

令和7年度「学校給食への有機農産物等使用促進による食の指導充実に関する調査研究事業」
報告書

受託者名	富山県教育委員会
実施校名称	富山県立富山視覚総合支援学校
	富山県立富山聴覚総合支援学校
	富山県立高岡支援学校
	富山県立富山総合支援学校

1 事業取組前の課題等

富山県の県立特別支援学校は、県内の広い地域に点在し規模も小さいことから、地元のJAや生産者と連携し地場産物を給食に活用することが少ない。

また、県内の有機食材の生産者においては、有機農産物の収穫量が少なく安定して学校給食に納入するには現段階では難しい状況にあると思われる。

このため、県の農林水産部の関係課を通じて県内の有機食材の生産者と連携する機会を設けることで、県内の特別支援学校で活用できる有機農産物の種類や量を調整し、まずは小規模校から継続的に活用していくことを目指したい。

今回の事業終了後も、各地の生産者との連携を継続することで、これまで活用がほとんどなかった地場産食材についても使用量を増やしていきたい。

2 事業実施日程

以下のとおり事業を実施した。

令和7年7月15日	第1回有機農産物等を活用する学校給食推進委員会
令和7年8月28日	第2回有機農産物等を活用する学校給食推進委員会
令和7年9月	県教育委員会が生産者を訪問
令和7年10月27日	富山視覚支援総合支援学校にて有機米給食
令和7年12月3日	富山総合支援学校にて有機米給食
令和7年12月5日	高岡支援学校にて有機米給食
令和7年12月8日	富山聴覚支援総合支援学校にて有機米給食
令和8年1月29日	第3回有機農産物等を活用する学校給食推進委員会
令和8年2月10日	第4回有機農産物等を活用する学校給食推進委員会

3 事業の実施体制

(1) 有機農産物を活用する学校給食推進委員会の設置

県立特別支援学校の学校給食における有機農産物等の使用促進及び、それを通じた児童生徒への食育の推進を行うため、推進委員会を設置した。

所属	氏名
県教育委員会保健体育課長	五島 直樹
県教育委員会教育みらい室特別支援教育課長	魚津 直美
富山県特別支援学校給食研究会会長・県立高岡聴覚総合支援学校長	棚田 智秋

県立富山視覚総合支援学校栄養教諭	高田 明日香 (森 真里子)
県立富山聴覚総合支援学校栄養教諭	澤井 沙織
県立高岡支援学校栄養教諭	吉田 理恵
県立富山総合支援学校栄養教諭	山下 ひとみ
県農林水産部農林水産企画課課長（企画担当）	林 保則
県農林水産部農業技術課長	山崎 一浩
県農林水産部農業技術課主幹	青木 由美
県教育委員会保健体育課課長（食育安全担当）	松嶋 保子
県教育委員会保健体育課指導主事	藤田 栄子
県教育委員会保健体育課指導主事	松井 ちひろ

（２）事業実施の全体を通しての成果及び課題等

- ・有機農産物等を活用する学校給食推進委員会の設置により、関係者間の連携及び有機農産物に関する理解促進が進んだ。
- ・有機農産物を安定的に確保できる仕組みについては、県農林水産部事業の「有機農業アカデミー」受講生を選定することにより、教育委員会及び農林水産部、双方の事業の推進にもつながったこと、そして安定的に米を確保できる仕組みとなった。
- ・特別支援学校から、有機米等の生産者を訪問する活動が難しいことから、県教育委員会が今回の有機米等の提供生産者を訪問し、インタビュー、活動中の写真、児童生徒へのメッセージをもらうなど、食に関する指導に役立ててもらった教材の確保に努めた。
- ・有機米の納品は、当初、郵送によることを予定していたが、生産者の方から持参したいという申し出があり、３人の生産者のうち、２人の方には、学校へ持参していただいた。生産者の方と学校の栄養教諭が直接話をするにより、より、詳しい話を聞くことができ、食に関する指導上、良い機会となった。
- ・評価指標に「有機農産物の認知度」を設定したことから、学校では、児童生徒への食に関する指導において、どのように進めたらよいか、検討していただいた。指導対象の児童生徒数が多くなると認知度は下がるが、校種の特徴からやむを得ない結果であると認識している。
- ・また、当初、地場産物の指導も実施する予定だったが、有機農産物と地場産物が混同する恐れもあることから、今回、集中的に有機農産物の指導とすることとした。

<認知度>

富山視覚支援学校：０％→４１％（対象：全校１７名）

富山聴覚総合支援学校：１７％→１００％（対象：小学部、中学部６名）

高岡支援学校：０％→４０％（対象：中学部、高等部１１３名）

富山総合支援学校：６０％→１００％（高等部５名）

- ・認知度向上のため、給食だよりなどを活用した家庭との連携も実施した。
- ・この取組について、市町村教育委員会等を対象とした報告会を実施した。有機農産物の活用については、市町村の方が先行しているところもあるが、障害を持つ児童

生徒に対する食に関する指導ということで、参考になったと思われる。

- ・農林水産部主催の「とやま有機農業生産推進大会」にこの取組について掲示していただき、一般の方に向けても取組を周知できた。

(3) 事業の実施について

以下のとおり推進委員会を開催した。

①第1回推進委員会（令和7年7月15日）

- ア 事業概要について（県教育委員会より説明）
 - ・文部科学省事業の説明
 - ・推進委員会の設置趣旨説明
- イ 有機農産物について（県農林水産部より説明）
 - ・有機農産物の定義、現状など
- ウ 地場産物の活用状況について（県農林水産部より説明）
 - ・県内の学校給食における活用状況
 - ・富山の野菜旬のカレンダーの活用について

②第2回推進委員会（令和7年8月28日）

- ア 有機農産物（有機米）の調達について
今回、特別支援学校が必要となる米の量が少量であること、一方、有機農産物の生産拡大には、生産者が供給先を確保することが重要であることから、調達については、富山県（農林水産部）で開講している講座「有機農業アカデミー」の受講者から調達することとなった。
- イ 有機農産物の活用や食に関する児童にかかる進捗状況について
モデル校の4校より、①実施時期、②食に関する指導（指導学年、時間、方法など）、③評価指標である有機農産物の認知度調査の実施方法などについて報告があった。

③第3回推進委員会（令和8年1月29日）

- ア モデル校での実践発表
- イ 来年度の事業について
 - ・有機米を活用した食に関する指導を継続していく。
 - ・食に関する指導を給食時間のほか、教科と連携してできないか検討を進める。
 - ・モデル校以外の特別支援学校についても、実食までできなくても、今回、モデル校で使った教材などを活用し、食に関する指導を進めることができないか、各校の意向を確認していく。

④第4回推進委員会（令和8年2月10日）

（県立特別支援学校及び市町村教育委員会向け報告会）

- ア 本事業の説明
- イ 有機農作物について（県農林水産部より）
- ウ 有機米を活用した食に関する指導の実践発表

(4) 各実施校の取組

実施校名称	富山県立富山視覚総合支援学校																																			
所在地	富山市大江千 144 番地																																			
児童生徒数	17 名																																			
学校の特徴	視覚障害、視覚障害と知的障害の重複障害、病弱など、様々な障害のある児童生徒が在籍している。年齢層は6 歳から 60 歳代までと幅広い。																																			
調理方式	自校方式																																			
栄養教諭の配置	1 名																																			
食に関する指導の全体計画（抜粋）	<table><tr><td></td><td>給食の時間</td><td colspan="3">幼稚園部、小学部、中学部、高等部</td></tr><tr><td></td><td></td><td>旬の食べ物を食べよう ・旬の食材の名前を知る ・旬の食材の良いところを知る ・食べ物に関心をもつ(有機米、新米等)</td><td>食文化について知ろう ・日本型の食文化について理解を深める ・地場産物や郷土料理を知る</td><td>寒さに負けない食事をしよう ・病気に食べ物 ・冬の食事</td></tr><tr><td rowspan="6">学校給食の関連事項</td><td>月目標</td><td>10月 旬の食べ物について知ろう</td><td>11月 食文化について考えよう</td><td>12月 栄養のバランスを考えて食べよう</td></tr><tr><td>食文化の伝承</td><td>秋の味覚献立 新米献立</td><td></td><td>冬至献立</td></tr><tr><td>行事食</td><td>ハロウィン献立 目の愛護デー献立 有機米を味わう献立</td><td>和食の日献立 いい香の日献立</td><td>クリスマス献立</td></tr><tr><td>その他</td><td>リクエスト献立(高等部理療科)</td><td>北官体STT大会応援献立</td><td>小学部が収穫したさつまいもを使った献立</td></tr><tr><td>旬の食材</td><td>さんま、さつまいも、きのこ、にんじん、さといも、柿、<u>有機米</u></td><td>れんこん、いんげん豆、栗、小豆</td><td>だいこん、かぶ、ごぼう、ねぎ、ほうれん草</td></tr><tr><td>地場産物</td><td>だいこん、にんじん</td><td>さつまいも、かぶ</td><td>だいこん、白菜</td></tr></table>		給食の時間	幼稚園部、小学部、中学部、高等部					旬の食べ物を食べよう ・旬の食材の名前を知る ・旬の食材の良いところを知る ・食べ物に関心をもつ(有機米、新米等)	食文化について知ろう ・日本型の食文化について理解を深める ・地場産物や郷土料理を知る	寒さに負けない食事をしよう ・病気に食べ物 ・冬の食事	学校給食の関連事項	月目標	10月 旬の食べ物について知ろう	11月 食文化について考えよう	12月 栄養のバランスを考えて食べよう	食文化の伝承	秋の味覚献立 新米献立		冬至献立	行事食	ハロウィン献立 目の愛護デー献立 有機米を味わう献立	和食の日献立 いい香の日献立	クリスマス献立	その他	リクエスト献立(高等部理療科)	北官体STT大会応援献立	小学部が収穫したさつまいもを使った献立	旬の食材	さんま、さつまいも、きのこ、にんじん、さといも、柿、 <u>有機米</u>	れんこん、いんげん豆、栗、小豆	だいこん、かぶ、ごぼう、ねぎ、ほうれん草	地場産物	だいこん、にんじん	さつまいも、かぶ	だいこん、白菜
	給食の時間	幼稚園部、小学部、中学部、高等部																																		
		旬の食べ物を食べよう ・旬の食材の名前を知る ・旬の食材の良いところを知る ・食べ物に関心をもつ(有機米、新米等)	食文化について知ろう ・日本型の食文化について理解を深める ・地場産物や郷土料理を知る	寒さに負けない食事をしよう ・病気に食べ物 ・冬の食事																																
学校給食の関連事項	月目標	10月 旬の食べ物について知ろう	11月 食文化について考えよう	12月 栄養のバランスを考えて食べよう																																
	食文化の伝承	秋の味覚献立 新米献立		冬至献立																																
	行事食	ハロウィン献立 目の愛護デー献立 有機米を味わう献立	和食の日献立 いい香の日献立	クリスマス献立																																
	その他	リクエスト献立(高等部理療科)	北官体STT大会応援献立	小学部が収穫したさつまいもを使った献立																																
	旬の食材	さんま、さつまいも、きのこ、にんじん、さといも、柿、 <u>有機米</u>	れんこん、いんげん豆、栗、小豆	だいこん、かぶ、ごぼう、ねぎ、ほうれん草																																
	地場産物	だいこん、にんじん	さつまいも、かぶ	だいこん、白菜																																
食育推進のための指導計画	・全校児童生徒を対象に、給食時間の校内放送を活用した一斉指導を行う。 ・「有機米」の認知度を把握するため、指導の前後に、児童生徒一人一人に「有機米という言葉を知っていますか。」という内容で聞き取り調査を行う。回答が難しい児童生徒については、保護者に確認してもらう。 ・給食日より 10 月号に「給食で有機米を使用すること」を掲載し、保護者への周知を図る。 ・有機米提供の前々週から、ランチルーム前の掲示板を活用して、有機米の特徴や良いところを紹介する掲示を行い、児童生徒が日常的に目にして関心が高められるようにする。また、実際に給食で使用する有機米の生産者の情報も掲示し、生産の様子や思いを知ること、食材の背景に関心をもてるようにする。有機米提供後も掲示を継続し、復習や振り返りができる環境を整える。																																			
指導実践	有機米提供当日は、通常のコシヒカリと有機米のコシヒカリを別々の器に盛り付け、味や見た目を比較できるようにした。児童生徒は、2 種類のご飯を食べ比べながら、「どちらが有機米か」を当てるクイズ形式で楽しく参加した。校内放送の給食ラジオでは、栄養教諭が「有機米とは、薬や化学肥料を使わず、自然の力で育てたお米」であること																																			

をクイズを交えながら説明した。その後、食べ比べの正解を発表し、児童生徒から「有機米の方がもちもちしている。」「有機米の方が色が少し黄色い。」「(通常の) コシヒカリの方は食べ慣れた味だから、コシヒカリの方が好き。」「有機米を今日、初めて食べた。」などの感想が聞かれた。多くの児童生徒が、見た目や食感、味の違いを意識して味わおうとする様子がみられた。活動を通して、「有機米」という言葉を初めて知る児童生徒もあり、実際に食べて体験することで理解が深まった。



給食の写真



指導中の様子



有機米に関する掲示

給食に「有機米」が登場します♪

10月27日(月)に、有機米を味わう献立が登場します。
有機米といつものお米を食べ比べる活動を通して、有機米の魅力を発見しましょう。

有機米とは、化学的に作られた肥料や農薬を使わない、環境にも人にも優しいお米です。



給食だより 10月号

成果指標

「有機米」の認知度 (全校児童生徒 17 名対象)
指導前 0% (17 名中 0 名) →
指導後 約 41% (17 名中 7 名)

提供回数

1 回

給食献立

牛乳、コシヒカリ & 有機米の食べ比べ、鶏肉のから揚げ、キャベツときゅうりの生姜漬け、かす汁

調理の工夫

- ・有機米の品種がコシヒカリであることから、食べ比べの精度を高めるために、通常 のコシヒカリを用意して炊飯した。有機米と通常のコシヒカリは、それぞれ別の釜で炊き上げ、器を分けて盛り付けた。
- ・色やツヤの違いを感じられるよう、赤い器を使用してコントラストをはっきりさせた。
- ・お米本来の味を味わえるように、シンプルな料理を組み合わせた。

実施校名称	富山県立富山聴覚総合支援学校																									
所在地	富山市下奥井1丁目9番56号																									
児童生徒数	35名																									
学校の特徴	聴覚障害のある幼児児童生徒と知的障害のある生徒が在籍している。児童生徒の実態に応じて、ペースト食対応等を行っている。																									
調理方式	自校方式																									
栄養教諭の配置	1名																									
食に関する指導の 全体計画（抜粋）	<table border="1"> <tr> <th rowspan="4">学校給食の 関連事項</th><th>月目標</th><th>11月</th><th>12月</th><th>1月</th></tr> <tr> <td></td><td>栄養バランスを考えて食べよう</td><td>病気に負けない体をつくろう</td><td>感謝して食べよう</td></tr> <tr> <td>食文化の伝承</td><td></td><td>冬至献立</td><td>正月献立</td></tr> <tr> <td>行事食</td><td></td><td>クリスマス献立</td><td>給食週間行事献立</td></tr> <tr> <td></td><td>旬の食材</td><td>新米(有機米)、さつまいも、里芋、白菜、大根、かぶ、ほうれんそう、ねぎ、ごぼう、りんご</td><td>ごぼう、大根、ほうれんそう、白菜、みかん、りんご</td><td>かぶ、ねぎ、ほうれんそう</td></tr> </table>				学校給食の 関連事項	月目標	11月	12月	1月		栄養バランスを考えて食べよう	病気に負けない体をつくろう	感謝して食べよう	食文化の伝承		冬至献立	正月献立	行事食		クリスマス献立	給食週間行事献立		旬の食材	新米(有機米)、さつまいも、里芋、白菜、大根、かぶ、ほうれんそう、ねぎ、ごぼう、りんご	ごぼう、大根、ほうれんそう、白菜、みかん、りんご	かぶ、ねぎ、ほうれんそう
学校給食の 関連事項	月目標	11月	12月	1月																						
		栄養バランスを考えて食べよう	病気に負けない体をつくろう	感謝して食べよう																						
	食文化の伝承		冬至献立	正月献立																						
	行事食		クリスマス献立	給食週間行事献立																						
	旬の食材	新米(有機米)、さつまいも、里芋、白菜、大根、かぶ、ほうれんそう、ねぎ、ごぼう、りんご	ごぼう、大根、ほうれんそう、白菜、みかん、りんご	かぶ、ねぎ、ほうれんそう																						
食育推進のための 指導計画	・有機農業や有機米について、子供たちの関心をより高めるため、12月8日の「有機農業の日（オーガニックデイ）」に合わせて給食で有機米を提供する。 ・小学部4年生の児童と中学部の生徒を対象に、提供日当日の午前の授業時間に指導を行う。 ・「有機農業」「有機米」の認知度を把握するため、指導の前後に「有機農業という言葉を知っていますか。」「有機米という言葉を知っていますか。」という質問でアンケート調査を行う。 ・給食日より12月号に、有機農業や有機米のよさや特徴、生産者へのインタビュー等の内容を掲載し、児童生徒、教職員、保護者への周知を図る。 ・有機米提供の一カ月前から食育掲示板を活用して、慣行栽培との違いや、有機米の特徴について掲示する。知識を習得するだけでなく、子供たちにより生産者を身近に感じ、思いに触れてほしいと考え、生産者の顔写真や、有機農業を始めたきっかけ、生産に際しての苦労についてなど、インタビューした内容について掲示する。																									
指導実践	有機米提供日当日の午前の授業時間に指導を行った。指導にはプレゼンテーションソフトを使用し、有機栽培と慣行栽培のそれぞれのメリット・デメリット等を伝えた。子供たちに生産者を身近に感じてもらうため、実際に有機米を栽培している田んぼを背景にした生産者のインタビュー動画を流したり、生産地である上市町の自然環境について写真を用いて紹介したりした。指導の最後には、有機米をよくかみ、																									

味わって食べるよう伝えた。

給食提供時は、普段の米と有機米を別々の器に盛り付け、味・見た目・香りを比較できるようにした。子供たちは、2種類のごはんを比べ「見た目はそんなに変わらない。」「有機米はいつものごはんよりももちもちしている。」「あまくておいしい。」「いつものお米もおいしいし、有機米もおいしい。」と感想を伝え合っていた。どの子供も2種類のごはんをじっくり観察し、香りを感じ、よくかんで味わう姿がみられた。

実践を通して、子供たちは有機農業や有機米に関する知識を習得しただけでなく、五感を使い味わって食べることで、より理解を深めることができた。

食べ比べ用のごはん
(普段食べている米)



給食の写真



指導の様子



食べ比べの様子



給食だより (裏面)



有機農業に関する掲示

成果指標	「有機農業」の認知度（小学部2名、中学部4名対象） 指導前 約33%（6名中2名） → 指導後 100%（6名中6名） 「有機米」の認知度 指導前 約17%（6名中1名） → 指導後 100%（6名中6名）
提供回数	1回
給食献立	牛乳、有機米のごはん、厚焼きたまご、小松菜のごまあえ、かみなり汁、とやまのヨーグルト
調理の工夫	・有機米の味をしっかりと感じられるよう、にんにく・しょうが・ねぎ等の香味野菜は使用せず、辛味のない、最低限の調味料を使用する献立とした。 ・食べ比べをするために、普段食べている米と有機米をそれぞれ別の釜で炊き上げ、器を分けて盛り付けた。温度の差がなるべく生じないよう、炊きあがり時間を合わせて炊飯し、配膳時間にも配慮した。

実施校名称	富山県立高岡支援学校																																	
所在地	富山県高岡市東海老坂 831																																	
児童生徒数	250 名																																	
学校の特徴	知的障害のある児童生徒が学んでいる。訪問教育を実施している。寄宿舎を併設している。																																	
調理方式	自校方式																																	
栄養教諭の配置	1 名																																	
食に関する指導の全体計画（抜粋）	<table><tr><th colspan="2"></th><th>10月</th><th>11月</th><th>12月</th></tr><tr><td rowspan="6">学校給食の関連事項</td><td>指導目標</td><td colspan="3">よい食べ方を身に付けよう</td></tr><tr><td>月目標</td><td>決められた時間内に食べよう</td><td>好き嫌いしないでなんでも食べよう</td><td>よくかんで食べよう</td></tr><tr><td>食文化の伝承</td><td>和食献立</td><td></td><td>冬至献立</td></tr><tr><td>行事食等</td><td>地場産物活用献立 目の愛護デー</td><td>学校給食とやまの日</td><td>有機農業の日 クリスマス献立</td></tr><tr><td>旬の食材</td><td>新米、カマス、フクラギ、水菜、里芋</td><td>フクラギ、里芋、白菜、にんじん、キャベツ、りんご、柿</td><td>ぶり、りんご</td></tr><tr><td>地場産物（県内産品）</td><td>米、しいたけ、花びらたけ、ねぎ、しめじ、里芋、にら、きゅうり、豆苗</td><td>米、しいたけ、花びらたけ、りんご、きゅうり、ねぎ、柿、かぶ、小松菜、大根、しめじ、にんじん、里芋</td><td>米(有機米)、しいたけ、花びらたけ、りんご、にんじん、大根、ねぎ、里芋、しめじ、小松菜</td></tr></table>						10月	11月	12月	学校給食の関連事項	指導目標	よい食べ方を身に付けよう			月目標	決められた時間内に食べよう	好き嫌いしないでなんでも食べよう	よくかんで食べよう	食文化の伝承	和食献立		冬至献立	行事食等	地場産物活用献立 目の愛護デー	学校給食とやまの日	有機農業の日 クリスマス献立	旬の食材	新米、カマス、フクラギ、水菜、里芋	フクラギ、里芋、白菜、にんじん、キャベツ、りんご、柿	ぶり、りんご	地場産物（県内産品）	米、しいたけ、花びらたけ、ねぎ、しめじ、里芋、にら、きゅうり、豆苗	米、しいたけ、花びらたけ、りんご、きゅうり、ねぎ、柿、かぶ、小松菜、大根、しめじ、にんじん、里芋	米(有機米)、しいたけ、花びらたけ、りんご、にんじん、大根、ねぎ、里芋、しめじ、小松菜
		10月	11月	12月																														
学校給食の関連事項	指導目標	よい食べ方を身に付けよう																																
	月目標	決められた時間内に食べよう	好き嫌いしないでなんでも食べよう	よくかんで食べよう																														
	食文化の伝承	和食献立		冬至献立																														
	行事食等	地場産物活用献立 目の愛護デー	学校給食とやまの日	有機農業の日 クリスマス献立																														
	旬の食材	新米、カマス、フクラギ、水菜、里芋	フクラギ、里芋、白菜、にんじん、キャベツ、りんご、柿	ぶり、りんご																														
	地場産物（県内産品）	米、しいたけ、花びらたけ、ねぎ、しめじ、里芋、にら、きゅうり、豆苗	米、しいたけ、花びらたけ、りんご、きゅうり、ねぎ、柿、かぶ、小松菜、大根、しめじ、にんじん、里芋	米(有機米)、しいたけ、花びらたけ、りんご、にんじん、大根、ねぎ、里芋、しめじ、小松菜																														
食育推進のための指導計画	・「有機米」の認知度を把握するため、指導の前後に、中学部と高等部の生徒に「有機米という言葉を知っていますか。」という内容で聞き取り調査を行う。指導後には、有機米のよいところを知っているかについても聞き取り調査を行う。 ・給食だより12月号に「給食で有機米を使用すること」を掲載し、																																	

	保護者へも周知を図る。 ・ランチルーム前に有機米を紹介する掲示を行い、児童生徒が日常的に目にして関心を高められるようにする。また、実際に給食で使用する有機米の生産者の情報も掲示し、生産の様子や思いを知ること、食材の背景に関心をもてるようにする。 ・全校児童生徒を対象に、給食時間の校内放送を活用して、有機米について説明する。 ・生産者のメッセージ動画を各学級で視聴できるように準備する。
指導実践	・ランチルーム前の掲示を見て、有機米を楽しみにする姿が見られた。 ・給食時の放送後には、各学級で有機米について話をしながら給食を食べる様子が見られた。給食後には、「また食べたいです」「今度は、いつ食べられるのですか」という声も聞かれた。 ・生産者からのメッセージ動画では、有機米作りの大変さをお話しいただいた。動画を視聴することで、お米を作ってくさる方を身近に感じることができ、生産者の方への感謝の気持ちが高まった。 ・有機米給食当日の帰宅後、保護者に有機米の話をした生徒もいたとのことだった。 ・指導後に行った「有機米のよいところを知っているか」の問いに対しては、「自然にやさしい」「薬を使っていない」といった回答の他、「もちもち」「ふわふわ」といった有機米を実際に食べてよいと思ったことを回答する生徒がいた。有機米を味わって食べることができたと考えられる。 がつ ようか ゆうき のうぎよう ひ 12月8日は有機農業の日です 有機農業とは、 ○化学的に合成された肥料・農薬を使わず ○遺伝子組換え技術の利用を行わない など、自然環境の保全に配慮した農作物の栽培方法です。 有機農業は、環境にやさしい農業です。 ① 地球温暖化の防止に役立ちます ② 生きものが多い田んぼや畑になります  有機農業の一定基準をクリアした農産物には、「有機JAS マーク」がついています。 給食では、5日に有機米をいただきます。有機米を通して、環境について考える機会にしたいと思っています。 給食日より 12 月号 いつか ゆうきまいきゅうしよく 5日 有機米給食 なんとし とくなが つく ゆうきまい 南砺市の徳永さんが作られた有機米コシヒカリをいただきます。 ゆうきまい かぐりりよう のうやく つか つく こめ 有機米は、化学肥料や農薬を使わずに作られたお米です。 
	予定献立表 12 月

	給食の写真 動画を視聴する様子 米袋の展示 有機米に関する掲示
成果指標	「有機米」の認知度（中学部 55 名、高等部 58 名対象） 指導前 0%（113 名中 0 名） → 指導後 約 40%（113 名中 45 名）
提供回数	1 回
給食献立	牛乳、有機米ごはん、さばの塩焼き、変わりあえ、野菜のみそ煮、りんご
調理の工夫	・お米本来の味を引き立てる和食の献立にした。 ・変わりあえは、野菜のシャキシャキ感が残るように、加熱しすぎないようにした。 ・みそ煮の野菜は、やわらかくなりすぎないように気を付けて調理した。 ・噛みごたえのあるおかずを組み合わせることで、有機米もよく噛んで味わえるように工夫した。

実施校名称	富山県立富山総合支援学校
所在地	富山市金屋 4982
児童生徒数	72 名
学校の特徴	肢体不自由のある児童生徒と高等部に軽度知的障害のある生徒が在籍している。 児童生徒の実態に応じて、普通食・やわらか食・後期食・初期食の 4 種類の食事形態を準備している。

調理方式	自校方式																								
栄養教諭の配置	1 名																								
食に関する指導の全体計画（抜粋）	<table><tr><th colspan="4">食に関する指導目標</th></tr><tr><td colspan="4">児童生徒それぞれの特性に応じて、望ましい食習慣を身に付け、食を通して好ましい人間関係を育てるとともに、食に関わる自らの健康に関心をもつ態度を育成する。</td></tr><tr><th colspan="4">各学部の食に関する指導の目標</th></tr><tr><th colspan="3">肢体不自由</th><th>知的障害</th></tr><tr><th>小学部</th><th>中学部</th><th>高等部</th><th>高等部</th></tr><tr><td>・食べ物の働きについて知り、バランスのとれた食事の大切さが分かる。 ・給食が作られる過程を知り、感謝の気持ちをもって食事をしようとする。 ・食べることに興味・関心をもつ。</td><td>・食べ物の働きや栄養についての理解を深め、自ら健康管理に生かそうとする。 ・食べ物に興味・関心を持ち、食品や献立の名前を知る。 ・いろいろな食べ物の食感、味覚を楽しんで食べることが出来る。</td><td>・食べる機能の維持向上を図り、基本的食習慣の確立を図る。 ・主食、主菜、副菜などの、栄養を意識した食事の大切さを知ることができる。 ・食事を通して豊かな心を育むとともに、望ましい人間関係を構築する。</td><td>・食品の安全や衛生の基礎的な技能を身に付ける。 ・食事の重要性について知識を身に付け、栄養バランスのとれた食事をとることができる。 ・地域の食文化に関心を持ち、生産者に感謝することができる。</td></tr></table>	食に関する指導目標				児童生徒それぞれの特性に応じて、望ましい食習慣を身に付け、食を通して好ましい人間関係を育てるとともに、食に関わる自らの健康に関心をもつ態度を育成する。				各学部の食に関する指導の目標				肢体不自由			知的障害	小学部	中学部	高等部	高等部	・食べ物の働きについて知り、バランスのとれた食事の大切さが分かる。 ・給食が作られる過程を知り、感謝の気持ちをもって食事をしようとする。 ・食べることに興味・関心をもつ。	・食べ物の働きや栄養についての理解を深め、自ら健康管理に生かそうとする。 ・食べ物に興味・関心を持ち、食品や献立の名前を知る。 ・いろいろな食べ物の食感、味覚を楽しんで食べることが出来る。	・食べる機能の維持向上を図り、基本的食習慣の確立を図る。 ・主食、主菜、副菜などの、栄養を意識した食事の大切さを知ることができる。 ・食事を通して豊かな心を育むとともに、望ましい人間関係を構築する。	・食品の安全や衛生の基礎的な技能を身に付ける。 ・食事の重要性について知識を身に付け、栄養バランスのとれた食事をとることができる。 ・地域の食文化に関心を持ち、生産者に感謝することができる。
食に関する指導目標																									
児童生徒それぞれの特性に応じて、望ましい食習慣を身に付け、食を通して好ましい人間関係を育てるとともに、食に関わる自らの健康に関心をもつ態度を育成する。																									
各学部の食に関する指導の目標																									
肢体不自由			知的障害																						
小学部	中学部	高等部	高等部																						
・食べ物の働きについて知り、バランスのとれた食事の大切さが分かる。 ・給食が作られる過程を知り、感謝の気持ちをもって食事をしようとする。 ・食べることに興味・関心をもつ。	・食べ物の働きや栄養についての理解を深め、自ら健康管理に生かそうとする。 ・食べ物に興味・関心を持ち、食品や献立の名前を知る。 ・いろいろな食べ物の食感、味覚を楽しんで食べることが出来る。	・食べる機能の維持向上を図り、基本的食習慣の確立を図る。 ・主食、主菜、副菜などの、栄養を意識した食事の大切さを知ることができる。 ・食事を通して豊かな心を育むとともに、望ましい人間関係を構築する。	・食品の安全や衛生の基礎的な技能を身に付ける。 ・食事の重要性について知識を身に付け、栄養バランスのとれた食事をとることができる。 ・地域の食文化に関心を持ち、生産者に感謝することができる。																						
食育推進のための指導計画	・給食時間に有機農業の米の生産者を招待してインタビューをする会食を計画する。 ・「有機米」の認知度を把握するため、高等部2年1組の生徒に「有機農産物という言葉を知っていますか。」という内容で聞き取り調査を行う。 ・給食日より12月号に「有機農業の田んぼと普通の農業の田んぼの違い」を掲載し、保護者への周知を図る。 ・ランチルーム前の掲示板を活用して、有機農業の特徴や良いところを紹介する掲示を行い、児童生徒が日常的に目にして関心を高められるようにする。また、実際に給食で使用する有機農業の米の生産者の写真を掲示し、生産の様子や思いを知らせることで、食材の背景に関心をもてるようにする。食育ぬいぐるみ「お米くん」や実物のもみがらを一緒に掲示し、玄米・ぬか・白米の違いが分かるようにする。																								
指導実践	有機農業のご飯を提供する当日に、生産者を招待した。まず、ランチルーム以外で喫食している小学部の教室を訪問して児童が食べている様子を見てもらった。次に、ランチルームで「有機農業でお米を作ろうと思ったきっかけ」「一年間で作っているお米の量」「一番大変なこと」「うれしいこと」についてインタビューをして、子どもたちへのメッセージを話してもらった。インタビュー後は、小学部のテーブルと中学部の教室で児童生徒と会話をしながら給食を食べてもらった。 後日、高等部2年の生徒に「有機農業の良さが分かりましたか。」と聞き取り調査を行ったところ、「インタビューの返答は難しいところもあったが、ご飯はおいしかった」という声が多かった。																								



給食の写真



生産者へのインタビューの様子



有機農業に関する掲示

12月3日(水)は有機農業のお米が給食に出ます！

有機農業は、化学肥料や農薬を使わずに作物を育てる方法です。！



12月3日(水)の給食時間に、南城市で有機農業のお米を作っておられる近松さんが来られます。有機農業のお米を食べながら、お話を聞きましょう！

給食だより 12月号

成果指標	「有機農産物」の認知度（高等部2年2組対象） 指導前 60%（5名中3名） → 指導後 100%（5名中5名）
提供回数	1回
給食献立	牛乳、有機農業のご飯、焼き魚（さば）ほうれんそうの白あえ、肉じやが
調理の工夫	・通常のお米と同じ水加減で炊飯した。（富富富よりやわらかめに仕上がった。） ・和食の献立で、ご飯がすすむように焼き魚を組み合わせた。