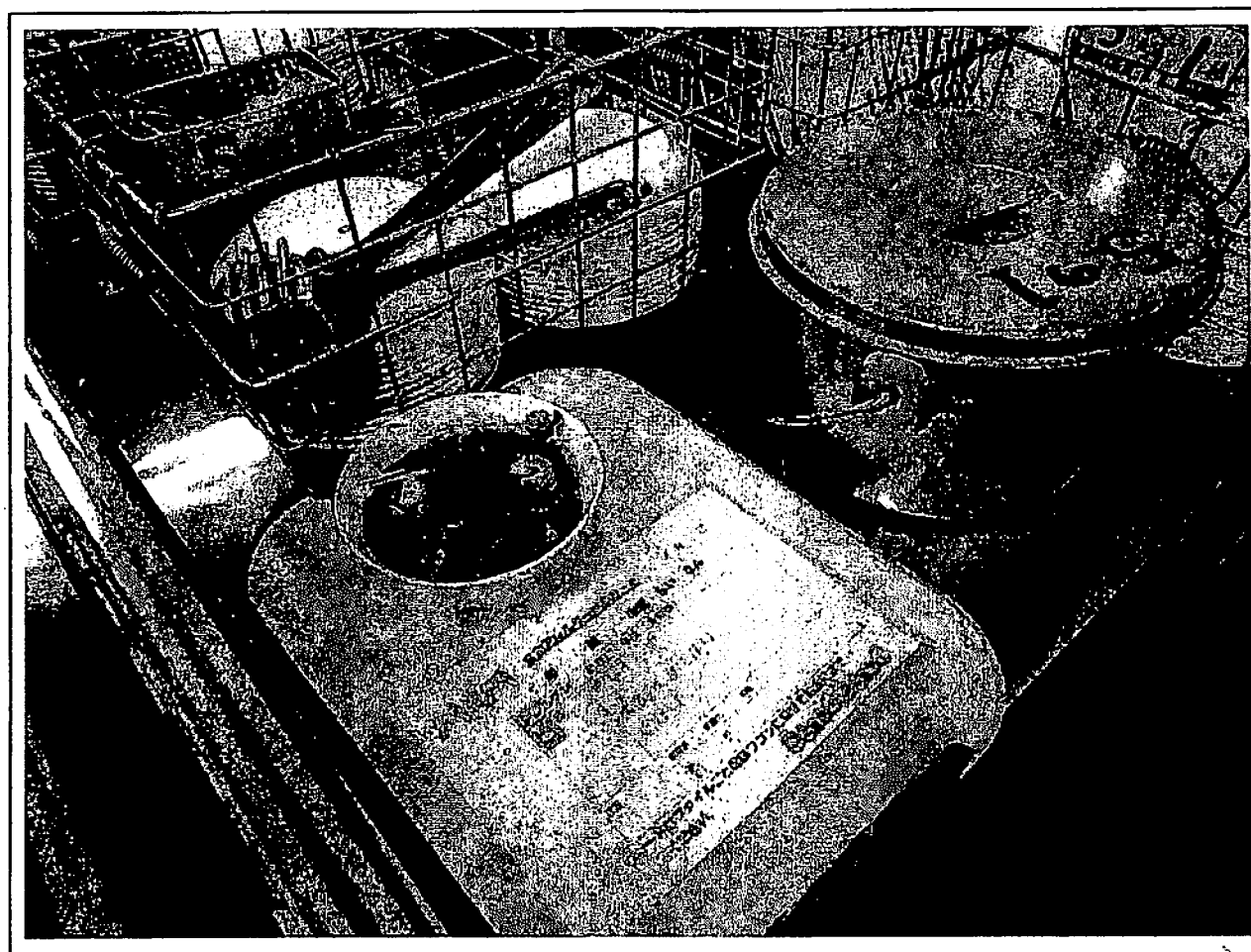


学校給食における食物アレルギー対応指針（四街道市）

を活用するための取り組み

～ヒヤリハット ゼロを目指して～



平成29年8月23日（水）

五部会栄養士会

提案者 四街道市立四街道西中学校

栄養士 阿部 明子

四街道市立中央小学校

栄養士 南方 早苗

学校給食における食物アレルギー対応指針（四街道市）を活用するための取り組み ～ヒヤリハット ゼロを目指して～

1. はじめに

四街道市の学校給食は、2つの共同調理場（小学校3校：約500食）（小学校4校・中学校1校：約2,100食）と、9つの単独調理場（小学校5校・中学校4校：約370食から約810食）があり、市全体では、1日約8,000食を提供している。

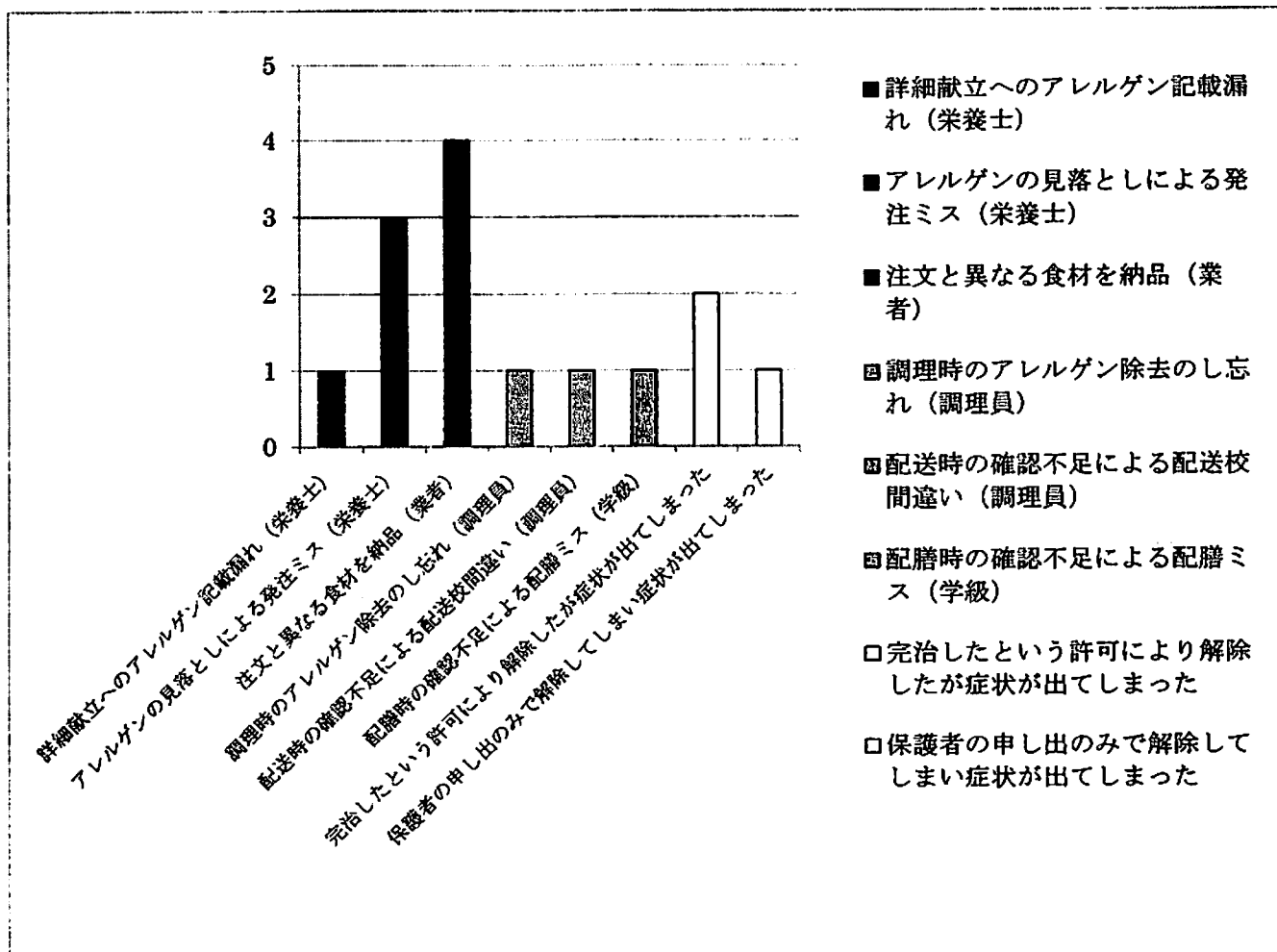
食物アレルギーの対応については、施設設備面や食数などの違いにより、四街道市全体として、統一した対応を行えない状況が長く続いていた。保護者からの様々な要望に応えるため、それぞれの施設でできる限りの対応を行っていたが、いくつかのアレルゲンを持つ児童・生徒のアレルギー対応を行っている施設で、ヒヤリハットが発生することもあった。そのような中で、平成26年1月に、四街道市教育委員会・養護教諭部会・学校栄養士会部会が中心となり、『学校給食における食物アレルギー対応指針』が作成された。現在、この対応指針をもとに、長年の課題であったアレルギー対応の統一化に向けて、各施設で行ってきた対応方法の見直しを行っている。

2. 主題設定の理由

○過去のヒヤリハット事例より

アレルギー対応指針が作成される前に各施設で発生したヒヤリハット事例は、以下の通りである。

【平成24年4月から平成26年3月までに起きたヒヤリハット事例】



黒色のグラフと灰色のグラフを合わせたヒヤリハット事例は全部で11件、白抜きで示した実際に症状まで出てしまった事例は3件あった。黒色のグラフで示した事例8件に関しては、

栄養士や業者のミスから発生してしまった事例であり、対応指針を活用すれば防げるというものではなく、何か別の手立てが必要になるのではないかと考察することができた。灰色のグラフで示した事例3件に関しては、調理・配送・配膳に関わる事例なので、対応指針を活用することで防ぐことができるのではないかと考察することができた。白抜きのグラフで示した事例3件に関しては、アレルギー解除後の事例であり、ミスというよりも、保護者と密に連絡を取り合うなどの手立てが必要になると考察することができた。過去のヒヤリハットの洗い出しを行ったことで、これだけの事例が起きてしまったことがわかった。

○対応指針を活用する中での問題点より

平成26年4月より、各施設で対応指針に沿った対応を行うようになった。この対応指針がどのように活用できているかなどの確認を行ったところ、各施設でのアレルギー対応食の提供方法や確認方法にばらつきがあり、対応に苦慮していることがわかった。対応指針には、これらが具体的に明記されておらず、このままでは、やはりヒヤリハットにつながるのではないかとということが大きな問題点として浮き彫りになった。

【対応方法についての問題点】

- ・栄養士・調理員の手渡しによる作業効率の低下（単独調理場）
- ・配送先で確実に手渡されたかどうかの確認の不徹底（共同調理場）
- ・担任以外の職員が対応した場合の連絡の不徹底
- ・教職員のアレルギーに対する理解度のばらつき

以上のことから、対応指針の活用の仕方を検証して、問題点を改善する手立てを講じ、アレルギー対応を統一化していくことが、今後ヒヤリハットを減らしていくことにつながると考え、本主題を設定した。

3. 食物アレルギー対応方法統一化に向けての経緯

平成26年 1月	『学校給食における食物アレルギー対応指針』が作成された。
平成26年 4月	各施設で『学校給食における食物アレルギー対応指針』に記載された対応を行うようになった。 「食物アレルギー対応準備フローチャート」(別紙①) 「食物アレルギー給食対応フローチャート」(別紙②)
平成26年 9月	各施設でこの対応指針が実際にどのように活用できているかの確認を行うと共に、対応指針が作成される前のヒヤリハット事例の洗い出しを行った。
平成27年 1月	各施設で、対応指針を活用していく中での問題点やその改善点の取りまとめを行った。
平成27年10月	上記について協議を繰り返し、「四街道市学校栄養士会 アレルギー対応に関する共通理解」(別紙③)を作成した。
平成28年 4月	「食物アレルギー対応カード」(別紙④)を活用したアレルギー対応食の提供方法に統一化することとなった。

4. 市内の食物アレルギー児童・生徒の実態と対応状況について

各施設によって、食物アレルギーを持つ児童・生徒の人数や内容は様々であるが、施設設備面などにより、自己除去対応のための詳細献立配付から、除去食や代替食の対応まで行っている施設もある。

【平成28年度 アレルギー児童・生徒の実態と対応状況】

施設名	食数	アレルゲン	対応
A (小学校)	800食	卵 (7名) 乳・乳製品 (3名) 果物類 (3名) 甲殻類 (1名) ナッツ類 (1名) さば (1名) ピーナッツ (1名) 飲用牛乳のみ (11名)	詳細献立・除去・代替え 〃 詳細献立・自己除去 〃 〃 〃 〃 〃 除去 (減額)
B (小学校)	810食	卵 (1名) 乳・乳製品 (2名) アロエ (1名) モモ (1名) 飲用牛乳のみ (7名)	詳細献立・除去・代替え 〃 詳細献立・除去 〃 除去 (減額)
C (小学校)	680食	卵 (1名) 卵・甲殻類 (1名) 甲殻類 (1名) ピーナッツ・ナッツ類 (1名) 牛乳 (1名)	詳細献立・除去 〃 〃 詳細献立 (コンタミ)・除去 詳細献立・除去 (減額)
D (小学校)	520食	卵 (1名) 飲用牛乳のみ (7名)	詳細献立・除去 除去 (減額)
E (小学校)	370食	卵 (2名) 乳・乳製品 (2名) 小麦 (1名) モモ (1名) エビ (2名) イカ (1名) ホタテ (1名) アサリ (1名) 魚卵 (1名) ピーナッツ (1名) くるみ (1名)	詳細献立・除去 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃
F (共同調理場 小学校)	500食	卵 (1名) 乳・乳製品 (1名) イカ・タコ (4名) 甲殻類 (5名) とうもろこし (1名) 魚卵 (1名) りんご (2名) モモ (1名)	詳細献立・除去 〃 〃 〃 詳細献立・自己除去 〃 〃 〃

		梨（１名） 飲用牛乳（３名）	〃 除去（減額）
G （共同調理場 小学校）	1670食	卵（３名） 魚（１名） ナッツ類（３名） 魚卵（３名） いちご（１名） モモ（２名） びわ（１名） すいか（２名） キウイ（１名） 卵（２名） 魚卵（１名） 魚（１名） はちみつ（１名） ピーナツ（１名） トマト（１名） ごま（１名） バナナ（１名） ぶり（１名） 飲用牛乳（４名）	詳細献立・除去 〃 〃 〃 詳細献立・自己除去 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 〃 除去（減額）
G （共同調理場 中学校）	440食	エビ（１名） ナッツ類（２名） 小麦（１名）	詳細献立・自己除去 〃 〃
H（中学校）	670食	たけのこ（１名） ホッケ（１名） カニ（１名） キウイ（１名）	詳細献立・除去 詳細献立・自己除去 〃 〃
I（中学校）	540食	卵・豆類・牛乳（１名） 果物・トマト・魚卵（１名） 飲用牛乳（３名）	詳細献立・除去・代替え 詳細献立・自己除去 除去（減額）
J（中学校）	580食	卵（１名） 魚介類・ナッツ類（１名） 卵・魚卵（１名） 飲用牛乳（３名）	詳細献立・除去・代替え 詳細献立・除去 〃 除去（減額）
K（中学校）	400食	いちご・りんご・モモ（１名） 卵（１名） アサリ・エビ（１名） モモ・バナナ（１名） さば（１名） 飲用牛乳（１名）	詳細献立・除去 〃 〃 〃 詳細献立・自己除去 除去（減額）

5. 「四街道市学校栄養士会 アレルギー対応に関する共通理解」について

市内の食物アレルギー児童・生徒への対応が多岐にわたることから、献立作成時にどのようなことに留意すべきか、各施設での共通事項を決めておくことで、ヒヤリハットを減らしていけるのではないかと協議を行い、平成27年10月に「四街道市学校栄養士会 アレルギー対応に関する共通理解」(別紙③)を作成するに至った。これは、平成27年3月に発行された文部科学省による『学校給食における食物アレルギー対応指針』に基づき、作成したもので、この対応指針から共通理解を図りたい内容を抜粋し、A4判にまとめて、異動してきたばかりの栄養士でもすぐに活用できる内容とした。

6. 「食物アレルギー対応カード」を使用した実践例について

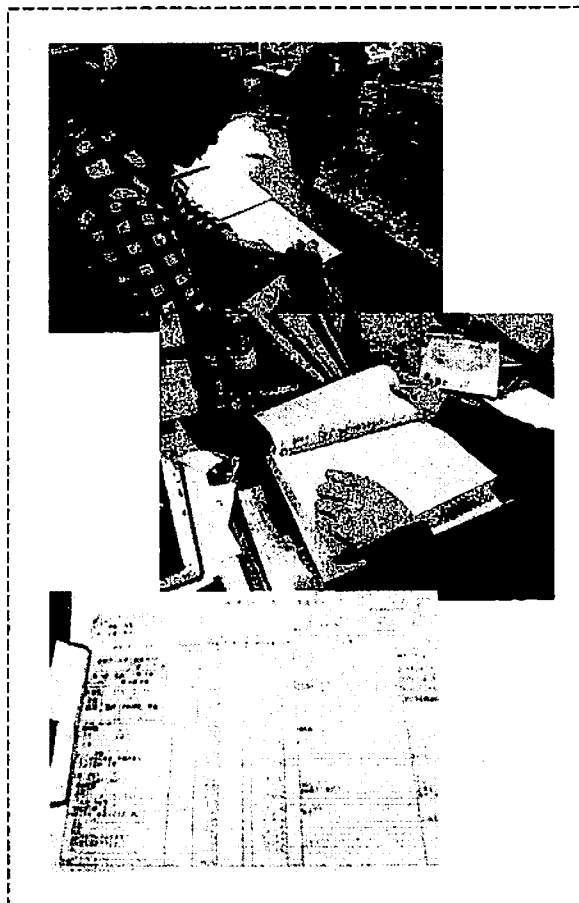
アレルギー対応食の提供方法や確認方法について、各施設でばらつきがあることが大きな問題点として挙げられたが、この問題点を改善するため、さらなる協議を重ねた。調布市の食物アレルギー対応マニュアルを参考に、アレルギー対応食の提供方法や確認方法を再検討し、平成28年4月より、四街道市全体で、「食物アレルギー対応カード」を使用したアレルギー対応食の提供方法に統一化することになり、現在に至っている。

施設面やアレルギー対応数により、アレルギー対応食を栄養士や調理員が学級担任に手渡ししている施設、ワゴンに乗せて提供している施設といろいろある。いずれにしても対応カードを使用して確実にアレルギー対応食を提供すると共に作業効率を上げられるよう、各施設で工夫をしている。ここでは、3施設の実践例を紹介する。

(1) 単独調理場の場合(アレルギー対応食を手渡ししている施設)

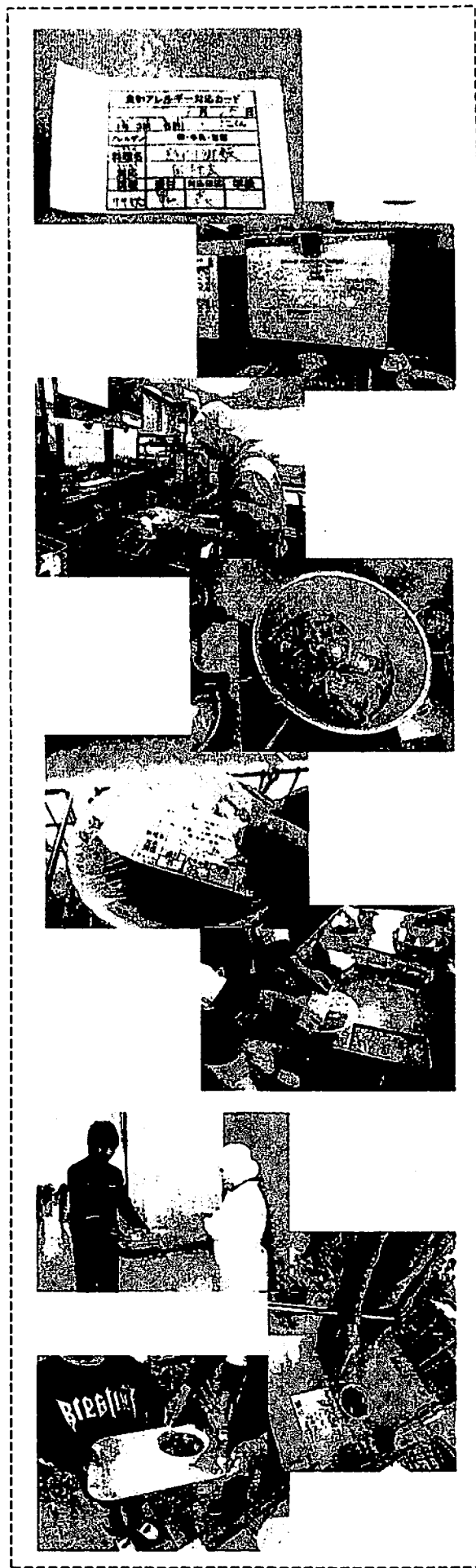
【毎月行うこと】

1	業者からの分析表をもとに、アレルギー対応用献立表を作成し、保護者・担任に渡して内容の確認をしてもらう。
2	栄養士が調理指示書にアレルギー対応食の対応方法を記入し、調理担当者と事前に打ち合わせを行い、内容の確認をする。



【対応当日に行うこと】

1	対象者の「食物アレルギー対応カード」を準備しておく。
2	朝の打ち合わせで対応の確認をする。
3	担当者がアレルギー対応食対象者の食器・名札などを用意する。
4	調理担当者がアレルギー対応食を作り、用意しておいた食器に盛り付け、対応カードに担当者名を記入する。
5	栄養士又はチーフが、アレルギー対応食の有無を再度確認し、対応カードと共に対象者のいるクラスに持っていく。
6	給食時、担任又は、代理の教員がアレルギー対応献立表で対象者の給食内容を確認し、対応カードにサインをする。サインをした教員がアレルギー対応食を対象者本人に手渡す。
7	対応カードをファイルに保管する。



(2) 単独調理場の場合（アレルギー食をワゴンに乗せて提供している施設）

【毎月行うこと】

※毎月行うことは、①と一緒にある。

【対応当日に行うこと】

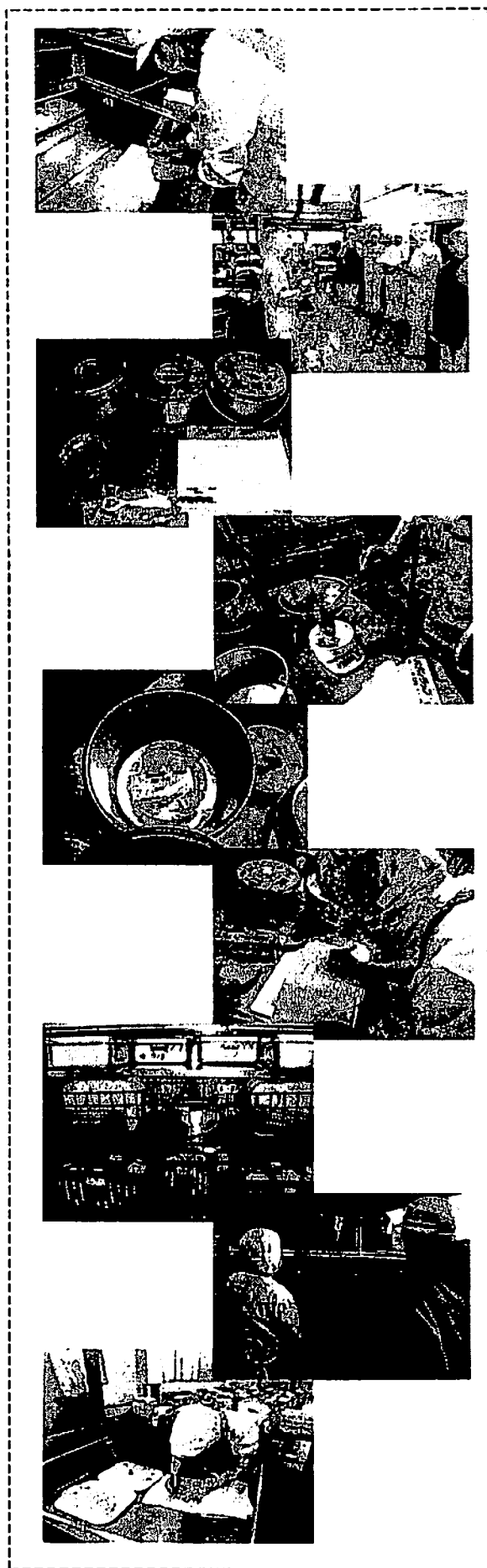
1	対象者の「食物アレルギー対応カード」を準備しておく。
2	朝の打ち合わせで対応の確認をする。
3	担当者がアレルギー対応食対象者の食器・名札などを用意する。
4	調理担当者がアレルギー対応食を作り、用意しておいた食器に盛り付け、対応カードに担当者名を記入する。
5	栄養士又はチーフが、アレルギー対応食の有無を再度確認し、対象者のいるクラスのワゴンに、対応カードと共に乗せる。
6	給食時、担任又は、代理の教員がアレルギー対応用献立表で対象者の給食内容を確認し、対応カードにサインをする。サインをした教員がアレルギー対応食を対象者本人に手渡す。
7	クラスから戻ってきた対応カードを確認し、ファイルに保管する。



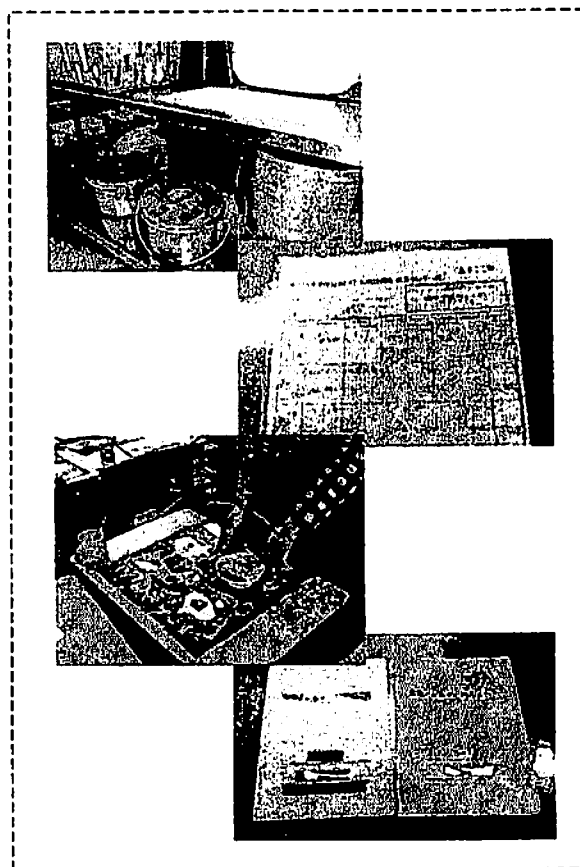
(3) 共同調理場の場合

※毎月行うことは、①と一緒にある。

1	対象者の「食物アレルギー対応カード」を準備しておく。
2	朝の打ち合わせで対応の確認をする。
3	担当者がアレルギー対応食対象者の食器・名札などを用意する。
4	調理担当者がアレルギー対応食を作り、用意しておいた食器に盛り付け、対応カードに担当者名を記入する。
5	栄養士又はチーフが、アレルギー対応食の有無を再度確認し、対象者専用の食缶に入れ、その食缶にもクラス・氏名を明記する。
6	調理担当者は、対応カードにサインをして、運転手に渡し、運転手もサインをする。アレルギー対応食を対応カードと共に配送トラックにのせる。
7	配送トラックが学校に着いたら、運転手はアレルギー対応食と対応カードを配膳員に渡し、サインをもらう。



8	配膳員は、アレルギー対応食と対応カードを対象者がいる学級のワゴンに乗せる。
9	給食時、担任又は、代理の教員がアレルギー対応献立表で対象者の給食内容を確認し、対応カードにサインをする。サインをした教員がアレルギー対応食を対象者本人に手渡す。
10	学校から戻ってきた対応カードを確認し、ファイルに保管する。



7. 実践結果

今までは、単独調理場においては、栄養士が各教室へ行き、アレルギー対応食を児童・生徒へ手渡ししていた場合、対象人数が多い時には時間がかかり、届ける時間が遅くなってしまうこともあった。他の児童・生徒が食べ始めてしまう中、待たせてしまうだけでなく、アレルゲンの入った給食が配られることで、誤って食べてしまうという可能性もあった。しかし、上記のような流れができたことにより、必ずしも栄養士が手渡しをするという形を取らなくても、確実に対象児童・生徒にアレルギー対応食が提供できるようになり、合わせて確実に記録が残せるようになった。共同調理場の場合も、配送先で、本人に確実に提供できたという記録が残り、配送先での確認の不徹底という問題は解消された。

平成29年3月に、1年間対応カードを使用してみて問題点が改善されたかどうかを確認するため、アレルギー対応に関わった全ての教職員（学級担任・養護教諭）にアンケートを取り、1年間のヒヤリハット事例の洗い出しを行った。

【食物アレルギー対応に関するアンケート結果について】

（対象：学級担任・養護教諭 合計34名）

①確実に児童・生徒にアレルギー食を提供するために「食物アレルギー対応カード」が役立っていると感じますか？

はい 34名 いいえ 0名

- 理由
- ・担任は献立表だけを見て対応するよりも、カードがあることで、よりしっかりした確認ができる。とても安心感があつた。
 - ・アレルギーの内容が一目で分かるように書かれているので、担任も本人も確認しやすかった。
 - ・低学年は、ひらがなで名前が書かれていたので、本人が確認しやすかった。

②「食物アレルギー対応カード」を使用することで、教室内のヒヤリハットを抑止できていると感じますか？

はい 34名 いいえ 0名

理由 ・アレルギー誘発物質が一目でわかる。

・当番者の目にも入るため、確認の目が増える。

・担任だけでなく、周りの友達のアレルギーへの理解につながっている。

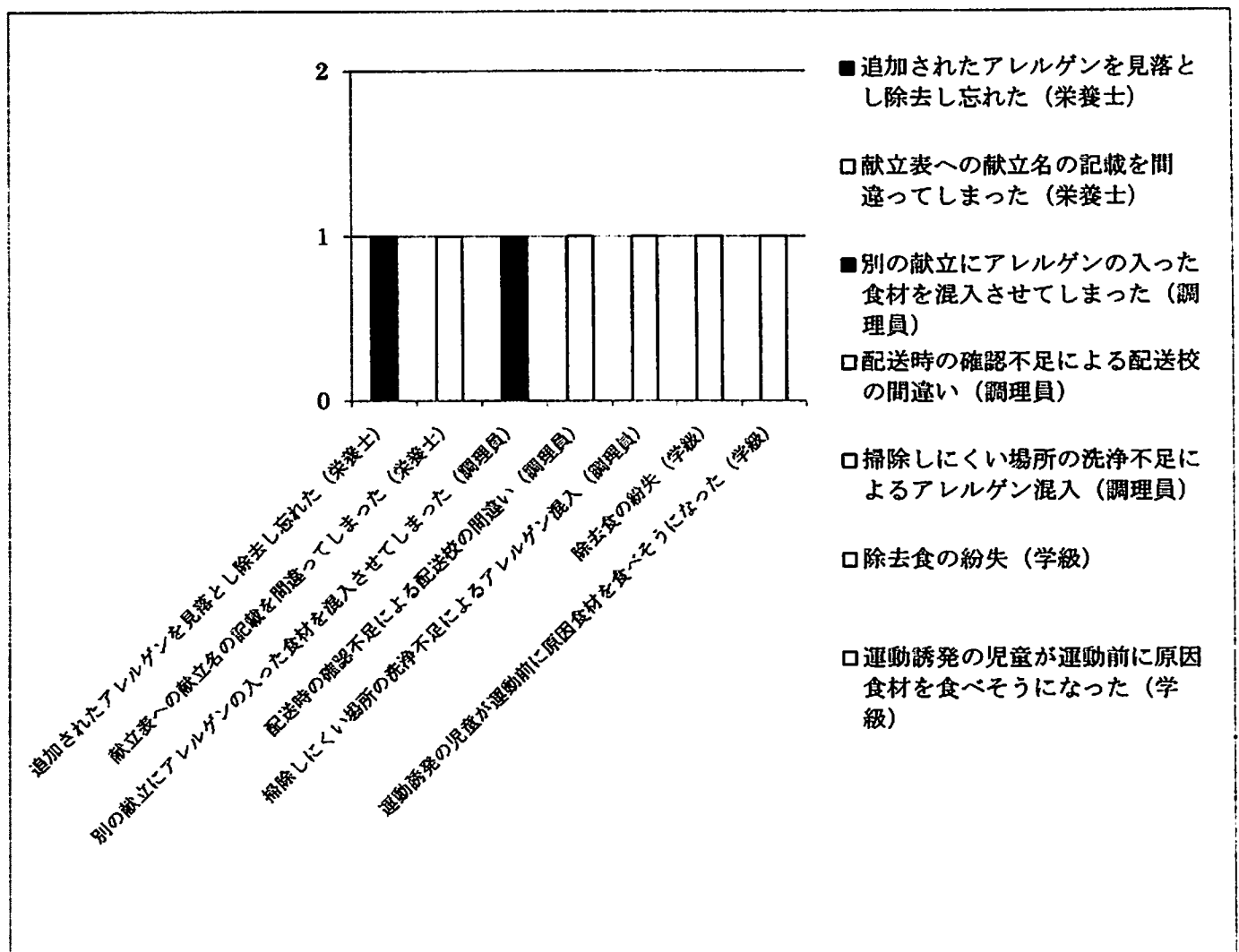
③今後、食物アレルギー対応を確実にを行うために、ご意見などがありましたらお書きください。

・担任は、給食準備中生徒指導や学習指導をしている場合があるので、カードが来ることで大変助かっている。しかし、担任自身も常に意識を高く持つ必要があると思う。

・担任をはじめ、養護教諭・栄養士・そして子ども自身を含め、多くの人で共通理解をしていることが大切であると感じた。

・補欠の先生との引き継ぎを確実にすることも大切だと思った。

【平成28年度1年間に起きたヒヤリハット事例】



1年間のヒヤリハット事例は、全部で7件あった。そのうち、栄養士のミスから発生してしまった事例は2件、調理・配送・配膳に関わる事例は5件だった。

※黒色のグラフで示した事例2件については、実際に児童が口にしてしまったという事例であり、このうち、追加されたアレルギーを見落とし除去し忘れた事例については、軽い発疹などの症状が出てしまった事例である。

8. 成果と課題

【成果】

- ・『学校給食における食物アレルギー対応指針』がなかった時は、それぞれの施設が抱える問題点を協議することすらとても困難だったが、この対応指針が作成されてからは、共通の対応の中での問題点を洗い出し、協議することが可能となった。何度も協議を重ね、対応指針に明記されていない部分についても対応方法の統一化ができるようになってきた。
- ・「四街道市学校栄養士会 アレルギー対応に関する共通理解」が作成されたことで、対応指針に記載されていない部分を補う資料として、献立作成時に気を付けることを一人ひとり意識できるようになった。
- ・「食物アレルギー対応カード」の活用により、各施設で対象児童・生徒に確実にアレルギー対応食を提供し、記録を残すという共通の流れを作ることができた。
- ・アンケート結果より、問題点として挙げられた教職員の意識を高めることに役立ったこともわかった。

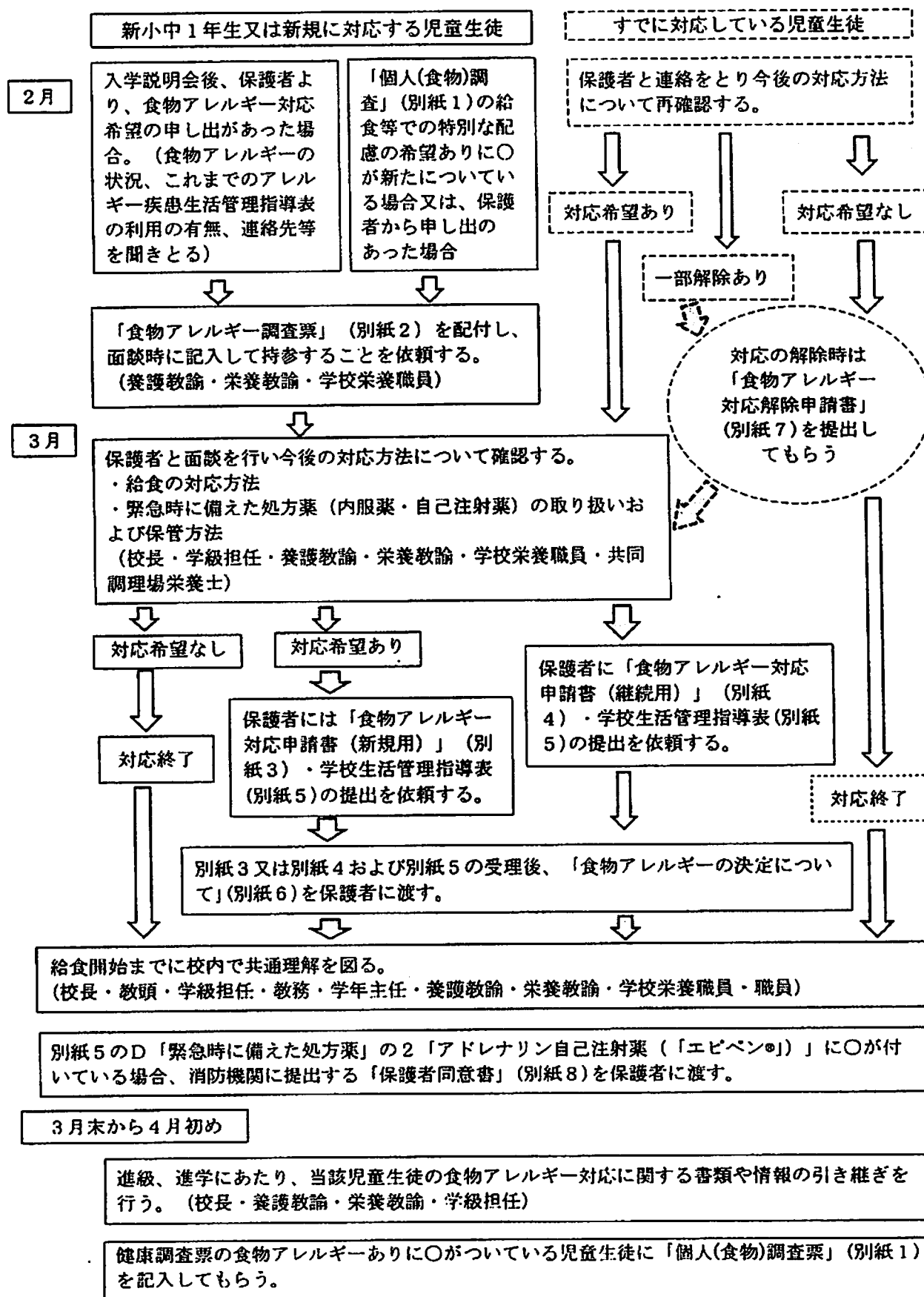
【課題】

- ・「食物アレルギー対応カード」を活用することで、ヒヤリハットが減るであろうと想定していたが、対応カードを活用し始めてからも、調理・配送・配膳に関わるヒヤリハット事例は起きてしまった。ヒヤリハットゼロを目指すため、今後も各施設で何か問題などがあった時には、速やかに四街道市学校栄養士会全体で情報を共有し、改善策を見つけるための努力を続けていく必要があると感じた。
- ・納入業者が注文したものとは異なる食材を納入してしまったり、栄養士のミスでアレルゲンを見落としてしまったりするなどのヒヤリハットについて、今後の検討事項として、防ぐ手立てを協議していきたい。
- ・教職員の意識を高めるための手立てとして、校内でアレルギーの研修を行っている学校もあったが、内容は各学校それぞれで、エピペンの打ち方のみの研修から、実際にアナフィラキシーショックが起きてしまったという想定の実践研修を行った学校もあった。今後、市全体で教職員のアレルギーへの認識を高められるよう、研修のあり方についても、養護教諭と連携を図っていきたい。
- ・面談時においては、保護者の申し出と「学校生活管理指導表」に基づき、対応内容が決定されるが、どの程度までその申し出を受け入れるべきか、検討する必要がある。各施設によって、食物アレルギーを持つ児童・生徒の人数や内容は様々であり、保護者に対し、対応できることとできないことを、新入生保護者説明会や面談時の伝えるべきポイントとしてまとめ、共通理解を図ることが重要であると感じた。

【添付資料】

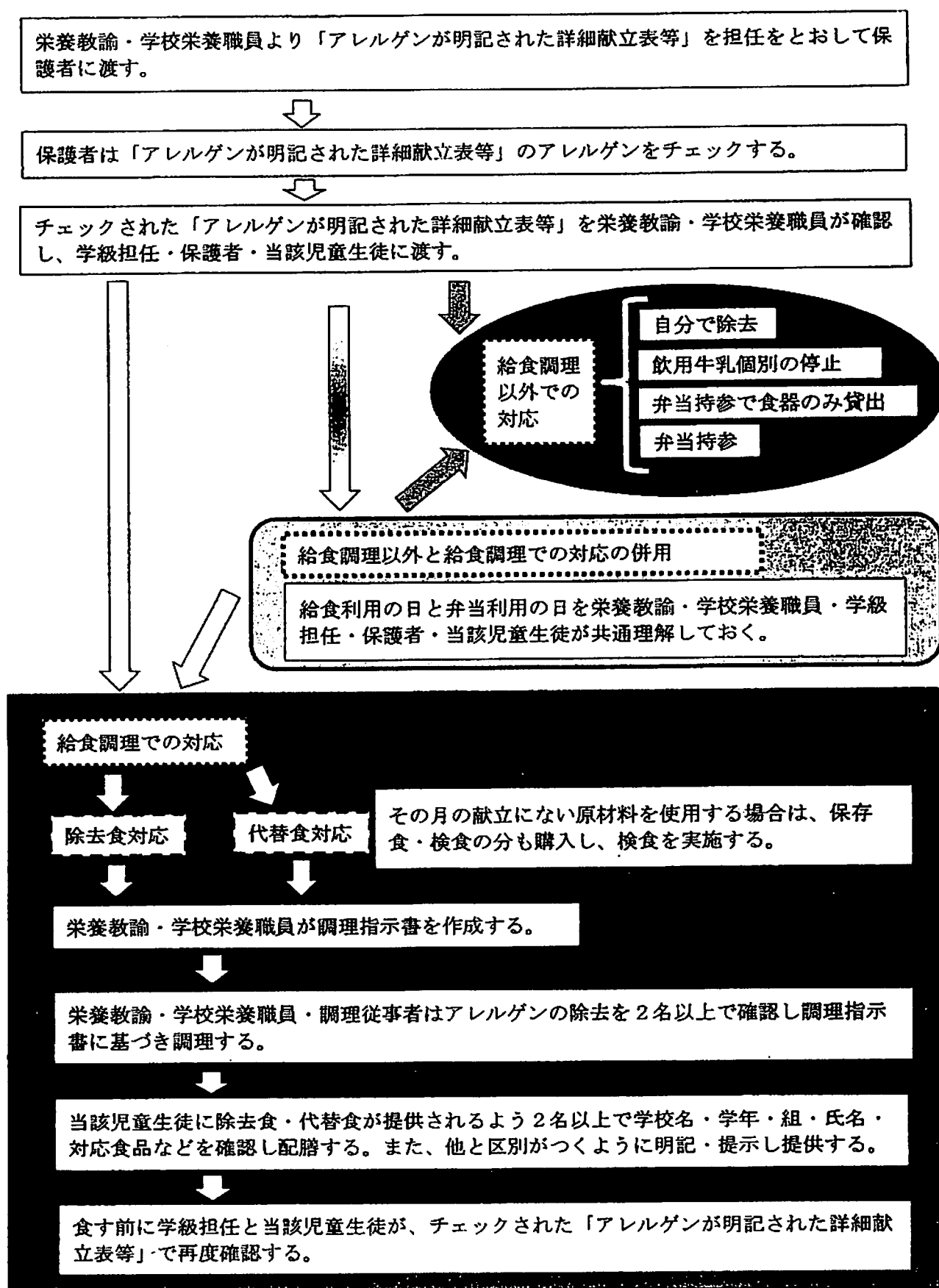
別紙①

食物アレルギー対応準備フローチャート



別紙②

食物アレルギー給食対応フローチャート



- ・医師の記載による学校生活管理指導表を提出した児童・生徒に対してアレルギー対応を行う。
- ・特に重篤度の高い原因物質（落花生・そばなど）は、給食での提供を極力減らす。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。
- ・卵・乳アレルギーなどの児童・生徒がいる場合は、加工品もなるべく卵・乳が使われていないものを選定するなどの対応を考慮する。
例：はんぺん、ハム・ベーコン、フライなど
- ・調味料などもおのおのの学校で、該当するアレルギー児童・生徒のアレルゲンが入っていないものを選定するなどの対応を考慮する。
- ・1回の給食で、アレルギー対応が多くなりすぎないように配慮する。
- ・1回の給食で、複数の料理に同じ原因物質を使用しないように配慮する。
- ・できるだけ原因物質が使用されていることが明確な料理名とする。
- ・設備が整っていない施設では危険が伴うため、対応方法は保護者に対して十分な説明の上、決定する。
- ・同一食材がアレルゲンの児童・生徒が複数いる場合、一番重篤な対象者に合わせた対応をするよう考慮する。

参考資料

【文部科学省】「学校給食における食物アレルギー対応指針」より

別紙④

「食物アレルギー対応カード」

【単独調理場の場合】

食物アレルギー対応カード

年 月 日

年 組	名 前		
アレルゲン			
料理名			
対 応			
調 理	盛り付け	対応確認	学 級

【共同調理場の場合】

アレルギー対応食 受け渡し表

所長	栄養士

平成 年 月 日 ()

小学校

献立名	アレルゲン	クラス	氏 名	調理 担当者	盛り付け 担当者	業務 責任者	配送 担当者	配膳員	担任

給食センター方式における食に関する指導の取り組み
～学校・家庭・地域との連携を通して、計画的な指導の実践～

印西市立印西中学校

(牧の原学校給食センター)

栄養教諭 神田 悦子

1. 地域・学校・生徒の実態

(1) 地域の実態

印西市は、千葉県北西部に位置する、人口約9万3千人の市である。南東部を印旛沼、北西部を手賀沼、北部を利根川に囲まれ、下総台地といわれる平坦な台地と沼及び河川周辺の低地により構成されている。都心から約40km、成田国際空港にも隣接した利便性の高い位置にある一方で、利根川や印旛沼、手賀沼などの水辺や良好な農地や里山など、豊かな自然が残されている。近年は強固な地盤であることから、千葉ニュータウン地域には、住宅はもとより企業や大型商業施設等が進出し、人口が増加してきた。

印西市では、将来都市像を「ひと まち 自然 笑顔が輝く いんざい」と定めている。市教育委員会は、この将来都市像の実現に向け、平成28年度の学校教育施策を「生きる力を持ち未来を拓く子どもを育む」とし、学校・家庭・地域の連携を強化、活力ある学校づくりを目指している。

(2) 学校の実態

印西中学校は、生徒数322名、学級数12学級(うち特別支援学級2)の中規模校である。「自立貢献」を学校教育目標に掲げている。木下中、大森中、永治中統合から59年目を迎え、保護者の中には、祖父母の代から印西中の卒業生という家庭も多く、学校への期待

と関心も高い。

(3) 児童生徒の実態

素直で明るく、体を動かし声を出すことを好む生徒が多く、行事や部活動にも一生懸命に取り組んでいる。

食生活については、アンケート結果をみると、朝ごはんを食べているがその内容は乏しい生徒が多い。また給食の残菜をみると、好きなものは食べ、苦手な野菜のおかずは残るといった傾向にある。

(4) 給食センターの概要

本センターは、印西市内9校の中学校のうち、7校(約2500食)の完全給食と小学校11校の米飯給食を調理・配送業務を委託方式で提供している。小学校と中学校の米飯給食を交互に行っているため、米飯給食の回数は週2.5回となっている。配属されている栄養士は2名。中学校7校の指導にあたっている。

2. 研究テーマ設定の理由

印西市では、小学校・中学校ともに給食センター方式で給食が提供されている。給食センター方式の栄養教諭は、食に関する指導を所属校だけに行えば良いのではなく、全ての受配校へ等しく行い、受配校全ての生徒たちの食に関する能力の底上げや、食育環境の整備をすることが求められる。しかし、給食セ

ンター方式では、学校の中に調理室が存在する自校式に比べ、学校と調理場に距離があり、指導に当たる回数も限界がある。そこで、栄養教諭と学校・家庭・地域が連携することで、全ての受配校の食に関する指導の充実を図りたいと考え、研究テーマとした。

3. 研究計画

(1) 学校との連携

①給食時間における指導

給食時間に各クラスを訪問し、10 分間指導を行う。

時期	内 容
1 学期	・ 1 年生： 中学生の成長と栄養の特徴 ・ 2 年生： よく噛んで食べよう
2 学期	・ 2 年生： 地産地消
3 学期	・ 3 年生： 脳の働きをよくする食生活

②教科、特別活動における指導

○1 年生：生活習慣病予防検診事後指導

家庭科「朝食の献立をたてよう」

○2 年生：家庭科「給食の献立を立てよう」

(2) 家庭との連携

①家庭教育学級・給食試食会の実施

(3) 地域との連携

①給食での地場産物の活用

②農家への取材

地元農家へ取材をし、地場産物の紹介した手紙を作成する。

4. 実践

(1) 学校との連携

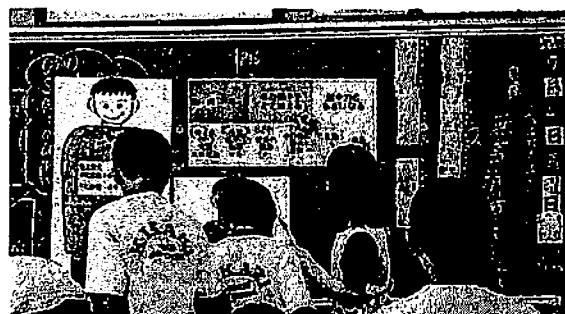
①給食時間における指導

給食の時間 10 分間をいただき、媒体を用いた指導を全クラスで行った。

○1 年生：中学生の成長と栄養の特徴

中学生に進学し、給食の量の多さに驚きつつある 1 年生の 1 学期に訪問し、小学 1 年生の印西一郎君（印西市の平均）と中学 3 年生の印西一郎君の成長を見せ、成長期である中学 1 年生の今必要な栄養とその特徴について指導を行った。

生徒たちは 9 年間の自分たちの成長を目の当たりし、驚いている様子だった。大きく育つために必要な、栄養バランスの大切さに気付けた。



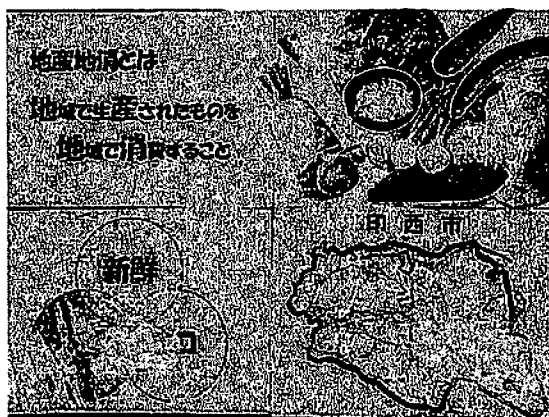
○2 年生：よくかんで食べよう

50 年前の高校生の標準的な顔と、現代の高校生の顔を見比べさせ、現代人のかむ回数の減少、硬いものを食べなくなっていること等に気づかせ、かむことの大切さを指導した。



○2年生：地産地消

地産地消の意味や利点について伝え、今月の給食で使われている地場産物を地図も使用しながら紹介した。話の最後には、実際に畑へ取材を行った際に頂いた、農家さんのメッセージを伝えた。その食材を育ててくれた農家さんの思いを知り、感謝の気持ちを表現するには、好き嫌いなく、残さず食べることが大切だということを伝えた。



○3年生：脳の働きを良くする食生活

本格的な受験シーズンを前に、脳の働きを良くするためにも、まずは体が健康で丈夫でないと、勉強しても身につかないことを伝え、栄養バランスの重要性、給食のような主食・主菜・副菜・汁物のそろった食事を、家でも心がけるように指導した。



また、給食時間の指導の際には、普段の喫食状況や給食の感想を担任や生徒達から聞き、メモにまとめ、各学校やクラスの実態把握に努めた。

②教科、特別活動における指導

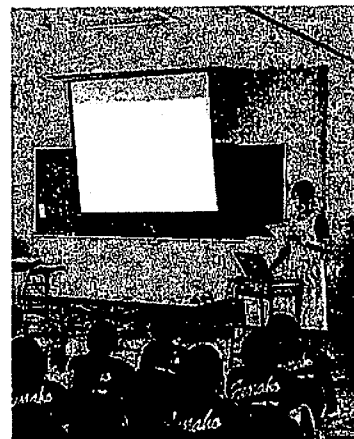
○1年生：生活習慣病予防検診事後指導

「バランスの良い朝食を食べて

生活習慣病を予防しよう」

生活習慣病と食生活が大きくかかわっていることを知らせ、生活習慣病予防のためには、良い生活リズムを身につけることが大切だということ。そして、そのためには栄養バランスの整った朝食が重要であることを指導した。

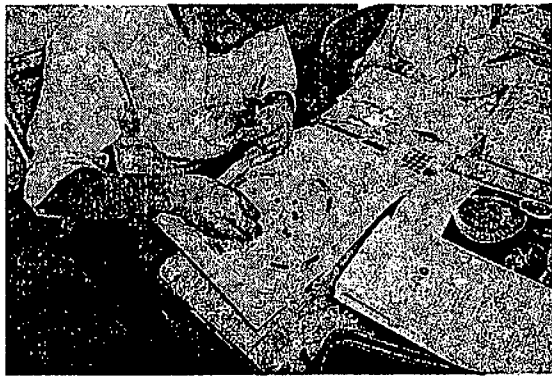
学校の希望に従い、学年での全体指導または学級単位での指導をパワーポイントを用いて行った。個人で自分の朝食の内容を振り返られるように、ワークシートも使用し、これからどのようなことに心がけたらよいかを記入させた。事後指導としてもワークシートにアドバイスをした。



○1年生：家庭科

「朝食の献立を考えよう」

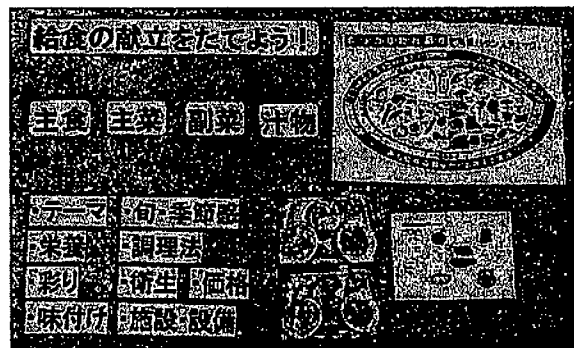
先の生活習慣病予防検診事後指導後に、どのような献立が朝食にふさわしいのか？実践に移すために、具体的な朝食の献立を考える際のポイントを指導した。朝食では、食材の選び方や調理時間、食べる時間、後片付けまでの全ての工程で、手軽に手早くできることが、求められることを伝えた。また、班ごとに考えた朝食の献立を発表させ、評価した。どの班も意欲的に、熱心に取り組んでいた。



○2年生：家庭科

「給食の献立を考えよう」

本センターでは、毎月2～3回、生徒たちの考えた献立を給食に取り入れている。授業は先輩たちの作った献立が実際に給食になった例をいくつか紹介することから始め、興味をもって学べるようにした。給食の献立を立てる際の手順、ポイントを伝え、なるべく栄養士の考えが入らないようにしながらも、給食として採用できる献立に仕上がるように支援した。



(2) 家庭との連携

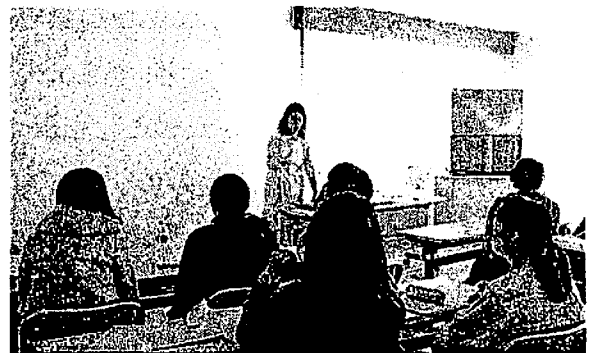
①家庭教育学級・給食試食会の実施

家庭教育学級・給食試食会を市内中学校6校・小学校1校で実施した。

実際に給食センターに足を運んでいただき、調理場を2階の見学通路から見学してもらった。保護者の方は、給食センターが想像以上に衛生的であること、大量調理とはいうものの一つ一つの作業を、とても丁寧に行ってい

る事などについて、驚いている様子だった。見学後は、パワーポイントで学校給食の目標、栄養、献立作成の留意点を話し、見学できなかった、検収や下処理の作業、細かい衛生管理など、給食づくりで気を付けていること等も説明した。また、各中学校での子供たちの給食時間の様子や、食育活動の紹介をし、食育は学校との連携だけでなく、家庭との連携が重要であるため、各家庭でも協力してもらえるよう働きかけを行った。

また、試食会の終了時には、家庭での子供たちの食習慣や食に関する悩みなど、保護者の方とお話しも行った。給食センターまで足を運んでくださる様な、食育に関して熱心な家庭でも食の悩みはある。栄養士として共感し、他の保護者方の意見も伺いながら、出来そうなことことからアドバイスを行うことが大切だと感じた。



(3) 地域との連携

①給食での地場産物の活用

給食で使う食材のうち、地元でとれるものは出来る限り、JAを通じて地元農家から納品していただいた。食材によっては、市内5つの給食センターと納品日が重ならないように連絡を取り、地元の旬の食材を献立に取り入れた。また、米は年間を通じて、印西産コシヒカリを使用した。

<H28 年度使用した地場産物>

- ・米（コシヒカリ）100% ・豚肉
- ・きゅうり ・トマト ・長ねぎ ・人参
- ・キャベツ ・ピーマン ・なす ・とうもろこし
- ・にんにく ・枝豆 ・冬瓜 ・さつまいも
- ・ごぼう ・大根 ・白菜 ・かぶ ・味噌
- ・パパイアメロン ・温室メロン
- ・すいか ・なし ・キウイフルーツ

②農家への取材

市内の農家の方へ取材を行い、「今月の食べ物」というお手紙を作成・配布した。子どもたちに生産者の声を伝えることができた。

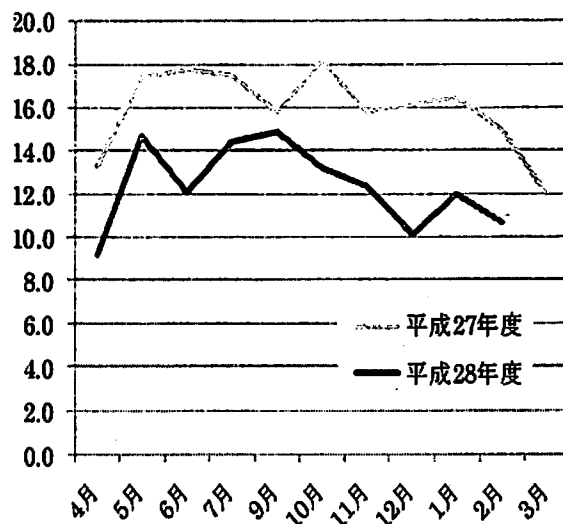


5. 成果と課題

(1) 成果

①残菜率（印西中）

残菜率が、昨年度に比べて約4%減少した。対象となる生徒の3分の1は変わっているので、単純に比較することはできないが、特に給食時間訪問を行った4月・6月・12月の残菜率に減少傾向がみられる。給食時に栄養士が訪問し指導することで、残さずに食べようとする意識や行動の変容につながったと考えられる。



②家庭との連携

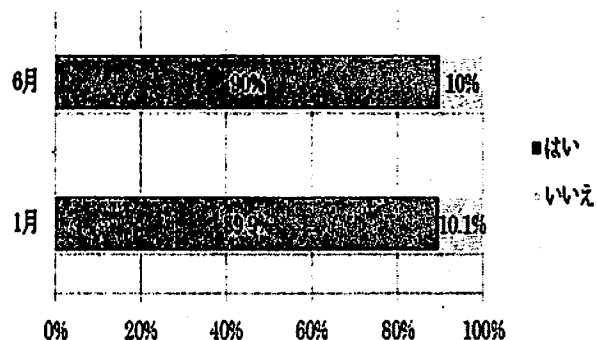
試食会のアンケートでは、「給食ができるまで、とても大変なことがよくわかりました。子供にも話したいです。」「衛生面にとっても気を使ってくださっていることがよくわかりました。安心しました」など意見をいただいた。保護者と直接話しすることで、食に関する悩みや考えを聞くことができた。

(2) 課題

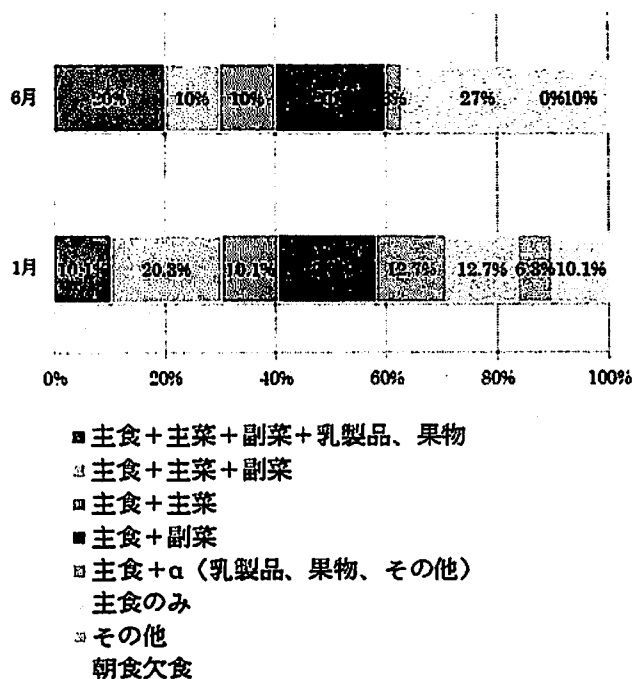
①朝食アンケート結果（印西中1年）

朝食の指導を行う前の6月と、指導から3か月後の1月にアンケートを実施した。

○今日、朝ごはんを食べてきましたか？



○今日食べてきたものを書いてください。



アンケートの結果では、朝食欠食・食事内容ともに、指導の前後で大きな変化は見られなかった。やはり単発的な指導では、生活習慣の行動変容は難しい。今後も継続的な指導が必要だと感じた。また、朝食の指導は家庭との連携が重要となる。給食だよりや試食会、ホームページなどを通じて、家庭への啓発も続けて行っていきたい。さらに中学生は、自分自身で朝食を作ることもできるので、実践的な指導も行っていきたいと考える。

②残菜率

給食全体の残菜率は多少減少したが、野菜を使った副菜（和え物やサラダ）の残菜率は依然高いままである。また、生徒たちの喫食の様子を観察していると、嫌いなものは一口も食べずに返却する生徒がいる一方で、好きなものだけを山盛りにして食べる生徒も見受けられる。残菜率だけでは分からない課題が見えた。学校単位での残菜率にとらわれず、献立の工夫や見直しを行うとともに、

指導を充実させ、学校・家庭への情報発信をすることが必要である。

③家庭との連携

家庭教育学級では、保護者の方に給食センターを見学していただき、直接お話しをすることで、学校給食への理解と信頼が得られた。その一方で、見学に来たくても来られない保護者の方への啓発活動には課題が残る。給食だよりやホームページなどを活用し、家庭へ学校給食への理解と協力を働きかけていきたい。

(3) おわりに

昨年度は異動1年目で、給食センターや所属校に慣れること、仕事を覚えることにたくさん時間を費やしてしまった。その間、私を支え指導し、協力してくださった、所長・同僚の栄養士・調理員には、本当に感謝している。

印西市では今年度、受配校の再編成が行われ、9月からは印西市内全ての中学校が牧の原センターの受配校となる。中学校生活は義務教育最後の3年間であり、自立へと向かう大切な時期である。自立を迎えた生徒たちが、将来にわたって健康に生活していくために、「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を身につけることができるよう、今後も学校・家庭・地域と連携して、印西市の食育を充実させていきたい。

第67次 印旛地区教育研究集会
学校給食研究部 提案資料

学校給食研究部の主題

「食生活の充実を目指した，給食指導のあり方についての研究」

研究主題

地域の特産物を生かした食育指導

～3学年「総合的な学習の時間」の取り組みを通して～



平成29年8月23日
八街市立笹引小学校
岡 智 栄 子
麻 生 麻 耶

1 研究主題

地域の特産物を生かした食育指導
～3学年「総合的な学習の時間」の取り組みを通して～

2 研究主題設定の理由

(1) 学習指導要領とのかかわりと、本校の重点から

総合的な学習の時間

目 標

横断的・総合的な学習や探究的な学習を通して、自ら課題を見つけ、自ら学び、自ら考え、主体的に判断し、よりよく問題を解決する資質や能力を育成するとともに学び方や考え方を身に付け、問題の解決や探究活動に主体的、創造的、協同的にとりくむ態度を育て、自己の生き方を考えることができるようにする。

本校の重点

笹引小学校における「総合的な学習の時間」とは

- 児童が自らの欲求で問題を解決していこうとする時間
- 横断的・総合的な課題（現代的な課題）にふれる時間
- 自己の生き方を考えていこうとする時間

主な学習活動

3学年 「笹引今昔物語」に関する活動（落花生やすいかに関すること）

生活科

目 標

具体的な活動や体験を通して、自分と身近な人々、社会及び自然とのかかわりに関心を持ち、自分自身や自分の生活について考えさせるとともに、その過程において生活上必要な習慣や技能を身に付けさせ、自立への基礎を養う。

本校の重点

- 人とのかかわり （他学年、地域人材）
- 自然とのかかわり（栽培、生き物、植物）

主な学習活動

- | | | | |
|-----|-----|-------|--------|
| 1学年 | 落花生 | さつまいも | その他の植物 |
| 2学年 | 落花生 | さつまいも | 野菜 など |

低学年と3学年の児童が一緒に、さつまいもと落花生の栽培を行っている。

食に関する指導の手引―第1次改訂版―（平成22年3月）

第1章 学校における食育の推進の必要性

【食に関する指導の目標】から

- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

学習指導要領では、「食育の推進にあたっては、児童生徒の発達段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うこと」と規定している。食に関する指導の手引でも、「学校では、各教科等における個々の食に関する指導を継続性に配慮しつつ、教科横断的な指導として関連付け、学校教育全体で進めていくことが必要です。」と明記されている。総合的な学習の時間は、地域や学校、児童の実態等に応じて、教科等の枠を超えた横断的・総合的な学習や探究的な学習などを行う、各学校の創意工夫を生かした教育活動ができる時間である。地域の特産である落花生を題材とし、落花生の栽培や落花生を使った料理、八街で発展してきた歴史等を調べたり、実際に作ったりすることで、地域の特産物である落花生を大切にしていきたいと思えるような児童を育成できると考えた。

（2）学校教育目標から

本校の学校教育目標は、「心豊かに 瞳を輝かせ 心身共にたくましい児童の育成」である。めざす児童像としては、「明るくやさしい子 一生懸命勉強する子 元気で頑張る子」の3つを掲げ、日々努力している。

瞳を輝かせ、一生懸命に勉強する児童を育成するためには、受け身の学習ではなく、自ら課題をもち、自ら調べ、まとめるという学習過程が大切である。また、心豊かな児童を育成するための一つの方法として地域の特色を生かした活動を取り上げ、地域への愛着をもつことが重要であると考えます。

（3）学校・児童の実態から

本校は、八街市の東端に位置し、学区は東金市・山武市に隣接している。畑の多い地域であり、児童数が増えた時期もあったが、ここ数年減少傾向にある。平成29年度は、特別支援学級2学級を含む8学級である。

昔からの住民は少なくなってきたおり、八街市や笹引地域の成り立ちを知らない人々も増えてきている。学区には落花生やすいか、にんじんなどを作っている畑が多くある。しかし、家が農家という児童は少ない。多くの児童は畑を目にしているが、当たり前のように見過ごしていることが多い。

また、本校には、「笹引今昔物語」という歌がある。この歌は、1998年に当時の児童と教職員が作詞をし、作曲は専門家に依頼して作られた。低・中・高学年の3つのパートと全校で歌うフィナーレから構成されている。低学年は学校生活のこと、中学年は地域の人々の願い、高学年は地域の開墾の歴史について、フィナーレでは未来に向けて進んでいこうということを歌っている。毎月の歌声集会や入学式・卒業式でも歌い、校歌とともに児童に親しまれている。この中学年が歌うパートの中に、地域の特産物である落花生が歌われており、3学年の「総合的な学習の時間」で自ら課題をもって調べる学習に取り組んでいる。

このことから、笹引地域の特産物である落花生やすいかについて調べたり、栽培したり、調理したりすることで、よりよい郷土の創造に向けて行動する意欲を育むことができると考える。

『笹引今昔物語』中学年パートの歌詞

1	2
じいさんよいしょ　　ばあさんよいしょ	ぼくの夢　　私の夢
じいさんとばあさんの　大きな夢は	みんなのもってる　すてきな夢は
でっかい畑をつくること　　よいしょ	カッコイイヒーローになることさ ジャンプ
草取り　よいしょ　　種まき　よいしょ	未来に向けジャンプ　気合い入れてジャンプ
おいしいピーナツ　　すいかたくさん	でっかい夢かなうと　　いいな
(おいしいピーナツ　おいしいピーナツたくさんたくさんたくさんたくさん)	(でっかい夢　でっかい夢　でっかい　でっかい　でっかい　でっかい)
みんなで　よいしょ　　力合わせ　よいしょ	みんなでジャンプ　力合わせジャンプ
切りひらけ　よいしょ	かなえよう　ジャンプ

3 実践

3 学年　「総合的な学習の時間」での取り組み

(1) 単 元 名　　わたしたちの笹引今昔物語

(2) 単元について

本校では、3 学年・4 学年の「総合的な学習の時間」の多くを使い、八街市について、自ら課題をもって調べる学習に取り組んでいる。第二の校歌になっている「笹引今昔物語」は、笹引小学校独自の歌である。中学年パートで歌われている内容は、地域の人々の願いについてで、特に1 番の歌詞には、八街の特産物である落花生とすいかの畑を切り開いて、大きくしていくことを歌っている。

児童にとって落花生とすいかは身近なものである。2 学年の生活科の学習でも落花生の栽培を行っているので、育ち方はわかっている。そこで3 学年の1 学期は、普段の生活の中で感じている落花生とすいかについての疑問を解決するために、資料を探し、まとめていくという活動に取り組む。併せて落花生の種まきも行い、観察をする。3 学年の2 学期には、落花生の収穫をしたり、落花生料理について調べて調理したりする。また、全校で落花生人形の制作にも取り組む。このような活動を通して、さらに落花生についての興味を高め、地域への理解を深めたい。

(3) 年間指導計画

	わたしたちの笹引今昔物語	外国語活動
一 学 期 ～ 2 7 ～	八街大すき (21時間) ○八街についてイメージを広げて、テーマを決定する。 ○落花生、すいかについて調べる。　【活動①】 ○落花生の種まきをする。　【活動②】 ○外部人材の活用　【活動③】 講師　千葉県農林総合センター落花生研究室長 ○調べたことをまとめ、発表する。　【活動④】	英語に親しもう (6 時間)

二 学 期 （ 29 ）	落花生のおいしい食べ方を調査しよう（9時間） ○落花生料理の作り方を調べる。【活動⑤】 ○落花生料理を作る。【活動⑥】 ○落花生を栄養から知る。【活動⑦】 私たちの笹引今昔物語①（8時間） ○3つのパートに分かれる。 ○パート毎に発表の練習をする。 落花生人形を作ろう（6時間） 【活動⑧】 ○全校児童で取り組む。 ○校内作品展を行う。	英語に親しもう （6時間）
三 学 期 （ 14 ）	私たちの笹引今昔物語②（10時間） ○パート毎に発表の練習をする。 ○全体で発表の練習をする。 ○高学年に見てもらい、アドバイスを受ける。 ○発表会を開く。	英語に親しもう （4時間）

***ゴシック体は、落花生に関する内容を扱う小単元**

（4）実際の活動

【活動①】 落花生についての調べ学習（15時間）

目 標

八街の特産物である落花生について調べ、落花生について詳しく知ることができる。

主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○グループごとに課題について調べる。 ・資料を集める。 ・資料を選び、まとめる。 ・発表の資料を作る。 ・発表の練習をする。	初めての調べ学習なので、図書室や市の図書館の本を使つての資料集めが中心となった。中には、家のパソコンを使つて資料を集めてくる児童がいた。「なぜ八街で落花生が多く作られるようになったのか。」について調べたグループは、児童の家の近所で落花生を栽培している農家の方にお話を聞いて、情報を得ることができた。 今回の発表は、模造紙に調べたことをまとめ、それ以外のグループ全員に向けて発表する形とした。 【28年度のテーマ】 ・落花生のからについて ・落花生の模様 ・落花生はどこから来たのか ・落花生が八街で有名な理由 ・落花生をゆでると柔らかくなる理由

【活動②】 落花生の種まき（1時間）

目 標

落花生とさつまいもの植え方を知り、正しく植えることができる。

主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○1年生から3年生で並ぶ。	3年生の号令で挨拶をする。3年生の保護者と地域の方の2名が畑の先生として来校して下さった。
○畑の先生の話聞く。 2名来校	1人の保護者の方がさつまいもの苗を見せながら、植え方の説明をして下さった。もう1人の方は落花生の種を持ち、植え方の説明をして下さった。
○種まきをする。	畑の先生は、児童一人一人の様子を近くで見てくださいました。 

【活動③】 外部人材の活用（1時間）

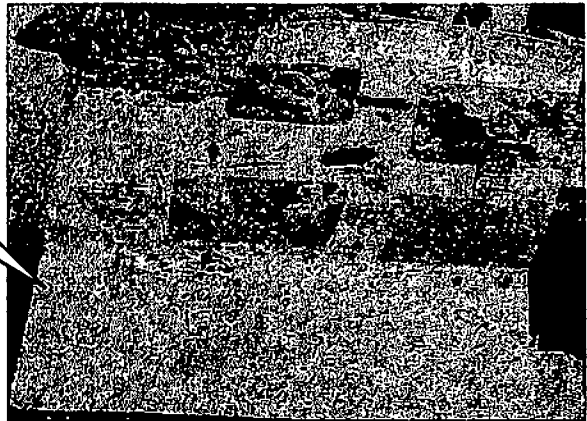
目 標

落花生研究室の先生の話聞き、落花生について詳しく知ることができる。

主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○千葉県農林総合センター 落花生研究室長さんに図書資料では分からないことを質問する。	図書資料では限られた情報だけなので、調べても分からないことがたくさんあった。そこで、学区にある千葉県農林総合センター落花生研究室の室長さんをゲストティーチャーとしてお招きし、児童の疑問に答えていただいた。色々な種類の落花生を見せていただいたり、写真や図を使って説明したりしてもらったので、図書資料で調べられた内容も、より深く理解することができた。図書資料だけでは分からなかった内容についても、わかりやすく教えてくださり、目を輝かせて聞き、理解することができた。

「落花生をゆでると柔らかくなる理由」グループの児童が落花生研究室の先生に聞いて分かったことをまとめたもの。

生き物の体には、細胞がたくさん集まってできています。植物には動物と違って細胞の周りに壁があって、体を支えています。煮たり、物をぶつけたりするとこの壁が壊れてしまって柔らかく感じるのです。



【活動④】 調べたことの発表（2時間）

目 標

グループごとに調べた内容を、友だちに伝えることができる。

主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○グループごとに調べた内容を他のグループの友だちに伝える。	図書資料やゲストティーチャーの先生に聞いて分かったことを、「他のグループの友だちにも教えてあげたい。」「他のグループの調べたことも知りたい。」という思いがあり、一生懸命に聞いて、友だちの発表のよかった点、疑問点を伝え合い、達成感や充実感を得ることができた。 さらに、クラスの友だちだけではなく、1・2年生にも調べたことを発表し、教えてあげた。2年生からは、「落花生のことがよくわかった。」や「知らないことがたくさんわかった。」といった感想があった。 【児童の感想】 ・みんなが調べたことを発表したので、落花生についていろいろと学ぶことができた。 ・知らなかったことが分かって、よかった。 ・八街が今までより大すきになった。

【活動⑤】 落花生料理の作り方を調べる（5時間）

目 標

どんな落花生料理があるか調べ、作る料理を決めることができる。

主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○どんな落花生料理があるか調べる。 ・自分の知っている料理を思い出す。 ・お家の人に聞いてみる。 ・インターネットで調べる。	「落花生のおいしい食べ方を調査しよう。」というテーマで、どんな落花生料理があるかをインターネットで調べたり、お家の人に聞いたりした。ゆで落花生や炒った落花生、ピーナッツバター、いんげんのピーナッツあえなどは、家庭や給食で食べたことがあり、すぐに思い浮かんだ料理である。しかし、普段それ以上の広がりがなかったので、インターネットで調べる活動を行った。クッキーやプリン、チョコレート、おこわなど伝統的な料理の他にも、たくさんの創作料理を見つけることができた。
○どの料理を作るか決める。	調べた落花生料理を全部挙げると、20品以上になった。その中から、1時間程度で作れるもの、みんなで楽しく作れるもの、生肉・生魚は使わない、揚げ物はしないという条件で、どの料理が作れるか考え、決定した。また、作りたい料理毎にグループも編成した。 【28年度に作った料理】 ・白玉餅のピーナッツがらめ ・落花生マフィン ・落花生クッキー ・ピーナッツドレッシングサラダ ・ラッカレーパイ ・ピーナッツとかぼちゃのチーズ焼き
○料理の作り方を調べる。	グループ毎にインターネットを使って、自分達が作る料理の作り方を調べた。手順や材料、用具などを調べ、早く作りたいという意欲をもつことができた。

【活動⑥】 落花生料理を作る（2時間）

目 標

レシピをもとに、安全に気を付けて、料理を作ることができる。

主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○調べたレシピをもとに、グループ毎に落花生料理を作る。	調理当日は、各グループ1～2人の保護者に協力いただき活動を行った。児童は、落花生の殻をむいたり、つぶしたり、混ぜたり、形を作ったりと楽しんで活動することができた。保護者の方が見てくださったので、安全に楽しく活動することができた。
○できた料理をみんなで会食する。	自分が作った料理以外の物も1つ試食することがで

き、児童は大変満足していた。どの料理も簡単でおいしく、落花生のおいしい食べ方を知ることができた。

【児童の感想】

- ・いろいろな落花生料理があると知った。
- ・初めてなのに、簡単でおいしい料理だった。

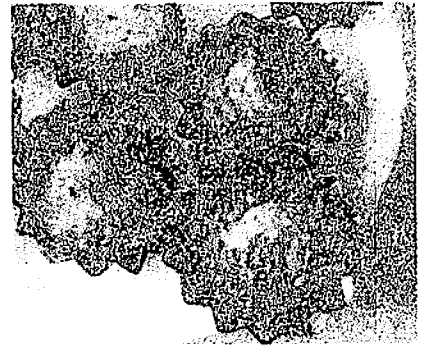
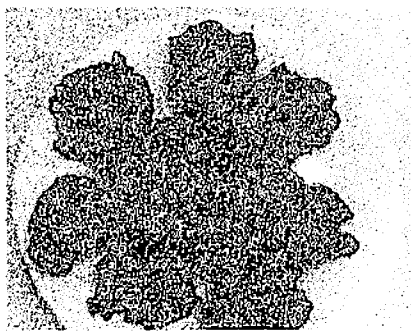
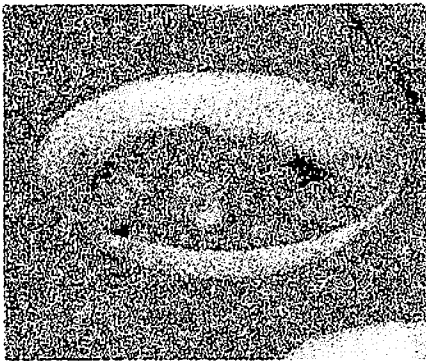
活動中の様子



白玉餅のピーナッツがらめ

落花生クッキー

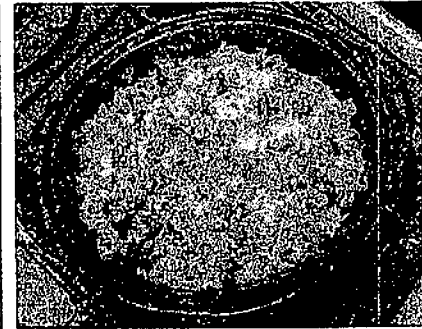
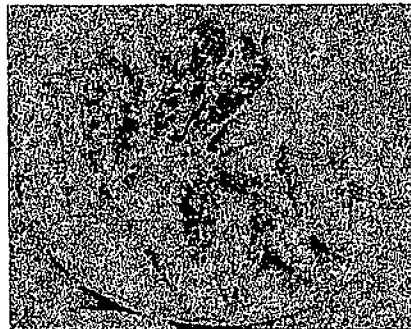
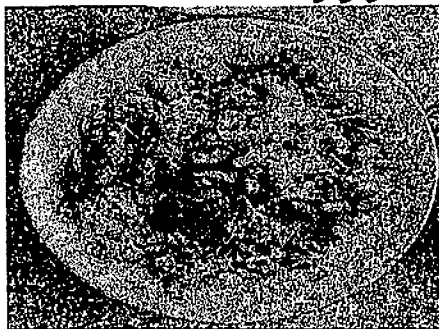
落花生マフィン



ピーナツドレッシング
サラダ

ラッカレーパイ

ピーナツとかぼちゃの
チーズ焼き



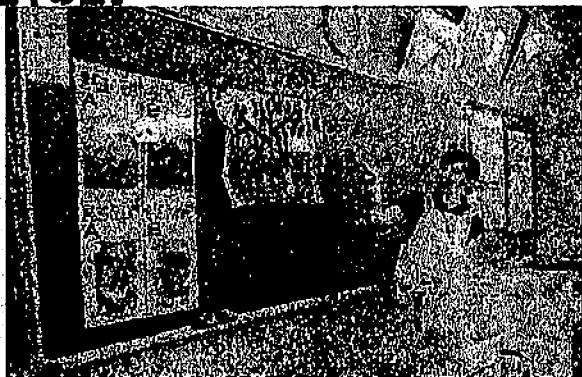
【活動⑦】 落花生の栄養について知る。(1時間)

目 標

落花生の栄養について知ることで、落花生について詳しくなることができる。

主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○落花生クイズを行い、落花生について知る。	クイズを行いながら、1学期に学習したことを楽しく思い出すことができた。 栄養士の先生が、落花生ができるまでの様子をパネルを使って分かりやすく説明して下さった。また、らっかぼっちが千葉県独特の風景であることやどんな役割をしているのかを教えてくださいました。驚きとさらに落花生に親しみをもつことができた。
○落花生の栄養について知る。	落花生の栄養の半分は油であり、その油はよい油であると知り、栄養面からも落花生はすごいなと感ずることができた。 【児童の感想】 ・落花生はいい油なので、たくさん食べたい。 ・落花生ががんの予防にもなるのが、すごい。

活動中の様子



【活動⑧】 落花生人形を作ろう (6時間)

目 標

八街の特産物である落花生を使って、制作活動を行うことができる。

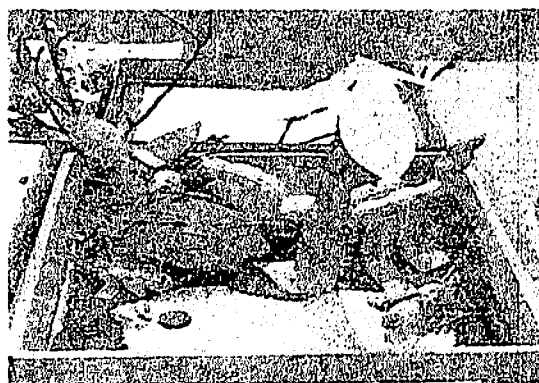
主 な 学 習 活 動	児 童 の 様 子
○テーマ、デザインを決める。	毎年12月に行われる校内作品展に飾る、落花生人形の制作を児童は楽しみにしている。今年はどんな世界を作ろうか、1ヶ月以上前から考えている児童もいるくらいである。
○材料を工夫しながら、作品を制作する。	落花生を人形に見立てたり、落花生をつなげて大きな人形を作ったりと、それぞれのテーマの世界を楽しんで作り上げている。学年が上がるにつれて、テーマも制作の工夫も様々で、友だちの作品を見ることも楽しみとなっている。

児童の作品

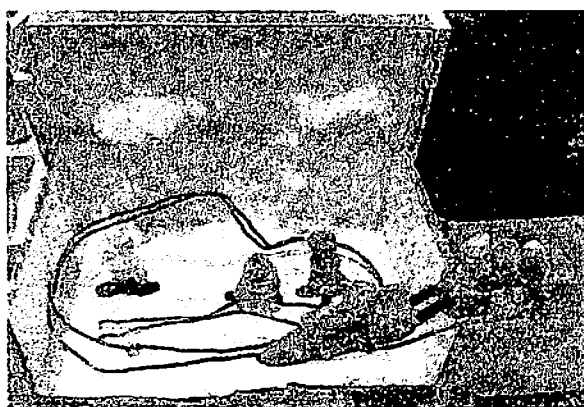
ささびきかいがん（１年）



きょうりゅうたち（２年）



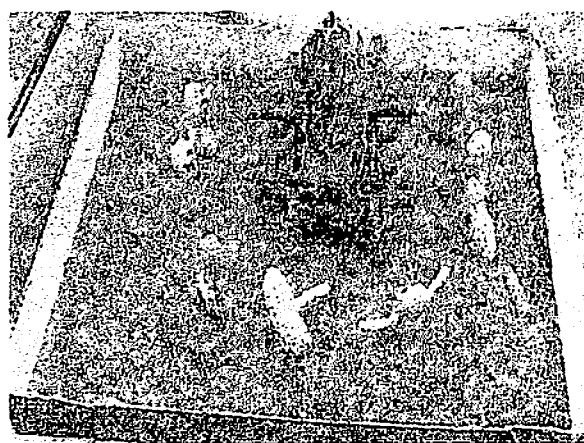
たのしいゾットコ-ル-（３年）



八街駅（４年）



みんなで楽しいわッパッパ-（５年）



ゆかいなきのこの森（６年）



4 成果と課題

(1) 成 果

○例年、「総合的な学習の時間」で扱っている題材であり、１年間を通して活動を行っている
ので、児童の落花生への興味・関心が高まった。

○調べ活動を行う中で、地域にある千葉県農林総合センター落花生研究室の先生の話聞いた
り地域の農家の方に話を聞いた。また、落花生栽培を行う中で、地域の落花生農家
の方に協力をいただいている。自分達で調べることができた、落花生ができて嬉しいという思
いとともに、落花生の生産に関わる人々へ感謝の思いをもつことができた。

○落花生がどこからやってきたのかや、なぜ八街で有名なのか、落花生の種類などは、落花生が生まれた、日本へやってきて広がった歴史である。このような歴史を知ること、落花生を大切にしたいという思いをもつことができた。

○落花生料理を調べたり、調理したりする活動を行い、ゆで落花生や炒った落花生だけでなく、様々な料理で落花生が使われていることに気付くことができた。保護者にも協力を頂いて調理を行ったので、レシピを持ち帰り、家でも作ってみたという声も聞かれた。

○調理は、児童にとって、楽しい活動である。上学年の児童も、3学年の時に落花生料理を作っておいしかったことを覚えており、給食でゆで落花生が出た時や、10月に1～3学年の児童が落花生を掘った時に、その時の話をしている。落花生が地域の特産物であるという意識を、もつことができていると感じる場面である。

○栄養士から、栄養面から話を聞くことができ、児童が調べたこと以上の情報を知ることができ、さらに落花生への知識を深めることができた。栄養的にも落花生のよさがわかり、落花生を大切にしたいという思いをもつことができた。

(2) 課題

●落花生を栽培し、収穫したものはゆでたり、料理に使ったりして食べている。しかし、たくさん収穫できても、児童が持ち帰ることは難しい。今年度は、ゆでるだけではなく、落花ぼっちを作って、八街独特の風景も味わい、よりよい郷土の創造に向けて行動する意欲を育んでいきたい。

●3学年までの児童は、1年間を通して落花生に関わっているが、4学年以上の児童は、落花生人形の制作でしか関わることはない。落花生は八街の特産なので、他教科の中でも時折関わることはできないか、考えていきたい。

●食に関する指導の年間計画を、給食センターの栄養士に作成してもらっている。十分な活用をめざしていきたい。

参考文献

小学校学習指導要領（平成20年8月）

文部科学省

「食に関する指導の手引―第1次改訂版―」（平成22年3月）

文部科学省

資料編



給食センターとの連携について

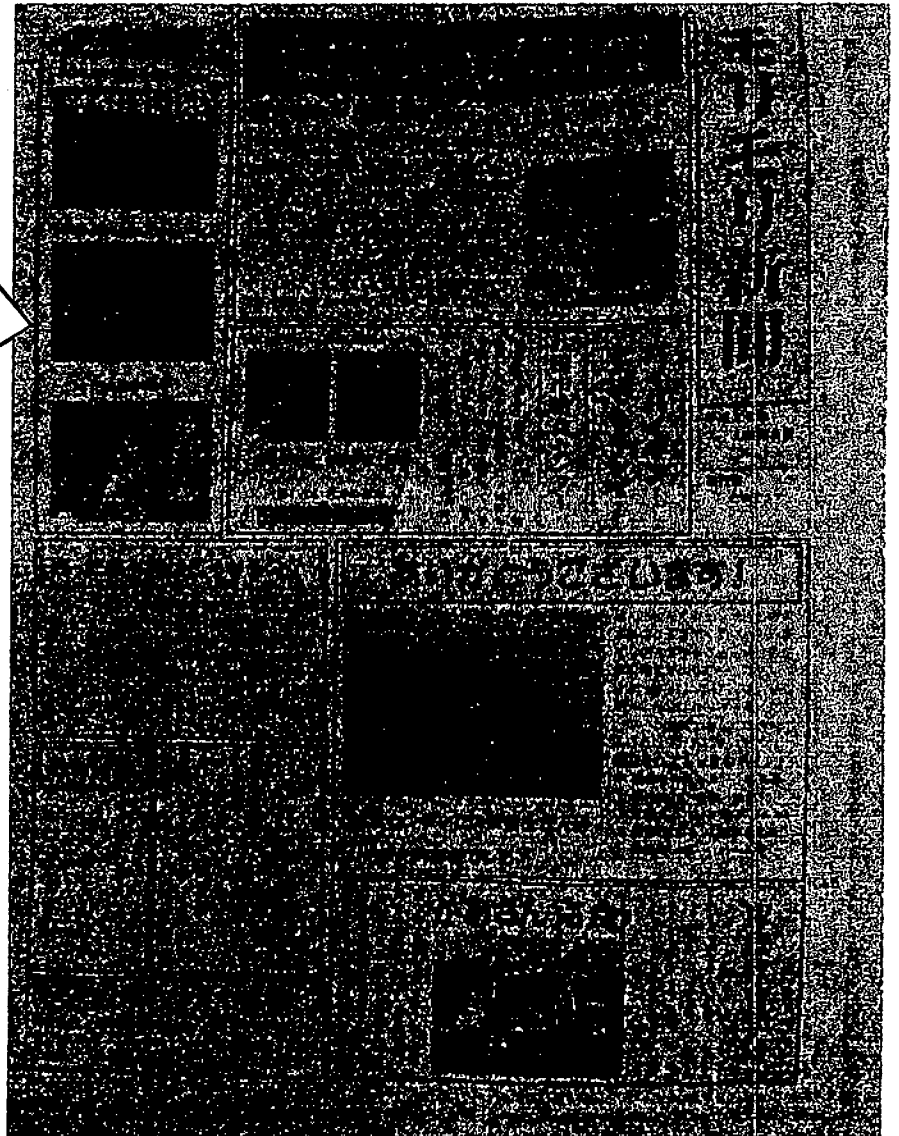
八街市立朝陽小学校

1. モリモリ新聞の発行

朝陽小学校の給食完食率が8校中6位という結果を受け、給食センターの取り組みや校内で給食をおかわりする児童の紹介、給食のよさを伝える活動を行っている。平成28年12月から発行を開始し、平成29年2月には給食完食率が8校中2位にまで上昇した。モリモリ新聞を通して、給食センターと児童のつながりができた。

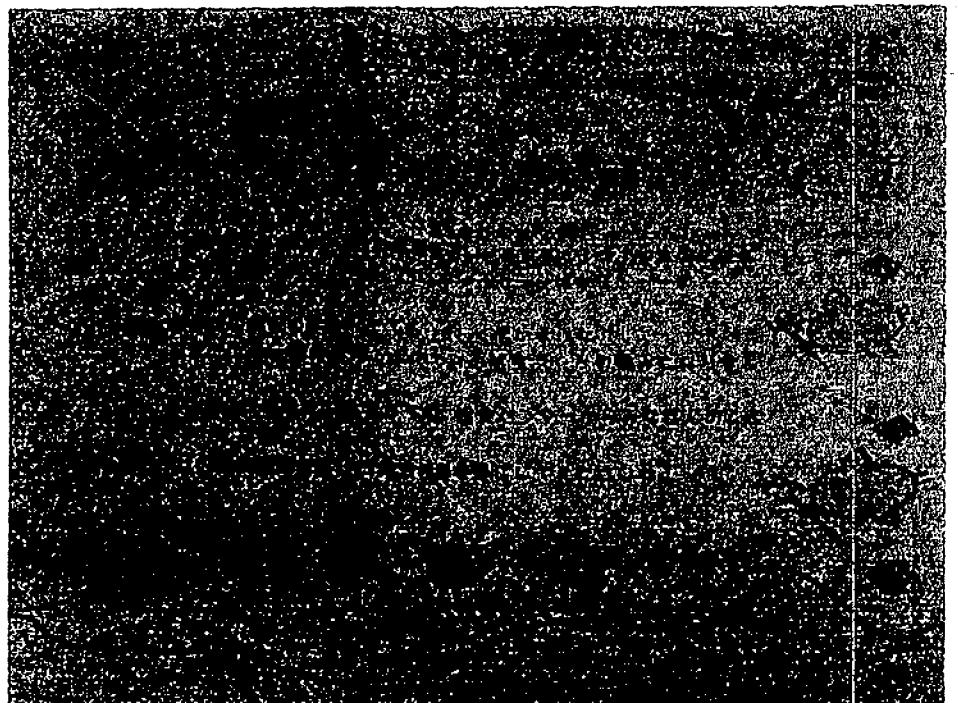
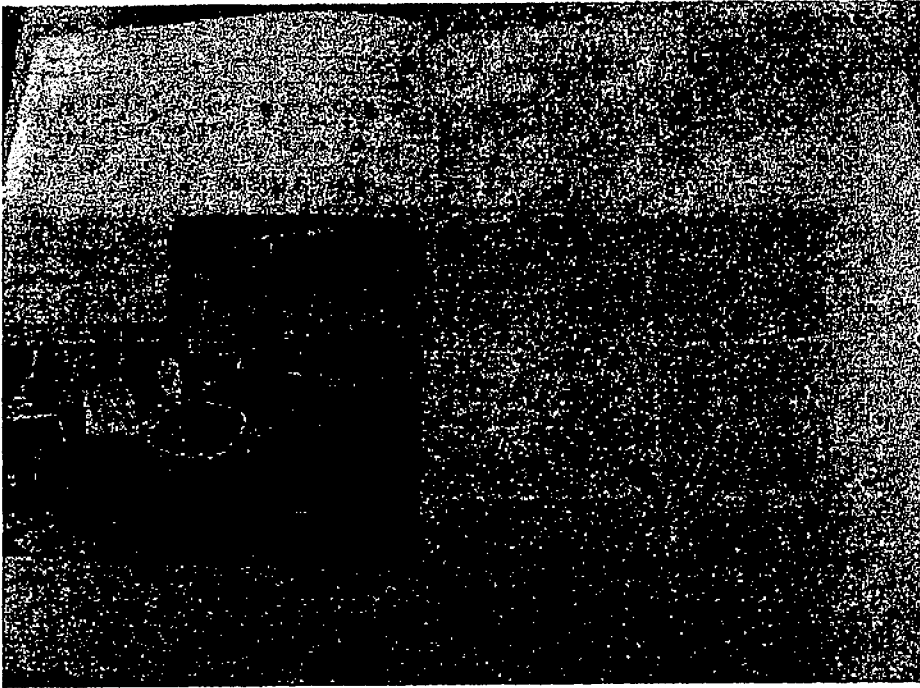
○児童は、給食センターの仕事内容をよく知らないため、写真付きで作業の様子を紹介した。自分たちが口にする食事に多くの人が関わっていることを知り、残さず食べるという意識が高まった。

○「給食センターの調理員さんの話」を載せたことで、児童は今まで以上に給食を身近に感じることができた。



2. 給食連絡ノートの活用

これまでの給食連絡ノートは、主に味付けや量に関する意見が多く記入されていた。そこで平成28年度から教員と給食センターの繋がりだけでなく、児童との関わりも増やすようになった。すると、自分達のメッセージに返事が来ることが楽しみとなり、食べ物を大切にしようとする気持ちや美味しく調理していただくことへの感謝の気持ちが増していった。



本校では、毎年、全学年が発達段階に応じた食事や栄養に関する指導を栄養士の方にいただいている。ここでは2年生の子ども達の様子や変容を挙げていきたい。

2年生では、「やさいとなかよくしよう」というテーマで、野菜の栄養とバランスのよい食事について指導をしていただいた。

①野菜の名前

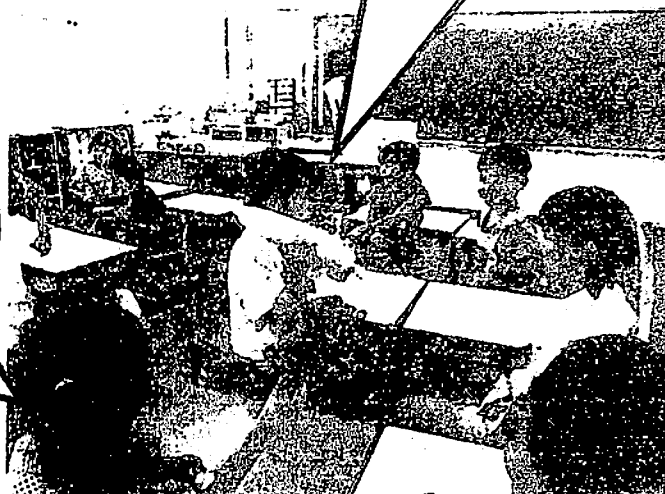
普段よく口にする大根や人参、キャベツなどの野菜を実際に触ったり、においを嗅いだりする学習に興味津々で取り組む姿が見られた。また、セロリやパセリなど子どもにとってはややなじみの薄い野菜についても知るよい機会となっていた。

川上小の周囲には畑も多く、農家の児童もいるが、調理される前の野菜の姿を知らない児童も多いので、「こんな葉っぱの形なんだね。」「においをかいだの初めてだよ。」と嬉しそうに話しており、新鮮な発見があったようだ。



大根って大きいんだね。
葉っぱも食べられるんだ
て！

パセリって
こんなに葉っぱがっぱ
いあるんだね。
切ったのしか見たことな
かったよ。

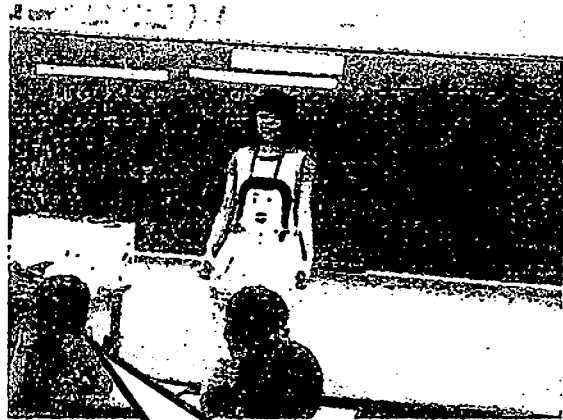


②野菜を食べるとどうなるか

野菜には、元気になる・病気になりにくい・おなかの調子を整えるという働きがあることをエプロンシアターで分かりやすく指導していただいた。野菜は健康によいと漠然と知っている児童は多いが、目の前でエプロンシアターで楽しく具体的に教えてもらい、野菜の大切さが実感できたようであった。



ぼくもハンバーグが大好き
でよく食べるよ。



あれ？みーちゃん
元気がないみたい・・・
さっき野菜残してたなか
らかな？

③指導後の様子

給食の時間になると、「今日、野菜の勉強をしたから、みんな野菜を食べようね。」「野菜は今まで苦手だったけど、がんばるぞ。」といった声があがっていた。また、給食中に指導されたことを友達と話し合っている姿や教えてもらった野菜を給食の中から見つけて喜んでいる様子が見られた。

指導の直後は給食の食べ残しがかなり減ったが、数ヶ月経つと苦手な野菜をまた残す児童もおり、継続した指導の必要性を感じた。

※その他給食に関する取り組み

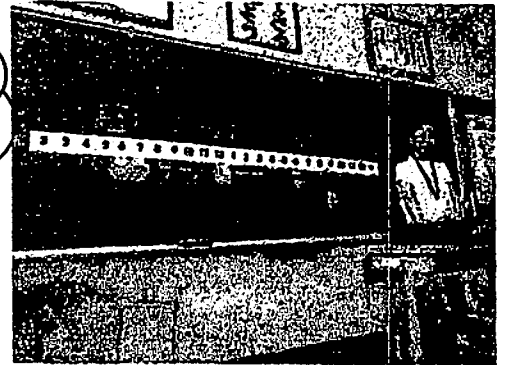
- 給食の準備から後片付けの仕方を全校で統一し、学年が変わってもスムーズに取り組むことができるようにした。
- 1時35分から1時40分までを「モグモグタイム」とし、私語をせず給食を食べることにより、食べ残しを減らすようにした。「モグモグタイム」の開始と終了は放送委員会が毎回放送している。
- 食べるだけでなく、後片付けもしっかりできるように、各学級に呼び掛け、給食委員会が最終チェックを行っている。
- 食後の歯みがきも大切と考え、「歯みがきタイム」を設け、全校で取り組んでいる。これにより、ハブラシ忘れが減り、児童の意識も高まった。

ゾロリのパワーの秘密～特別支援学級において～

1, 様子

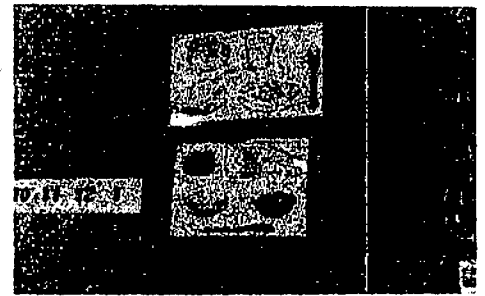
八街市立八街東小学校

かみしばい形式で、早寝・早起き・朝ご飯の大切さについて話を聞いた。興味をもってよく見ていた。



2, その後の様子

- ・児童は、食育の学習の後早寝早起きを意識して取り組めるようになった。
- ・毎日、朝ご飯を食べるように保護者とも話をしたようである。
- ・生活チェックカードへの記入も積極的になった。
- ・友達と朝食について話をするようになった。



3, 学校全体での取り組み

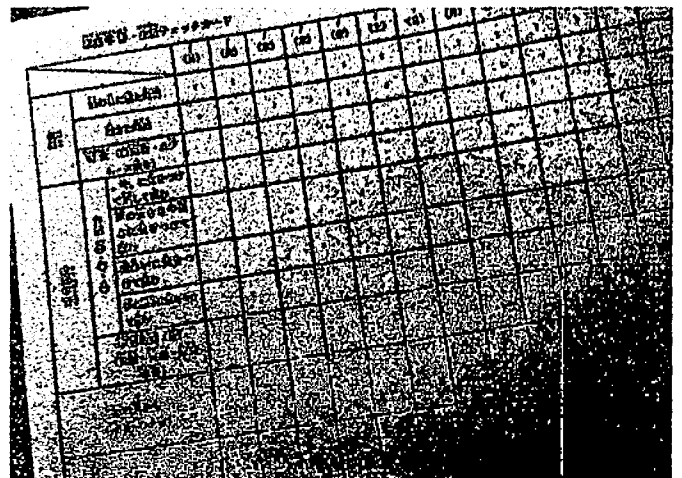
①給食の時間の過ごし方

本校では、全学年統一の過ごし方の時程を配付し、6年間の指導を統一して行えるようにしている。



②生活チェックカード

本校では、「朝起きた時間」「夜寝た時間」「朝食を食べたか否か」を書き込めるカードを作り、家庭と連携している。保護者の意識や連携に役立っている。



平成29年度
 第67次 印旛地区教育研究集会
 学校給食研究部



平成29年8月23日(水)
 千葉県教育庁教育課長部
 学校安全保健課給食班

第3次千葉県食育推進計画

計画期間：平成29年度～平成33年度



2 小学生・中学生

成長期であり、食生活に対する正しい知識・技能を身に付け、望ましい食習慣の基礎づくりをする重要な時期

- (1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実
- (2) 学校給食を活用した食育の充実
- (3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

2 小学生・中学生

- (1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実
 - ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成・見直し
 - イ 栄養教諭を中心とした食育の推進
 - ウ 効果的な食育の推進
 - エ 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進
- (2) 学校給食を活用した食育の充実
 - ア 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進
 - イ 学校給食における地場産物の活用と地域の食文化の継承
- (3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進
 - ア 「早寝、早起き、朝ごはん」の取組の促進
 - イ 学校歯科保健活動における食育の推進
 - ウ 一人一人に応じた健康相談や望ましい食生活の形成に向けた取組の推進

提案1

実践報告

提案3

八街市立笹引小学校の実践より

研究主題

「地域の特産物を生かした食育指導
 ～3学年「総合的な学習の時間」の取り組みを通して～」



第3次千葉県食育推進計画

施策Ⅱ-2 小学生・中学生

- (1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実
 - ウ 効果的な食育の推進
- (2) 学校給食を活用した食育の充実
 - イ 学校給食における地場産物の活用と地域の食文化の継承

ねらいの明確化

各教科・領域等のねらい



学校教育全体を
 通じての取組

食に関する指導目標

- ①食事的重要性
- ②心身の健康
- ③食品を選択する能力
- ④感謝の心
- ⑤社会性
- ⑥食文化

総合的な学習の目標

「横断的・総合的な学習や探究的な学習を通して、自ら課題を見つけ、自ら学び、自ら考え、主体的に判断し、よりよく問題を解決する資質や能力を育成するとともに学び方や考え方を身に付け、問題の解決や探究活動に主体的、創造的、協同的に取り組む態度を育て、自己の生き方を考えることができるようにする。」



- ・横断的・総合的・探究的学習
- ・学び方を学ぶ
- ・主体的・創造的・共同的に取り組む態度
- ・自己の生き方を考える

- ・児童にとって身近な話題・興味関心に応じた取組
 (笹引今昔物語)
- ・体験的活動(落花生の栽培・収穫・調理・会食)
- ・調べ学習(課題別テーマの選択)
- ・地域や関係機関の方といった外部人材の活用
 (保護者・千葉県農林総合センター落花生研究室長)
- ・TTの取組(栄養士さんの授業)

- ・他教科との関連
 (栽培活動 → 理科)
 (落花生人形作り → 図工科)
 (調べ学習 → 国語科)
 (笹引今昔物語 → 音楽科)
- ・栄養士(給食センター)との連携
 (資料の提供・共有化)
 (指導案の共有)
 (食に関する指導の計画 → PDCA)
- ・取組の紹介(情報提供)

全体計画の作成および全体計画を踏まえた指導を進めるに
 関しての留意点

「食に関する指導の手引き」P27

- (1) 全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の
 必要性や考え方を理解すること
- (2) 関連する教科等において食に関する指導を充実する
 こと
- (3) 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること
- (4) 栄養教諭が高い専門性を生かして積極的に参画する
 こと
- (5) 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把
 握すること
- (6) 隣接する学校(園)との連携を図ること
- (7) 給食献立計画との関連付けを積極的に図ること
- (8) 保護者や地域との連携・協力体制を作ること
- (9) 総合的な学習の時間を十分に活用すること

全体計画の作成および全体計画を踏まえた指導に際して
 栄養教諭に期待される役割

- (1) 全体計画の作成の検討、原案作成、決定等の進捗管理を行うこと
- (2) 教職員の連携・調整の要としての役割を果たすこと
- (3) 家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすこと
- (4) 給食献立計画、給食の時間における食に関する指導の計画、各
 教科等における食に関する指導の計画の関連付けを積極的に行
 うこと
- (5) 校長その他の教職員に対して食の観点から把握した児童生徒の
 生活実態等を積極的に提示すること
- (6) 校長その他の教職員に対して食育に関する取組事例、研究成果
 等を積極的に提示すること
- (7) 校長その他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現
 状や課題等についての情報提供を積極的に行うこと
- (8) 複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭も、域内の各学校
 における全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導に際しては
 積極的に参画すること

「食に関する指導の手引き」P32 13

5部会栄養士会の実践より

研究主題

「学校給食における食物アレルギー対応指針
 (四街道市)を活用するための取り組み
 ～ヒヤリハット ゼロを目指して～」



第3次千葉県食育推進計画

施策Ⅱ-2 小学生・中学生

(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進
 ウ 一人一人に応じた健康相談や望ましい食生活
 の形成に向けた取組の推進

11

5 事故及びヒヤリハットの情報共有と改善策の検討
 (「学校給食における食物アレルギー対応指針」P14)

事故の把握と把握のためのシステムを構築します。
 事故原因の究明をします。まず、関係者の聞き取りを行
 います。原因が判明したら、危機管理体制に基づいた確な
 行動ができたかを検証し、防止策を協議・決定し、周知運
 用をします。

すべての事故及びヒヤリハットの事例について、市区町
 村教育委員会等へ報告します。

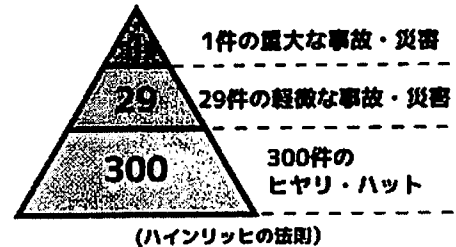
事故防止のために、

- ・校内危機管理体制を構築します。
- ・関係機関と連携を進めます。
- ・全職員を対象に、対応訓練や校内外の研修を企画・
 実施します。

11

- ・学校給食におけるアレルギー対応指針
 (四街道市教育委員会)
 - * 校長を中心とした校内体制の整備
 - * アレルギー研修の実施
 - * エビベンへの対応
- ・食物アレルギー対応準備フローチャート
 - * 保護者との連携
 - * 消防機関との連携
- ・食物アレルギー給食対応フローチャート
 - * 詳細献立表
 - * 複数対応
- ・食物アレルギー対応カード
 - * 共通理解
 - * 複数チェック

- ・原因究明と検証
- ・防止策の協議・決定と周知運用
- ・教育委員会、学校、保護者との連携

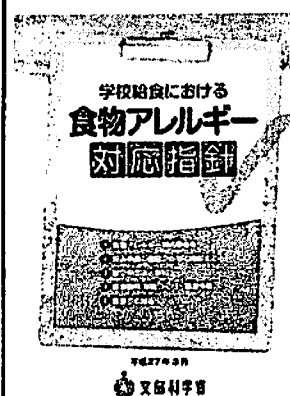


○学校給食における食物アレルギー対応の誤食防止 マニュアル「千葉県医師会作成」より

年齢・性別 : 7歳 女児
 アレルゲン : 卵
 原因 : 給食に出たオムレツ
 症状 : 全身じんましん、皮膚のかゆみ、口唇・口腔の違和感
 経過 : 学校給食のオムレツを1口食べてしまいました。5分以内に、じんましん、皮膚のかゆみ、口唇・口腔のピリピリ感があり、本人がすぐに吐き出して、口の中を洗ったため、大事には至りませんでした。
 解説 : 卵アレルギーがあるため、給食のメニューで卵料理が出る場合は、母親が代替食を持参することになっていましたが、母親がメニューを見落とし、代替食品を持たせなかったため、本人は認識されたまま食べてしまいました。担任は、この児の食物アレルギーに対して理解が不十分で、給食内容も母親任せで、注意を払って食いませんでした。
 対応改善 :

食物アレルギーひやりはっと事例集

- 学校給食における食物アレルギー対応の誤食防止
 マニュアル 千葉県医師会
- 食物アレルギーひやりはっと2015
 食物アレルギーネットワーク
- 食物アレルギーの誤食&ひやりはっと集
 千葉アレルギー支援ネットワーク
- 学校における食物アレルギー対応
 ヒヤリハット・ヒント事例集 東京都教育委員会



学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを予防する観点から、食事を提供する。そのためには、安全な食事を提供する。
- 食物アレルギーに対応するための対応方針を定める。
- アレルギー対応のメニューを定める。アレルギー対応のメニューは、アレルギー対応のメニューとして提供する。
- アレルギー対応のメニューは、アレルギー対応のメニューとして提供する。
- アレルギー対応のメニューは、アレルギー対応のメニューとして提供する。
- アレルギー対応のメニューは、アレルギー対応のメニューとして提供する。
- アレルギー対応のメニューは、アレルギー対応のメニューとして提供する。

① 食物アレルギー対応委員会	② 対応申請の確認から対応開始まで
P5, 12	P6, 15
☐ 校医の趣旨・委員構成 12	☐ 対応申請の確認 15
☐ 給食対応の基本方針の決定 12	☐ 対応開始前の百錬の実施 15
☐ 百錬における留意事項 13	☐ 百錬調査・百錬の取組プラン案の作成 15
☐ 対応の決定と周知 13	☐ 百錬の取組プランの決定と情報共有 16
☐ 事故等の情報共有と改善策の検討 14	☐ 教育委員会等における対応内容の把握 16
☐ 委員会の年間計画 14	☐ 評価・見直し・個別指導 17

③ 献立の作成と検討	④ 給食提供 体制づくり
P7, 18	P8, 23
☐ 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成 18	☐ 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有 23
☐ 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方 19	☐ 調理器具、食材の管理 23
☐ 食品選定のための委員会との連携 21	☐ 調理担当者の区別化 24
☐ 実施献立の共有 22	☐ 調理作業の区別化 24
☐ 児童への対応を報告する体制の整備 22	☐ 調理作業の方法、タイミング 25
	☐ 調理場における対応の評価 25

⑤ 給食提供 調理作業	⑥ 教室での対応
P9, 26	P10, 30
☐ 実施献立・調理手順等の確認 26	☐ 給食の時間における配慮 30
☐ 対応食の調理手順 27	☐ 食材・食器を扱う活動等 30
☐ 調理済みの食品管理 28	☐ 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導 31
☐ 逐時チェック作業 29	☐ 実施における問題の報告 31
☐ 実施における問題の報告 29	☐ 緊急時対応の確認 31
☐ 児童生徒や保護者との連携 29	

牧の原学校給食センターの実践より

主題

「給食センター方式における食に関する指導の取り組み ～学校・家庭・地域との連携を通して、計画的な指導の実践～」



第3次千葉県食育推進計画

施策Ⅱ-2 小学生・中学生

(1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実
 エ 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進

22

家庭との連携

- ☐ 児童生徒の食生活の状況等の実態調査
- ☐ 課題の把握
- ☐ 情報発信（課題について）
- ☐ 情報発信（食に関する指導の目標、内容、方法）
- ☐ 情報発信（食に関する授業のフィードバック）
- ☐ 情報発信（学校給食の意義、役割）
- ☐ 授業実践
- ☐ 授業公開の実施
- ☐ 家庭教育学級での講演
- ☐ 給食試食会の実施
- ☐ 親子給食等の実施
- ☐ 肥満・痩身・食物アレルギー等の個別相談
- ☐ 食に関する指導の学校評価への位置付け

地域との連携

- ☐ 地域における保・幼・小・中との連携
- ☐ 医療機関や専門家との連携
- ☐ 地域の人材の授業への活用
- ☐ 学校の取り組みの地域への発信
- ☐ 地域と連携した食育の取組（授業より広い意味で…）
- ☐ 地域の人材・関係機関と連携した給食献立作成や食材の確保・調達
- ☐ 地域で行われる食育体験活動等への参加
- ☐ 地域の食材、郷土料理や食文化についての理解

第3次千葉県食育推進計画

計画期間：平成29年度～平成33年度



千葉県・千葉県教育委員会

25

基本目標

「ちばの恵み」を取り入れた

バランスのよい食生活の実践による

生涯健康で心豊かな人づくり

キヤッチスフレーズ

ちばの恵みで

まんてん笑顔



26

第3次千葉県食育推進計画

2つの視点

- ◆ 全国有数の農林水産業が盛んな本県の特徴を生かした食育の推進
- ◆ 食の実態は年代、職業、家庭や生活環境の状況により異なることから、食育の推進

3つの施策

- I 生産から食卓まで食のつながりを意識した食育の推進
- II 子供から高齢者まで各世代に応じた食育の推進
- III ちばの食育の推進体制強化

27

【食に関する学習ノート】

「いきいきちばっ子」(小学生版)



28

「いきいきちばっ子」(中学生版)



- 1 中学生に必要な栄養と食事
- 2 朝食について
- 3 生活習慣病と食生活
- 4 受験期の食事
- 5 スポーツと食生活
- 6 ダイエット
- 7 ファーストフードとコンビニ食
- 8 千葉県の食材
- 9 ちば型食生活

(発行 千葉県学校栄養士会)

29

「たのしい食事 つながる食事」

小学生用食育教材

たのしい食事 つながる食育



文部科学省・平成28年2月

30

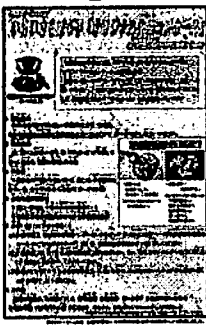
【いきいきちばっ子オリジナル 弁当コンクール】

「食に関する学習ノート
 いきいきちばっ子」を
 学習して作った献立を、
 実際に調理した弁当

※家庭科や総合的な学習の
 時間で学んだことを生かして、
 お弁当を作成

※平成29年12月1日(金)
 まで！ 絶賛受付中！！

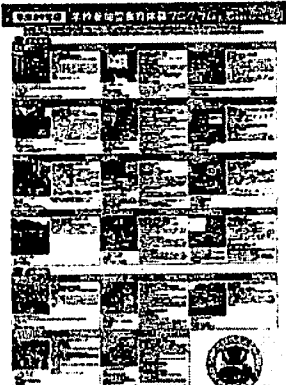
小学校5・6年生
 (グループでも応募できます)



【関係団体の支援による活動例】

学校参加型 食育体験プログラム

元気な「ちば」を創る食育局
 県企業連結会が中心となり、
 学校における食育推進活動を
 支援するとともに、県（安全
 農産推進課・健康づくり支援
 課・学校安全保健課）と企業
 の連携による一体的な取組を
 推進しています。



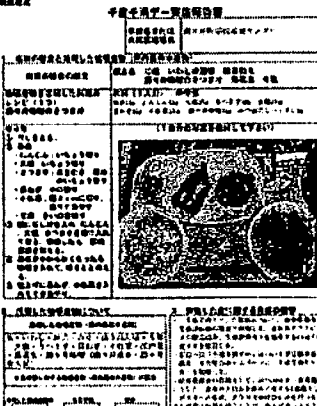
千産千消デー (11月)

千葉県教育委員会

千産千消デーの取組

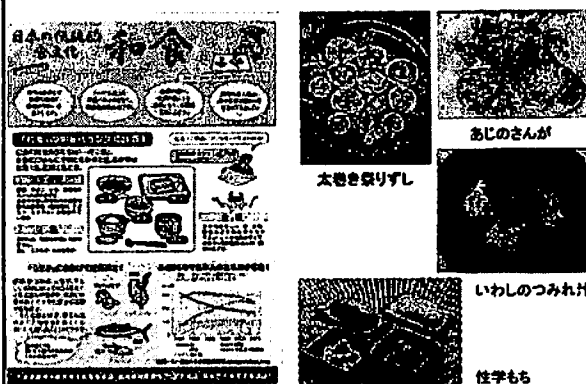
千産千消デーは、学校給食に地元産物を使用し、消費
 者も活用している県内公立学校で千産千消デーを開催し、
 学校給食に地元産物を使用し、消費も活用し、食育の推進

- ・学校給食の取組
- ・学校給食の取組
- ・学校給食の取組
- ・学校給食の取組



和食文化

あじのさんが
 太巻を盛りずし
 いわしのつみれ汁
 性学もち



施策加

3 高校生

心身ともに成長し、食生活も大きく変化。将来にわたり
 健康な生活を送るための食習慣を確立する重要な時期

- (1) 学校における食育の指導体制と指導内容の充実
- (2) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

★「ちば型食生活」とは

鮮度が良く栄養たっぷりでおいしい千葉県産の農林
 水産物を、上手に食事に取り入れたバランスのよい
 食生活を「ちば型食生活」と呼びます。

- 1 食べることは楽しいこと！よく噛み味わいともに
 楽しんで 食べましょう
- 2 豊かなちばの農林水産物「いただきます！」感謝の
 気持ちといっしょに食べましょう
- 3 おかずの目安は、主菜は「グー」副菜は「パー」
- 4 主食・主菜・副菜をバランスよく食べましょう！
- 5 一日に必要なエネルギー量を目安に食生活を実践し
 ましょう

グー・パー食生活

日本の食事は、古来「グー・パー」を基本とした生活スタイルです。これは「日本食の基本スタイル」といいます。食卓の中心は「主食」です。主食をいかに食べるかの「グー」と「パー」がポイントです。これを基本として、

グー・パーはおかずのおおよそのめやすです

主食は「グー」

主食の1食分の量はグーの大きさを2倍のめやすで！

肉・魚・たまご・大豆

副食は「パー」

副食の1食分の量はパーの大きさを2倍のめやすで！

野菜・海藻・きのこ・こんにゃく

※「グー・パー」は、おおよその目安です。実際には、年齢、性別、活動量によって異なります。

指標及び目標

No.	指標項目	現状値 (H27)	目標値 (H33)	出典
1	食育に関心を持っている県民の割合	71.0%	90%以上	①
2	「千葉県産農林水産物」を購入したいと思う県民の割合	80.5%	85%以上	①
3	農林漁業体験に参加したことがある県民の割合	—※1	(40%以上)※2	①
4	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている県民の割合	—※1	(50%以上)※2	①

※1 今後調査し、結果が出た時点で目標値を設定
 ※2 国の第3次食育基本計画における目標値

出典：①県政に関する世論調査

No.	指標項目	現状値 (H27)	目標値 (H33)	出典
5	朝食を欠食する県民の割合(小学5年生)	2.0%	0%を目指す	③
6	朝食を欠食する県民の割合(中学2年生)	4.5%	0%を目指す	③
7	朝食を欠食する県民の割合(20～30歳代)	29.3%	15%以下	②
8	自分の食生活に問題があると思う県民のうち、改善意欲のある県民の割合	75.8%	85%以上	②

出典：②千葉県生活習慣に関するアンケート調査
 ③学校給食実施状況調査

No.	指標項目	現状値 (H27)	目標値 (H33)	出典
9	主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上、ほとんど毎日食べている県民の割合	54.8%	70%以上	②
10	主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上、ほとんど毎日食べている県民の割合(20～30歳代)	36.5%	55%以上	②
11	外食や食品を購入する時に栄養成分表示を参照にする県民の割合	成人男性 39.7% 成人女性 69.0%	成人男性 60%以上 成人女性 75%以上	②
12	ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合	—※1	(55%以上)※2	②

※1 今後調査し、結果が出た時点で目標値を設定
 ※2 国の第3次食育基本計画における目標値

出典：②千葉県生活習慣に関するアンケート調査

No.	指標項目	現状値 (H27)	目標値 (H33)	出典
13	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合	67.3%	80%以上	①
14	市町村食育推進計画を作成し、実施している市町村数	30市町村 (H28年9月)	全54市町村	④

出典：①県政に関する世論調査
 ④安全農業推進課調べ

ちばの恵みで まんてん笑顔

「ちばの恵み」を取り入れた
 バランスのよい食生活の実践による
 生涯健康で心豊かな人づくり

御清聴ありがとうございました。

千葉県教育庁総務課 学校安全保健課 給食科

	個人	①	②	③	④	⑤	グループ
各教科の特質を生かした取組							
資料の活用の工夫							
担任との連携							
関係機関との連携							
家庭との連携・啓発							
地域との連携・啓発							
学校間の連携							
千産千消（地産地消）の取り組み							
外部講師・地域人材の活用							
児童生徒の実態把握							

<メモ>

--