学校給食センター見学・試食会 | 移動 | (2) 公開授業 (大空中学校) | (3) 事後研究会 | 閉 会 式 |
|----|--------------------|----|-----------------------------|----|---------------------|-----------|-------------|

栄養教諭と連携した「食育」授業研究会
令和元年度文部科学省委託事業(つながる食育推進事業)

学習指導案

帯広市立栄小学校
授業者：山本 菜央 栄養教諭
：吉藤 和規 教諭
教科：総合的な学習の時間
4年「つながる大豆」

帯広市立大空中学校
授業者：大草 泉 栄養教諭
：藤原 麻里 教諭
教科：総合的な学習の時間
2年「地場産物と学校給食」

第2学年 総合的な学習の時間 学習指導案

日時 令和元年11月29日(金)
場所 帯広市立大空中学校 授業室
学年 2年1組 25名
授業者 教 諭 藤原 麻里(T1)
栄養教諭 大草 泉(T2)

1 単元名 ぶどうで学ぶ『地場産物と学校給食』

2 単元の目標
(1) 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、自分の生活や食生活が支えられていること、自分の食生活の課題を見出すことができる。【知識・技能】【思考・判断・表現】

(2) 地場産物の収穫体験を通して、食の大切さに気づき、地場産物のよさやよりよい食生活について発信したり、実践しようとすることができる。【思考・判断・表現】

(3) 主体的に学習に取り組む態度

3 単元における食育の視点
(1) 地元の農家や給食に関わる人々との交流から、生産過程や苦労を知り、感謝の心をもつ。【感謝の心】

(2) 自分の食生活を振り返り、地場産物を使うことのよさを認識し、食事や給食に積極的に地元産の食材を取り入れるなど、主体的によりよい食習慣を形成しようとする態度を養う。【心身の健康】

4 単元学習の理由
本単元は、昭和42年、「新住宅市街地」の適用を受け、緑林団地に次ぐ2番目の団地として空堀南町の一面に造成された団地である。その団地の中に従来の学校として築かれ、昭和49年の開校から現在44年目を迎える。団地の入居開始当初から地元の学校として築かれ、地域と共に歩んできた。団地の周囲は農地であるものの、整備している住宅は農産物を生み出す家業がほとんどなく、「農産物」や「食」に対する興味・関心は低い。

2年生を対象とした事前アンケートにおいて、「学校給食では、十勝や帯広で生産された食材を使用していることを知っていますか?」の項目について「知らない」と回答した割合が25%、「帯広や十勝ではどのようなものが生産されているか知っているか?」の項目について「知らない」と回答した割合が約27%という結果が出ている。アンケートの結果からは、日本の食料基盤・十勝に生活している生徒であるが、自分たちが「生まれている環境」で生活していることと実感できていない現状がある。

多くの生徒は、十勝、帯広で生まれ育ち、帯広・十勝がふるさとであることを認識しているものの、地元の農産物についてはまだ知らないことが多い。本単元を通して、十勝・帯広が「生まれている環境」であることへ感謝し、そこで生産される地場産物のよさについて理解を深めるとともに、心身の健康のためによりよい食生活を自ら管理していく能力を身に付けさせたい。

9 本時の目標
(1) 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深める。【知識・技能】
(2) 様々な立場の関係者にインタビューすることで、学校給食と結びつけながら食の大切さについて考える。【思考・判断・表現】

10 本時の展開

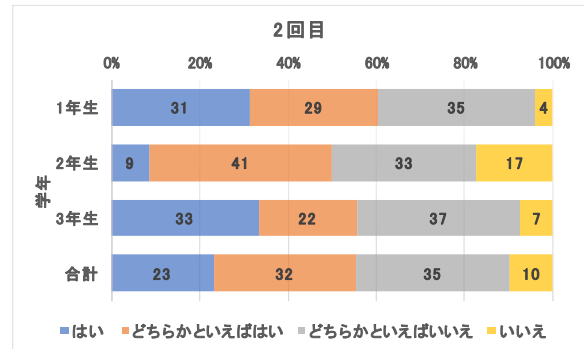
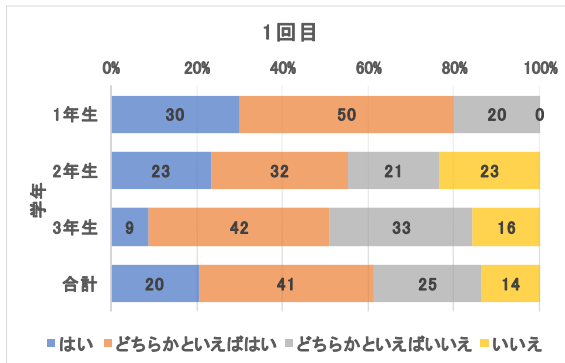
| 学習活動 | 指導事項・教師の支援 | 評価 |
|---|---|---|
| 導入 8分 ○なにかいかに収穫体験や地場産物についてのお話を聞き取り ○今日の給食は11月「あるきとの節」 ○今日の給食は11月「あるきとの節」 帯広、十勝産物多(使)の給食 (勝ちこみご飯、味噌汁、枝豆コロッケ、三食きんぴら、牛乳) <td>T1: 今までの授業について振り返り T2: 今日の給食のよさや食生活について説明 <td>今日の給食の準備、食料カード</td> </td> | T1: 今までの授業について振り返り T2: 今日の給食のよさや食生活について説明 <td>今日の給食の準備、食料カード</td> | 今日の給食の準備、食料カード |
| 展開 30分 ○今日の学習内容と振り返り ○今日の給食に関する方へ取材しよう ・誰が作るのか? 誰が作るのか? ・取材とよさを伝えよう ・まとめる時間は誰が取材内容をまとめる <td>T1: 今日の学習と振り返り T2: グループディスカッション ・生産者の苦労や思い、暮らし、感謝する気持ち ・職人さん、日本一(枝豆コロッケ) ・職人さん、日本一(味噌汁) T1: 取材グループから発表を聞き取り 話し方や伝え方、等 T2: まとめるグループから発表を聞き取り 取材内容や伝え方、等 T1: 学校給食と結びつけながら食の大切さについて考えること、学校給食と結びつけながら食の大切さについて考えること</td> <td>●取材シート ○様々な立場の関係者にインタビューすることで、学校給食と結びつけながら食の大切さについて考えること</td> | T1: 今日の学習と振り返り T2: グループディスカッション ・生産者の苦労や思い、暮らし、感謝する気持ち ・職人さん、日本一(枝豆コロッケ) ・職人さん、日本一(味噌汁) T1: 取材グループから発表を聞き取り 話し方や伝え方、等 T2: まとめるグループから発表を聞き取り 取材内容や伝え方、等 T1: 学校給食と結びつけながら食の大切さについて考えること、学校給食と結びつけながら食の大切さについて考えること | ●取材シート ○様々な立場の関係者にインタビューすることで、学校給食と結びつけながら食の大切さについて考えること |
| まとめ 15分 ○今日の学習の振り返り ○何を感じたか ○グロブディスカッションからの気づき ○本時の感想を記入する <td>○取材を通して感じたこと個人で記入させる ○何を感じたか、今日の学習を共有させる(指名) グロブディスカッションをお話した ○気づきの感想を記入する ○気づきの感想を記入する</td> <td>●ワークシート</td> | ○取材を通して感じたこと個人で記入させる ○何を感じたか、今日の学習を共有させる(指名) グロブディスカッションをお話した ○気づきの感想を記入する ○気づきの感想を記入する | ●ワークシート |

7 評価指標の測定結果

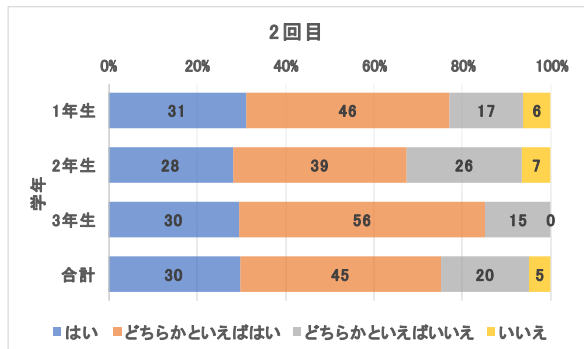
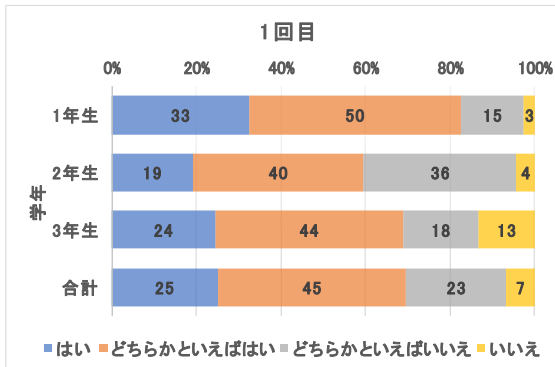
(1) 共通指標について

① 食育に関するアンケート（児童生徒用）

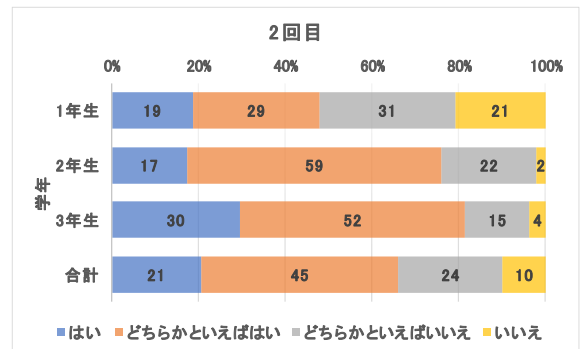
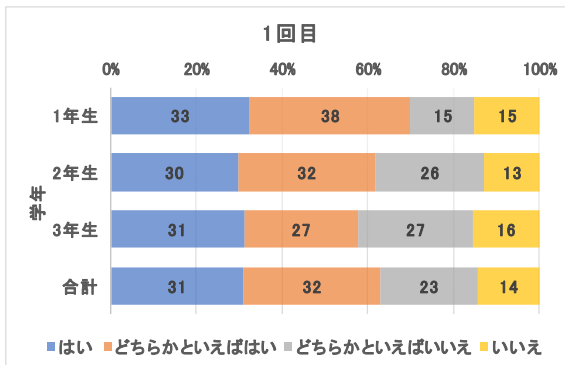
【設問1】 一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとりますか。



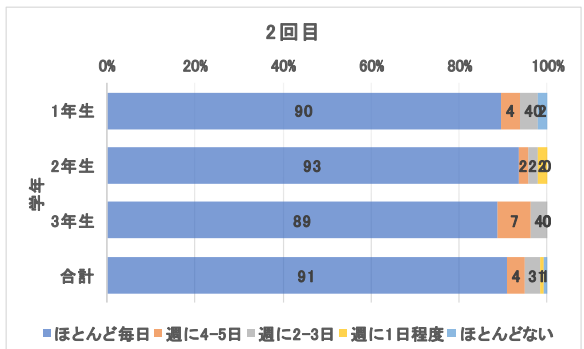
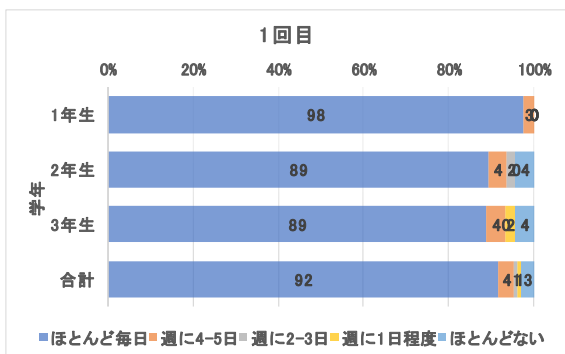
【設問2】 ゆっくりよくかんで食べますか



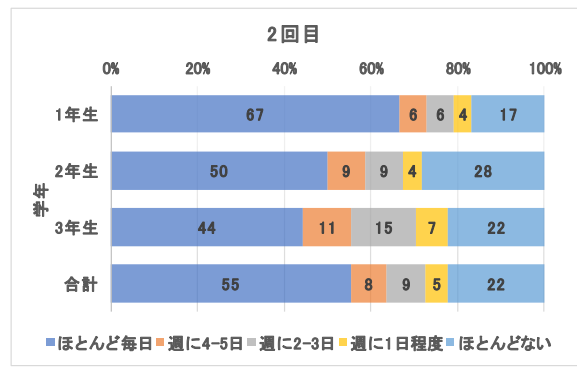
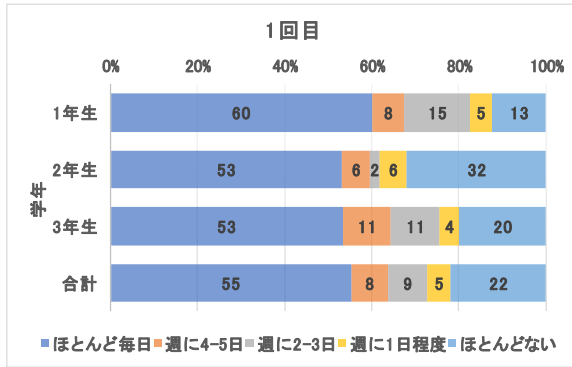
【設問5】 伝統的な食文化や行事食について関心がありますか



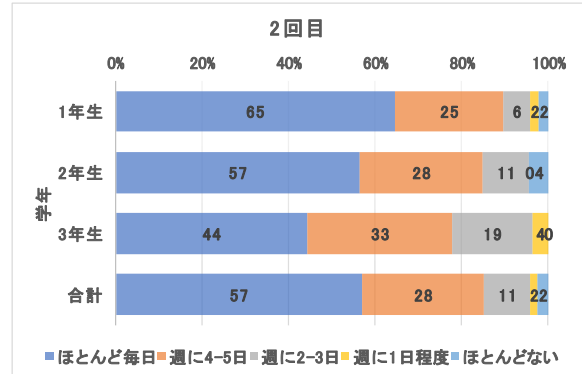
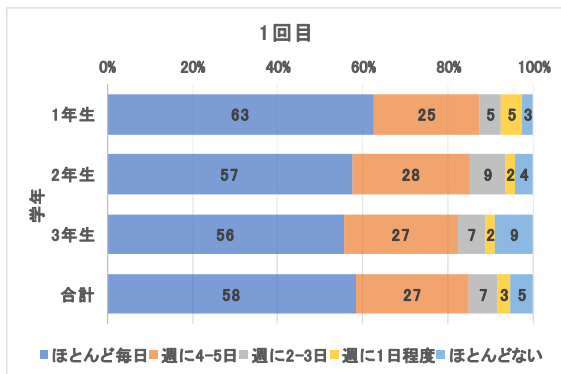
【設問6】 朝食を毎日食べますか



【設問7】一緒に生活する人と一緒に朝食を食べますか

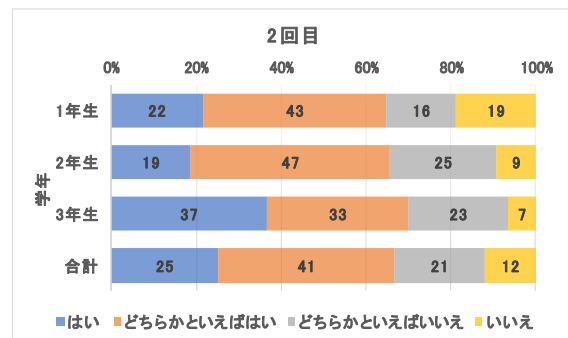
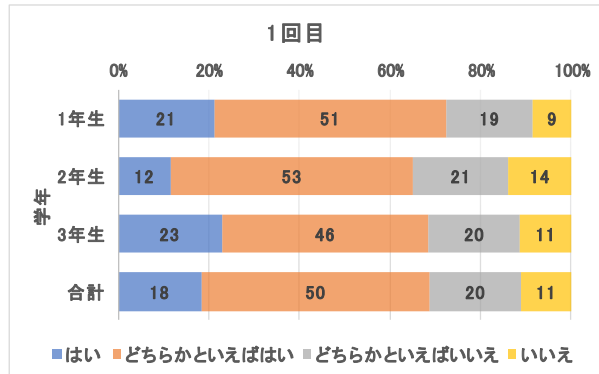


【設問9】主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上ありますか

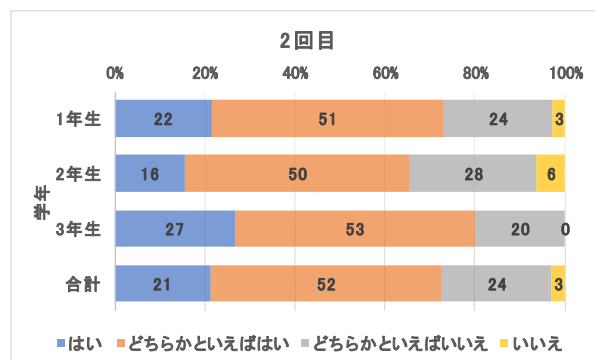
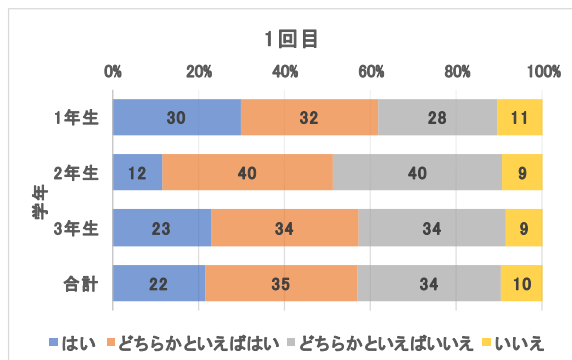


②食育に関するアンケート（保護者用）

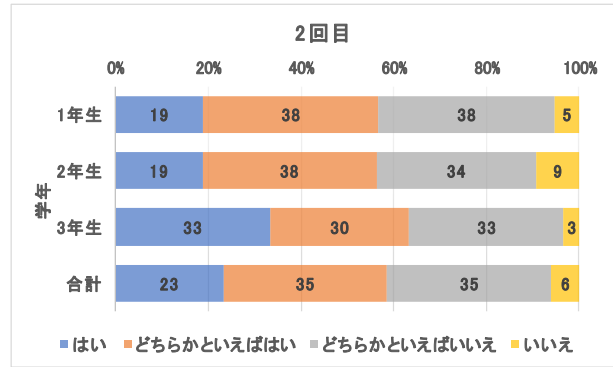
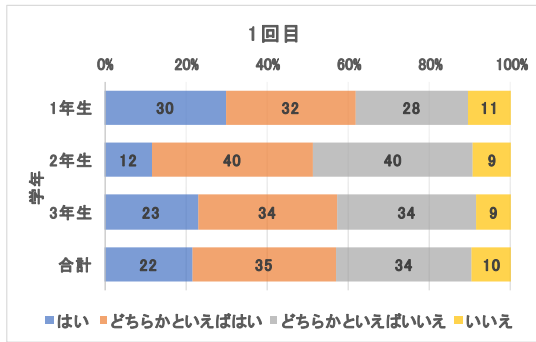
【設問1】一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとりますか。



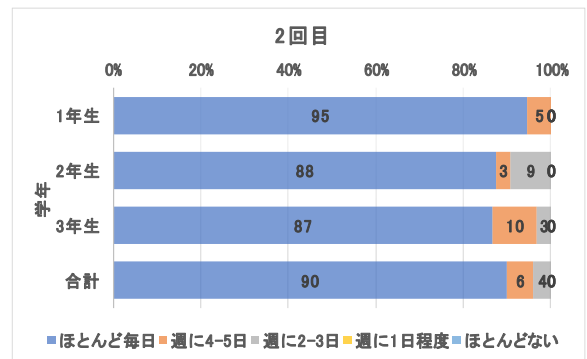
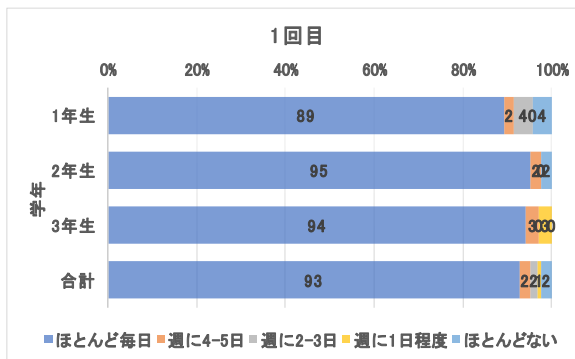
【設問2】ゆっくりよくかんで食べますか



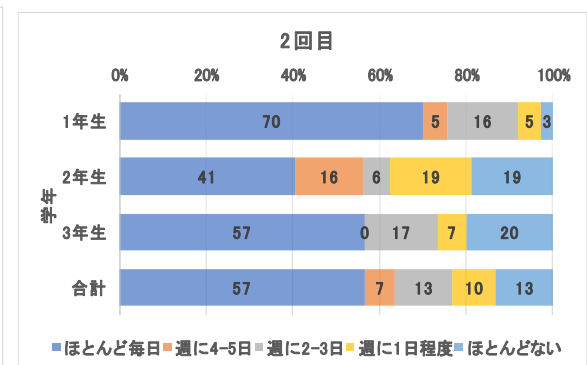
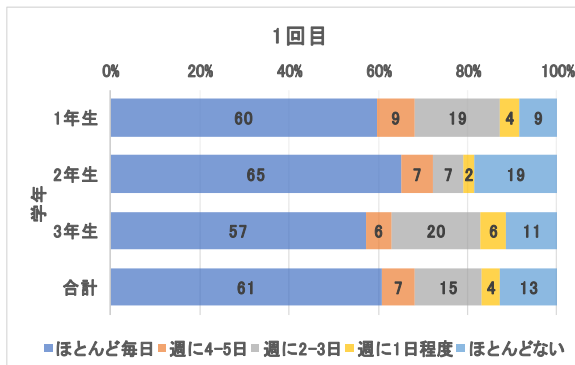
【設問5】 伝統的な食文化や行事食について関心がありますか



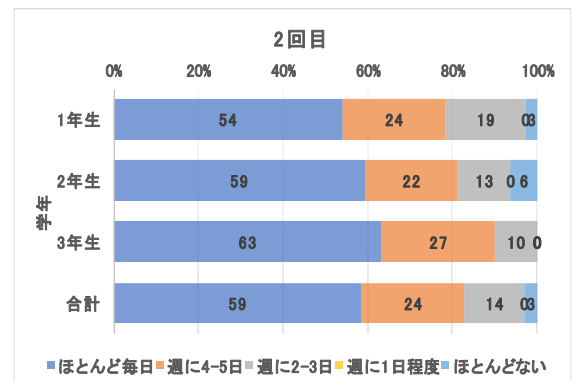
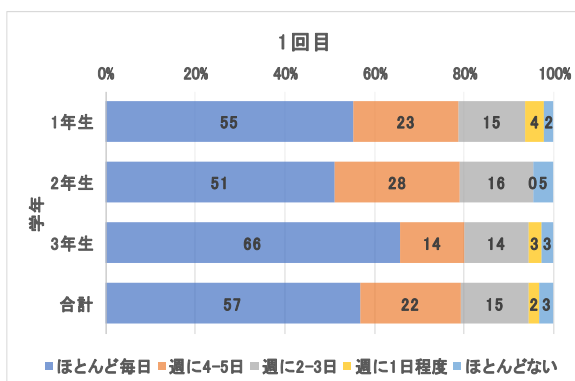
【設問6】 朝食を毎日食べますか



【設問7】 一緒に生活する人と一緒に朝食を食べますか



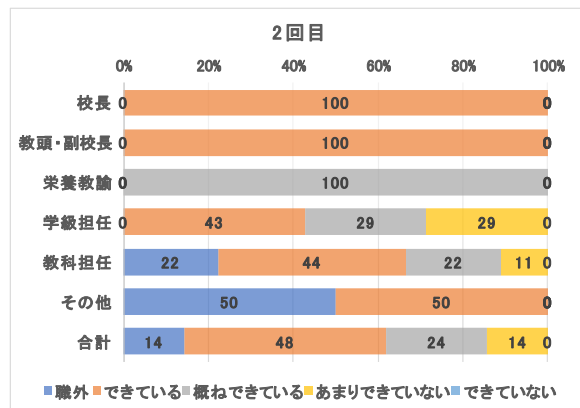
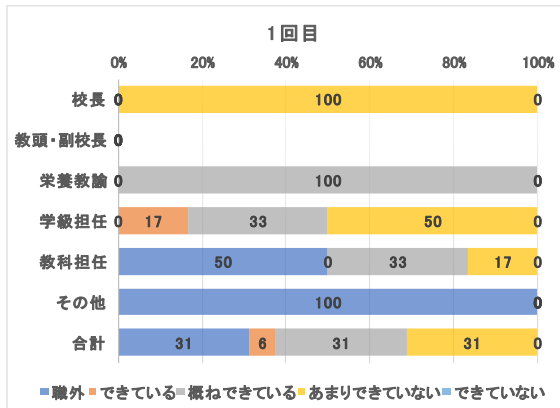
【設問9】 主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上ありますか



③食育の取組に関するアンケート（教師用）

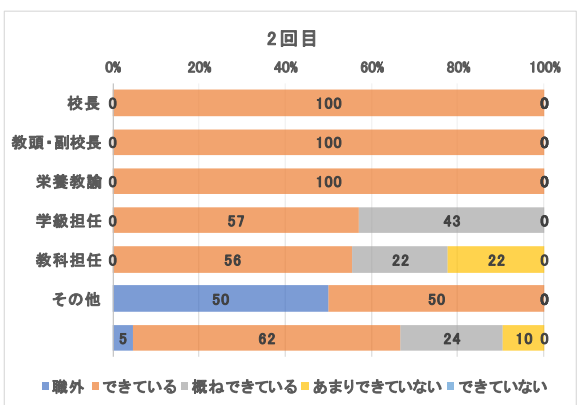
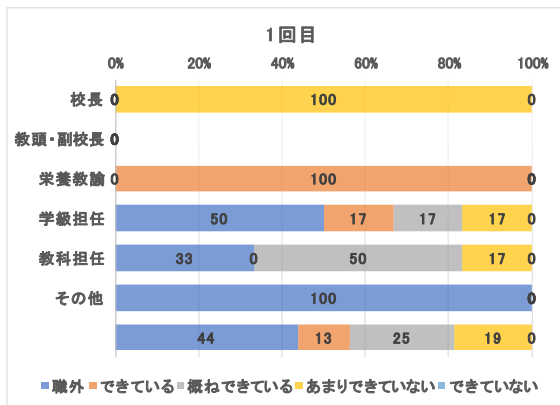
【食に関する指導／給食の時間における食に関する指導】

- ・ 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できているか

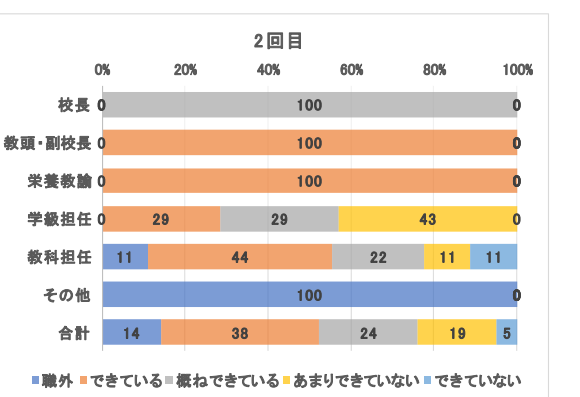
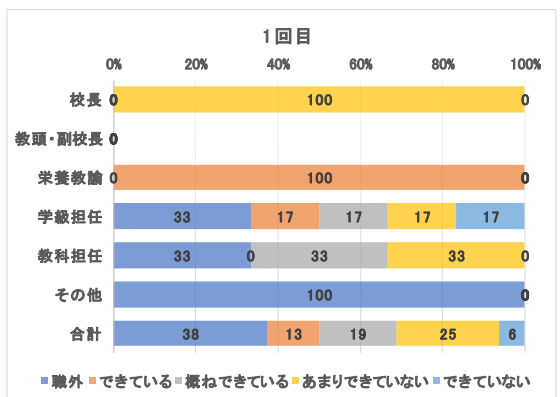


【食に関する指導／教科等における食に関する指導】

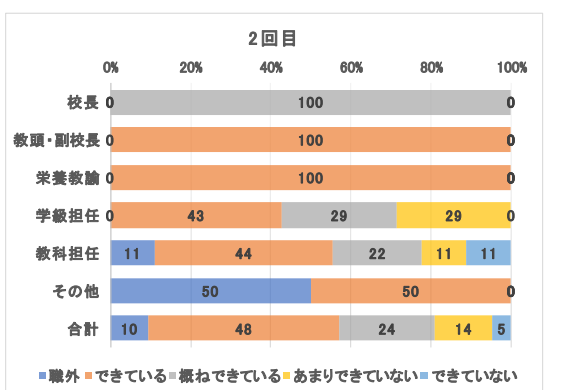
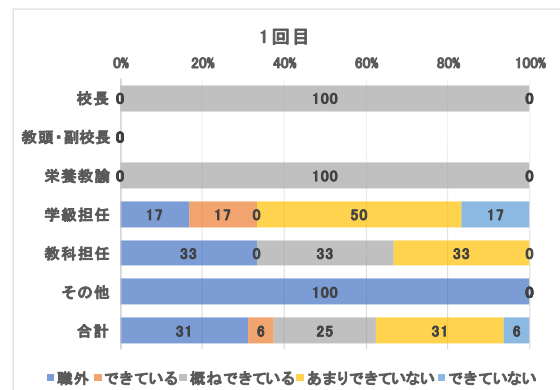
- ・ 栄養教諭が計画どおりに授業参画できているか



- ・ 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できているか

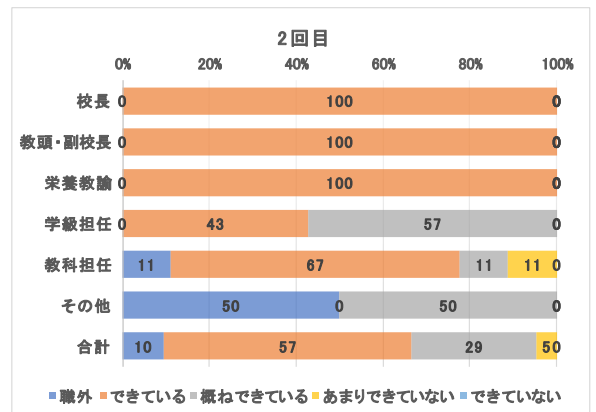
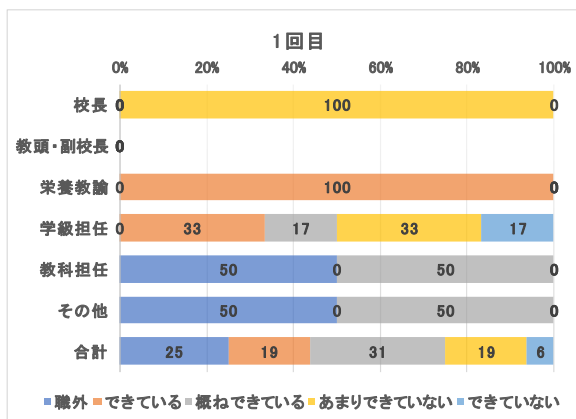


- ・ 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができているか



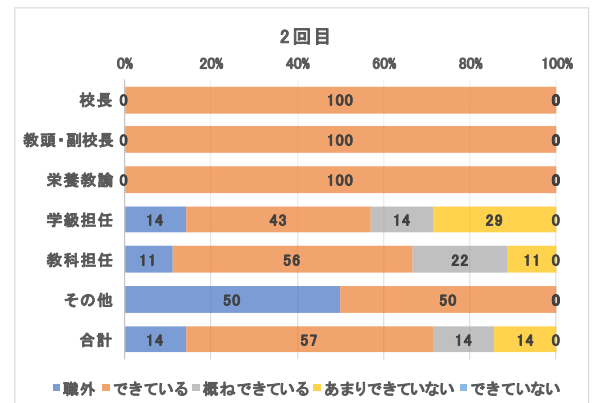
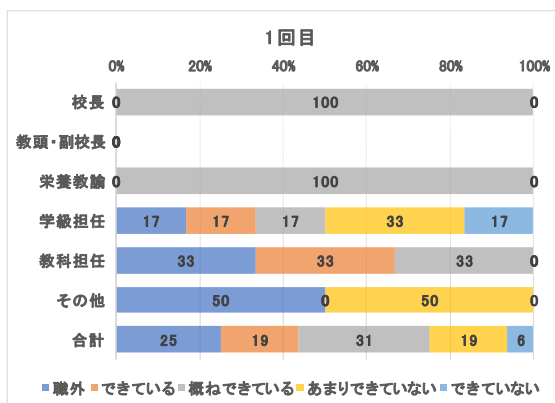
【食に関する指導／個別的な相談指導】

- ・ 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができていますか

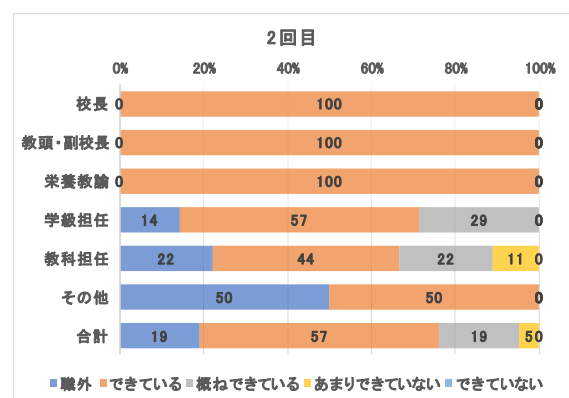
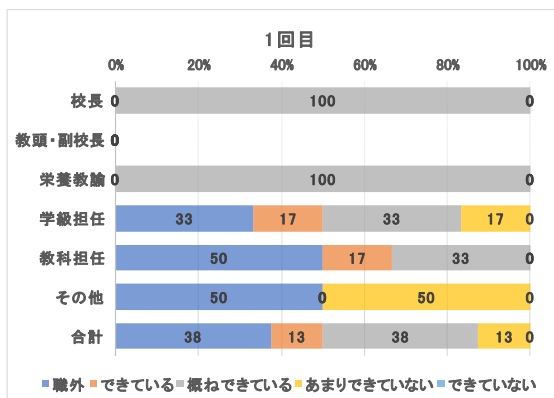


【連携・調整／食に関する指導】

- ・ 教員同士の連携体制が構築され、食に関する指導が行われているか



- ・ 栄養教諭を中心として、家庭や地域、生産者等と連携を図った指導ができていますか



8 成果と課題

A 生徒の食に関する自己管理能力の育成

- 食育レシピを作成し各家庭へ配付したことは、バランスのよい朝食摂取に目的を絞り、冬休み前に配付したことにより、家庭での実践につながった。
- 朝食調理実習の実施は、朝食を欠食する生徒は少ないものの、食事のバランスや質について課題が見られていたため、食生活が乱れがちな冬休み前の12月に栄養バランスのよい朝食をつくる体験をすることで、家庭での実践意欲につながった。
- 食育講演会は、様々な立場の人から子どもたちの食生活に関わる話を聞き、「なぜ朝食を食べることが重要なのか」を専門的な見地から、成長期の「食」の重要性について理解を深めても

らうことができた。

- 学校給食週間におけるパネル展示は、見やすい掲示物の工夫により、給食への理解とともに、給食をつくる人や生産者などへ感謝する気持ちにつなげることができた。
- 飛翔ノートを活用するなど既存の取組を工夫した個別の相談指導は、生徒や学級担任の負担感を増すことなく、食生活を振り返り実践につなげることができた。
- △ 生徒自身が理解したことを日常生活の中で実践につなげたり、家庭へ伝達するという行動につなげる次のアプローチを考えていく必要がある。
- △ 紙媒体でのレシピ集配付の方法は、インターネット上には、数多くのレシピサイトやアプリがあるため、アプローチの方法の再考が必要である。

B 栄養教諭を中核とした全校体制による食育の指導・評価方法の開発

- 授業研究会は、学級担任と連携し、食に関する学習状況を共有しながら、授業づくりを行うことができ、それぞれの立場で共通の視点をもって児童の指導に当たることができた。
- 体験型授業は、直接、生産者と顔を合わせてコミュニケーションを図ったこと、野菜が栽培されている現地に出向き、周りの環境や畑の広さ、作物の生育状況などを実際目で触れたこと、収穫体験をしたことなどから、単なる知識や情報の習得ではなく、体験に裏付けられた理解によって、総合的な学びを得ることができた。
また、栄養教諭が様々な関係機関と連携を図り、学級担任や教科担任と協働して学習指導計画を検討することができた。

- 小中連携の取組は、小学生の実態を把握でき、中学校に入学してからの指導に生かすことができる。また小学生のうちに、多くの児童と関わることで、中1ギャップの解消につながる。
- 校内の食育推進体制を整備し、校長からの通信の発行や職員会議等を通じて共通理解を図る取組は、教職員の食育への意識を変容させ、連携・協力体制が確立、食に関する指導の充実につながっている。
- △ 教科等の時間に行う食に関する指導は、食に関する指導と教科固有の目標や内容が混在しないよう、教科の目標を明確にし、その過程に食育の視点を位置付けて指導していく必要がある。
- △ 小中連携の取組は、栄養教諭の配置校や学級数によって、中学校区ごとの食に関する指導が困難な場合もあり、「帯広らしい食育プログラム」を活用し、全市の児童生徒に等しく食に関する指導を実践し、継続することが必要である。

C 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修

- 1日日程で、小・中学校2本の授業公開、調理場における学校給食の試食及び事故研究会における他職種との研究協議、指導主事による指導助言等を実施したことにより、学習指導要領の改訂に伴う「総合的な学習の時間」における食に関する指導の在り方やTTの授業における栄養教諭の専門性を生かした関わり方、発達の段階に応じた指導の在り方、ゲストティーチャーの活用の仕方、小中学校連携の在り方などについて、栄養教諭の理解を深めるとともに、今後の各学校における教育実践への反映や意欲につなげることができた。

9 情報発信と普及の計画

- 北海道つながる食育推進協議会において、実施校の取組事例発表及び研究協議を実施。今後、各教育局指導主事等による学校訪問等で取組成果の活用についての指導助言。
- 帯広らしい食育プログラムの作成・配布（モデル市内の教諭等）
- 実践報告書の配布
- 北海道学校給食研究大会の分科会等で実践発表、研究協議を実施。

