

# 2019 年度「つながる食育推進事業」成果報告書

受託者名	三重県教育委員会	
実施校名称	三重県立松阪あゆみ特別支援学校	三重県立聾学校
対象学年及び人数	全学年、157人	全学年、81人
栄養教諭等の配置	平成30年から栄養教諭が1人配置	平成21年から栄養教諭が1人配置

## 1 取組テーマ 「つながる！広がる！食育の輪」～特別支援学校における食育の取組～

実施校である松阪あゆみ特別支援学校は、平成30年度に開校した、主に知的障がいの子どもたち対象の新しい学校である。聾学校は県内唯一の聴覚障がいの子どもたち対象の学校である。

両校の教職員は、子どもたちについては、障がいの特性からこだわりが強く、偏食や食事マナーの身につけていないことが気になっていた。また、食育の取組については、教職員間で上手く連携できていないこと、家庭との連携については、日頃から連絡を密に取り合っているが、食の視点ではつながりきれていないことが、それぞれ課題として挙げられていた。地域との連携については、市町の小・中学校のように、地域ボランティア等の活用はなく、近隣を巻き込んで何かに取り組む機会をこれまで持てずにいた。

そこで、これらの課題の改善を図るために、次の三つを目標に掲げて取り組んだ。

- ①子どもたちの食に関する興味・関心の高揚及び自己管理能力の育成
- ②栄養教諭と教職員の連携及び指導力の向上
- ③ 家庭や地域との食を通したつながりの醸成

## 2 推進委員会の構成

委員長：磯部 由香	三重大学教育学部 教授
委員：中川 悦子	松阪あゆみ特別支援学校 校長
宇田 保奈美	” 栄養教諭
小倉 泉	” 主幹教諭
青木 千夏	” P T A代表
山本 順三	聾学校 校長
油田 博代	” 栄養教諭
生駒 俊彦	” 教諭
中西 貴子	” P T A代表
牧田 充弘	三重県農林水産部フードイノベーション課 班長
酒井 未央	三重県教育委員会事務局特別支援教育課 主幹
事務局：藪中 一浩	三重県教育委員会保健体育課 班長
岸根 美絵	” 充指導主事
堤 博江	” 充指導主事

### 3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
給食食材納入業者、調理委託業者	給食試食会・食育授業
洋菓子タカクワ、津ぎょうご協会、松阪食肉衛生検査所、松阪飯南森林組合、学校法人大川学園、松阪市茶道協会、三重県立相可高等学校食物調理科、三重県聴覚障害者協会	出前授業、講習会、交流等
三重県特別支援学校給食栄養研究会	研修会、授業参観
三重大学教育学部家政教育講座	推進委員会助言、アンケート集計・分析
三重県農林水産部フードイノベーション課、三重県教育委員会事務局特別支援教育課	推進委員会助言

### 4 取組前の実施校の状況

#### ○松阪あゆみ特別支援学校

子どもたちの障がいの程度は、軽度から重度と幅広く、小学部から高等部の各学部において発達段階に応じた教育を展開している。

子どもたちの実態については、障がいの特性からこだわりが強く偏食の者が多い。また、家庭環境や運動不足が原因で肥満傾向の者も多い。

食育の指導に関しては、授業が単発的であったり、個々の担任でそれぞれ取り組んでいたりするなど、上手く連携できていないところがあるため、連携の強化や系統立てた指導に取り組める体制づくりが必要である。

#### ○豊学校

聴覚に障害のある、幼稚部から専攻科までの子どもたちが通う学校である。聴覚以外の重複障がいを持つ子どもも在籍する。

子どもたちの実態については、偏食の者や給食を残す者が多い。また、口を閉じて嘔むこと、箸使い、食べる時の姿勢等、マナーが身につけていない者も多い。

食育の授業については、栄養教諭の関わりは単発的で、栄養教諭に任せきりなる傾向が見られるので、学校全体で共通理解を図り、連携して取り組む必要がある。

### 5 評価指標の設定について

#### (1) 共通指標について

##### ① 幼児児童生徒、保護者の食育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 食事マナーを身に付けることへの価値
- オ 伝統的な食文化や行事食を学ぶことへの価値
- カ 衛生管理の重要性について学ぶことへの価値

##### ② 朝食を欠食する幼児児童生徒の割合

##### ③ 幼児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幼児児童生徒の割合

## (2) 独自指標について

- ① 給食に関心を持つ幼児児童生徒の割合 ※喫食量、喫食率も併せて調査する。
  - ② 食育に関心のある保護者の割合
  - ③ 食育を行なう上で、学校給食が果たす役割が大きいと考える保護者の割合
  - ④ 食に関する指導が幼児児童生徒の成長にとって重要だと考える教職員の割合
- ※ 共通指標、独自指標は、幼児児童生徒・保護者・教職員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）

### (1) 子どもたちの食に関する興味・関心を高める取組

実施校では、これまでも、自立活動や生活単元学習など、様々な教科で食に関する授業を行ってきた。実施校2校には、言葉による説明を理解したり、想像したりすることが難しい子どもたちが多く在籍している。そのため、視覚支援や体験活動が非常に重要とされる。そこで、地域で食に携わっている人々との出会いや体験活動を通して、子どもたちの食に関する興味・関心を高めたいと考えた。

また、実施校の教職員は、マナーが身につけていない子どもたちが多いことが気になっていた。子どもたちが持つ障がいの影響もあるが、これから社会へ出て、様々な人々と生活を共にすることを考えると、マナーを身につけ、みんなで楽しく食事ができる人に育ててほしい。このような願いから、マナー学習も重視して取り組むことにした。

#### ① 喫食量、喫食率の増加

～「夏野菜を育てよう」松阪あゆみ特別支援学校 小学部4・5・6年生～



子どもたちは、ミニトマト、なす、きゅうりの苗をプランターに植え、定期的に水やりを行いながら育てた。そして、収穫した野菜を調理し、試食した。栽培活動を通して、児童が野菜に興味を持ったり、苦手な食材を克服したりするきっかけとなった。

～「給食メニュー選挙」松阪あゆみ特別支援学校 全校児童生徒～



子どもたちは、普段、家族が用意した食事や給食など決められた食事をとることがほとんどで、自分が食べたいメニューを決める機会は少ない。給食メニューに関心を持つことその他、食べたいメニューを選ぶ機会にすることを目的に実施した。

～「『つつみん』による給食指導」豊学校 全校幼児児童生徒～



B級グルメゴールドグランプリに輝いた津ぎょうざの精霊「つつみん」を招き、給食指導を行った。子どもたちは、地元の料理や食材について楽しく学んだ。特に幼稚部、小学部低学年の子どもたちに喜ばれた。

～「獣医師による出前授業」聾学校 小学部児童 ～



松阪食肉衛生検査所の獣医師から、牛がお肉として食卓にあがるまでの話を聞いた。また、絵本「いのちをいただく」の紹介もしていただいた。この授業が、子どもたちにとって、食べることについて深く考える機会になったことがアンケートから読み取れた。このことについては、各担任も給食時の子どもたちの発言や様子から感じている。

②ゆっくりよくかんで食べる子どもたちの割合の増加

～「学校祭 スペシャルはろ～デー」聾学校 児童生徒とその保護者 ～



学校祭の機会を利用し、参加者が体験学習をとおして、噛むことについて考える場を設けた。握力・発音・口唇閉鎖力の測定、かみかみ体験を実施した。保護者も一緒に体験してもらうことで、家庭の理解・協力を得る機会にもなった。

その他、12月には、養護教諭による咀嚼ガムを用いた「ミニ保健指導」や「たより『はろ～つうしん』」の配付、栄養教諭は左のポスターにあるように、かめかめメニューを募集した。

**かめかめメニュー だいほしゅう 大募集**

冬休みの自由宿題として募集します。

①「あなたが考えた、かめかめメニュー」

②「わが家のかめかめメニュー」

家族の応募も可能ですので、ぜひ一緒に考えて応募してください。

油田先生が学校給食としてふさわしいようにアレンジをしてから、3月の給食の献立として提供します。応募用紙の提出締め切りは、1月16日(木)です。油田先生に提出してください。



～「歯と口の健康について知ろう」松阪あゆみ特別支援学校 社会自立コース生徒 ～



RDテストでむし歯のリスクについて学んだ後、かみかみメニュー（ごま入り根菜汁、かみかみサラダ）を調理した。試食時には、かみかみセンサーを装着し、噛む回数を意識しながら食べた。

③食事マナーに気をつける子どもたちの割合の増加

～「和食マナー講習会」松阪あゆみ特別支援学校 社会自立コース生徒 ～



三重県立相可高等学校にて実施した。食物調理科の生徒が調理した懐石料理をいただきながら、担当教諭からマナーについての講義を受けた。両校の生徒にとっては、良い交流の機会にもなった。

### ～「出前授業」聾学校 中・高等部・専攻科卒業学年 ～



地元の調理専門学校から講師を招き、2回実施した。

1回目は、広く一般的な食事マナーの他、社会に出てから人と関わるうえで必要となる礼儀作法についても学んだ。

2回目は、西洋料理の調理実習の後、試食をしながらテーブルマナーについて学んだ。

### ～「公開授業『おはし名人になろう』」聾学校 小学部2年生 ～



担任と栄養教諭のTTで授業を行った。

授業の中で、児童は正しい箸の持ち方を知り、実際に食べ物に見立てた物をさいたり、つかんだりする活動を通じて学んだ。家庭での練習プリントを配付することで、家族の協力を得られた。

また、この授業は県内特別支援学校の栄養教諭等の研修も兼ねて実施した。参観者からは、対象となる障がいは異なるが、参考になるという声が多く寄せられた。

### ～「給食のマナー・おかわりについて」聾学校 中学部生徒 ～



これまで学習してきた食事マナーの復習をして、給食のマナーについて考えた。残った給食が捨てられる画像を栄養教諭が見せ、給食の食べ方や食べ残しについても考えた。

給食のルール作りについては、生徒が司会や取りまとめをした。

## (2) 栄養教諭と教職員の連携及び指導力向上のための取組

学校における食育の推進については、三重県全体の課題として、まだまだ栄養教諭に任せきりになる傾向があることが挙げられる。また、栄養教諭の研修については、県内特別支援学校は県内各地に散在するため、なかなかお互いの授業を参観する機会を持ってない。ましてや市町小中学校の栄養教諭とは、ほとんど交流する機会がない。

そこで、本事業をきっかけに、教職員の研修を充実させたいと考えた。

### ①食に関する指導が子どもの成長にとって重要だと考える教職員の割合の増加

#### ～「食育講演会」松阪あゆみ特別支援学校 保護者・教職員、県内教職員 ～



講演は、「特別な支援を必要とする子どもへの食育について」と題し、障がいの特性によるこだわりや偏食傾向の事例等を通して、具体的に改善する手立てについて学ぶ内容であった。

また、保護者と教職員が共通認識をもつ良い機会になった。

## ②栄養教諭間の連携ができたと思う栄養教諭の増加

### ～「地産地消給食メニューの開発」松阪あゆみ特別支援学校 特別支援学校栄養教諭等 ～



メンバーが2チームに分かれ、実施校の所在地である松阪市と津市の地産地消メニューを考案し、調理実習をした。試食後、給食に活用しやすくするため、考察した。

### ～「地産地消給食メニューお披露目会」聾学校 特別支援学校・小中学校栄養教諭等 ～



近隣市町小・中学校の栄養教諭等を招き、開発したメニューのお披露目会を実施した。メニューについて、食材の他、給食に活用する際の工夫点もアピールすることができた。また、試食しながら、交流することができた。

## (3) 家庭や地域と食を通してつながるための取組

家庭とのつながりについては、担任を中心に日頃から連絡を密に取り合っているが、食の視点でさらにつながることができれば、食育の取組がより良いものになると考えた。そこで、子どもたちが毎日食べる学校給食をおおいに活用し、情報発信することにした。

また、地域とのつながりについては、小・中学校のように地域ボランティア等の活用もなく、これまでつながるきっかけを持てずにいた。

## ①食育に関心のある保護者、食育を推進するうえで学校給食が果たす役割が大きいと考える保護者の割合の増加

### ～ 食育・給食だよりによる情報発信 松阪あゆみ特別支援学校 ～



栄養教諭が作成したたよりを、給食指導や学級活動の中で活用した。

また、家庭へ配付し、保護者へ情報発信した。

### ～ 親子料理教室 聾学校 ～



夏休みの期間を利用して、地元の洋菓子店のパティシエを講師に招き実施した。親子で1本のフルーツロールケーキを生地から作った。

大変好評で、「家でも作ってみたい。」、「また開催してほしい。」という声が多数寄せられた。

### ～ 給食試食会 聾学校 ～

保護者と給食納入業者を対象に、2回実施した。幼児の給食の様子を見学しながら、試食していただいた。

栄養教諭も同席したので、当日の給食献立のレシピや食材について、直接質問に答えることができた。

## ②出前授業の実施

～「椎茸を育てよう ～生産者を招いて～」 松阪あゆみ特別支援学校 中学部 ～



松阪飯南森林組合の方を講師に招き、地元で生産されている椎茸を含むきのこ類について学んだ。また、菌床ブロックでの栽培方法を教わり、その後、自分たちで栽培した。収穫した椎茸を、調理実習で使用したり、家庭へ持ち帰って家族と一緒に食べたりした。また、収穫した一部を干し椎茸にして、給食の食材として活用した。

～「茶道を体験しよう」 松阪あゆみ特別支援学校



中学部2年生、高等部3年生、社会自立コース生徒 ～

講師から、お茶を点てるところから、いただくところまで、一つひとつの動作や所作に込められた意味について学んだ。生徒は、講師の説明内容というより、講師の話す様子や間のとり方、雰囲気などを肌で感じて学んだという感があった。中学部の生徒は、授業開始時と終了時の様子が全く違い、非常に落ち着いた様子で終わりの挨拶を迎えることができたので、講師をはじめ、担任を驚かせた。

## 7 評価指標の測定結果

(1) 共通指標について

〈幼児児童生徒〉

○ゆっくりよくかんで食べる幼児児童生徒の割合の増加

【設問2】 ゆっくりよくかんで食べますか。

(1) 幼稚部・小学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
はい	5	14.3	3	10.0	12	30.8	11	28.2
どちらかといえばはい	8	22.9	9	30.0	8	20.5	15	38.5
どちらかといえばいいえ	14	40.0	8	26.7	12	30.8	8	20.5
いいえ	8	22.9	10	33.3	7	17.9	5	12.8

(2) 中学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
はい	14	36.8	11	32.4	5	29.4	6	35.3
どちらかといえばはい	5	13.2	10	29.4	5	29.4	5	29.4
どちらかといえばいいえ	9	23.7	8	23.5	5	29.4	2	11.8

(3) 高等部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
はい	44	54.3	41	56.2	6	31.6	6	37.5
どちらかといえばはい	23	28.4	17	23.3	8	42.1	5	31.3
どちらかといえばいいえ	7	8.6	9	12.3	4	21.1	3	18.8
いいえ	7	8.6	6	8.2	1	5.3	2	12.5

○食事マナーに気をつける幼児児童生徒の割合の増加

【設問4】食事マナーに気をつけていますか。

(1) 幼稚部・小学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
はい	4	11.4	2	6.7	14	35.9	10	25.6
どちらかといえばはい	8	22.9	11	36.7	16	41.0	22	56.4
どちらかといえばいいえ	19	54.3	12	40.0	7	17.9	2	5.1
いいえ	4	11.4	5	16.7	2	5.1	5	12.8

(2) 中学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
はい	16	42.1	14	41.2	8	47.1	7	41.2
どちらかといえばはい	7	18.4	8	23.5	5	29.4	8	47.1
どちらかといえばいいえ	8	21.1	8	23.5	2	11.8	2	11.8
いいえ	7	18.4	4	11.8	2	11.8	0	0.0

(3) 高等部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
はい	46	56.8	43	58.9	8	47.1	7	41.2
どちらかといえばはい	20	24.7	15	20.5	5	29.4	8	47.1
どちらかといえばいいえ	9	11.1	12	16.4	2	11.8	2	11.8
いいえ	6	7.4	3	4.1	2	11.8	0	0.0

〈教職員〉

○各教科等の指導において食の視点を意識した教員の割合の増加

松阪あゆみ特別支援学校								
評価指標	評価 1		評価 2		評価 3		評価 4	
	事前	事後	事前	事後	事前	事後	事前	事後
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
教科等における食に関する指導								
教科・特別活動等における食に関する指導が推進され、機能しているか	9.4	10.7	45.3	52.0	39.1	34.7	6.3	2.7
栄養教諭が計画どおりに授業参画できているか	4.8	16.2	32.3	41.9	48.4	35.1	14.5	6.8
教科等の目標に準じ授業を行い、評価基準により評価できているか	6.3	10.8	39.7	41.9	42.9	39.2	11.1	8.1
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	4.7	13.5	42.2	41.9	39.1	36.5	14.1	8.1

聾学校								
評価指標	評価 1		評価 2		評価 3		評価 4	
	事前	事後	事前	事後	事前	事後	事前	事後
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
教科等における食に関する指導								
教科・特別活動等における食に関する指導が推進され、機能しているか	15.4	16.7	40.4	55.6	40.4	24.1	3.8	3.7
栄養教諭が計画どおりに授業参画できているか	10.9	20.0	45.7	55.6	34.8	20.0	8.7	4.4
教科等の目標に準じ授業を行い、評価基準により評価できているか	10.2	8.0	38.8	58.0	42.9	26.0	8.2	8.0
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	12.0	7.5	34.0	49.1	46.0	28.3	8.0	15.1

(1) 独自指標について

〈幼児児童生徒〉

○給食について関心が高まった幼児児童生徒の割合の増加

【設問 16】感謝の気持ちをもって食事をしていますか。

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
(1) 幼稚部・小学部	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
とてもしている	2	6.1	1	3.3	13	33.3	16	41.0
している	18	54.5	24	80.0	19	48.7	16	41.0
あまりしていない	12	36.4	5	16.7	7	17.9	6	15.4
まったくしていない	1	3.0	0	0.0	0	0.0	1	2.6
(2) 中学部								
とてもしている	18	50.0	19	55.9	10	58.8	8	50.0
している	12	33.3	9	26.5	5	29.4	8	50.0
あまりしていない	4	11.1	4	11.8	2	11.8	0	0.0
まったくしていない	2	5.6	2	5.9	0	0.0	0	0.0

(3) 高等部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
とともしている	43	57.3	44	60.3	10	52.6	10	66.7
している	27	36.0	26	35.6	9	47.4	4	26.7
あまりしていない	2	2.7	3	4.1	0	0.0	1	6.7
まったくしていない	3	4.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

○給食喫食率の増加

聾学校	事業開始前		事業後	
	6月10日	6月24日	12月18日	12月19日
幼稚部	0%	0%	0%	0%
小学部	16%	21%	12%	8%
中学部	28%	28%	11%	16%
高等部	6%	16%	7%	0%

【設問 10】次の食べ物を食べられますか。(アレルギーを除く)

(1) 幼稚部・小学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
<b>①米(ごはん)</b>								
食べられる	27	77.1	21	70.0	36	92.3	38	97.4
だいたい食べられる	6	17.1	8	26.7	2	5.1	1	2.6
ほぼ食べられない	0	0.0	1	3.3	1	2.6	0	0.0
全く食べられない	2	5.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>②パン</b>								
食べられる	24	68.6	19	63.3	31	79.5	30	76.9
だいたい食べられる	8	22.9	8	26.7	7	17.9	6	15.4
ほぼ食べられない	1	2.9	2	6.7	0	0.0	2	5.1
全く食べられない	1	2.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	1	2.9	1	3.3	1	2.6	1	2.6
<b>③牛乳</b>								
飲む	22	62.9	20	66.7	33	84.6	33	84.6
だいたい飲む	5	14.3	2	6.7	3	7.7	2	5.1
ほぼ飲めない	5	14.3	5	16.7	1	2.6	1	2.6
全く飲めない	2	5.7	2	6.7	0	0.0	1	2.6
アレルギーのため飲めない	1	2.9	1	3.3	2	5.1	2	5.1

④肉								
食べられる	28	80.0	21	70.0	30	76.9	31	81.6
だいたい食べられる	5	14.3	8	26.7	9	23.1	6	15.8
ほぼ食べられない	1	2.9	1	3.3	0	0.0	1	2.6
全く食べられない	1	2.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑤魚								
食べられる	26	74.3	21	70.0	27	69.2	32	82.1
だいたい食べられる	5	14.3	8	26.7	11	28.2	7	17.9
ほぼ食べられない	3	8.6	1	3.3	1	2.6	0	0.0
全く食べられない	1	2.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑥豆腐								
食べられる	23	65.7	20	66.7	28	71.8	30	76.9
だいたい食べられる	9	25.7	6	20.0	10	25.6	6	15.4
ほぼ食べられない	1	2.9	2	6.7	1	2.6	2	5.1
全く食べられない	2	5.7	2	6.7	0	0.0	1	2.6
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑦海藻								
食べられる	24	68.6	21	70.0	24	61.5	27	69.2
だいたい食べられる	8	22.9	7	23.3	8	20.5	9	23.1
ほぼ食べられない	1	2.9	0	0.0	7	17.9	2	5.1
全く食べられない	2	5.7	2	6.7	0	0.0	1	2.6
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑧豆								
食べられる	18	51.4	17	56.7	29	74.4	29	74.4
だいたい食べられる	11	31.4	8	26.7	7	17.9	7	17.9
ほぼ食べられない	5	14.3	3	10.0	3	7.7	3	7.7
全く食べられない	1	2.9	2	6.7	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑨玉ねぎ								
食べられる	27	77.1	19	63.3	29	74.4	30	76.9
だいたい食べられる	7	20.0	8	26.7	8	20.5	8	20.5
ほぼ食べられない	0	0.0	2	6.7	2	5.1	1	2.6
全く食べられない	1	2.9	1	3.3	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑩にんじん								
食べられる	29	82.9	17	56.7	32	82.1	30	76.9
だいたい食べられる	5	14.3	12	40	6	15.4	6	15.4
ほぼ食べられない	0	0.0	0	0.0	1	2.6	3	7.7

全く食べられない	1	2.9	1	3.3	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑪キャベツ</b>								
食べられる	25	71.4	17	56.7	27	69.2	30	78.9
だいたい食べられる	7	20	11	36.7	9	23.1	7	18.4
ほぼ食べられない	2	5.7	1	3.3	3	7.7	0	0.0
全く食べられない	1	2.9	1	3.3	0	0.0	1	2.6
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑫ピーマン</b>								
食べられる	23	65.7	15	50.0	22	56.4	25	65.8
だいたい食べられる	6	17.1	12	40.0	6	15.4	9	23.7
ほぼ食べられない	4	11.4	2	6.7	11	28.2	3	7.9
全く食べられない	2	5.7	1	3.3	0	0.0	1	2.6
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑬きゅうり</b>								
食べられる	23	67.6	16	53.3	28	71.8	29	74.4
だいたい食べられる	6	17.6	12	40	6	15.4	9	23.1
ほぼ食べられない	3	8.8	1	3.3	4	10.3	1	2.6
全く食べられない	2	5.9	1	3.3	1	2.6	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

## (2) 中学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
<b>①米(ごはん)</b>								
食べられる	36	94.7	31	91.2	16	94.1	14	82.4
だいたい食べられる	2	5.3	3	8.8	1	5.9	1	5.9
ほぼ食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	11.8
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>②パン</b>								
食べられる	33	86.8	26	76.5	16	94.1	15	88.2
だいたい食べられる	4	10.5	5	14.7	1	5.9	0	0.0
ほぼ食べられない	1	2.6	3	8.8	0	0.0	2	11.8
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>③牛乳</b>								
飲める	35	92.1	31	91.2	16	94.1	14	82.4
だいたい飲める	0	0.0	1	2.9	1	5.9	2	11.8
ほぼ飲めない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	5.9

全く飲めない	2	5.3	1	2.9	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため飲めない	1	2.6	1	2.9	0	0.0	0	0.0
<b>④肉</b>								
食べられる	36	94.7	25	73.5	16	94.1	15	88.2
だいたい食べられる	1	2.6	7	20.6	1	5.9	0	0.0
ほぼ食べられない	1	2.6	1	2.9	0	0.0	2	11.8
全く食べられない	0	0.0	1	2.9	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑤魚</b>								
食べられる	36	94.7	25	73.5	12	70.6	14	82.4
だいたい食べられる	2	5.3	6	17.6	4	23.5	1	5.9
ほぼ食べられない	0	0.0	1	2.9	1	5.9	2	11.8
全く食べられない	0	0.0	1	2.9	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	1	2.9	0	0.0	0	0.0
<b>⑥豆腐</b>								
食べられる	36	94.7	29	85.3	15	93.8	15	88.2
だいたい食べられる	0	0.0	2	5.9	1	6.3	2	11.8
ほぼ食べられない	2	5.3	2	5.9	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	1	2.9	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑦海藻</b>								
食べられる	37	97.4	26	81.3	13	76.5	13	76.5
だいたい食べられる	1	2.6	4	12.5	4	23.5	2	11.8
ほぼ食べられない	0	0.0	1	3.1	0	0.0	2	11.8
全く食べられない	0	0.0	1	3.1	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑧豆</b>								
食べられる	36	94.7	25	73.5	11	64.7	12	70.6
だいたい食べられる	1	2.6	5	14.7	5	29.4	4	23.5
ほぼ食べられない	1	2.6	4	11.8	0	0.0	1	5.9
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	1	5.9	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑨玉ねぎ</b>								
食べられる	35	92.1	27	79.4	12	70.6	14	82.4
だいたい食べられる	1	2.6	5	14.7	4	23.5	1	5.9
ほぼ食べられない	2	5.3	1	2.9	1	5.9	2	11.8
全く食べられない	0	0.0	1	2.9	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑩にんじん</b>								
食べられる	35	92.1	28	82.4	15	88.2	13	76.5

だいたい食べられる	3	7.9	4	11.8	2	11.8	4	23.5
ほぼ食べられない	0	0.0	2	5.9	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑪キャベツ</b>								
食べられる	36	94.7	30	88.2	17	100.0	17	100.0
だいたい食べられる	2	5.3	1	2.9	0	0.0	0	0.0
ほぼ食べられない	0	0.0	3	8.8	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑫ピーマン</b>								
食べられる	27	71.1	22	64.7	13	76.5	11	68.8
だいたい食べられる	3	7.9	6	17.6	3	17.6	4	25.0
ほぼ食べられない	8	21.1	4	11.8	1	5.9	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	2	5.9	0	0.0	1	6.3
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>⑬きゅうり</b>								
食べられる	35	92.1	31	91.2	16	94.1	17	100.0
だいたい食べられる	2	5.3	1	2.9	1	5.9	0	0.0
ほぼ食べられない	0	0.0	1	2.9	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	1	2.6	1	2.9	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

### (3) 高等部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
<b>①米(ごはん)</b>								
食べられる	76	96.2	67	91.8	17	89.5	16	100.0
だいたい食べられる	3	3.8	4	5.5	2	10.5	0	0.0
ほぼ食べられない	0	0.0	2	2.7	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>②パン</b>								
食べられる	70	87.5	59	80.8	16	84.2	16	100.0
だいたい食べられる	7	8.8	9	12.3	2	10.5	0	0.0
ほぼ食べられない	3	3.8	3	4.1	1	5.3	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	2	2.7	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>③牛乳</b>								
飲める	72	90.0	59	81.9	19	100.0	16	100.0

だいたい飲める	3	3.8	4	5.6	0	0.0	0	0.0
ほぼ飲めない	1	1.3	5	6.9	0	0.0	0	0.0
全く飲めない	4	5.0	3	4.2	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため飲めない	0	0.0	1	1.4	0	0.0	0	0.0
④肉								
食べられる	69	86.3	69	94.5	19	100.0	16	100.0
だいたい食べられる	11	13.8	1	1.4	0	0.0	0	0.0
ほぼ食べられない	0	0.0	3	4.1	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑤魚								
食べられる	67	83.8	65	89.0	17	89.5	15	93.8
だいたい食べられる	13	16.3	6	8.2	1	5.3	1	6.3
ほぼ食べられない	0	0.0	2	2.7	1	5.3	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑥豆腐								
食べられる	70	87.5	68	93.2	17	89.5	16	100.0
だいたい食べられる	6	7.5	1	1.4	2	10.5	0	0.0
ほぼ食べられない	1	1.3	2	2.7	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	3	3.8	2	2.7	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑦海藻								
食べられる	69	86.3	64	87.7	17	89.5	15	93.8
だいたい食べられる	7	8.8	6	8.2	2	10.5	1	6.3
ほぼ食べられない	2	2.5	1	1.4	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	2	2.5	2	2.7	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑧豆								
食べられる	70	87.5	66	90.4	18	94.7	14	87.5
だいたい食べられる	5	6.3	3	4.1	1	5.3	2	12.5
ほぼ食べられない	4	5.0	2	2.7	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	1	1.3	2	2.7	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑨玉ねぎ								
食べられる	69	86.3	61	84.7	18	94.7	14	87.5
だいたい食べられる	8	10.0	6	8.3	0	0.0	2	12.5
ほぼ食べられない	3	3.8	4	5.6	1	5.3	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	1	1.4	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

⑩にんじん								
食べられる	70	87.5	64	88.9	18	94.7	15	93.8
だいたい食べられる	5	6.3	2	2.8	1	5.3	1	6.3
ほぼ食べられない	4	5.0	2	2.8	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	1	1.3	3	4.2	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	1	1.4	0	0.0	0	0.0
⑪キャベツ								
食べられる	66	82.5	59	80.8	18	94.7	16	100.0
だいたい食べられる	11	13.8	10	13.7	1	5.3	0	0.0
ほぼ食べられない	3	3.8	2	2.7	0	0.0	0	0.0
全く食べられない	0	0.0	1	1.4	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	1	1.4	0	0.0	0	0.0
⑫ピーマン								
食べられる	59	73.8	52	71.2	16	84.2	15	93.8
だいたい食べられる	11	13.8	8	11.0	2	10.5	0	0.0
ほぼ食べられない	8	10.0	10	13.7	0	0.0	1	6.3
全く食べられない	2	2.5	3	4.1	1	5.3	0	0.0
アレルギーのため食べられない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
⑬きゅうり								
食べられる	69	87.3	67	91.8	19	100.0	15	93.8
だいたい食べられる	5	6.3	3	4.1	0	0.0	0	0.0
ほぼ食べられない	4	5.1	2	2.7	0	0.0	1	6.3
全く食べられない	0	0.0	1	1.4	0	0.0	0	0.0
アレルギーのため食べられない	1	1.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0

### <保護者>

○食育を行う上で、学校給食が果たす役割が大きいと考える保護者の割合の増加

【設問 11】次にあげるもののうち、学校給食が果たすべき役割として、重要だと思うものがあれば、3 つまで選んでください。

#### (1)小学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
栄養バランスがよい	26	96.3	30	90.9	33	82.5	29	82.9
小学生に必要な食事量を満たしている	7	25.9	7	21.2	6	15.0	9	25.7
献立のバリエーションが豊富である	14	51.9	12	36.4	9	22.5	11	31.4
好き嫌いが減る、または嫌いなものでも食べようとする	6	22.2	10	30.3	19	47.5	19	54.3
食事のマナーを学ぶことができる	11	40.7	9	27.3	7	17.5	8	22.9
楽しく食べることができる	8	29.6	14	42.4	10	25.0	8	22.9
地元の食材の良さや地産地消について学ぶことができる	0	0.0	3	9.1	2	5.0	1	2.9
旬の食材について学ぶことができる	3	11.1	2	6.1	10	25.0	8	22.9

食文化について学ぶことができる	2	7.4	5	15.2	7	17.5	4	11.4
生産者や給食調理員などに感謝の気持ちを持つことができる	4	14.8	4	12.1	13	32.5	7	20.0
その他	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

## (2) 中学部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
栄養バランスがよい	29	82.9	30	85.7	13	86.7	14	87.5
小学生に必要な食事を満たしている	1	2.9	3	8.6	1	6.7	1	6.3
献立のバリエーションが豊富である	11	31.4	15	42.9	5	33.3	3	18.8
好き嫌いが減る、または嫌いなものでも食べようとする	19	54.3	12	34.3	7	46.7	8	50.0
食事のマナーを学ぶことができる	7	20.0	7	20.0	3	20.0	4	25.0
楽しく食べることができる	13	37.1	15	42.9	4	26.7	6	37.5
地元の食材の良さや地産地消について学ぶことができる	4	11.4	4	11.4	2	13.3	4	25.0
旬の食材について学ぶことができる	4	11.4	8	22.9	1	6.7	2	12.5
食文化について学ぶことができる	7	20.0	4	11.4	1	6.7	2	12.5
生産者や給食調理員などに感謝の気持ちを持つことができる	3	8.6	7	20.0	5	33.3	4	25.0
その他*	1	2.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0

## (3) 高等部

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
栄養バランスがよい	56	88.9	57	89.1	10	76.9	11	91.7
小学生に必要な食事を満たしている	1	1.6	1	1.6	1	7.7	1	8.3
献立のバリエーションが豊富である	14	22.2	17	26.6	4	30.8	2	16.7
好き嫌いが減る、または嫌いなものでも食べようとする	32	50.8	20	31.3	7	53.8	6	50.0
食事のマナーを学ぶことができる	16	25.4	13	20.3	0	0.0	1	8.3
楽しく食べることができる	21	33.3	31	48.4	5	38.5	7	58.3
地元の食材の良さや地産地消について学ぶことができる	8	12.7	16	25.0	1	7.7	2	16.7
旬の食材について学ぶことができる	12	19.0	13	20.3	2	15.4	1	8.3
食文化について学ぶことができる	7	11.1	8	12.5	3	23.1	3	25.0
生産者や給食調理員などに感謝の気持ちを持つことができる	15	23.8	12	18.8	6	46.2	3	25.0
その他*	0	0.0	1	1.6	0	0.0	0	0.0

## 〈教職員〉

○食に関する指導が幼児児童生徒の成長にとって重要だと考える教職員の割合の増加

【設問1】学校での食育を行うことは、幼児児童生徒の成長にとって重要だと思いますか。

回答	松阪あゆみ特別支援学校				聾学校			
	事前		事後		事前		事後	
	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
そう思う	62	81.6	61	70.9	54	79.4	56	76.7
概ねそう思う	12	15.8	24	27.9	14	20.6	17	23.3
あまり思わない	2	2.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0
思わない	0	0.0	1	1.2	0	0.0	0	0.0

## 8 成果と課題

### 〈児童生徒について〉

○ゆっくりよくかんで食べる子どもたちの割合の増加について

よく噛んで食べるメニューの紹介や調理実習、RDテストによる、見てわかる口腔内チェック、咀嚼チェックガムやかみかみセンサーの活用など、養護教諭と連携して、子どもたちが噛むことを意識できる取組をしたが、アンケート調査では、望ましい変化が見られなかった。授業で取り組んだり、他人から指摘されたりした時だけ意識してよく噛むのではなく、普段からよく噛んで食べる習慣が身につくよう、根気強く声かけするなど継続して取り組んでいく必要がある。

また、保護者のアンケートの記述内容より、家庭での子どもたちの会話からよく噛む取組を知り、興味を持つ保護者がいることがわかった。今後も引き続き、たよりや行事等で発信し、家庭と連携して取り組む必要がある。

○食事マナーに気をつける子どもたちの割合の増加について

○給食について関心が高まった子どもたちの割合の増加について

○給食喫食率の増加について

命をいただくということ、食事マナー、給食時のルール作りなど、主に栽培活動、出前授業や食育講演会、学級活動で取り組んだが、アンケート調査では、望ましい変化が見られなかった。

【設問12】「正しい箸の持ち方・使い方ができていますか」のように事後アンケート結果の数値が下がった設問、学部があった。しかし、教職員のアンケートの記述内容には「マナーの悪さに気づく場面や自分たちで食事を楽しく取ろうと意見を出す姿が見られるようになった。」、「配膳がきれいになった」「生徒同士で給食を残す生徒を注意し合う姿が見られた。」、「調理員へ声かけをする様子が多くみられる。」という声があり、取組の成果を感じている教職員がいることがわかった。子どもたちは、事業の取組以前は「正しく箸を使っている」とか「マナーを守っている」と思っていたが、その後の学習で「できていない」、「マナーを守れていない」ことに気づき、事後アンケートではそれが低い評価につながったのではないかと考えられる。

### 〈保護者について〉

○食育を行う上で、学校給食が果たす役割が大きいと考える保護者の割合の増加

給食試食会やたよりをとおして、子どもたちの様子や給食献立、使われている食材について紹介

してきたが、アンケート調査の数値には、望ましい変化が見られなかった。しかし、アンケートの記述内容には、充実した給食に対する感謝の気持ちが多く述べられていた。

#### ○家庭や地域とのつながりについて

本事業をきっかけに、親子料理教室や食育講演会、出前授業など、家庭や地域とつながることを意識して取り組んだ。親子料理教室と食育講演会については、保護者からの反響が大きく、「また、開催してほしい。」という声が多く寄せられた。また、教職員は、食育講演会をきっかけに、保護者と教職員が共通認識を持ち、子ども達に関わることの大事さを実感することができた。この機運を大切に、家庭と連携し、子ども達の障がいの特性などを考慮した食に関する指導の方法を検討していく必要がある。

また、子ども達のアンケートの記述内容から、こういった取組が印象に残っていることがわかり、食への関心を高めるのに有効であったと考えられる。引き続き、地域の人々との出会いや体験活動を通じて、つながりを広められる取組を進める必要がある。

#### <教職員について>

##### ○各教科等の指導において食の視点を意識した教員の割合の増加

「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」について、「できている、概ねできている」と回答した教職員が、46.9%から56.0%（2校平均）に増加した。本事業を受けるにあたり、職員会議や研修会で子どもたちの実態から見えてくる課題を共有し、目標を定めて取り組んだことの表れであると考えられる。

##### ○食に関する指導が幼児児童生徒の成長にとって重要だと考える教職員の割合の増加

【設問1】「学校で食育を行うことは、幼児児童生徒の成長にとって重要だと思いますか。」という問いに対し、事前事後とも、重要と思う教職員がほとんどであった。

「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」について、「できている、概ねできている」と回答した教職員が、52.6%から76.7%に増加した。

本年度の事業をきっかけに、教職員の食育に関する意識が高まり、連携も強化されつつある。今後は、小学部（幼稚部）から高等部までの子ども達が通う特別支援学校の特性を生かし、12年間を見通した指導をさらに充実させる必要がある。

#### <栄養教諭の研修について>

##### ○研究会の中身の充実

地産地消メニューの開発や公開授業を実施した。開発したメニューについては、参加者が所属する全ての学校で、給食として提供することができた。公開授業については、指導案検討や参観を通じて得られることが多いと反響があった。

栄養教諭等の交流については、本年度は実施校の2校が中心となり、招く形で実施した。より良い交流にするためには、双方向の流れができるとよい。実施内容、方法について、まだまだ検討する必要がある。

## 9 情報発信と普及の計画

- 報告書及びCDを作成し、県内市町等教育委員会及び各小中学校、義務教育学校、県立特別支援学校に配付し、取組の周知を図る。
- 学校関係者や食育関係者等を対象にした講習会において、実施校の校長と栄養教諭が本事業の取組と成果等について実践発表する場を設定する。
- 各市町において開催される食育担当者会等を活用し、取組の報告を通して周知・啓発を図る。
- 三重県教育委員会のホームページに掲載し、幅広く取組の周知を図る。