

令和7年度 第75次印旛地区教育研究集会

学校給食研究部栄養士部会 提案資料

研究主題

栄養教諭・学校栄養職員を中核とした 食育の充実を目指して

ー給食の時間の指導資料のデジタル化と活用ー



二・四・酒々井部会学校栄養士会

研究主題

栄養教諭・学校栄養職員を中核とした食育の充実を目指して
ー給食の時間の指導資料のデジタル化と活用ー

二・四・酒々井部会学校栄養士会

1 はじめに

二・四・酒々井部会は、成田市、富里市、八街市、栄町、酒々井町の5市町が集まる部会で、給食センター7施設と親子方式共同調理場5施設を有する。現在、栄養教諭等が19名所属している。調理場の新設や栄養教諭等の減員があるなど、毎年変化の多い部会となっている。

平成 27 年 4 月	栄町学校給食センター	児童生徒数減少による栄養教諭等の配置数削減（2名→1名）
	富里市学校給食センター	センター統合による栄養教諭等の配置数削減（3名→2名）
平成 28 年 4 月	成田市立公津の杜小学校学校給食共同調理場 運用開始	
平成 31 年 4 月	酒々井町学校給食センター	児童生徒数減少による栄養教諭等の配置数削減（2名→1名）
令和 2 年 6 月	成田市立美郷台小学校学校給食共同調理場 運用開始	
令和 4 年 5 月	成田市立平成小学校学校給食共同調理場 運用開始	
令和 7 年 9 月	酒々井町給食業務を富里市へ受託予定（共同調理）	

2 主題設定について

二・四・酒々井部会は、センター方式の調理場が多いため、学校とは距離があり、作り手の顔も見えにくい。また、一人の栄養教諭等が複数校の指導を担当している。そのため、学校への訪問回数が限られてしまい、継続した指導を行うことが難しい。

【各センター・共同調理場の栄養教諭等の人数、受配校数、食数】（令和6年度）

センター調理場名	栄養教諭等（人）	受配校（校）	食数（食）	センター調理場名	栄養教諭等（人）	受配校（校）	食数（食）
栄町	1	5	1145	成田市（大栄）	1	2	652
酒々井町	1	3	1306	成田市（公津の杜中）	1	2	874
富里市	2	12	3573	成田市（本城小）	1	4	1380
八街市	4（欠1）	13	4074	成田市（公津の杜小）	1	2	925
成田市（玉造）	4	14	4578	成田市（美郷台小）	1	3	1122
成田市（下総）	1	1	408	成田市（平成小）	1	2	1055

○富里市、成田市大栄分所は受配校に幼稚園を含む。

このような状況から、効率よく指導の準備を行うこと、そして短時間の訪問の中で、わかりやすく効果的な指導を実施することが全施設での共通した課題となっている。

令和元年に学校教育の情報化の推進に関する法律が施行され、学習指導要領においても、学校の ICT 環境整備と ICT を活用した学習活動の充実に配慮することが明記された。新型コロナウイルス感染症対策も後押しして、学校現場での ICT の活用が急速に推進された。

本部会では、令和元年度から給食の時間の指導について、栄養教諭等が食育コーディネーターとなり、学級担任を通じて指導を実践、継続できるよう指導用資料を作成してきた。しかし、紙媒体の資料では、全学校分用意することが難しく、実施できない学校も多かった。今回、その資料をデジタル化することで、より多くの学校で給食の時間の指導を実施できないかと考え、本主題を設定した。

3 研究仮説

(1) 仮説 1

栄養士会で作成した「給食の時間の指導資料」をデジタル化し、学級担任に協力を依頼して指導を実施することで、児童生徒の意識の変化と知識の定着が図れるだろう。

(2) 仮説 2

給食を生きた教材として ICT を活用し、児童生徒や家庭へ広く周知することで、食育の推進につなげることができるだろう。

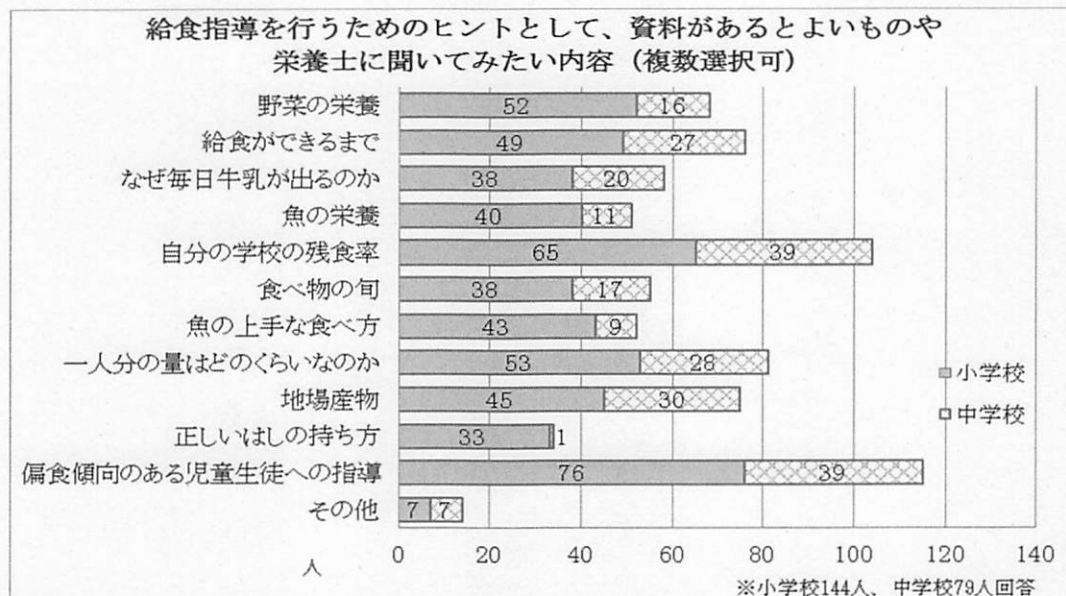
4 研究計画

研究計画			
令和 6 年度	5 月	・実態把握「指導前食生活アンケート」実施	・教室掲示用給食だより、家庭向け給食だより配付
	7 月	・「家庭向け野菜料理レシピ集」改訂版作成	
	10 月	・「給食の時間の指導資料」を活用した指導開始（～1 月）	
	11 月	・5 市町統一献立の実施	
	1 月	・「指導後食生活アンケート」実施及び比較 ・「給食の時間の指導についてのアンケート（担任対象）」実施	
	2 月	・評価、見直し、改善	
令和 7 年度	5 月	・「家庭向け魚料理レシピ集（小学校）」、「家庭向け野菜料理レシピ集（中学校）」改訂版配付	

5 実践内容について

(1) 仮説1についての手立て

令和2年度に栄養士会で実施した学級担任向けアンケートの結果では、野菜のおかずの食べ残しが気になるという意見が多くみられた。そのため、給食でも残食が多く、学級担任から資料提供の要望も多かった野菜についての指導を引き続き行うこととした。



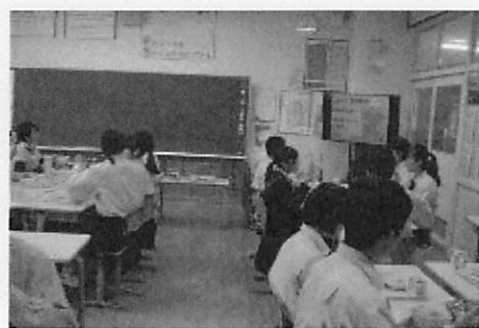
ア 指導資料のデジタル化

令和元年度に作成した小学校4年生、中学校2年生の野菜についての紙芝居形式の資料をデジタル化した。野菜の栄養やその働きだけでなく、千葉県の特産物についても知ってもらえるような内容にした。また、給食を生きた教材として活用できるよう指導テーマの野菜を献立に多く取り入れた。

指導テーマ 10月 小松菜 11月 千産千消 12月 大根 1月 にんじん

イ 給食の時間の指導

栄養教諭等の所属する小・中学校で学級担任による「給食の時間の指導」を実施した。10月からの毎月1回4ヵ月間、資料のQRコードを配付し、指導テーマの動画を視聴するよう依頼した。（中学校所属の栄養教諭等がない市町については、受配校の中学校で実施）



ウ アンケートの実施

指導後、野菜の栄養や働きについての知識の定着を把握するため、児童生徒にアンケートを実施した。また、学級担任へは指導資料の使用に関しての意見をもとめた。(タブレット使用)(参考資料1)

エ 成果と課題の把握

給食の時間における食に関する指導の評価を明確にするため、活動指標の評価項目を設定した。また、成果指標の評価指数として、6月の調査結果から目標値を決め、評価につなげることにした。

○活動指標の評価項目

【評価】 4：できている 3：おおむねできている 2：あまりできていない 1：できていない

活動指標（アウトプット）の評価項目		評価			
給食の時間における食に関する指導	栄養教諭等と学級担任が連携して指導を実施できたか。	4	3	2	1
	学級担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか。	4	3	2	1
	献立を通して食品の産地や栄養的な特徴等を指導できたか。	4	3	2	1
	手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を実施できたか。	4	3	2	1
調整・連携	栄養教諭を中心として家庭と連携を図ることができたか。	4	3	2	1

○成果指標の評価項目と目標値

【評価】 4：目標値に達した 3：おおむね達した 2：変化がみられなかった 1：大幅に下がった

成果指標（アウトカム）の評価項目			R 6 実態値	R 6 目標値	評価			
食に関する意識の改善状況	「野菜が好き」と回答した割合	小	47.6%	小 50.0%	4	3	2	1
		中	46.4%	中 50.0%	4	3	2	1
	給食に出る野菜を「全部食べる」と回答した割合	小	60.7%	小 65.0%	4	3	2	1
		中	74.5%	中 80.0%	4	3	2	1
食に関する知識の習得	千葉県で多く作られて	小	57.3%	小 60.0%	4	3	2	1
		中	61.2%	中 65.0%	4	3	2	1

状況	いると回答した割合	かぶ	小 31.0%	小 35.0%	4	3	2	1
			中 39.5%	中 45.0%	4	3	2	1
		にんじん	小 76.2%	小 80.0%	4	3	2	1
			中 77.9%	中 80.0%	4	3	2	1
		小松菜	小 33.6%	小 40.0%	4	3	2	1
			中 38.9%	中 45.0%	4	3	2	1
	野菜の働きについて (平均値)		小 2.9 項目	小 4.0 項目	4	3	2	1
			中 4.9 項目	中 6.0 項目	4	3	2	1

(2) 仮説2についての手立て

ア 給食を生きた教材として活用するための献立作成

各市町の特産品を取り入れた統一献立を考案した。内容は「根菜カレー・のりマヨサラダ」とし、各施設で調達できる食材（さつまいも・にんじん・長ねぎ・ごぼうなど）を使用する。実施当日は、生きた教材として活用し、千産千消についての動画を視聴する。（参考資料2）

イ 家庭向け給食だよりのデジタル化

令和元年度から、毎年、小学校1年生と中学校1年生の家庭に魚、野菜のレシピ集を配付している。まずは、資料のデジタル化に伴い、野菜のレシピ集にQRコードを付け、給食センターや調理場で調理している様子を動画で見ることができるように変更した。（参考資料3）

6 結果と考察

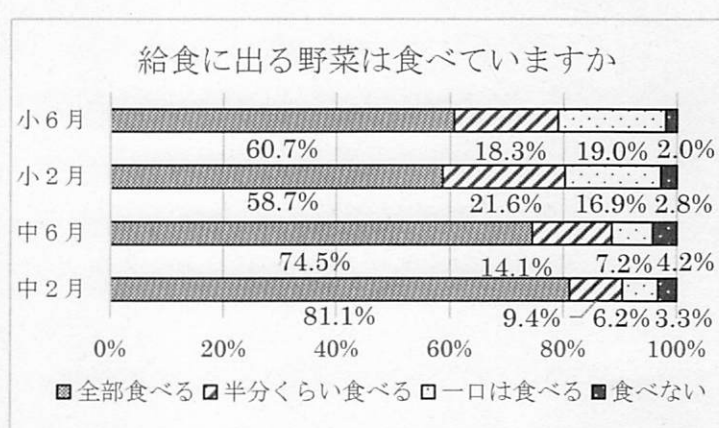
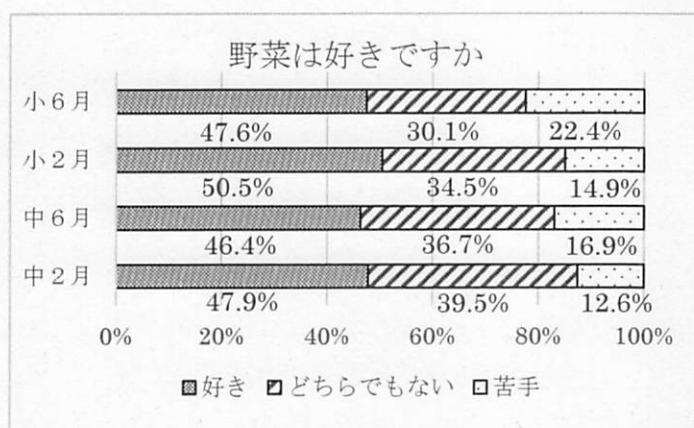
(1) 児童生徒への「野菜についてのアンケート」結果 成果指標の評価

【アンケート回答者数】

6月調査：小学生 715 人・中学生 974 人

2月調査：小学生 649 人・中学生 737 人

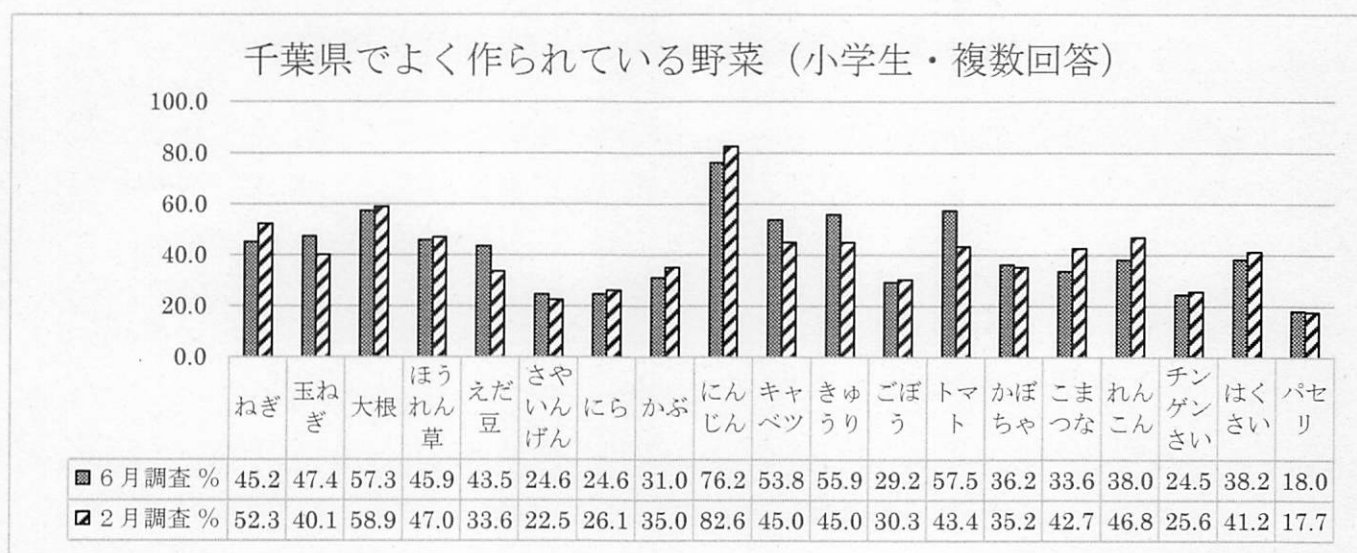
ア 「野菜は好きですか」の問いでは、小・中ともに、「好き」と答えた割合が増加した。「苦手」と答えた割合は、小学生では7.5%、中学生では4.3%減少が見られた。一方、「給食に出る野菜は食べていますか」の問いでは、6月調査と2月調査を比較すると、小学生は、「全部食べる」と答えた児童の割合が2%減少し、中学生では、「全部食べる」の割合が6.6%増加した。小学生中学生ともに意識の変化は見られたものの、小学生は実際の行動変容に繋げることができなかった。

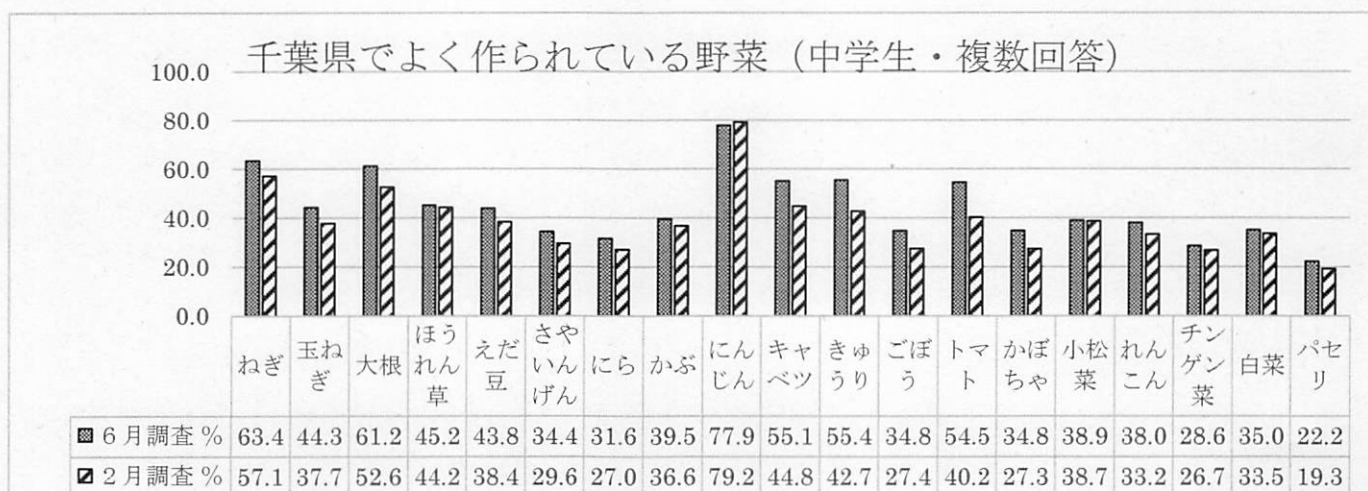


【評価】 4：目標値に達した 3：おおむね達した 2：変化がみられなかった 1：大幅に下がった

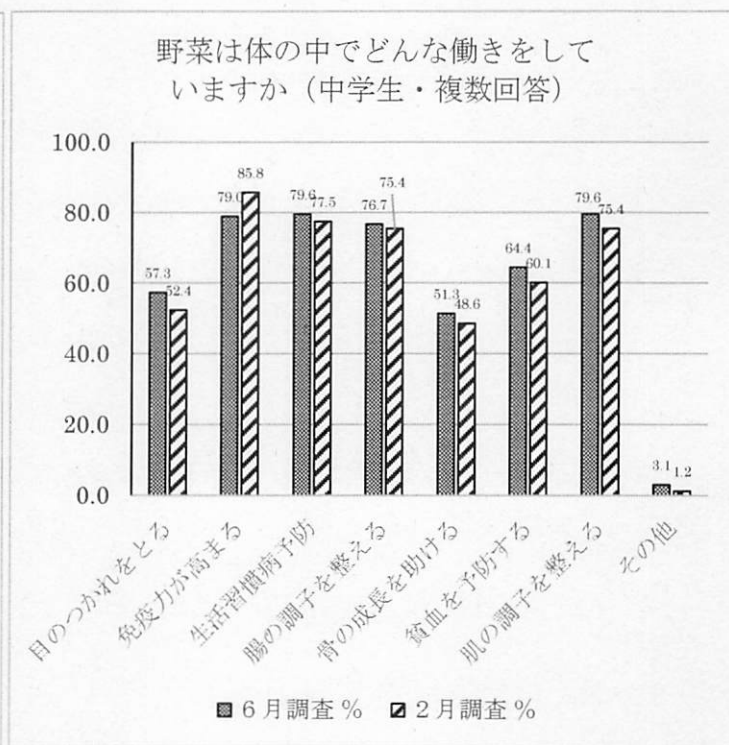
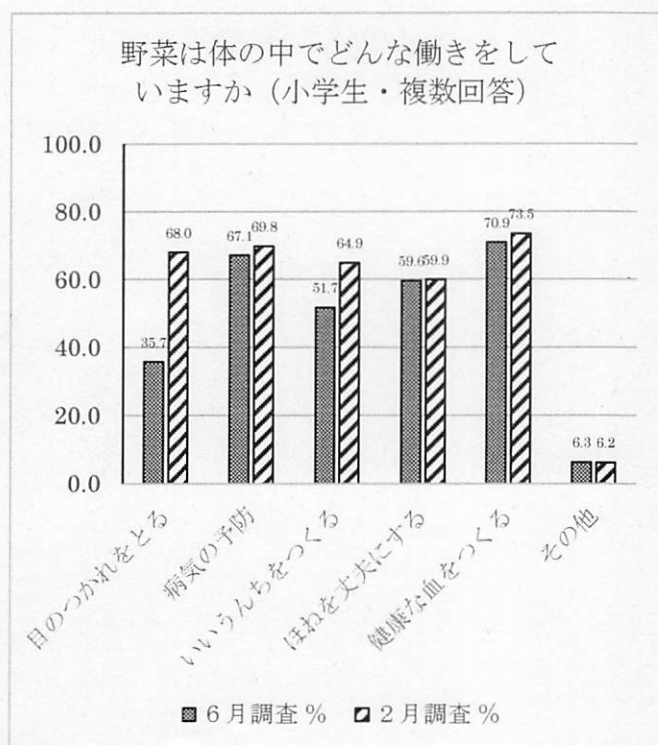
成果指標（アウトカム）の評価項目		R 6 実態値	R 6 目標値	R 7.2 月結果	評価
食に関する意識の改善状況	「野菜が好き」と回答した割合	小 47.6%	小 50.0%	小 50.5%	4
		中 46.4%	中 50.0%	中 47.9%	3
	給食に出る野菜を「全部食べる」と回答した割合	小 60.7%	小 65.0%	小 58.7%	2
		中 74.5%	中 80.0%	中 81.1%	4

イ 「千葉県でよく作られている野菜をすべて選んでください」の問いでは、小学生では、給食の時間における指導で取り扱った「大根・にんじん・小松菜・かぶ」について、指導後の増加を見ることができた。一方、中学生は、6月調査に比べ2月調査では、にんじんは増加を見ることができたものの、他の野菜については横ばいまたは減少となった。これは、2月調査での回答人数が減少したことによる影響と考えられ、課題が残る結果となった。





ウ 「野菜は、体の中でどんな働きをしていますか」の問いでは、小学生ですべての項目で増加が見られた。特に「目の疲れをとる」の項目では、35.7%から68.0%への大幅な増加が見られた。中学生では「免疫力が高まる」が、79.0%から85.8%と増加したものの、その他の回答は減少した。



成果指標(アウトカム)の 評価項目		品目	R 6 実態値	R 6 目標値	R 7.2月結果	評価
食に関する知識の 習得状況	千葉県で多 く作られて いると回答 した割合	大根	小 57.3%	小 60.0%	小 58.9%	3
			中 61.2%	中 65.0%	中 52.6%	1
		かぶ	小 31.0%	小 35.0%	小 35.0%	4
			中 39.5%	中 45.0%	中 36.6%	2
		にんじん	小 76.2%	小 80.0%	小 82.6%	4
			中 77.9%	中 80.0%	中 79.2%	3
		小松菜	小 33.6%	小 40.0%	小 42.7%	4
			中 38.9%	中 45.0%	中 38.7%	2
	野菜の働きについて (平均値)	小 2.9 項目	小 4.0 項目	小 1.4 項目	1	
		中 4.9 項目	中 6.0 項目	中 4.9 項目	2	

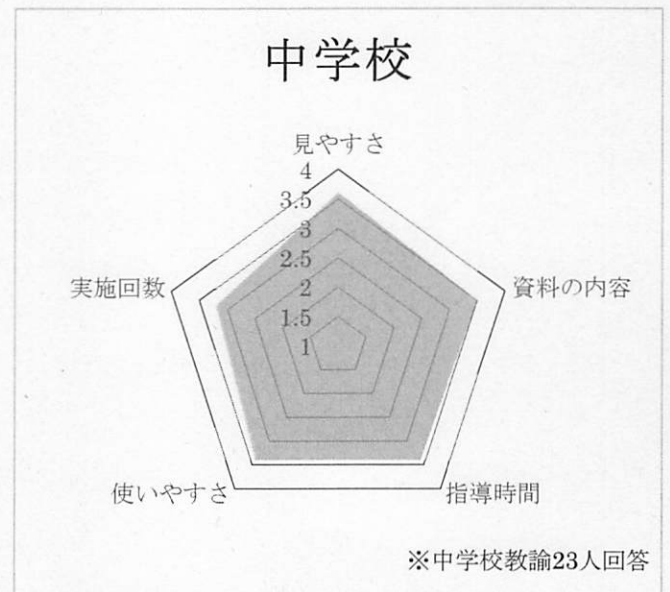
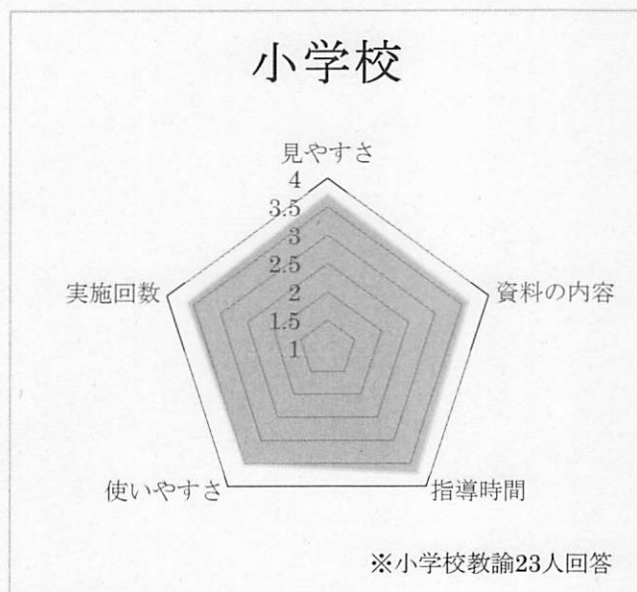
(2) 学級担任への「給食の時間の指導についてのアンケート」結果 活動指標の評価

ア 設問項目1「給食の時間の指導についてお答えください」では、月1回の継続した指導について小学校は、ほぼ計画どおり実施できた。しかし、中学校では「11月と12月の給食時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか」において目標値としていた平均値を下回る結果となった。学校行事や事前の周知不足などで活用できなかったクラスもあったのではないかと考える。

【評価】 4：できている 3：おおむねできている 2：あまりできていない 1：できていない

1	設問項目 給食の時間の指導についてお答えください	目標値	平均値(4点満点)	
		小・中	小学校	中学校
問1	給食の時間における食に関する指導 (10月 小松菜)を計画どおり実施できたか。	3.0以上	3.4	3.0
問2	給食の時間における食に関する指導 (11月 千産千消)を計画どおり実施できたか。	3.0以上	3.5	2.8
問3	給食の時間における食に関する指導 (12月 大根)を計画どおり実施できたか。	3.0以上	3.4	2.8
問4	給食の時間における食に関する指導 (1月 にんじん)を計画どおり実施できたか。	3.0以上	3.5	3.4
問5	献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を指導できたか。	3.0以上	3.1	3.1

イ 設問項目2「給食の時間の指導資料についてお答えください」では、今回提供した「給食の時間の指導資料」について学級担任からは、「画面いっぱい写真が写るので、席が遠い生徒も野菜の外観の特徴などが見やすかった」「生の声が聞けるのがよかった」「QRコードですぐに読み取ることができた・映像を流す動作が簡単でよかった」「命、感謝、食材の興味など学びが大きかった」などという意見があり小学校、中学校ともに高い評価が得られた。実施回数は「ちょうどよい回数だった」という意見の他に、「毎日の放送などもあることから、物珍しさがなくなってきてもいたので、多く感じる」という意見もあった。日頃から給食時間の放送を活用した食育を実施している学校も多く、校内放送との兼ね合いの難しさも感じられた。



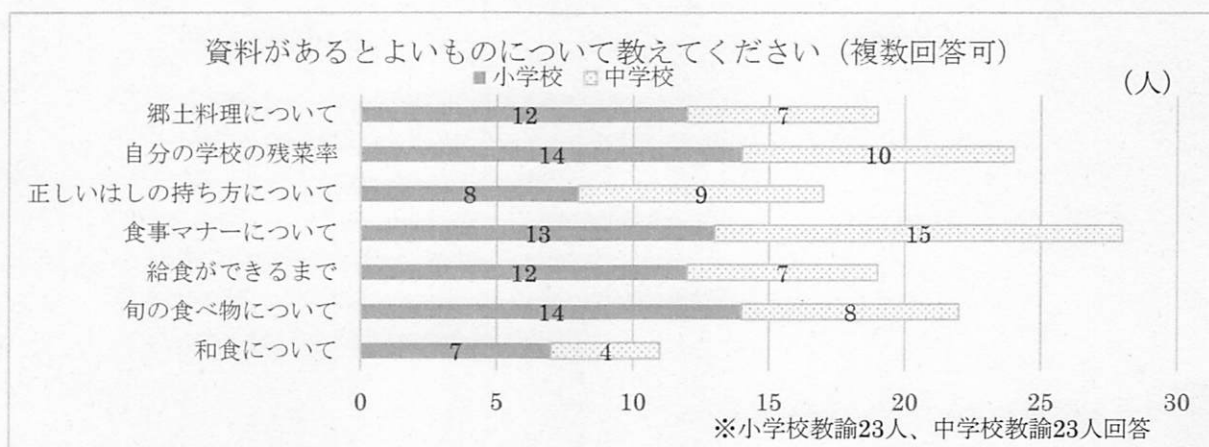
ウ 設問項目3「児童生徒の様子についてお答えください」では、問1「配膳されたものを残さず食べられた」の質問項目では、小学校では目標値としていた平均値より下回った。「時代的に残さず全て食べましょうと指導するのは厳しい」という意見もあり、「残さず食べる」という給食指導に難しさを感じている担任もいることがわかった。また、「野菜を食べようとする児童生徒が増えた」では、中学校の学級担任からの評価が低くなった。生徒自身の意識の向上は見られたものの、生徒と学級担任との意識とでは結果に差があることがわかった。

3	設問項目 児童生徒の様子についてお答えください	目標値	平均値（4点満点）	
		小・中	小学校	中学校
問1	配膳されたものを残さず食べられた。	3.0以上	2.6	3.0
問2	野菜への興味関心が高まった。	3.0以上	3.0	3.0
問3	野菜を食べようとする児童生徒が増えた。	3.0以上	2.7	2.5
問4	千葉県でとれる野菜を知ることができた。	3.0以上	3.5	3.5
問5	野菜の働きについて知識が増えた。	3.0以上	3.4	3.4

エ 設問項目4「普段の給食時間についてお答えください」では、小学校ではすべての設問項目で目標値を上回ったが、中学校では問1と問2は下回る結果となった。中学校では給食時間の短さもあり、限られた時間で給食指導を行うことの難しさを感じられた。

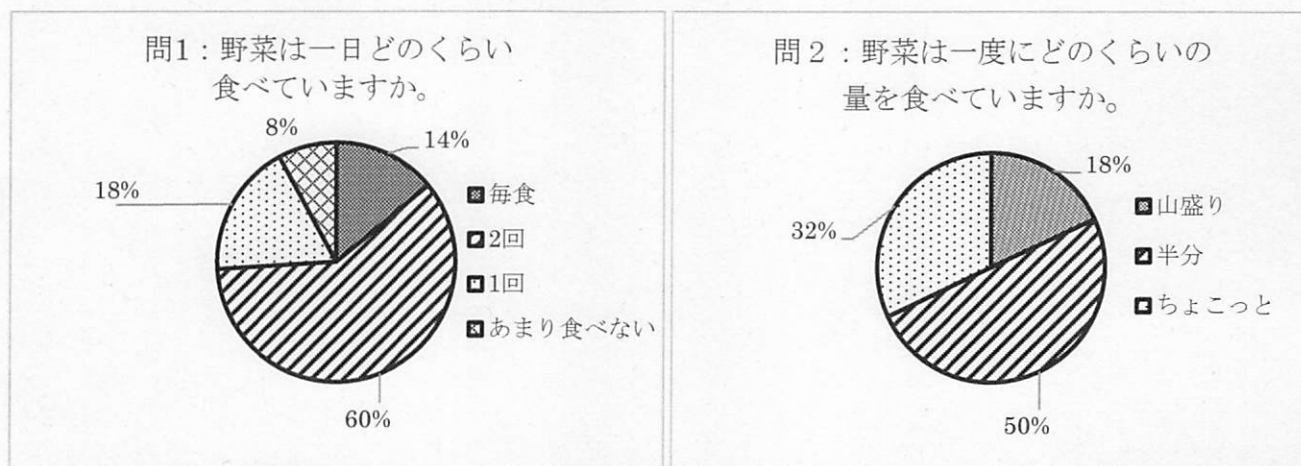
4	設問項目 普段の給食時間についてお答えください	目標値	平均値（4点満点）	
		小・中	小学校	中学校
問1	栄養教諭等と学級担任が連携して指導を実施できたか。	3.0以上	3.1	2.9
問2	献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を指導できたか。	3.0以上	3.1	2.8
問3	手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を実施できたか。	3.0以上	3.2	3.3

オ 設問項目5「資料があるとよいものについて教えてください」では、「自分の学校の残菜率」や「食事のマナー」について必要としていることがわかった。今回は、旬の野菜の指導を学級担任と連携して実施したが「毎日給食指導をしっかり行っているつもりだが、年々偏食・少食の児童やマナーが身についていない児童が増えているように感じる。学級担任以外の実際に給食を作っている方や栄養士の方、生産者の方々の思いを知ることが、感謝の気持ちをもって食事をするにつながると思うので今後も連携していきたい。」という意見もあり、食べ物に関する知識にとどまらない資料作成の必要性を感じられた。

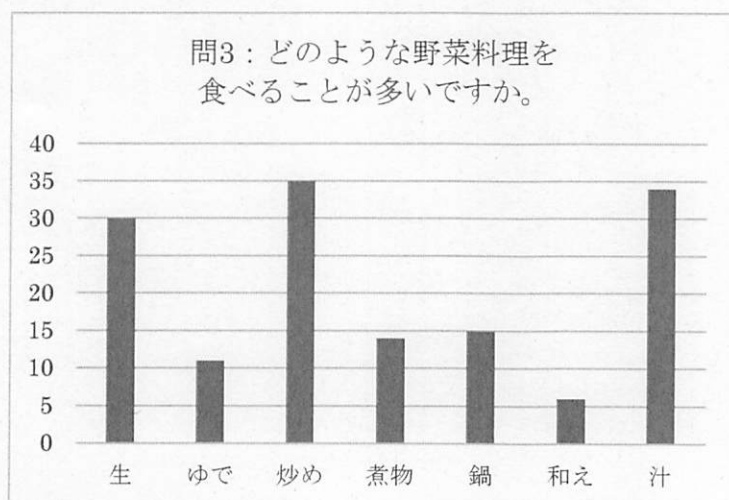


（3）保護者アンケート結果と考察（小学校保護者 17 名 中学校保護者 33 名）

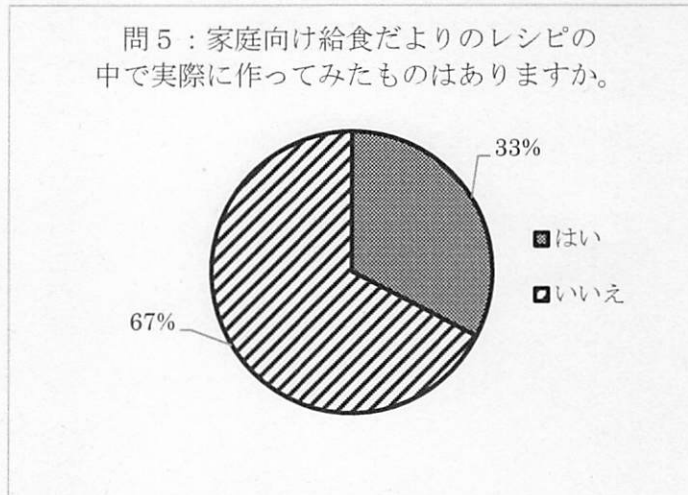
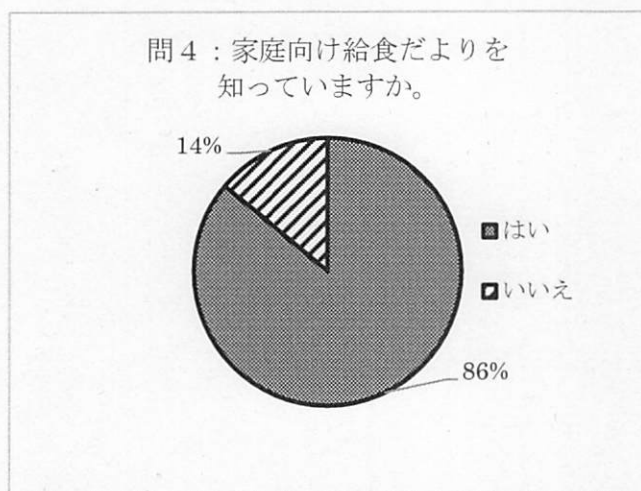
毎食野菜を食べる家庭は 14.0%で、ほとんどの家庭は一日に 1 回から 2 回にとどまることがわかった。野菜を食べる量では、片手に山盛り食べている家庭は 18.0%で、ほとんどの家庭が必要な野菜の量を満たしていないと思われる。



家庭では、野菜料理は炒め物・汁物・生野菜で食べられていることがわかった。和え物料理は、茹でて冷ますなどの工程が多くなることから、家庭では食べる機会が少なくなっていると思われる。



家庭向け給食だよりの認知度は 86.0%と高く、継続して発行してきた結果が反映された。しかし、実際に家庭向け給食だよりを参考に作ってみた経験は 33.0%にとどまっている。



また、困っていることとして「好きな野菜しか食べない」「給食では食べているが家では野菜を食べてくれない」「野菜の値段が高いため野菜を使用できない」などの意見があった。給食で登場する野菜レシピを家庭に紹介することは、家庭での野菜を食べる機会を増やすことに繋がると思われるが、実際に調理してもらうための工夫が必要であるということがわかった。食べるために工夫していることとして「ハンバーグやカレーなど、子どもの好きな物に混ぜる」「一緒に買い物に行く」「YouTube の料理動画を一緒に見て食べたいレシピを一緒に考える」といった回答があった。家庭向け給食だよりに、ワンポイントアドバイスとして野菜をうまく食べるヒントを掲載することや、給食のレシピ動画を親子で視聴するといった工夫が家庭での野菜摂取量の向上に繋がると考えられる。

(4) 統一献立の実施

11月の千産千消デーに合わせ、統一献立を実施した。各市町で生産されている食材を中心に使用することができた。



7 成果と課題

(1) 成果

ア 給食時間における指導資料の活用の効果について

6月と2月のアンケートの結果の比較により、野菜が好きと答える児童生徒が増加した。また、野菜に関する知識の習得に関しては、千葉県で多く作られている野菜の認知度は小学生では、わずかではあるが増加がみられた。短時間の指導ではあるが、回数を重ねることで効果が得られることが分かった。

イ 「給食の時間の指導資料」のICT化と活用について

QRコードで配付しやすくなり、電子黒板でもタブレット端末でも再生可能になった。動画を視聴する形式の指導で学級担任の負担も少なく、有効に活用できていた。クイズ形式にしたことが、児童生徒の興味を高めるものとなり、給食時間中（食べながら）でも内容を理解し、驚きや発見があったようだ。

ウ アンケートの作成と集計

Google フォームを活用したことで、集計作業が容易にでき、ペーパーレスにもつなげることができた。

エ 家庭向け給食だよりのデジタル化

野菜のレシピ集にQRコードを載せることで、野菜等の切り方や調理方法が伝えやすくなった。給食センター・調理場の様子を知らせることで、作り手が身近に感じられるよう変更することができた。

(2) 課題

今回は、指導資料等をICT化することを中心にしたが、作成・共用する以前に様々な課題があり、まずはその課題を解決しなければならなかった。

- ・部会内の各市町で使用しているICT端末が異なるためデータの共用が難しい。
- ・端末の事前調査が必要であった。
- ・Google フォームが使えない自治体があった。
- ・タブレットの持ち出しが不可の自治体がある。
- ・給食センターにWi-Fiがない。
- ・ポケットWi-Fiではギガ数が少なく編集作業に時間がかかる。
- ・タブレットでのアンケート調査に変更しても、協力していただけない学校もあった。

ア 「給食の時間の指導資料」の変更や使用状況

作成には、イラストや地図など使用許可の下りにあるものを探すのに苦労した。また、生産者の動画を撮影するため、畑を訪問したが、撮影時と収穫時期と視聴時期がずれているので、年間を通して計画することが必要であった。視聴する学校では、学年に1台しかモニターがなく、同時に複数の学級で見ることができないところもあった。

イ アンケート作成、回答、集計の共用

指導前より指導後の方が、回答者数が小中ともに大幅に減少した。紙面アンケートでは、回答の確認がしやすいが、デジタルでのアンケートでは回答したかどうか確認できる仕組みづくりも必要であると感じた。同時に未回答の学校への連絡体制を見直す必要を感じた。保護者用のアンケート作成が間に合わず、紙媒体で行うことになった。

ウ 家庭向け給食だよりレシピの変更

動画をYouTubeで配信できるようにしたが、アカウントの管理について部会内での共通理解が必要である。また、変更した給食だよりは、中学1年生の家庭向けに今年度4月に配付するよう作成したため、成果としては、確認できていない。動画を視聴した回数などを定期的に確認していきたい。

8 まとめ

本部会では、栄養教諭等が食育コーディネーターとなり、各施設の給食受配校で学級担任が必要とする指導資料を作成し、活用することを継続して行ってきた。しかし、5市町が関わり、環境が違う中で同じ研究を続けることが難しいという課題が常にあった。

ICTを活用することで、部会内の異なる市町でも指導資料の共用が簡単にできると予測した。しかし、ICTを活用する以前に作業環境の違いを確認し、調整しなければならなかった。調整ができたあとは、アンケートの集計等に時間がかからなくなり、効率的で正確に作業を進めることができた。

今回は試験的に所属校のみでの実施になったが、今後はデジタル化した資料を使ってより多くの学校で食に関する指導が行えるようになるだろう。そのためには引き続き学級担任の力を借り、栄養教諭等が食育コーディネーターとして活動する必要があると改めて感じた。

別紙①児童用

野菜についてのアンケート

問1 (1) 野菜は好きですか。

好き ・ どちらでもない ・ 不喜欢

(2) (1) で、不喜欢と答えた人に質問します。
不喜欢な理由は何ですか。

野菜の味が不喜欢 ・ 色が不喜欢 ・ 食感が不喜欢
においが不喜欢 ・ その他 ()

問2 給食に出る野菜は食べていますか。

全部食べる ・ 半分以上食べる ・ 一口は食べる
食べない

問3 千葉県で作られている野菜に○をつけましょう。(いくつでも)

ねぎ・玉ねぎ・だいこん・ほうれん草・えだまめ・きょういんげん・にら
かぶ・にんじん・きゅうり・きゅうり・ごぼう・トマト
かぼちゃ・こまつな・れんこん・チンゲン菜・はくさい・パセリ

問4 野菜はからだの中でどんなはたらきをしていますか。(いくつでも)

目の疲れをとる ・ びょうきのよぼう
いいんちをつくる ・ ほねをしょうぶにする
けんこうな血をつくる ・ その他 ()

ごきょうりょくありがとうございました。

別紙②生徒用

野菜についてのアンケート

問1 (1) 野菜は好きですか。

好き ・ どちらでもない ・ 苦手

(2) (1) で苦手と答えた人に質問します。
苦手な理由は何ですか。

野菜の味が苦手 ・ 色が苦手 ・ 食感が苦手
においが苦手 ・ その他 ()

問2 給食に出る野菜は食べていますか。

全部食べる ・ 半分以上食べる ・ 一口は食べる
食べない

問3 千葉県で作られている野菜に○をつけましょう。(複数回答可)

ねぎ・玉ねぎ・大根・ほうれん草・枝豆・きょういんげん・にら
かぶ・にんじん・きゅうり・きゅうり・ごぼう・トマト
かぼちゃ・小松菜・れんこん・チンゲン菜・白菜・パセリ

問4 野菜はからだの中でどんなはたらきをしていますか。(複数回答可)

目の疲れをとる ・ 免疫力が高まる ・ 生活習慣病予防
腸の調子をととのえる ・ 骨の成長を助ける
貧血を予防する ・ 肌の調子をととのえる
その他 ()

ご協力ありがとうございました。

給食の時間の指導についてのアンケート

二・四・酒々井栄養士部会

日頃より、学校給食へのご理解ご協力ありがとうございます。
ご多用のところ申し訳ありませんが、アンケートにご協力をお願いいたします。

回答者: 学校 年生

1. 「給食の時間の指導」についてお答えください。

【評価】 4: できている 3: おおむねできている 2: あまりできていない 1: できていない

問1	給食の時間における食に関する指導(10月 小松菜)を計画どおり実施できたか。	4	3	2	1
問2	給食の時間における食に関する指導(11月 地場産物)を計画どおり実施できたか。	4	3	2	1
問3	給食の時間における食に関する指導(12月 大根)を計画どおり実施できたか。	4	3	2	1
問4	給食の時間における食に関する指導(1月 人参)を計画どおり実施できたか。	4	3	2	1
問5	献立を通して、食品の産地や栄養的特徴等を指導できたか。	4	3	2	1

※参考①



2. 「給食の時間の指導資料」についてお答えください。

【評価】 4: よかった 3: おおむねよかった 2: あまりよくなかった 1: よくなかった

	給食の時間の指導資料	評価	理由
問1	文字や写真、イラストの見やすさ	4 3 2 1	
問2	資料の内容	4 3 2 1	
問3	資料の動画の長さ・時間	4 3 2 1	
問4	使いやすさ	4 3 2 1	
問5	実施回数(4回)について	4 3 2 1	

3. 児童・生徒の様子についてお答えください。

【評価】 4: 当てはまる 3: おおむね当てはまる 2: あまり当てはまらない 1: 当てはまらない

問1	配膳されたものを残さず食べられた。	4	3	2	1
問2	野菜への興味関心が高まった。	4	3	2	1
問3	野菜を食べようとする児童・生徒が増えた。	4	3	2	1
問4	千葉県でとれる野菜を知ることができた。	4	3	2	1
問5	野菜のはたらきについて知識が増えた。	4	3	2	1

4. 普段の給食時間についてお答えください。

【評価】 4: できている 3: おおむねできている 2: あまりできていない 1: できていない

問1	栄養教諭等と学級担任が連携して指導を実施できたか。	4	3	2	1
問2	献立を通して、食品の産地や栄養的特徴等を指導できたか。	4	3	2	1
問3	手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を実施できたか。	4	3	2	1

5. 資料があるとよいものについて教えてください。(複数選択可)

- ・ 和食について
- ・ 旬の食べ物について
- ・ 給食ができるまで
- ・ 食事マナーについて
- ・ 正しい箸の持ち方について
- ・ 自分の学校の残菜率
- ・ 郷土料理について
- ・ その他 ()

6. その他何か「給食時間の指導」についてのご意見がございましたらご記入ください。

一辺ありきとんろくせいのり



ちさんちしょう はなし 地産地消の話

二・四・酒々井 栄養士会



★答え★ ②酪農

にほん らくのう はつしょう ち
日本の酪農発祥の地

やく ねん まえ え ど じだい
約280年前（江戸時代）
みねがほくしょう さん ぼくぎょう
嶺岡牧場でインド産の白牛
とう ゆにゅう しいく
3頭が輸入され、飼育が
はじ
始まった。



にほん らくのう はつしょう ち せん び
日本酪農発祥の地 記念碑



さん ぼくぎょう
インド産の白牛



やさい はなし 野菜の話

二・四・酒々井 栄養士会



★答え★ にんじん



とみごとし
富里市
やうきとし
八街市
ふなばし
船橋市
さんぶし
山武市
せりとし
成田市
かとりし
香取市
ちばし
千葉市



?

ち ば けん に ほん いち ばん さい しょ
千葉県が日本で一番最初に
はじ みたことは何でしょう？

?

- ① 魚の養殖
② 酪農



?



ち ば めぐ
おいしい千葉の恵みに
かんしゃ
感謝していただきましょう



クイズ!



なん べい さい づ
何の野菜を作っ
て いるでしょう？

やさい 野菜を食べて けんき 元気いっぱい!

め つか
目の疲れを
とる



給食レシピ集～野菜編～



学校栄養士会では、ご家庭でも野菜をたくさん食べていただくことを、野菜レシピ集を作成しました。野菜が苦手なお子さまでも、食べやすいメニューとなっております。この機会に、いろいろな野菜をおいしく食べて下さい。

発行 学校栄養士会

ほうれん草の和風サラダ

【材料】4人分

ほうれん草 (2cm幅)	80g
小松菜 (2cm幅)	100g
きゅうり (4mm幅切り)	30g
えのきたけ (1/2カット)	30g
刻みのり	2g
サラダ油	小さじ2
酢	小さじ2
砂糖	小さじ1・1/2
塩	少々
醤油	小さじ2
白こしょう	少々



【作り方】

- ① Aを合わせてドレッシングを作っておく。
- ② えのきたけ、小松菜、ほうれん草、きゅうりの順にゆでて冷まし、軽くしぼる。
- ③ ②とAと刻みのりを和える。

カル鉄サラダ

【材料】4人分

ハム (縦割切り)	40g
厚ひじき (煮崩し)	10g
きゅうり (手切り)	30g
にんじん (手切り)	30g
チーズ (4mm角)	30g
サラダ油	少々
酢	少々
砂糖	少々
塩	少々
白こしょう	少々



【作り方】

- ① Aを合わせてドレッシングを作っておく。
- ② にんじん、ひじき、きゅうりの順にゆでて冷まし、軽くしぼる。
- ③ ②とA、ハム、チーズを和える。

かぶのおひたし

【材料】4人分

ハム (縦割切り)	40g
かぶ (くし形切り)	80g
ブロッコリー (小房に分ける)	60g
乾燥カットわかめ (煮す)	2g
かつおぶし	2g
醤油	少々
砂糖	少々



【作り方】

- ① Aを合わせてドレッシングを作っておく。
- ② ブロッコリー、かぶ、わかめの順にゆでて冷まし、軽くしぼる。
- ③ ②とA、ハム、かつおぶしを和える。

※お好みで七味唐辛子を加えても美味しく召し上がれます。

キャロットサラダ

【材料】4人分

にんじん (手切り)	80g
チンゲンサイ (2cm幅)	50g
きゅうり (手切り)	30g
ツナフレーク	80g (一缶)
サラダ油	大さじ1
酢	大さじ1
塩	少々
白こしょう	少々
砂糖	少々



【作り方】

- ① Aを合わせてドレッシングを作っておく。
- ② にんじん、チンゲンサイ、きゅうりの順にゆでて冷まし、軽くしぼる。
- ③ ②とAとツナを和える。

ナムル

【材料】4人分

もやし	100g
にんじん (手切り)	30g
ほうれん草 (2cm幅)	50g
白いりごま	小さじ1/2
醤油	大さじ1
砂糖	少々
塩	少々
ごま油	小さじ2



【作り方】

- ① Aを合わせてドレッシングを作っておく。
- ② にんじん、もやし、ほうれん草の順にゆでて冷まし、軽くしぼる。
- ③ ②とAと白いりごまを和える。

納豆和え

【材料】4人分

ひきわり納豆	40g
にんじん (手切り)	30g
小松菜 (2cm幅)	50g
白菜 (1cm幅)	50g
かつおぶし	2g
醤油	少々



【作り方】

- ① にんじん、白菜、小松菜の順にゆでて冷まし、軽くしぼる。
- ② ①とひきわり納豆、醤油、かつおぶしを和える。

枝豆ときゅうりのツナサラダ

【材料】4人分

きゅうり (4mm幅切り)	80g
むき枝豆	80g
ホールコーン	50g
ツナフレーク	80g (一缶)
マヨネーズ	大さじ1
めんつゆ	小さじ1
白こしょう	少々



【作り方】

- ① Aを合わせてドレッシングを作っておく。
- ② 枝豆、コーン、きゅうりの順にゆでて冷まし、軽くしぼる。
- ③ ②とAとツナフレークを和える。

※付録のQRコードから給食調理の様子をご覧いただけます。
栄養満点の学校給食を、ぜひご家庭でも！

