

## 令和2年度「学校給食・食育総合推進事業（委託事業Ⅱ：つながる食育推進事業）」成果報告書

受託者名	埼玉県教育委員会	
実施校名称	草加市立清門小学校	草加市立新栄中学校
対象学年及び児童生徒数	小学校全学年 952人	中学校全学年 630人
栄養教諭の配置	小学校：平成28年から栄養教諭が1人配置 中学校：平成26年から栄養教諭が1人配置	

### 1 取組前の状況と研究目的

#### (1) 児童生徒の食に関する自己管理能力の育成

国の課題でもある朝食欠食率の増加傾向が、本県でも見られたため、「第3期埼玉県教育振興基本計画」（2019年度～2023年度）では、「毎日、朝食を食べている児童生徒の割合」を指標とし、家庭と連携を図りながら朝食摂取の習慣化を目指した取組を進めている。

草加市においても、「そうかみんなで健康づくり」の取組の中で朝食欠食状況を把握し、欠食率を減少させることを目標に、栄養教諭を中心に、早寝、早起き、朝ごはんの普及の取組を進めている。また、家庭を巻き込んで食育を推進することが大切である。

#### (2) 栄養教諭を中核とした全校体制による食に関する指導と評価

学校における食育の推進は、学校教育活動全体で取り組むことが重要であるとされている。

しかしながら、全教職員が食育の視点を意識した授業を実施しているか、食育の推進について学校全体で共通理解が図られているか等、各学校の取組状況にはまだ課題がある。今後、学校における食育をより一層充実させるためには、学校・家庭・地域が連携し、学校教育活動全体で組織的、計画的に食に関する指導に取り組む体制を整えることが重要である。

#### (3) 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修

学校における食育の充実のためには、栄養教諭の専門性を生かした取組を計画的に取り入れていくことが大切である。県では、栄養教諭を対象とした研修会や、各年次に応じた研修会等を開催し、栄養教諭の資質向上が図られるようにしている。草加市においては、幼保小中の連携を推進していることから、各学校間の連携は意識されているが、栄養教諭は、全校に配置されているわけではなく、また、一人職であるため校内の教職員との情報共有や、他校の栄養教諭との情報共有は十分でない面も見られる。

これらの現状を踏まえ、本事業を通して、草加市内の栄養教諭のネットワークの強化と市教育委員会等の実態に即した適切かつ効果的なサポートを行うことで、校内の食に関する指導体制を整備する。また、草加市で実践している幼保小中一貫した教育を推進し、園児、児童、生徒の食育の充実を図る。さらに、コミュニティ・スクールの実践を通して家庭や地域と連携した食育を推進し、児童生徒の食に関する自己管理能力の育成を図るプログラムを構築する。

### 2 研究の意義

本研究では、学校・家庭・地域の連携の下、食育に取り組むことで、児童生徒に食に対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と考える。家庭や地域とのつながり方を工夫し、

食育を推進することで、保護者一人一人の食育に対する意識向上を図る良い機会とする。学校においては、食に関する内容について、給食の時間を含む必要な教育内容を意図的に配列した教育課程を全教職員で組織的に実施できる体制を構築し、PDCA サイクルに基づき進めていく。その中で、教職員の意識向上を図り、食に関する指導の充実につなげる。また、栄養教諭が専門性を生かした食に関する指導を効果的に行うとともに、専門職としての自覚を高める。さらに、食育推進の中核となる栄養教諭が各学校の取組について情報共有したり、市内及び県内に発信したりすることで、栄養教諭の資質向上にもつながる研究である。

### 3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
女子栄養大学	推進委員会副委員長、成果報告会指導講評
草加市 食育応援農家	オンライン授業、資料提供、収穫体験、献立との連携

### 4 推進委員会の構成

- 委員長 埼玉県教育局県立学校部参事兼保健体育課長
- 副委員長 女子栄養大学 准教授
- 委員 埼玉県教育局南部教育事務所教育支援担当指導主事
- 委員 草加市立清門小学校長
- 委員 草加市立新栄中学校長
- 委員 草加市立清門小学校 栄養教諭
- 委員 草加市立新栄中学校 栄養教諭
- 委員 (公財)埼玉県学校給食会 常務理事事務局長
- 委員 埼玉県学校食育研究会会長
- 委員 埼玉県学校栄養士研究会会長
- 委員 草加市教育委員会教育総務部指導課長
- 委員 草加市教育委員会教育総務部指導課 主査兼指導主事

### 5 研究内容・方法

#### (1) 児童生徒の食に関する自己管理能力の育成

##### ア 研究仮説

児童生徒の食に関する意識の向上や行動変容を促すため、学校で行っている食に関する指導内容を家庭と共有し、学校と家庭において一貫性のある取組を進めることにより、児童自らの生活の中で、より効果的に自己管理能力の向上を目指す。

##### イ 評価指標

- ・朝食欠食率
- ・朝食摂取の習慣化（毎日食べている児童生徒の割合）

##### ウ 評価方法

文部科学省作成の質問用紙を用いてのアンケート調査による

(2) 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

ア 研究仮説

食育の重要性と実施校の課題について共通理解するとともに、学校経営方針の中に食育を位置づけ、学校活動の行動力の源である食育をキーワードに教育活動を展開させる。

イ 評価指標

- ・食に関する指導が推進され、機能している
- ・教職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

ウ 評価方法

文部科学省作成の質問用紙を用いてのアンケート調査による

(3) 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修

ア 研究仮説

栄養教諭同士が協力し、地域の実態に即した給食管理を効率的に行い、食に関する指導時間を確保できるようにする。

イ 評価指標

- ・栄養教諭は、養護教諭、学級担任等と連携して指導ができています
- ・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

ウ 評価方法

文部科学省作成の質問用紙を用いてのアンケート調査による

【具体的な取組】

モデル地域の取組（草加市）

草加市食育推進事業 4つのつながり

- (1) 幼保小中のつながり 目指す「草加っ子」～草加市幼保小中教育指針～
- (2) 市内小中学校のつながり
- (3) 栄養士間のつながり
- (4) 地域のつながり

モデル校の取組（草加市立清門小学校、草加市立新栄中学校）

- (1) 児童生徒の食に関する自己管理能力の育成に関わる取組

草加市立清門小学校

○栄養教諭と連携した授業

【第2学年 学級活動「残さずおいしく食べよう」】

給食の献立を3つの働きに分け、給食は栄養バランスがよいことを理解させ、給食を残さず食べると健康な体を作られるという授業を実施した。給食を減らしたり、残したりしてしまうと勉強に集中できなくなる、骨が折れやすくなる、風邪などの病気になってしまうなどが分かり、給食の大切さを理解することができた。授業後の様子を見てみると少しずつではあるが、残さず食べようとしている姿が見られ、減らす量も少なくなってきた。学級全体の残食も減り、完食が続く学級も出てきた。



【第4学年 学級活動「生活習慣病予防」】

4年生に実施される生活習慣病予防健康診断にあわせて、生活習慣病とはどのような病気で、どのように生活したら予防できるのかを、パワーポイントを活用し実施した。児童は、真剣に話を聞き、生活習慣病について理解できた。また、自分事ととらえ生活習慣を見直すきっかけづくりになった。その後の生活習慣病予防健康診断では、採血を怖がって泣き出す児童もいたが、自分の体のため我慢して受けている姿が見られた。健康診断の結果が届いた後に、将来生活習慣病にならないように生活習慣を見直し、苦手な運動に取り組んでいる児童の姿が見られた。



【第5学年 家庭科「食べて元気に」】

「おいしいみそ汁をつくるにはどのようにすればよいのだろうか」という学習課題から、おいしいみそ汁の作り方を学習する授業を実施した。課題に対する予想を立てた後、同量の水とみそでみそ汁を作り、1つはそのまま、もう1つにはだしを入れ、2つのみそ汁を試飲し、違いを考えた。2つのみそ汁を飲み比べて、味や香りの違いを体験し、だしのうまみを感じることができていた。どうしてだしを入れるのか、だしの重要性を知り、ご飯とみそ汁が日本の伝統食であることを理解できた。



### 【第6学年 家庭科「工夫しようおいしい食事」】

栄養バランスの良い食事の献立を立てるにはどうしたらよいか、どのような手順で献立を考えたらよいかを知り、給食の献立を立てるという授業を実施した。いつ、誰が、主食・主菜・汁物・副菜の順に考えれば、栄養バランスの良い食事の献立が立てられるのかを理解し、積極的に献立を考えていた。実際に給食になるということで、今までにはない組み合わせや、野菜嫌いでも食べやすくなるよう野菜を細かく刻んで肉と混ぜた餃子にするなど、一人一人が工夫して献立を立てていた。また、中学生が立てた献立を給食で実施したことで、自分たちの考えた献立が給食になることを身近に感じ、真剣に取り組んでいた。栄養バランスだけでなく、食べやすさや旬の食材、色どりに気を付けて献立を立てることができた。



### 【第3学年 学級活動「牛乳を飲もう」】

※後述

### 【第3学年 社会科「草加の名産『小松菜』について」】

※後述

### ○給食にかかわる掲示物の工夫

#### 【各教室の掲示物】

どの学級も共通して指導が出来るように、給食時間に活用できる掲示物を作成した。「姿勢よく食べよう」「正しいお箸の使い方」「正しい配膳の仕方（食器の置き方）」「よくかんで食べよう」の4種類作成し、その日の献立によって掲示物を変えられるようにした。担任が具体的な声かけを行い、児童が意識して食べている姿が見られた。



#### 【給食室前の掲示物】

月に一度、「規則正しい生活を送ろう」「水分補給について」「朝ごはんを食べよう」「風邪の予防について」など、時期にあったものを作成、掲示した。給食室の前を通る時に読んでいる児童の姿が見られた。





## 【「給食室からこんにちは」の発行】

毎日給食と一緒に配布している。その日の献立、給食メモ、クイズという内容で作成した。クイズの答えをポストに入れてもらえるようにした。正解数が一番多い学級を学期に一度発表しており、日々のクイズで食に関する知識や興味関心を高めている。また、今日の給食についての感想を記入してある学級もあり、調理員さんたちに直接伝えている。



## ○栽培活動や体験活動の充実

### 【ひまわり学級（特別支援学級）が育てた野菜を給食で使用】

1学期に、特別支援学級「ひまわり」の児童が学校内の畑で育てたパセリを給食のガーリックフランスに使用した。当日の「給食室からこんにちは」で使用したことを全校児童に周知した。収穫しているところや給食で使用した写真を給食室前に掲示した。交流学級の児童からひまわり学級の児童へ感謝の気持ちを伝え、その日のガーリックフランスは残食が「0」だった。

3学期には、大根を小松菜ビビンバのナムルで使用した。当日の「給食室からこんにちは」で、全校児童に周知した。パセリと同様に収穫しているところや給食の写真を給食室前に掲示した。児童からは、「おいしかった。」という声が聞かれ、ひまわり学級の児童にお礼を伝えている姿が見られた。また、ひまわり学級の児童は、調理員に「給食に使ってくれてありがとう。」という感謝の言葉を伝えていた。



## ○家庭との連携

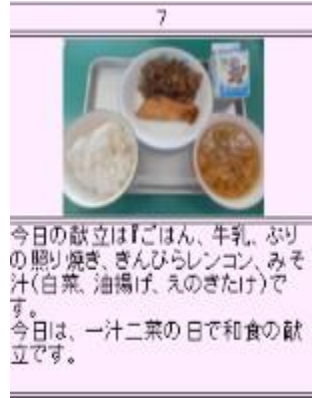
### 【第3学年 学級活動「牛乳を飲もう」】 \*保護者が参観できる学校公開日に実施

牛乳に多く含まれている「カルシウム」の働きについて理解し、積極的にカルシウムを摂取することをねらいとして実施した。小学生のうちにどれだけカルシウムを摂取していたかで、将来の骨の強さが決まることに危機感を感じ、カルシウムの大切さを理解することができた。給食では必ず牛乳を飲んでいるが、休日になると牛乳を飲まない児童が多く、家庭の協力も必要だと思い、保護者も参観できる学校公開日に授業を実施した。保護者から「カルシウムの大切さがよくわかった」「家でもカルシウム不足にならないように気をつけていきたい」等の感想があり、児童だけでなく家庭も巻き込んで実施することができた。



【ホームページを活用した学校給食の献立紹介】

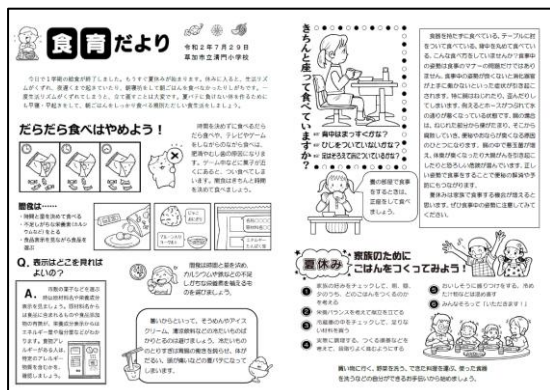
毎日の給食を清門小学校のホームページに掲載している。写真とともに、料理名や一口メモを載せており、保護者の方から「毎日の給食楽しみしています。」や「夜ごはんのメニューと重ならないように毎日見えています。」などという声をいただいている。保護者や地域の方たちにも児童がどのような給食を食べているのか伝えるよい機会となっている。



【食育だより】

学期に一度、給食最終日に「食育だより」を発行し、全家庭に配布している。長期休業中に家庭で取り組んでほしいことを取り上げて、長期休業の前に配布することで、家庭への啓発を図っている。

1学期には、間食の取り方、姿勢よく食べること、家族のために食事を作ることについて、2学期には、風邪予防、おせち料理の由来、食事のマナー、お箸の使い方について取り上げた。3学期には、好き嫌いをなくすことや朝ごはん、1年間の振り返りについて掲載する。食育だよりは、児童だけでなく、保護者にとっても興味や関心のある話題を取り上げるよう工夫している。





○栄養教諭と連携した授業

【第1学年 家庭科「行事食の発表会をしよう」】

日本の伝統的な食文化に興味をもち、行事食に対する関心を高めることをねらいとし、行事食新聞の発表会を実施した。それぞれ興味がある行事を調べて作った新聞なので、生徒達は意欲的に取り組んでいた。さらに、給食で出している行事食を写真で紹介し、給食がより楽しい時間になるようにした。



【第2学年 英語「What Can We Do for Others?」】

チャリティー活動への参加が題材となっている単元で、教科書には、集まった寄付金によって配られた給食を食べるケニアの子どもたちの写真が紹介されている。自分たちが当たり前食べている給食との違い、他の国との食文化の違いなどをさらに詳しく知ってほしいとの思いから、「世界の学校で食べる昼ごはん」の掲示物を作成した。



【第2学年 道徳科「『和食』の良さって何だろう?」】

和食の良さを知り、食事マナーや食事を通じて人間関係形成能力を養うことをねらいとして給食を教材に実施した。一汁二菜の給食を、きれいに盛り付けた写真と、いい加減に盛り付けた写真を比べ、どのようなことに気づくかなど話し合いを行った。



【第3学年 技術「好きな野菜を発表しよう」】

食べ物に対する興味関心を高め、自分の食生活に生かせる知識を身に付けられるようにすることをねらいとして実施した。生徒が好きな野菜を1つ選び、それぞれがパワーポイントで作った資料を使い、発表会を行った。





【第1学年 家庭科「給食の献立を考えよう」】 ※後述

【第2学年 社会科「日本の農林水産業」】 ※後述

### ○給食に関わる掲示物等の工夫

#### 【校内の食に関する掲示物】

食に関する知識や、興味・関心を高めるため、掲示物を作成している。ただ読むだけではなく、クイズ形式や生徒が参加できる掲示物を多く作成した。本校では、熱心に部活に取り組む生徒も多いことから、部活動黒板の下に競技別食事のアドバイスカードを置き、自由に持って帰れるようにしたところ、生徒だけではなく職員や来校した保護者にも大変好評だった。



#### 【給食室からのお手紙】

その日の給食に関する想いを書いた「給食室からのお手紙」を毎日クラスに1枚配布し、担任、給食委員が読むなど活用してもらっている。また、生徒達から「給食室への手紙」を書けるコーナーを設置し、給食室への率直な意見や感謝の気持ちなどが調理員へも伝わるようにした。



### ○栽培活動や体験活動の充実

#### 【特別支援学級「地元の野菜を収穫しよう」】

食料の生産などに係る人々に対して感謝の心を育むことをねらいとし実施した。日頃より給食に野菜を納品してくださっている食育応援農家さんの畑に行き、野菜を育てる喜びや苦労などの話をさせていただきながら、収穫体験を行った。生徒たちは、普段、校内の農園で野菜を育てていることから、関心をもって体験を行っていた。



【第1学年 技術「かんなを使って自分の手に合った箸をつくろう」】

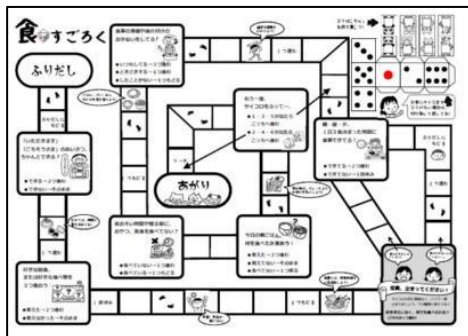
自分の手の大きさに合った箸を作り、正しく箸を使うことができる生徒を増やすことをねらいとし、木工の時間に自分だけの箸を作った。また、校内に正しい箸の持ち方の掲示物と、割り箸を使って練習することができるコーナーを作った。



○家庭との連携

【休校期間中の取組】

休校期間中、家で過ごす生徒が増え、生活習慣が乱れているかもしれないと考え、埼玉県で公開している「誰でも作れる朝ごはんメニュー」のQRコードや、食に関するクイズなどを載せた給食だよりを作成し、裏面には子ども達に身に付けてほしい食習慣などが手軽にわかる「食すごろく」を印刷して配布した。また、給食室の大掃除の様子や、新学期の給食開始に向けて準備している様子などを、ホームページで紹介した。



【学校保健委員会】

「免疫力UP朝食募集」

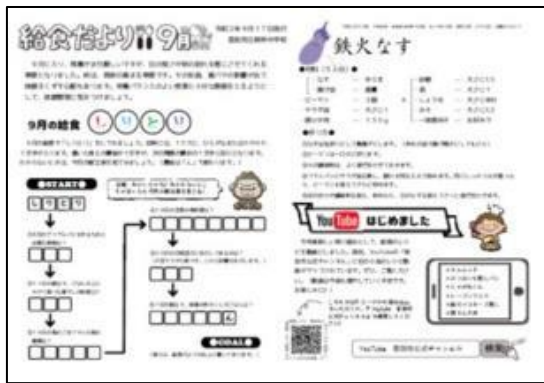
家庭における食生活への関心を高めることをねらいとし、保健主事と栄養教諭が中心となり、生徒も保護者も関心がある話題として、免疫力を高める生活についてのたよりを配布した。さらに、生徒、保護者、職員を対象に、免疫力を上げる食材（指定した10種類のどれか）を使用した「免疫力UP朝食」を募集し、レシピ集を作成した。





## 【給食だより】

給食について生徒や保護者の関心を高めることをねらいとし、本校オリジナルの給食だよりを作成した。内容は、給食室の様子や、使用している地場産物についてなど、写真をたくさん入れるようにした。また、給食に関連するクイズを作成し、生徒が楽しみながら取り組めるように工夫した。



## 【YouTube 動画を活用した取組】

給食について家庭、地域の理解と協力を求め、食生活への関心を高めることをねらいとし実施した。簡単にできて人気がある給食のレシピを動画にし、家庭でも手軽に作れるように工夫した。また、各学校のホームページや草加市のホームページにも載せていただいたため、多くの人に視聴していただき、生徒からも大変好評だった。







(2) 栄養教諭を中核とした全校体制による食育の指導・評価方法の開発に関わる取組

草加市立清門小学校

○学校全体での取組

【ペロリンカードの実施】

各階配膳室の入り口にペロリンカードを掲示した。学級単位で残食が0の日にごほうびシールが貼られ、1か月のうちに完食した日が10日以上あったら、大きいごほうびシールが貼られるようになっている。大きいごほうびシールも回数を重ねるとステップアップできるよう工夫したところ、全員が必要量を食べきる姿が見られた。



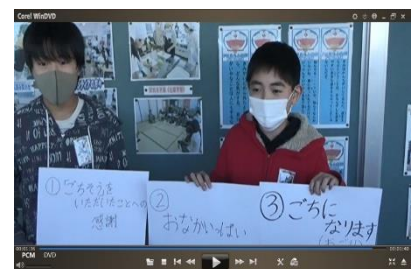
【給食委員会の活動】

給食委員会の児童は、毎日配膳室や牛乳パック回収場所の整理整頓を実施している。毎日の活動に加え、学級での呼びかけや、生活目標の発表、給食展に向けた作品作りに取り組んでいる。中でも、給食をテーマにした作文では、給食委員会の児童全員が取り組み、各学級で発表をした。給食の歴史や給食の意義を、自分たちの言葉で学級の児童に伝えることができた。



【全校朝会で生活目標についての発表】

1月の生活目標「感謝して給食を食べよう」について、給食委員の児童が、ビデオ放送による全校朝会で発表した。いただきます、ごちそうさまの意味、給食を作るのにかかる時間、お茶碗一杯分のお米の粒についての3択のクイズを出した。教室では、クイズに真剣に取り組んでいる姿が見られた。また、感謝して食べることを理解し、残さず食べようとする姿が見られ、1月の給食の残食が減った。



## ○地域と連携した取組

### 【地場産物を学校給食に活用】

本校では、年間を通して草加名産の「小松菜」を使用している。令和元年度は 1263kg、令和 2年度（1月現在）は 1489kg 使用しており、児童たちも、「給食室からこんにちは」や給食室の栄養黒板を活用して、近所の畑でとれた小松菜を使用していることを周知している。地場産の小松菜は、とても味がよく、児童からも「おいしい」という声がよく聞こえてくる。素材の味が出るおひたしでも残食はほぼなく、お代わりする児童が多く見られる。

また、1年に1度、「彩の国ふるさと学校給食月間」に合わせ、草加名産のくわいを使用した「くわいごはん」を提供している。くわいについて「給食室からこんにちは」で周知し、くわいの実物を給食室の前に提示した。くわいは、学校の近くの田んぼで作られており、くわいに関心をもたせることができた。

その他にも、食育応援農家と連携を密にすることで、今現在、畑で収穫できる野菜を献立で使用し、とれたて野菜を使用することで、野菜独特の苦みが甘く感じられ、給食の残食も大幅に少なくなった。





### 【第3学年 社会科「草加の名産「小松菜」について知ろう」】

小松菜を作っている食育応援農家さんをゲストティーチャーとして呼び、草加市の小松菜生産について学ぶ授業を実施した。小松菜農家さんの畑が本校から遠い為、児童が直接畑に行くことができなかったので Zoom を使用してのオンラインで授業を実施した。カメラを通して、畑の様子や収穫の様子、水やりの様子などを見ることができた。また、小松菜を育てる工夫や大変さについて、食育応援農家さんから直接話を聞くことができた。児童は、積極的に質問し、意欲的に学習していた。児童は、小松菜の生産について詳しくなり、授業後、小松菜を使用した献立では、小松菜の残菜がなくなった。児童からは、小松菜がおいしいという声も聞かれた。

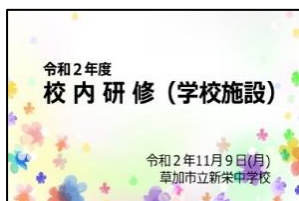


草加市立新栄中学校

#### ○学校全体での取組

##### 【校内研修】

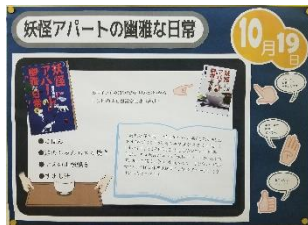
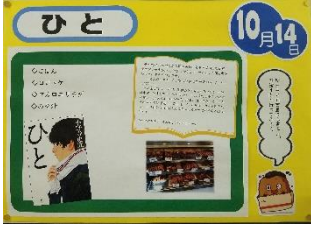
食育を推進する上で、校内の教職員との連携が必要不可欠であると考え、給食室で作業している映像や衛生管理の状況などを題材とし、栄養教諭が中心となって校内研修を実施した。研修後は、教職員の給食に対する理解が深まり、連携が取りやすくなった。



##### 【給食と図書のコラボメニュー】

本校では読書を通して考えを深める態度を養うため、図書館教育に力を入れている。その取組の1つとして、給食と図書のコラボメニューを毎月実施した。本の中に登場する料理は生徒達に身近なものであり、それをきっかけに図書室に来室する生徒が増え、本の貸し出し冊数が2倍以上に増えた。





○地域と連携した取組

【食育応援農家との連携】

本校では、給食に地場産物を積極的に取り入れている。その地場産物を生産している食育応援農家と連携し、掲示物を作成したり、地域にレシピを配布したりするなどの取組を行った。掲示物は、紙で作成するばかりではなく、食育応援農家から提供された地場産物を展示するなどの工夫を行った。大きな冬瓜は「重さ当てクイズ」にして、生徒達が興味関心をもつようにした。また、食育応援農家の多くが直売所に、給食をデザインしたポスターやカレンダーを飾ってもらったり、買いに来た人が自由に持って帰れるレシピカードを置いてもらったりした。



順位	品名	年間使用量 (kg)
1位	小松菜	15,760kg
2位	キャベツ	6,036kg
3位	えだまめ	1,843kg
4位	ほうれん草	1,182kg
5位	しんじゆ	650kg
6位	もやし	596kg
7位	だいこん	432kg
8位	ねぎ	370kg
9位	ひよこ豆	329kg
10位	とうもろこし	247kg
11位	たくわん	217kg
12位	ブロッコリー	187kg
13位	さといも	154kg
14位	菜	150kg
15位	ぶどう	135kg
16位	アボカド	92kg
17位	とうもろこし	83kg
18位	干しいたげ	36kg
19位	ロマネスコ	35kg
20位	トマト	20kg



【第2学年 社会科「日本の農林水産業」】

食文化や歴史、郷土の産物と自分の生活との関連を知り、食料の生産などについて理解できるようにすることをねらいとし実施した。農林水産業の中で、主に農業の話として、給食にも納品して下さっている食育応援農家の方の話を取り上げた。本来であれば学校にお招きして話を聞かせていただきたかったが、感染防止対策として事前に生徒達から食育応援農家の方に聞いてみ

たいことをアンケートで募集し、栄養教諭が電話などでインタビューをしたものをパワーポイントを使って紹介した。給食で食べている野菜を生産している農家なので、生徒達には身近に感じられたようで、農業に興味をもった生徒も多く見られた。

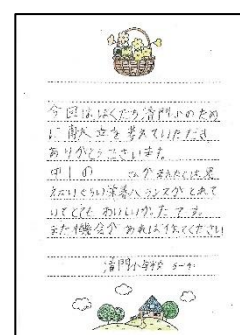
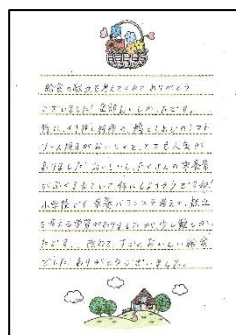


### (3) 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修に関わる取組

#### 小・中の連携を図った取組

#### 【新栄中学校 第1学年 家庭科「給食の献立を考えよう」】

食事の重要性や栄養バランスについての理解を図り、健康な食生活に関する知識を身に付けられるようにすることをねらいとし、献立作成を行った。家庭科教員と新栄中学校区の小中の栄養教諭で栄養バランスに優れた献立を選び、給食として提供した。献立を作成した生徒の出身小学校でも同じ日に給食として提供した。中学生に対して感謝の気持ちと尊敬の気持ちをもってその日の給食を食べ、また、家庭科で献立を作成する授業を受けた小学校6年生は、新栄中学校へ御礼の手紙を送った。



#### 【牛乳パックの開き方動画の作成および活用】

学校で飲み終わった牛乳パックは、児童生徒が自ら開き、水洗い・乾燥させ、市内の製紙工場ですトレットペーパーにリサイクルしている。入学したての新1年生でも簡単にできるように、動画を作成し、給食時間に流した。





### 【小学校・中学校 家庭科の授業と連携した動画の作成】

草加市内の学校栄養士が協力し、小学校、中学校の家庭科などで使用できる、煮干しの下処理や米の炊き方、計量スプーンの使い方、野菜の切り方など、様々な動画を作成した。授業で使用するほか、休校期間中に学校のホームページで発信した。



### 栄養士間の連携を図った取組

#### 【学校給食展での取組】

毎年1月に学校給食週間に合わせ市内の学校栄養士を3班にわけ、試食会、人形劇を用いた栄養指導、食について学べるスタンプラリーを実施している。普段児童生徒が食べている給食を親子で試食し、またバランスの取れた食事を紹介するなど、食に対する関心・興味を持ってもらえるよう工夫している。また、今年度においては、各学校で児童生徒の作品を展示し、食についての興味・関心をもってもらえるよう発信した。



#### 【レシピ集、レシピカードの配布】

給食で人気の料理や野菜を中心としたレシピを、家庭で作れるよう見直し、給食だよりや市のホームページに掲載している。また、給食展や都市農業フェアなどの市のイベントや食育応援農家の庭先販売所、市教育委員会窓口などにも設置し、市民に配布している。





○YouTube 動画 ※再掲

## 6 評価指標の測定結果

(1) 共通指標（「つながる食育推進事業調査実施要領」で示す評価指標）について

<調査の概要>

- ・調査方法：文部科学省作成の質問用紙を用いたアンケート調査
- ・調査期間：事前調査 6月 事後調査 12月
- ・回答数

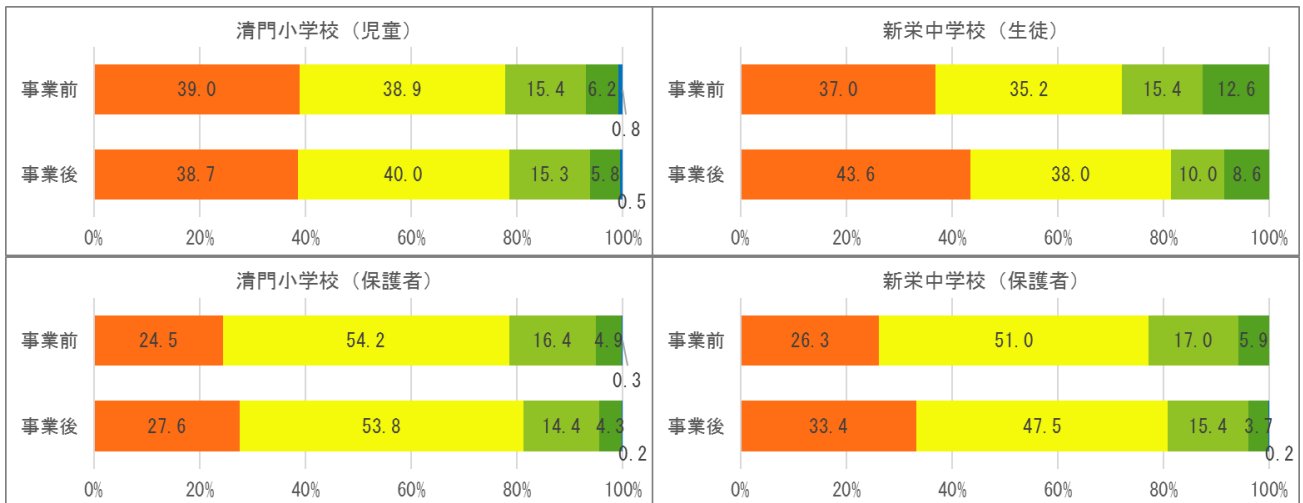
		児童・生徒	保護者	教職員
清門小学校	事業前	819	778	46
	事業後	874	752	45
新栄中学校	事業前	612	495	36
	事業後	572	521	35

\*割合は四捨五入のため、合計が100%とならないことがある。

### ①児童、生徒、保護者のアンケート結果

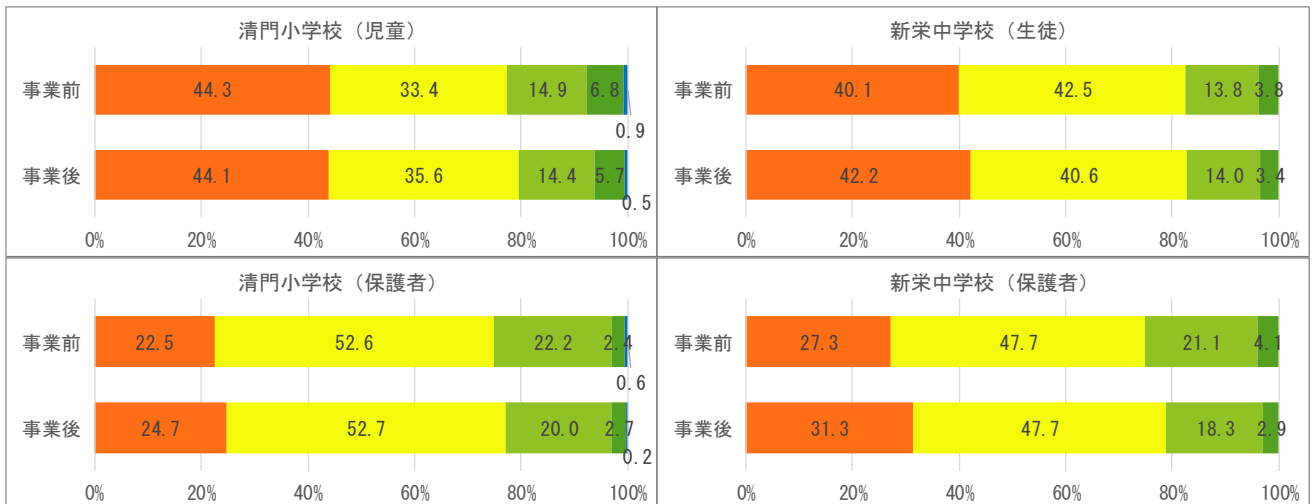
【設問1】一日や一週間の栄養バランスを考えて食事やおやつをとりますか。

■はい ■どちらかといえばはい ■どちらかといはいえ ■いいえ ■無回答



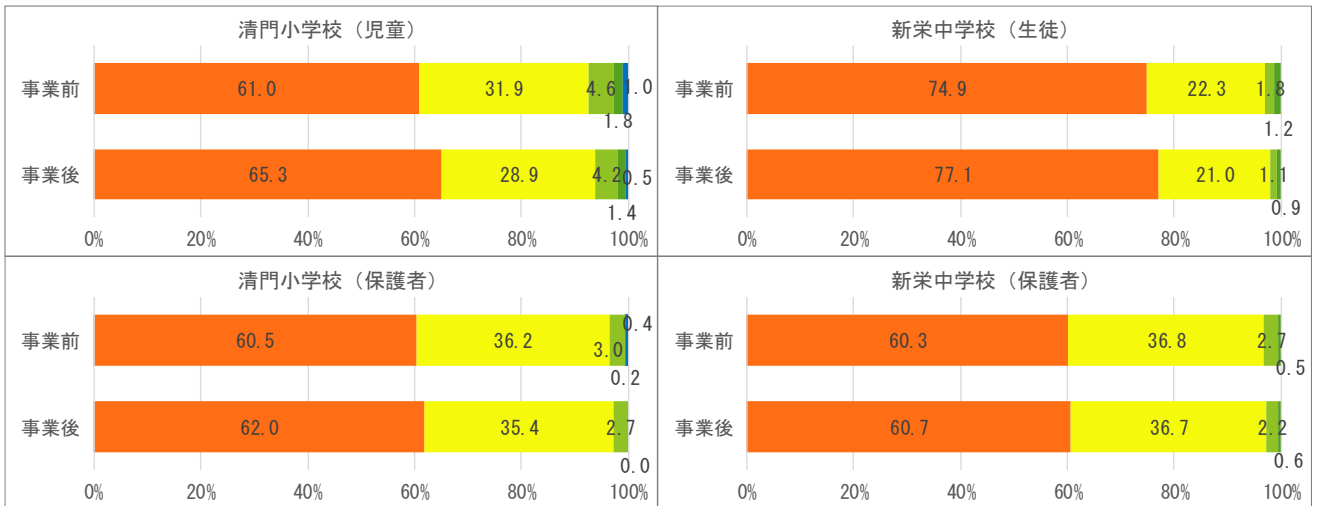
【設問2】 ゆっくりよくかんで食べますか。

■はい ■どちらかといえばはい ■どちらかといえばいいえ ■いいえ ■無回答



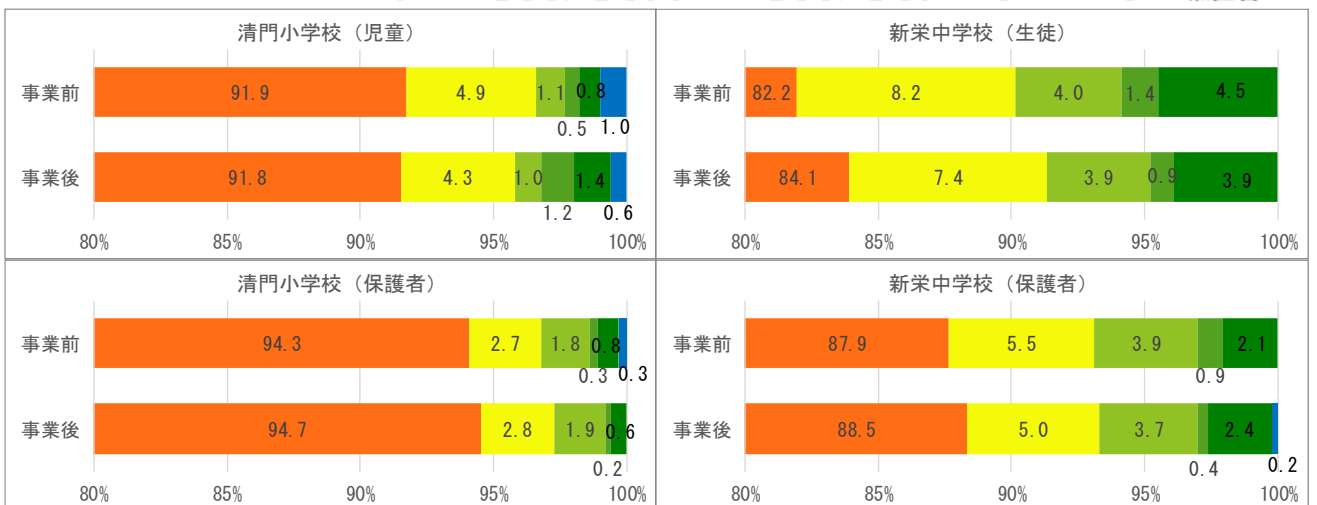
【設問3】 食事の際に衛生的な行動をとりますか。

■はい ■どちらかといえばはい ■どちらかといえばいいえ ■いいえ ■無回答



【設問4】 朝食を毎日食べますか。

■はい ■どちらかといえばはい ■どちらかといえばいいえ ■いいえ ■無回答

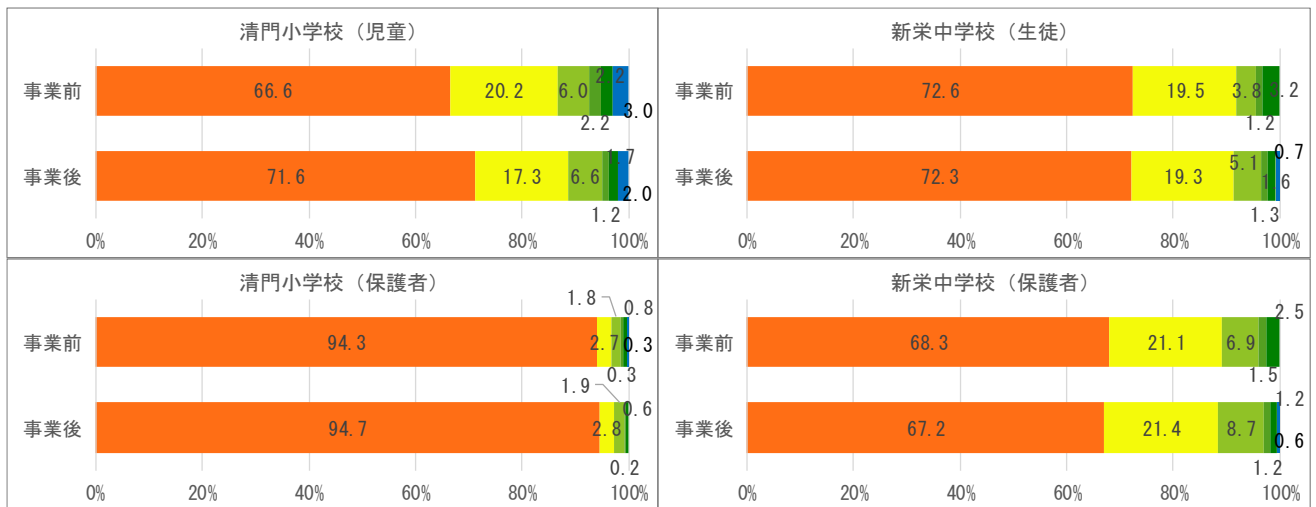


\*横軸目盛りは、80%－100%



【設問5】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。（学校給食も1回に数えます。）

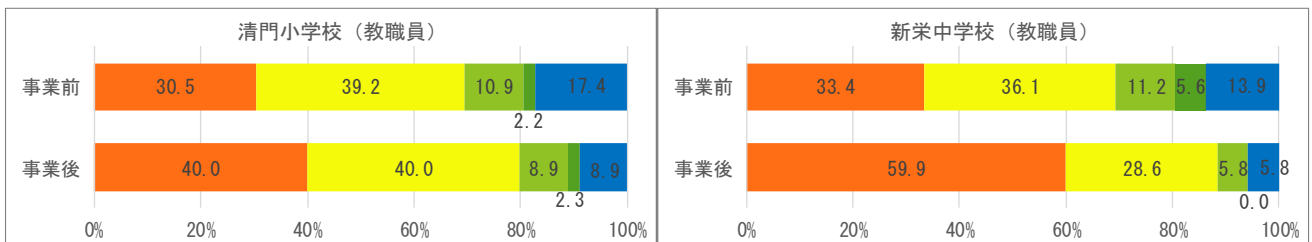
■はい ■どちらかといえばはい ■どちらかといえばいい ■いい ■無回答



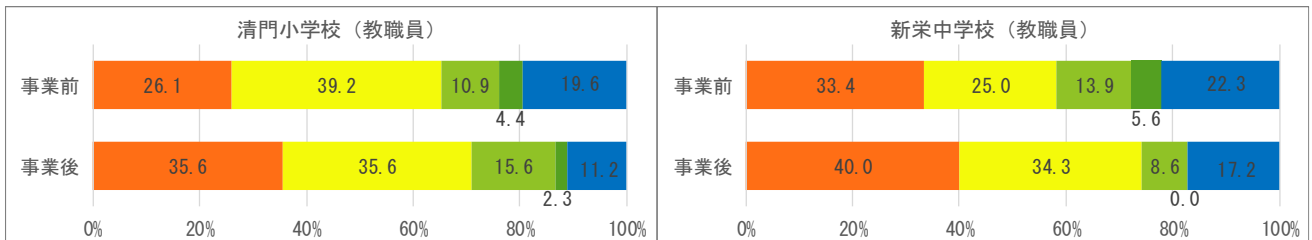
②教職員のアンケート結果

■できている ■概ねできている ■あまりできていない ■できていない ■職外 ■無回答

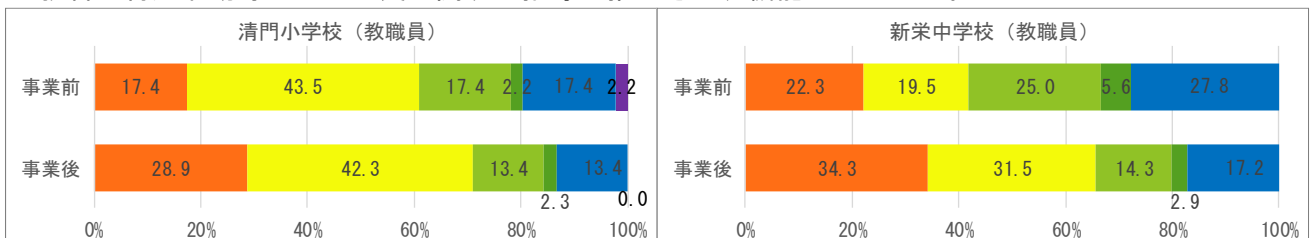
・給食の時間を活用した食に関する指導が推進され、機能しているか。



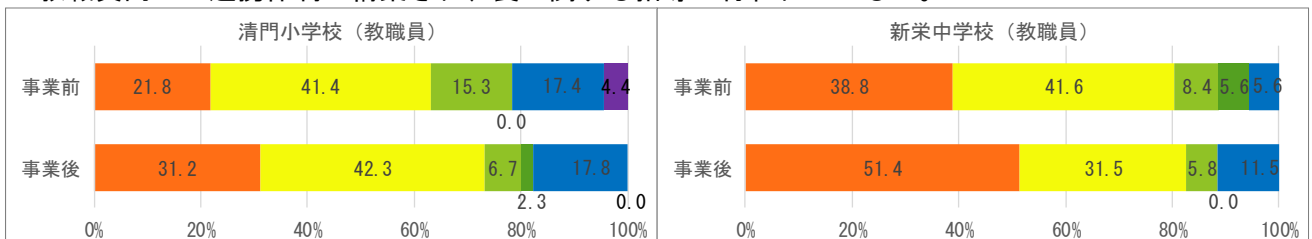
・栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できているか。



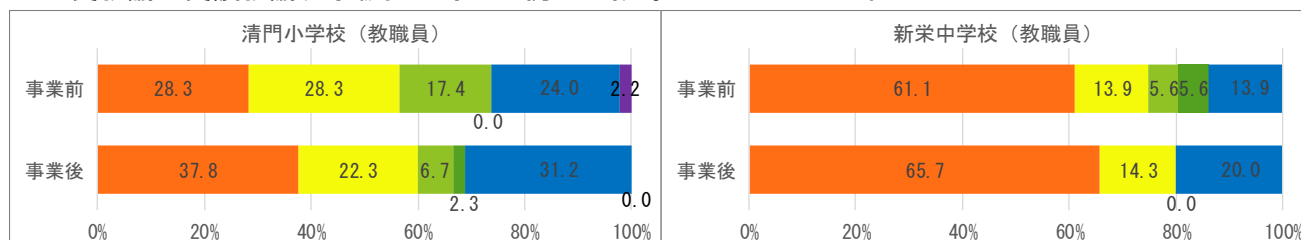
・教科・特別活動等における食に関する指導が推進され、機能しているか。



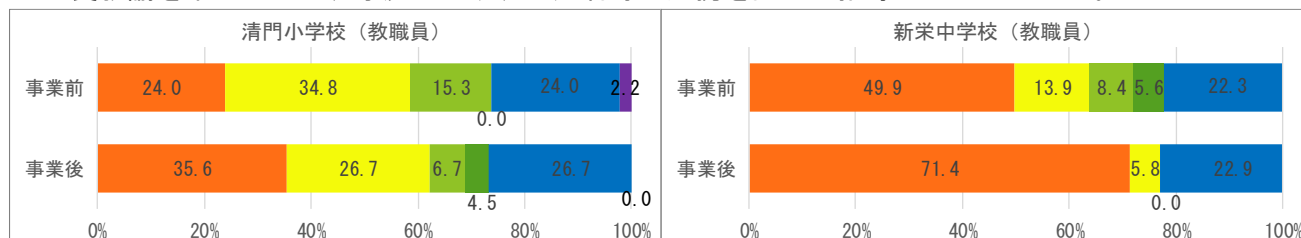
・教職員同士の連携体制が構築され、食に関する指導が行われているか。



・栄養教諭は養護教諭、学級担任等と連携して指導ができているか。



・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るか。



(2) 独自指標 なし

## 7 成果と課題

### (1) 成果

- ・栄養教諭と連携した授業、給食の時間の指導、栽培活動や体験活動の充実を図るとともに、保護者への情報発信の方法を工夫し、家庭と情報を共有したことで、栄養バランスの良い食事や食事のとり方について、少しではあるが意識や行動の変容がうかがえる。

- ・「栄養バランスを考えて食事やおやつをとること」について、「はい」「どちらかといえばはい」と答えた割合は、小学校では0.8pt、中学校では9.4ptの増加が見られた。
- ・「主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上あるか」について、「はい」「どちらかといえばはい」と答えた割合は、小学校で2.1pt増加した。中学校では、増加は見られなかったものの、事前事後ともに90%以上である。
- ・「朝ごはんを毎日食べること」について、「はい」と答えた割合は、中学校では、1.9ptの増加が見られた。小学校では、増加は見られなかったものの、事前事後とも90%以上であり、すでに県の目標値を達成している。

- ・校内研修の実施や委員会活動や掲示物など校内共通の取組、食育応援農家との連携や地場産物の給食での活用など地域と連携した取組により、全校体制で食育を推進できたことがうかがえる。

- ・教職員アンケートの結果では、どの項目においても「できている」「概ねできている」と答えた割合が増加した。特に、食に関する指導（給食の時間、各教科・特別活動等）において、教職員の捉え方が大きく変化している。
- ・教職員同士の連携、栄養教諭との連携、家庭や地域、生産者等との連携において、中学校では「できていない」と捉える教職員がいなくなった。

- ・小学校、中学校の家庭科の授業と連携した動画の作成や授業実践、栄養士間の連携による給食レシピの見直しなどにより、栄養教諭間で各学校の状況や食育推進のアイデアを共有し、食に関する指導に積極的に関わってきたことがうかがえる。また、家庭や地域とつながる役割を担ってきたこともうかがえる。



- ・教職員アンケートでは、栄養教諭との連携に関しても、教職員の意識が向上している。
- ・草加市教育委員会が行っている「小中一貫教育」を基盤とし、2校の栄養教諭が連携を図ったことで、小中連携の取組が充実した。
- ・栄養士が協力し、給食の時間や授業で活用できる動画を作成する等、連携が図られている。

## (2) 課題

- ・保護者を巻き込んだ食育を充実させ、家庭と連携して児童生徒の食に関する自己管理能力を育成する。
- ・今年度の取組を継続するとともに、目標をより明確にし、評価方法を工夫し改善につなげる。
- ・栄養教諭間の連携を大切し、食育のコーディネーターとしての力をさらに培っていく。

## (3) 課題に対しての改善方法

- ・今年度、コロナ禍において、保護者や地域への情報発信方法を工夫したことに加え、さらに保護者の食育への関心が高まるよう、保護者が子供と一緒に参加する機会をつくる、家庭でも実践できる食育について発信する等、啓発方法を工夫する。
- ・食行動の変容について、目指す児童生徒像を具体的に設定し、そのために、いつ、誰が、誰に対して何をするのか明確にし、教職員間で共通理解を図る。また、食に関する意識の改善状況、食習慣や生活習慣の状況、学校給食での栄養摂取（残食）の状況などから変容を見ていく。
- ・本事業の取組を草加市内小中学校でも共有し、栄養教諭等を中心とした連携体制を構築できるよう、取組について積極的に発信する。また、市内の栄養教諭等の研修の充実を図るとともに、保幼小中の連携のサポート、ICTを活用した授業実践のサポート、食育応援農家との連携に関するサポートなど、草加市としてバックアップ体制を整える。

## 8 情報発信と普及の計画

- ・県内市町村教育委員会及び各都道府県教育委員会へ報告書送付
- ・関連団体等の会議や研修会での発表、広報誌や冊子等での発信
- ・市町村教育委員会担当者会議での周知
- ・県主催研修会での周知