

平成27・28・29年度

佐倉市学校栄養士会食育活動の取り組み

～生産者と児童生徒をつなぐ地場産だより～



佐倉市学校栄養士会

目次

- 1 はじめに
- 2 研究の概要
 - 佐倉市栄養士会研究の目的
 - 佐倉市栄養士会研究の全体像
 - 児童生徒の実態
- 3 研究仮説
- 4 研究内容
 - 地場産だよりの発行品目の見直し
 - 生産者への取材内容の統一
 - 児童生徒への効果的な働きかけの検討
 - 大型掲示資料（地場産マップ）の全校配布
 - 発行品目に合わせた活用レシピの作成
 - 地場産カレンダーの作成
- 5 結果と考察
- 6 成果と課題
- 7 おわりに

資料

- アンケート集計結果
- アンケート用紙

1 はじめに

日本百名城にも選ばれた佐倉城は、かつて房総随一の規模を誇っていた。現在の佐倉市は佐倉城の城下町として栄え、城下町特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業が発展してきた。

しかし近年、日本の食料自給率が低くなっていることから、輸入品が増え、安価な加工食品や添加物を多く含んだ冷凍食品が増えてきている。そのため、生産者の顔が見えず、食の安全性が確保できないこと、地域の産業が衰退していく傾向にあることが問題となっている。

このような中で、生産者の顔が見える食材の確保、また、地域の産業の発展は佐倉市だけではなく、日本の必然的な課題である。さらには、季節を感じられる旬の食材に子どもの頃から触れていくことで食への関心が高まり、望ましい食習慣の形成に役立てることができると考える。

そこで、学校給食を通して地域の旬の食材や地場産物について知る機会を増やすことにより、児童生徒が食に関わる人々の気持ちを考えることができ、作った人への感謝、あるいはそれを育てた自然に対する感謝の気持ちを育てたいと考え、本研究に取り組んでいる。

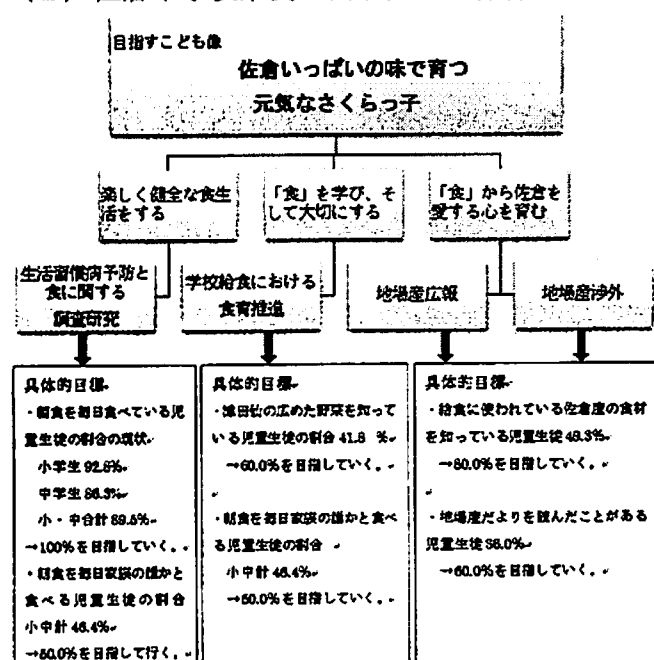
2 研究の概要

(1) 佐倉市学校栄養士会研究の目的

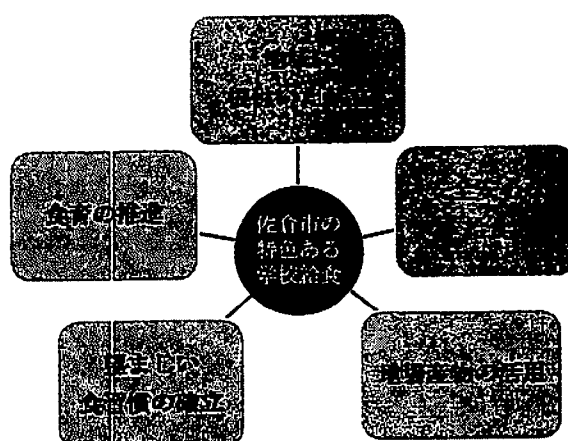
食に関する問題は本来、家庭が中心になって担うものだが、食生活が多様化する中で、保護者自身が望ましい食習慣を実践できない場合がある。そのような状況を踏まえると、学校、家庭、地域が連携して次代を担う子どもの望ましい食習慣の形成に努める必要があると考える。

食育の推進が大きな国民的課題となっている今日、学校における食育を推進するために、佐倉市全体で「食に関する指導」の充実を図っていくことを目指している。

(2) 佐倉市学校栄養士会研究の全体像



佐倉市教育ビジョンに基づいた活動



佐倉市では、上記のような目標を掲げている。その中から広報班では、「食」から佐倉を愛する心を育む児童生徒の育成を目指すこととした。

普段食べている給食の食材はどんな人が育てているのか、また作物の生育過程や生産者の方の想いや声を届けることで、佐倉市を知り、郷土愛を育て、自然の恵みや生産者の方への感謝の気持ちを育てるということを活動の狙いとしている。その活動の一つの手段として広報誌「地場産だより」（中学校版）「佐倉のたべものだより」（小学校版）（以下、地場産だよりと記載）を発行している。

（３）児童生徒の実態

○食育アンケートの結果から（平成２７年度実施）

平成２７年度	小学４年生	中学３年生	佐倉市合計
地場産だよりを読んだことがある	４４．３％	２７．９％	３６．０％
給食に使われている地場産物を知っている	５１．２％	４７．４％	４９．３％

地場産だよりを読んだことがある児童生徒は少なく、特に中学生では２７．９％と非常に低い結果であった。また、給食に使われている地場産物を知っている児童生徒は、ともに約半数であり、生産等に携わる方々や佐倉市の地場産物に関心のある児童生徒は多いとは言えないことがわかる。

地場産だよりは、平成１５年に発行を開始し、今年度で１５年目である。長年、継続している活動であるにも関わらず、地場産だよりの知名度と地場産物の理解度は非常に低い。

各学校では、積極的に給食に地場産物の活用を図っており、栄養士の実践内容としては前進しているものの、地場産だよりの効果的な活用ができておらず、児童生徒の知識、理解度に繋がっていないことが結果より考察できる。

そこで、この実態を踏まえて、当班では地場産だよりを読んだことのある児童生徒を６０％、地場産物を知っている生徒が８０％を数値目標とした。地場産だよりを見直し、興味を持たせる工夫をすることで、農業をはじめとする地場産物など地域の産物を知り、農作物を作ってくれる人たちへの関心を高めさせるための研究を進めた。

３ 研究仮説

仮説（１）発行する品目を給食で使用する旬の食材にすることで、より給食と関連づけることができ、給食を生きた教材としながら地場産だよりを活用することができるだろう。

仮説（２）今まで作成してきた既存の地場産だよりや地場産マップを活用できるよう、新たな掲示用媒体や活用方法を提示することで、各学校での活用頻度の向上に繋がり、児童生徒の食に関する興味関心が高まるだろう。

4 研究内容

○研究仮説（１）に対する研究

（１）地場産だよりの発行品目の見直し

	H 2 7 年度	H 2 8 年度	H 2 9 年度
4 月		葉ねぎ	地場産マップ（春）
5 月		空豆	トマト
6 月	大玉すいか	フルーツトマト	玉葱
7 月	小麦粉	とうもろこし	枝豆
9 月	大和芋・米粉	里芋	梨（大島）
1 0 月		米	梨（四街道）
1 1 月	きゅうり・こんにゃく	じゃがいも	キャベツ
1 2 月		さつまいも	ごぼう
1 月	塩麴・味噌・酒粕	人参	椎茸
2 月		大根	白菜
3 月		長葱	地場産カレンダー

平成 2 7 年度以前は、発行月に偏りがあったため、毎月一品目の発行に変更した。また、地場産だより発行にあたり、ご協力いただいている J A 千葉みらいの月ごとの食材リストと発行する地場産だよりの食材がリンクするよう、事前に調査し、計画の段階から各学校で毎月活用できるようにすることに重点を置いた。

（２）生産者への取材内容の統一

○取材の様子



ごぼう畑



キャベツ畑



農家さんをご紹介いただいている
J A 千葉みらい根本さん。

今が旬! 八街のごぼう

生産者のひとり、栗原 孝幸さんにお話をしました!

今年のごぼうはどうですか? 今年7月の雨が少なかったため、比較的早いごぼうになりました。約4トンのごぼうを収穫予定です。苦味も少ないと評判です。ごぼうは育てやすい野菜ですが、土に腐が溜っていると良く育ちません。土の管理に気を付けています。子どもたちへのメッセージ! 一生懸命作っているの、おいしく食べてください。

生産地マップ

八街市、佐倉市、船橋市、浦安市、市川市、葛飾区、荒川区、墨田区、江東区、港区、中央区、千代田区、文京区、台東区、墨田区、荒川区、葛飾区、市川市、浦安市、船橋市、八街市、佐倉市

了解を得て、生産者の顔写真を掲載することで、身近に感じられるよう工夫。

インタビュー内容を「今年のでき」「栽培するにあたり苦労すること」「子どもたちへのメッセージ」に統一。

<ごぼうができるまで>

7~8月に一度蒔き、秋に収穫を行います。

3月に種を蒔きます。2週間ほど発芽します。

10~3月に収穫します。

手作業で選んだり、機械を使ったりします。

種植えから収穫までの生育過程、畑の広さや収穫量等を記載。

★ごぼうの豆知識★

ごぼうは、セルロース・ヘミセルロース・リグニンなどの食物繊維を多く含む野菜です。食物繊維には、おなかの調子を整える作用があります。

●食物繊維の和食には欠かせないことの出発点にありますが、食用として食べられているのは世界中でも日本だけです。●食物繊維は和食の中心で、おなかの調子を整える作用があります。

QごぼうクイズQ

ごぼうは、切っておくことで断面が茶色くなくなります。茶色を防ぐために使う良い調味料は次のうちどれでしょう?

①塩 ②砂糖 ③酢

正解は…③酢です。

ごぼうの茶色はポリフェノールという成分によっておこります。酸性で茶色になる性質があるので、切ってすぐに水にさらすと茶色を防ぐことができます。

クイズを載せることで児童生徒の興味を引くよう工夫。

豆知識では食物の栄養や特徴等を知らせ、より知識を深められるようにしている。

小学生用には漢字にふりがなをふり、豆知識やクイズでは言葉をかみ砕いて記載。

<小学生用>

★ごぼうの豆知識★

●ごぼうは、セルロースやヘミセルロース、リグニンなどの食物繊維を多く含む野菜です。ごぼうを食べたときの歯ごたえのひみつは、これらの成分です。食物繊維には、おなかの調子を整える作用があります。

QごぼうクイズQ

ごぼうは世界中で食べられている野菜である。○か? ×か?

.....

正解は…×です。

ごぼうを料理に使う前は、日本だけといわれています。

私たち栄養士にとっても、農作物の生産の場を知り、生産者の生の声を聞くことは、生産者の想いを児童生徒に伝えることができるだけでなく、生産者と学校給食との信頼関係を築け、良い活動となっている。

(3) 児童生徒への効果的な働きかけの検討 取材レポートの作成

ごぼう(品種:柳川理想)
やはかりそう

取材日 11月2日(木) 晴れ
場所 八街市神田
農家 栗原孝幸さん(ぐりはらたかゆきさん)

取材者 伊東(白井南中) 徳澤(青香小)

【内容】
○ごぼうができるまで
・4月
土の準備をします。
1畝農薬を打つ→空袋→農薬を打つ
・5月
種を植えます。2週間ほどで発芽します。
・7・8月
農薬をまきます。少しだけ収穫します。
・10～3月
収穫します。
10月は手掘りで収穫します。それ以降は機械を使って掘り起こしていきます。
手掘りの場合は葉が残っている方が掘りやすいので葉を残しておきます。
機械を使うときは葉を倒してから掘り起こします。
連作ができない作物。5年くらいは間隔をあける。

○苦労したこと
ごぼうは比較的手のかからない野菜。種播入後は水遣いをするが、その後、収穫までは特別な世話はなく、自然のままです。夏の雨量によりごぼうの木が左右される。早い段階で葉が落ちてしまうと成長に影響が出る。土に葉が残っている場合もある。土に葉が残っているとよく育たない。

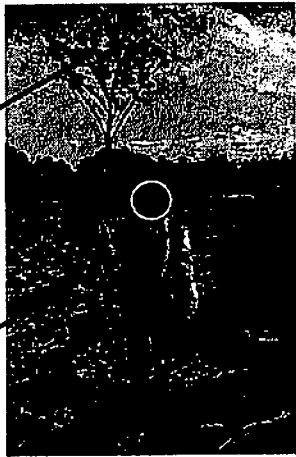
○今年の出来は？
7月の雨が少なかったためやや遅い出来。600年で約4トン収穫予定。

○こどもたちへ
一生懸命作っているのでおいしく食べてください。

○採ったごぼうの全長
上の方にはごぼうの花が
ついていました。
花が咲いてしまったごぼうは
食べられません。

紫色の花が咲きます。

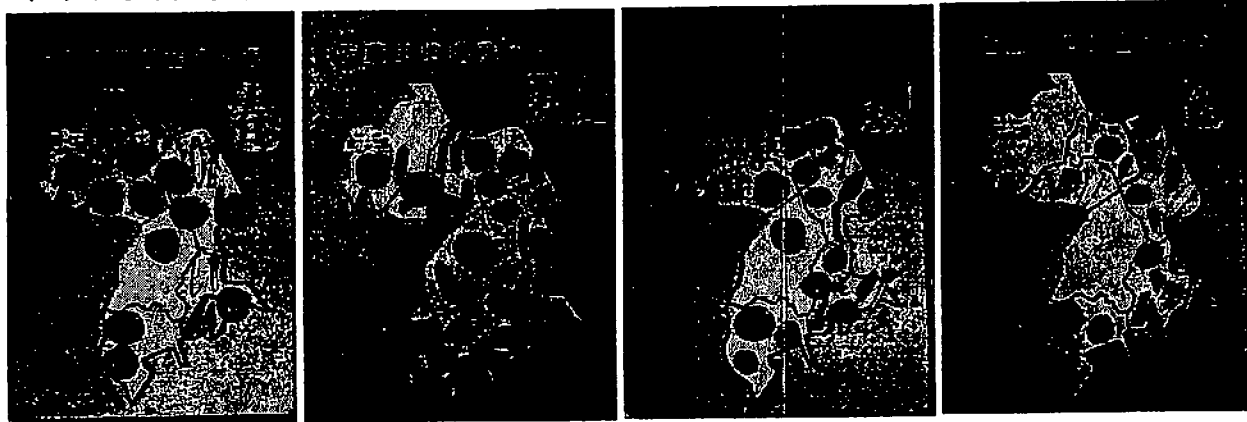
茎と根は包丁を使って
切り分けます。




栄養士が地場産だよりを活用しやすいよう、取材時に知り得た情報を詳細に記したレポートを作成。各学校の栄養士に地場産だよりと一緒に活用することを薦めている。

○研究仮説(2)に対する研究

(4) 大型掲示資料(地場産マップ)の全校配布





地場産マップを作成し、各小中学校へ配布。
食材カードも用意し、季節ごとに換えられるよう、活用する方法についても紹介した。

学校によって活用方法は異なるが、左写真のように児童生徒が毎日通る廊下や食育コーナーに掲示している学校もある。

○その他（次年度以降に向けて）

（５）発行品目に合わせた活用レシピの作成

地場産物を使った給食



食材 くごぼう

ごぼうは、セルロースやヘミセルロース、リグニンなどの食物繊維を多く含む野菜です。ごぼうを食べたときの歯ごたえのひみつは、これらの成分です。食物繊維には、おなかの調子を整える作用があります。

料理名 きんぴらマヨサラダ

菅野小学校

材料(4人分)

ごぼう 80g
切干大根 40g
ごま油 適量
★酒 小さじ1
★砂糖 小さじ1
★醤油 小さじ2

人参 30g
いんげん 15g
コーン 20g

☆マヨネーズ 大さじ2
☆七味唐辛子 少々
☆酢 小さじ1/2
☆塩 少々

作り方

①ごぼうはささがき、切干大根は水でもどして長すぎようなら刻んでおく。人参は千切り、インゲンは2cm幅で切る。コーンは汁を切っておく。

②人参といんげんを茹で、水気をしぼる。

③ごま油でごぼうと切干大根を炒めて、★の調味料で煮含める。

④☆の調味料を混ぜ合わせておく。

⑤②～④をよく和える。

取材した地場産物について、給食に取り入れやすいよう、おすすめのレシピを作成。また、家庭での地場産物活用推進に繋げるために、保護者向けの情報発信源として活用できるよう、レシピ集を作成し、平成29年度末に各学校へ配布した。

(6) 地場産カレンダーの作成

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
古代米													
もち米													
米粉													
香くらげ													
大和芋													10月中下旬～収穫
さつまいも													なくなり次第終了
里芋													10月下旬～収穫
さつま芋													
人参													9～7月：個人産 12～3月：農家産
玉葱													
キャベツ													
白菜													
大根													
ごぼう													
長ねぎ													
新ねぎ													
きゅうり													

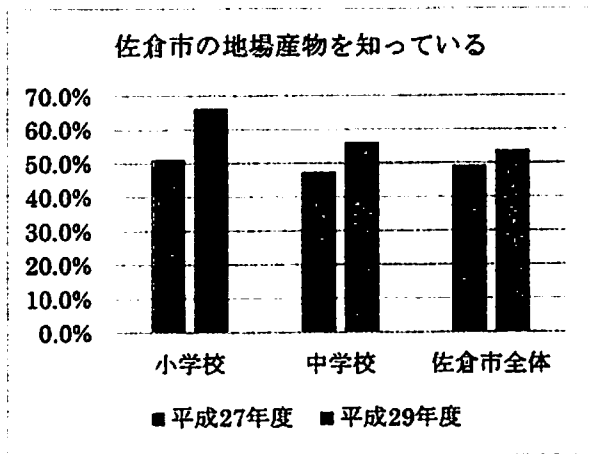
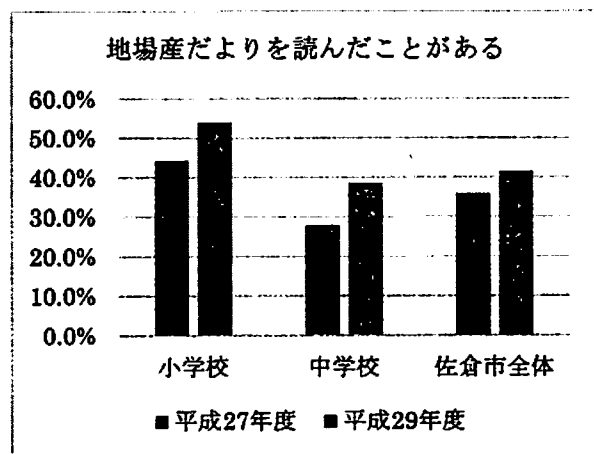
品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
トマト													7月下旬～収穫
フルーツトマト													
すいか													
メロン													
スッキーニ													
なす													夏秋なす
とうもろこし													
枝豆													
かぼちゃ													8月がピーク
さとのき													
おひまさり													
梨（大島梨）													
梨（西郷梨）													
ほうれん草													
小松菜													
茹みみそ													11～4月まで収穫
枝豆													
落柿													11～4月まで収穫
落柿（野産）													11～4月まで収穫

佐倉市の地場産物を月ごとに一目でわかるよう地場産カレンダーを作成した。出盛り期や入替時期なども調査し、色を変えて作成。

5 結果と考察

(1) 結果

○児童生徒に対する食育アンケートの結果より



地場産だよりを読んだことがある児童生徒は、佐倉市全体で平成27年度（36.0％）に比べ、平成29年度（41.5％）は5.5％増加した。

地場産物を知っている児童生徒について、佐倉市全体で平成27年度（49.3％）に比べ、平成29年度（53.7％）は4.4％増加し、少しずつではあるが着実に増加していることがわかる。

○市内栄養士に対する地場産だより活用状況調査の結果より

質問1 「地場産だより」「取材レポート」を使用しましたか。

品 名	発行月 ※過去発行	地場産だ よりのみ 活用	地場産だ よりとレ ポート活 用	各クラス 掲示	給食コー ナーに掲 示	昼の放送 で紹介	各クラス で紹介	授業で活 用	その他
地場産マップ春	4月	27		5	24	0	3	0	0
地場産マップ初夏	4月	24		3	23	0	3	0	0
トマト	5月	21	8	9	25	6	5	1	1
玉葱	6月	20	6	5	22	1	3	0	0
枝豆	7月	19	8	7	21	3	4	1	1
梨（大島）	9月	19	13	12	23	10	14	2	2
梨（四街道）	10月	18	15	11	25	9	17	2	2
キャベツ	11月	19	5	6	23	2	5	0	0
合 計		167	55	58	186	31	54	6	6

（その他：給食メモ等）

質問2 活用した場面を具体的な活動について記入してください。

	①誰が				②具体的な活動
	担任	栄養士	児童生徒	その他	
地場産マップ春	1	2	0	専科1	6年家庭科献立作成・社会科・佐倉学
地場産マップ初夏	1	2	0	専科1	6年家庭科献立作成・社会科・佐倉学
トマト	1	4	0	専科1	6年家庭科地場産・社会科・給食メモ3
玉葱	0	2	0	0	給食メモ
枝豆	2	4	0	0	枝豆のさやもぎ3・豆の生育について 1.2年・給食メモ2
梨（大島）	1	7	0	専科1	給食時間の指導4・給食メモの裏に印刷 してクラスで指導・参考にしてお礼の手 紙を書いた・献立表の参考資料・ 給食メモ3
梨（四街道）	2	8	0	専科1	給食時間の指導5・給食メモの裏に印刷 してクラスで指導・参考にしてお礼の手 紙を書いた2・献立表の参考資料2・ 給食メモ2・授業
キャベツ	0	1	0	0	給食時間の指導
合計	8	30	0	5	

※キャベツは12月に授業等で活用する予定の学校が複数ありました。

質問3 地場産だよりはどのような効果がありましたか。

	人数
ア. 地場産だよりについて興味・関心が深まった	27
イ. 地場産物について理解が深まった	19
ウ. 残菜が減った	2
エ. その他	1
未記入	3

アンケートの結果より、半数以上の学校で地場産だよりを活用していることがわかった。掲示するだけでなく、授業や給食時間に積極的に活用している学校も多く見られた。

質問3では、「特に梨の種類に興味を持つ児童生徒が多かった」「学校区の農業についても知ることができた」などの成果が寄せられた。

(2) 考察

前述したように、それぞれの学校では多彩な「地産地消」の取り組みが行われており、佐倉の地場産物について、献立表に載せたり、掲示したり、給食指導をしたりと各学校においてさまざまな活動をしていることがうかがえる。しかし、地場産だよりの活用には差があり、原因として、独自に地元農家と取引をしている学校が多数あり、地場産だよりの生産者と異なることから活用できないという学校もあるためと考える。

地場産だよりが月一回の発行になったことで、栄養士が学級担任に働きかけ、教室内に掲示場所を設けてくれる学級が増えた例も栄養士へのアンケートより確認できた。そのことにより、地場産だよりの存在が児童生徒に定着し、多少ではあるが、知名度の上昇につながったと考えられる。それでもなお、地場産物を知っている児童生徒が伸び悩んだ要因として、アピール力が不足知識として定着しなかったことが考えられる。

6 成果と課題

(1) 成果

- ・レイアウトを統一して見やすさを向上させた他、取材レポートや取材時の写真等、多くの情報が提供できていることから、栄養士自身の地場産物への理解を深めることに繋がった。
- ・地場産だよりを掲示・配布する以外に、地場産だよりを参考に各校独自に資料を作成し配布したり、学級担任に地場産だよりの存在を周知したりすることでその活用を促すなどの実践が見られた。
- ・月一回の発行になったことから、「学級掲示資料として配布できるようになった」「給食使用食材とも結びつけやすく、活用しやすくなった」「家庭配布用たよりの裏面などに印刷し、定期的に家庭へ情報発信をすることができた」等の成果がうかがえた。
- ・その他、栄養士へのアンケートから、各学校での活用の成果として以下のことがあがった。

「掲示や授業で活用しやすく、学級担任からも評判がよい。」
「家庭に配布したところ、保護者からの評判がとてもよかった。」
「写真入り、生産者の声入りはありがたい。取材レポートの写真も役立った。」
「生産者の顔写真があるとより興味を持って話を聞くことができるようだった。」
「地場産だよりの形式が決まっていて構成がよく、見やすい。」
「給食のクラス巡回のときにとても助かる。」
「クラスに掲示コーナーを作成してもらったので、存在についても定着してきている。」
「使いたいときにいつでも使える資料があることは大変助かる。」

(2) 課題

- ・小学生に地場産だよりだけで地場産物の良さを伝えることはなかなか難しい。低学年でも読めるようふりがなを付けているが、それで内容が理解できるとは限らない。そのため、掲示や配布だけに留まらず、家庭に持ち帰って親子で読むことや食育と農業を結びつけた食農教育実践という工夫も必要であると考え。
- ・J A千葉みらいだけでなく、農政課や渉外班等と連携を密にし、地場産物を使うタイミングに合わせて地場産だよりを発行することも検討していきたい。
- ・学校ごとに独自のルートで農家から納品している学校があり、地場産だよりに記載の生産者の名前や顔が異なることから活用できない学校もある。各学校の要望を確認しながら、内容や活用方法のさらなる充実を図っていく必要がある。
- ・毎月、地場産だよりを発行するものの、活用の仕方は各学校の栄養士に委ねられているが、全校とも同程度の教育的効果が期待できるよう、足並みを揃えていくことも検討する必要がある。
- ・地場産物をふんだんに活用した学校給食を進めていくには、保護者や地域住民の食や学校給食への関心を高めていくことも必要であり、地域レベルで食関連の活動を展開していくことも課題である。

7 おわりに

今回の結果から、佐倉市学校栄養士会の研究目標である、地場産だよりを読んだことのある児童生徒60%、地場産物を知っている児童生徒80%には届かなかった。しかし、現在は、根をしっかりと生やしている最中であり、真っ暗な土の中で根を生やす時間があるからこそ、のちに大きな実をつけ美しい花が咲くのだと捉えたい。そのためには、長期にわたる根気強い活動と支援が必要と考える。

広報班の活動を通して、地場産物の活用は、天候や生育次第で予定通りにはいかず、毎日無事に子どもたちが味わうまでに、多くの人と時間、手間がかかっていることを身に染みて知ることができた。

また、生産者と関わっていく中で、みなさん誇りをもって食物を作っており、それを食べてもらうことの喜びを話してくださった。地場産だよりを通じて、児童生徒が生産者を身近に感じ、その努力や苦勞を知ること、感謝して食べる心を育てていくことが、私たちの努めであると強く感じた。

地場産物をふんだんに使った給食は佐倉市の特徴であるため、この生きた教材である給食を通して、「食」の楽しさ、大切さを子どもたちと共に学びながら、今後も佐倉市全体の食育推進に

尽力していきたい。

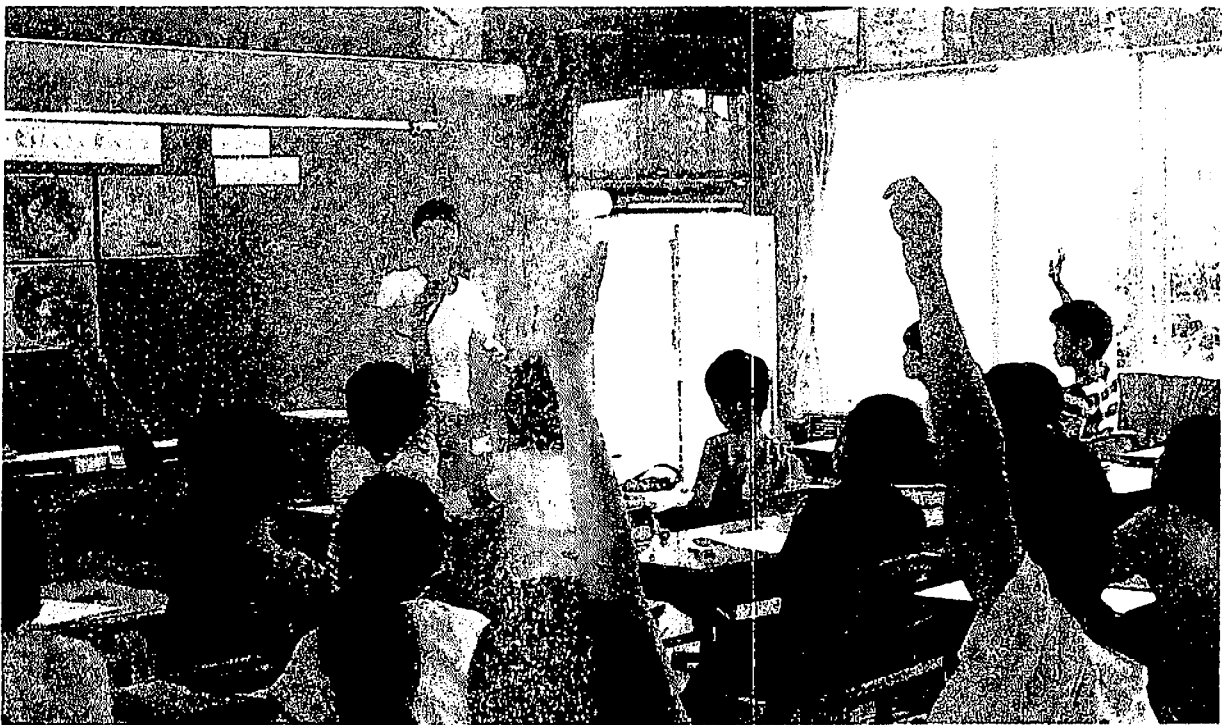
最後に、生産者の方々をはじめ、J A千葉みらい農業協同組合の根本晴彦様、佐倉市教育委員会等、関係諸機関の皆様のご協力のもと、地場産物広報班が活動できましたことに深く感謝申し上げます。

平成30年度 第68次印旛地区教育研究集会

学校給食研究部 提案資料

研究主題

和食のよさを知るための指導実践
～栄養教諭との連携を通して～



平成30年8月28日

印西市立いには野小学校

食育研究部

目次

I 研究の概要

1 研究主題

2 主題設定の理由

(1) 学校教育目標から

(2) 食に関する手引きから

(3) 児童の実態

II 実践報告

1 第5学年 「和食のよさを広めよう」 (平成29年度)

「和食のよさを知ろう」 (平成30年度)

2 第1, 3学年 「おはし名人になろう」

全校 「正しい配膳の仕方を覚えよう」

3 第2学年 「のこさず食べよう」

第4学年 「和食をたくさん食べよう」

4 給食委員会の取り組み

III 成果と課題

IV 参考資料

和食のよさを知るための指導実践

～栄養教諭との連携を通して～

印西市立いには野小学校

1. はじめに

本校は、千葉ニュータウンの一番東側に宅地造成された地区に開校し、今年19年目を迎える学校である。開校時は57名だった児童数は平成30年には、476名となり、通常級16学級、特別支援3学級が設置されている。

学校の周辺は、緑豊かな自然環境に恵まれている。学校に隣接している公園をはじめ、近くには大小様々な公園がある。また、学校・公園・駅・歩道のバリアフリー化が図られており、街全体が高齢者などに優しいつくりとなっている。校舎は、地域社会とのつながりを考えた構造となっている。

学区は、美瀬・舞姫・若萩と松虫・萩原・鎌苅・瀬戸の一部（後者の4地区は、六合小・宗像小との学区選択地域となっている）である。北総印旛日医大駅周辺での急激な住宅建築は落ち着き、児童数は若干の減少傾向にあるものの、ゆるやかに開発は進んでいる。また、保護者並びに地域の教育に対する関心は非常に高く、交通安全パトロールを始め、花壇の整備、図書をはじめとする教育ボランティア活動への参加も積極的である。

2. 主題設定の理由

(1) 学校教育目標から

たくましく 豊かな心を持ち 最後まで学び通す子どもの育成

めざす子ども像

- ① 心身ともにたくましく、元気に登校する子ども
- ② 思いやりがあり、感動する心をもつ子ども
- ③ 自ら学び、ねばり強く取り組む子ども

重点目標具現化のための方策より

- ① 体力の向上 食に関する指導の充実（栄養教諭との連携）



和食のよさを知るための指導実践

～栄養教諭との連携を通して～

本校は、上記の学校教育目標及びめざす児童像を掲げ、日々その具現化に努めている。中でも食育は、重点目標具現化の方策、「体力の向上 食に関する指導の充実」と大きな関わりを持つものである。

本校の給食は、印旛学校給食センターから配食されている。給食センターは、地域の小学校9校の給食を作っている。給食センターと学校が近いという利点があり、常に温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、家庭的な美味しさのある食事を摂ることが出来る。昨年度から栄養教諭が本校に在籍し、おおむね一週間に2回栄養指導に入ることで、一層食に対する関心は高まっている。これらを生かし、栄養教諭と連携し、学校が抱える課題と、給食センターの課題に迫るために本主題を設定した。

(2) 食に関する指導の手引き—第一次改訂版—(平成22年3月)から

第一章学校における食育の必要性

【食に関する指導の目標】より

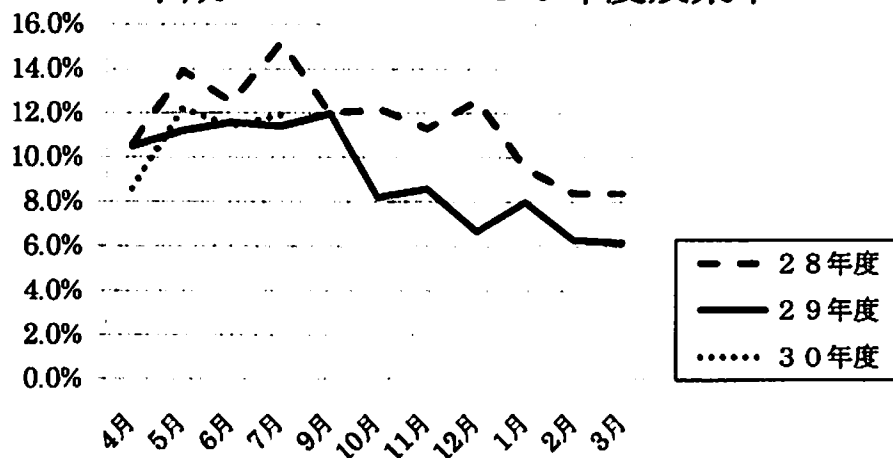
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。
- 食事のマナーや食事を通した人間関係形成能力を身に付ける。

食育基本法では、食育を、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けている。また、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し健全な食生活を実践できる人間を育てる食育を推進することが求められている。そのために学校教育では、栄養教諭が中心となり、給食の時間、家庭科や体育科をはじめとする各教科、総合的な時間、特別活動等の時間を通して、子どもが食について計画的に学ぶことが出来るようにすることが必要である。

(3) 児童の実態 児童数 476名

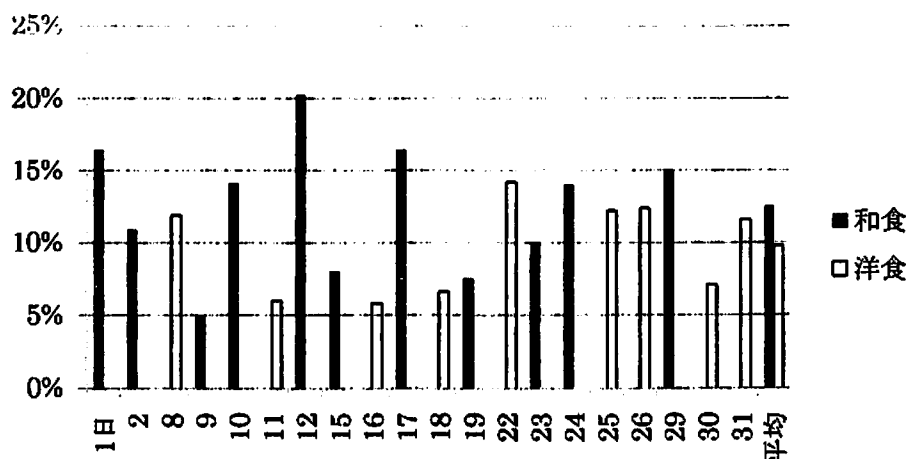
給食センターから毎月発行される残菜率のグラフから、本校の児童は、全体的に給食を偏りなく食べている事がわかる。但し、学級の中には極端な偏食の児童も含まれているため、学級担任は、偏食を改善するために、様々な工夫を凝らした指導に取り組んでいる。3年連続残菜率は下がっている傾向にあることから指導が浸透しつつあることがうかがえる。また、学年が進むにつれ苦手な食材を食べられるようになったり、自分で食べられる量を調節し、盛り付けられた量は残さず食べるように心がけたりする姿が多く見られるようになっている。これは、成人してから正しい食生活を保ち続けるという、食育の大きな目標に迫るよい取り組みであると考えられる。

平成28・29・30年度残菜率



しかし、日別の残菜率によると、和食の日の残菜率が多い傾向にあり、月の平均で、和食12.5%、洋食9.7%とひらきがある。給食センターでも和食の残菜率の多いことが課題になっている。

平成29年度和食・洋食残菜の比較



和食は、平成25年ユネスコ世界遺産に、「和食 日本人の伝統的な食文化」として認定されている。ここで和食とは、単に料理そのものではなく「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけられている。(農林水産省ホームページより)

それは、食を通して、栄養や健康面だけでなく、自然の美しさや食の時間を共にすることで家族や地域の絆を強くする年中行事との関わりを感じ、味わうことを意味し

ている。

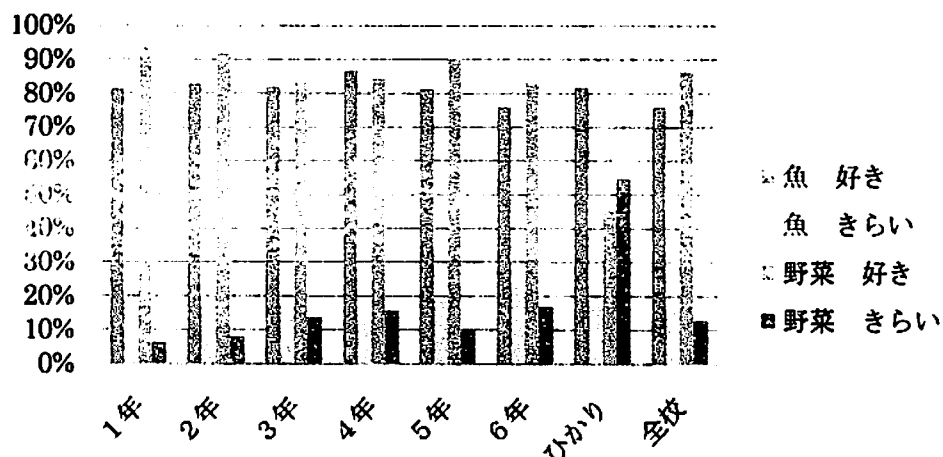
本校の学区は、新興住宅地であり、核家族がほとんどである。周りは自然にあふれ、少し離れた所には、畑や田んぼが多く存在している。給食のご飯は地域の水田で収穫されており、味がとても良い。また、季節の食材であるメロンやトウモロコシなど地域でとれた地場産の食材は給食だよりによって紹介されることで、意識付けが図られている。

また、行事に伴う献立が工夫されていることで、特別な日の献立を楽しみにしている声も多い。

このように、食を楽しんだり、知識を得たりすることは、「和食」を伝えていくための重要な取り組みと思われる。

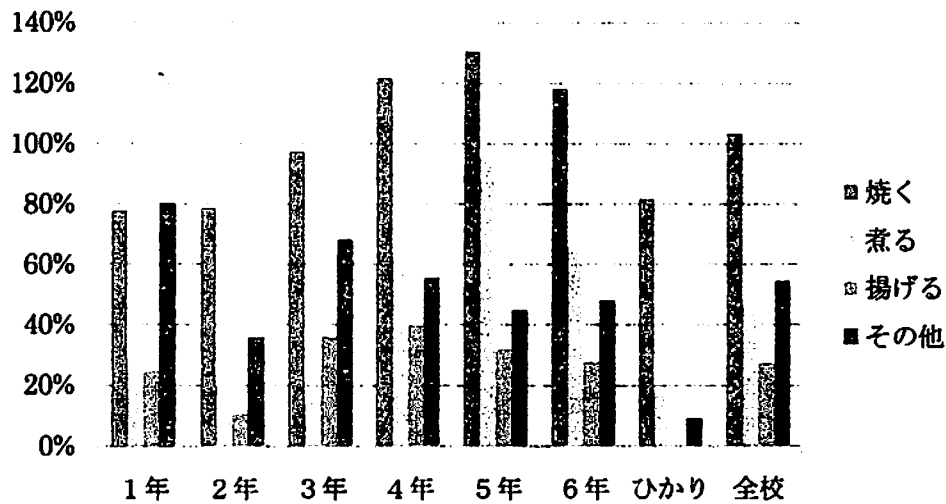
児童にとって「和食」がどの程度浸透しているかを次のようなアンケートにより調査した。

魚と野菜のおかずの好み



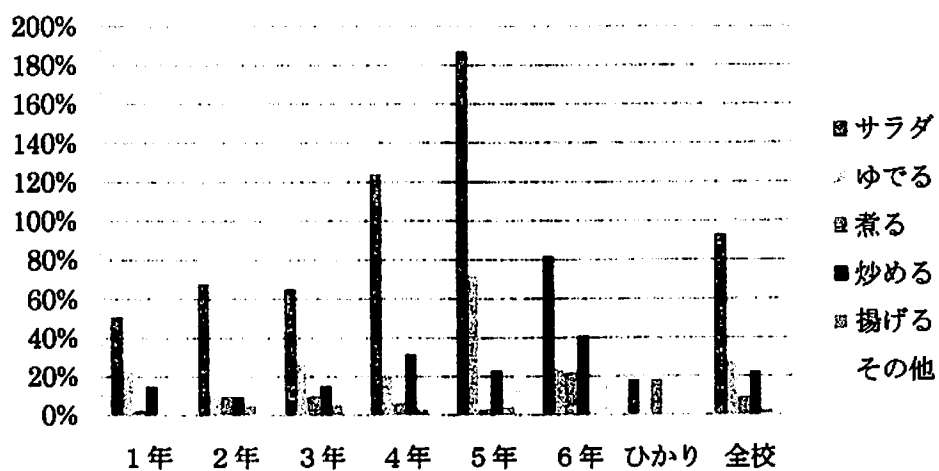
アンケートの結果から、魚も野菜もほとんどの児童は好んでいる。しかし、知っている魚料理の内訳をみると、次のグラフからわかるように、魚は焼き魚が多く、次に煮魚が続いている。焼き魚の種類は圧倒的に鮭が多く、煮魚はサバの味噌煮となっている。ともに和食ではあるものの、鮭・鯖以外の魚を挙げている児童はどの学級も少なく料理の種類も少ない。また、和食以外では、ホイル焼きやマヨネーズ焼きなど、どれも給食の定番メニューが選ばれている。

知っている魚のおかず（複数回答）



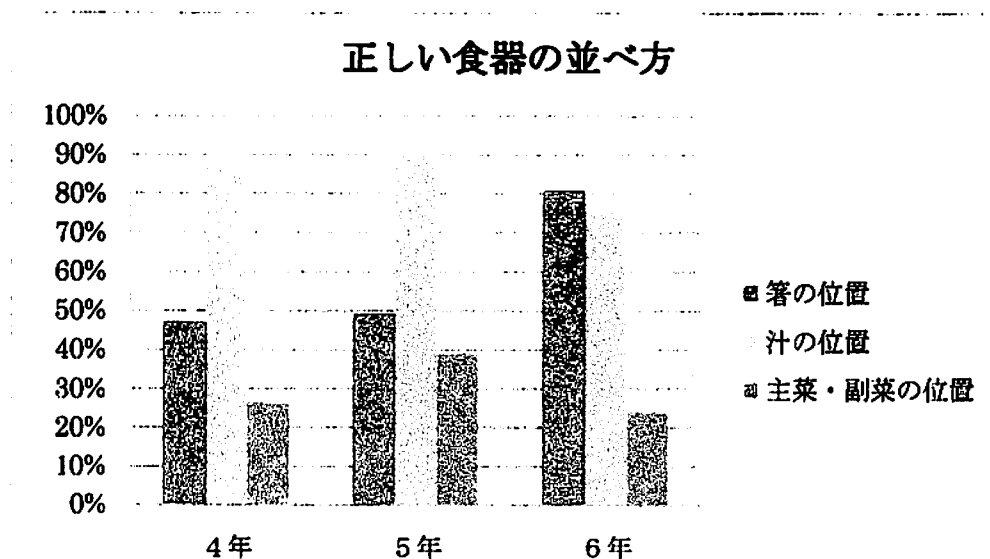
知っている野菜料理では、サラダは種類も多く、いかくんサラダやくらげの中華サラダなどの給食の定番メニューから選ばれている。和え物は給食では良く出されているものの、記入する児童は少なかった。煮物は、カボチャ、ひじき、肉じゃががが上になっているが数名である。さらに、野菜のおかずで特徴的だったのは、肉と共に作るおかずが多く出されたことである。ロールキャベツや、ホイコーロー、チンジャオロースー、ピーマンの肉詰めなど野菜は使っているが、肉料理に含まれるおかずが多く選ばれ、魚より肉、野菜は肉と共にという傾向が見られた。

知っている野菜のおかず（複数回答）



次に、和食で大切なマナーについてどの程度習慣化されているかを調査した。

箸の向きの正答率は決して高くない。ここではわかりやすいように、給食のトレイに食器をのせて記入できるようにしたが、ご飯とみそ汁の位置を間違えている児童もいた。さらに、主菜と副菜の位置となるとさらに正答率が低かった。この3点について、栄養教諭が給食の時間を利用し年間を通して指導しているが、なかなか定着していないことがわかった。



これらのことは、本来家庭で習慣化されるべき内容であると考え。しかし、前述のように、核家族の多い地域柄、家庭内で教えられている様子はあまり見られない。

そこで、マナーの面・食べる面の二つから「和食」を知り、「和食」の良さを理解した上でおいしく食べることが出来る姿を目指し、学年に応じた内容に取り組むことにした。

実践例 第5学年（平成29年度の授業実践）

題材 「和食のよさを広めよう」

ねらい 和食のよさを理解した上で自分の食生活を振り返る。

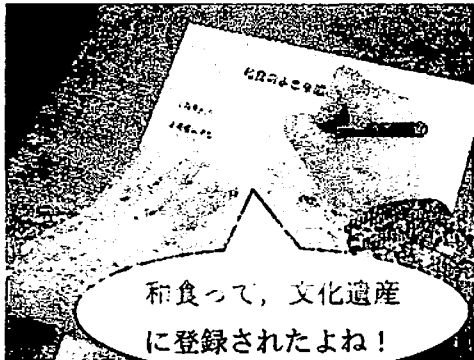
和食をおいしく食べられるように給食のおかずを考え、広めようとする。



世界における日本人の平均寿命、肥満率の具体的なデータを知り、食生活が影響しているのではないかとこの視点をもつ。

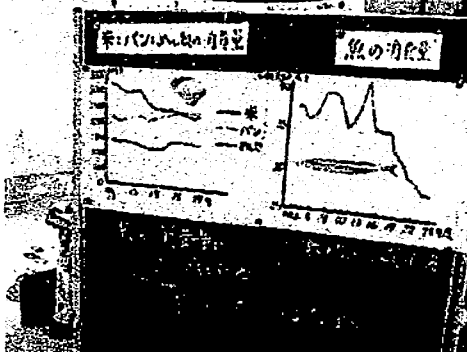


日本人は長生きで、肥満が少ないことを確認する。



ワークシートにキーワードを記入する。

食生活の中でも、和食が良い影響のあることはほとんどの児童が予想しており、和食の良さとして考えられる5つのポイントを考える。伝統的な食文化に着目することで、改めて和食のよさを見つめ直す機会となる。



日本の主食の消費量、魚の消費量の推移を知る。和食の良さが注目される中、米離れ、魚離れの現状を知る。

社会科の学習「食料生産」で学んだことを想起する。



季節感のある食材は旬であること、食と行事は昔から継承されていることを栄養教諭が補足する。

例えば、冬野菜として大根、ネギ、ほうれん草があり、お正月やひな祭りの行事がある。

本校での和食と洋食の残菜率を知り、体に良いとわかっているが残している人が多い現状をつかむ。



おすすめポイント（汁物）

おでんは、具たくさんで旬の物も入っています！青
菜とコーンの和え物は、冬
野菜も取れて、1年生も気に
入っています。



おすすめポイント（おかず）

風邪予防にもなる冬の具
材のだいこん、にんじん、
ゴボウ、レンコンにはビタ
ミンCが入っています。よ
くかんで食べよう！

班ごとに給食のおかず、汁物を話し合う。和食大作戦と称し、和食のメニューでも楽し
くおいしく完食できるメニューを考える。その際、旬の食材、たくさんの食材を入れられ
るように工夫する。



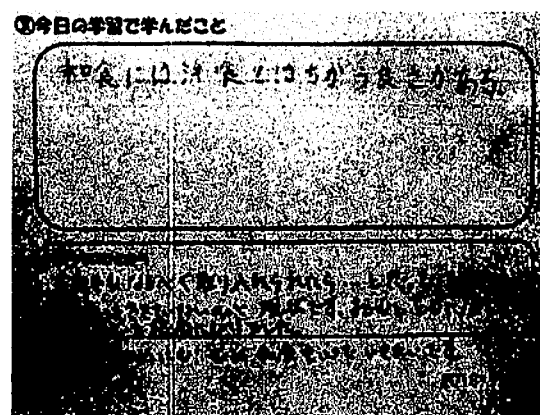
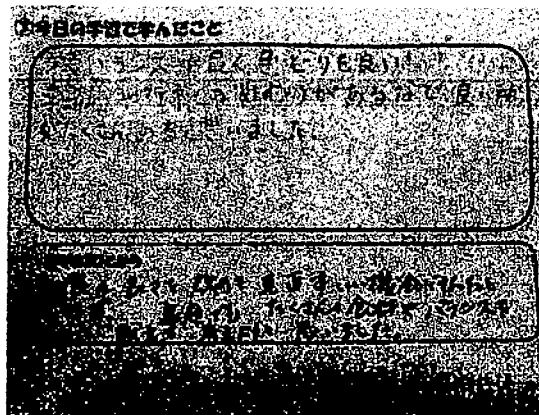
おすすめポイント（おかず）

具たくさんさんのきんぴらで
す。栄養のバランスがよく、
季節感、多様な食材を使っ
ています！

考えたメニューを発表し、互いの良さを共有する。

児童の考えたメニューを給食センターで検討した結果、2つのメニューが選ばれ、その
メニューが3学期の献立の中に採用された。献立に採用されることで意欲的に考えること
ができた。献立表には「5年〇組さんが考えました。」と明記され、他学級にも紹介された。

【児童の感想と保護者から】



授業後、児童のワークシートに保護者からのコメントをいただいた。家庭でも意識して食生活や栄養バランス、健康について考えたいという内容のものが多く見られた。

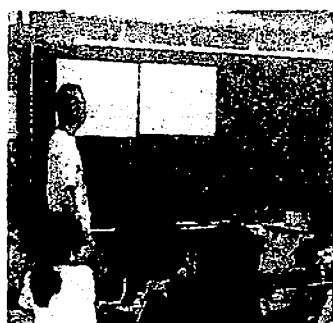
【成果と課題】

- 和食のよさに気付くための具体的な資料（平均寿命、肥満率）を示すことで、健康バランスと食生活が密接な関わりを知ることができた。
和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的に認められているものの、現状は栄養不足や費量が高まっていること、学校現場においても和食離れがあることの現状の両側面を踏まえることができた。
- 給食の献立に採用されるということから、子どもたちの趣向が反映され、より意欲的に学ぶことができた。
- 献立に登場した『具たくさん肉じゃが』と『具たくさんきんぴら』は、他学年から「今日のおかず、おいしい。また、出してほしいな。」という声があがり、好評だった。
- 家庭科「ごはんのみそ汁」や社会科「食料生産」の学習を終えていたので、5年生後半の実態に即した内容だった。
- 栄養教諭と担任の打ち合わせをもち、T1とT2の役割を果たすことができた。
- 授業後、保護者のコメントをいただくなど、家庭との連携をとることができた。家庭の食生活においても意識を向上させていくことが大切であると感じた。
- 資料を読み取る、知識を得る、メニューを話し合って決定するなど内容が盛りだくさん過ぎた。一度にすべて詰め込まずに、何回かに分けて取り組む方法もあった。
- 次年度の5年生への実践では、前期と後期に分けて、改訂した指導案で追試できるとよい。

実践例 第5学年（平成30年度の授業実践）

題材 「和食のよさを知ろう」

ねらい 和食のよさを理解した上で自分の食生活を振り返り、おいしく食べようとする気持ちをもつ。



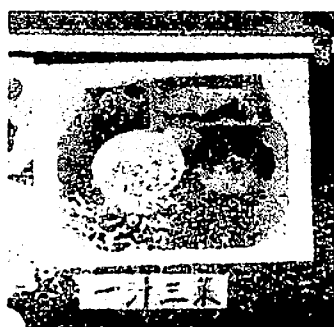
日本の平均寿命と肥満率を
世界の国と比較する。

このグラフは何を表して
いるかな？



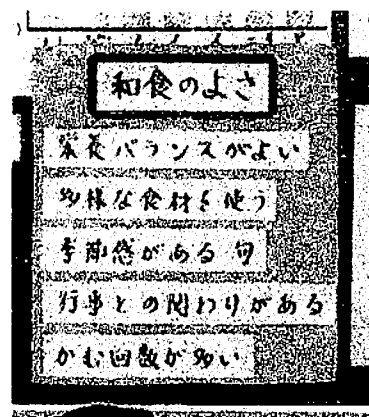
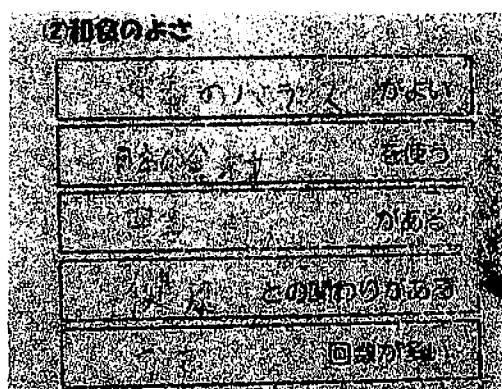
「やった、1番多いよ。」
「あっちはすごく少ないね。」
「多いからいいとは限らないよ。」

「日本はすごいね。」
「肥満が少ない。」
「長寿なんだよね。」



和食が、健康に関係のあることを知り、「和食」とはどの
ような食事の事を指すのかを確認する。

「本来の和食は、一汁三菜と言って、主食の白米、汁物、
主菜が一つ、主に野菜を使う副菜が二つです。給食は、バ
ランスを考えた一汁二菜です。」

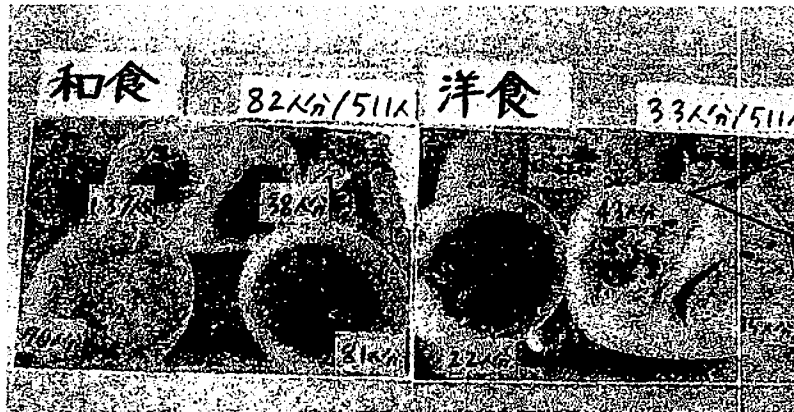


健康・長寿の視点以外にも和食のよさに気付く
ことが出来るように、五つのポイントから考
える。

給食を例に和食のよさを確
認する。

- ・行事との関わり・・・・・・・・・・お正月やこどもの日などの行事食がある。
- ・季節感（旬）・・・・・・・・・・南北に長く四季があるため、季節ならではの食
材を得られる。
- ・日本の国土や風土との関連・・・・・・・・海に囲まれ山地が多い事から、海からも山から

も食材を得られる。



「そんなに残ったの？」
「自分のクラスでは
そんなに残してないよ。」
「もったいないね。」

5月の給食から、「和食」と「洋食」の残菜量について栄養教諭の話聞く。

「和食」は「洋食」に比べて残菜量が三倍近く多いことを知る。

【児童の感想と保護者から】

①今日の学習で学んだこと

日本人は平均寿命が長く、肥満者が少ない。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。

おうちのひとから

小さい頃から和食が好きで、和食を好んで食べたい。と良い事だと思
います。でも和食は和食でいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。

①今日の学習で学んだこと

和食はバランスよく、体にいい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。

おうちのひとから

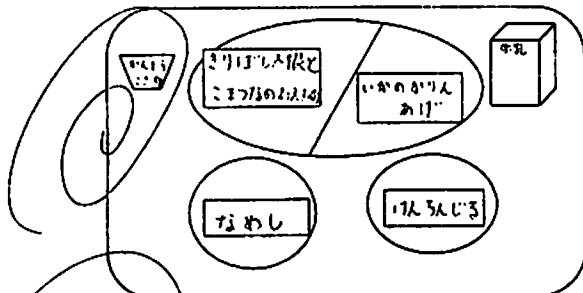
日本人が長寿なのは、和食が原因。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。

【授業後の和食献立の給食から】

6月4日

名前

1. 図の中に、今日の献立名を書きましょう。



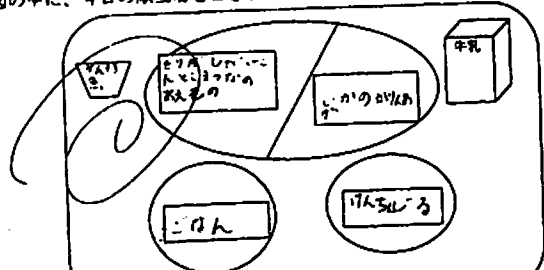
2. 給食を食べて感想を書きましょう。

和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。

6月4日

名前

1. 図の中に、今日の献立名を書きましょう。



2. 給食を食べて感想を書きましょう。

和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。
和食は体にいいから、毎日食べてほしい。

【成果と課題】

- 昨年度の課題から、今年度は、1学期に和食について知る学習を行った。
和食の基本である「一汁三菜」「旬」という言葉について知る事で和食について関心を深めることが出来た。
- 授業後には、この学習を広めていきたいという意見もでた。3学期には、昨年度行った献立作りにつなげていきたい。
- 洋食と比較して、和食の残菜が多い事を、いには野小学校の実際の給食から提示することで、学級の残菜は少量でも全校で集めるとかなりの量になることが実感できた。また、残菜量を～人分で示すことにより、具体的に捉えることが出来た。
- 和食を苦手とする子も、授業後は少しでも残さず食べようとする姿勢が見られた。
- 社会科で食料生産の学習導入時に食育の学習で学んだ、「米と魚（和食）を食べるひとが減っている」という認識が自然に出てきた。食育の学習を、他教科と関連づけることができた。
- 授業後、和食の日に感想を書くことにより、和食の良いところを考え直す機会になった。
- 栄養教諭と話し合いを重ねることで、給食センターの思いや願いを聞く機会となった。
授業でも実際の献立を使った臨場感のある資料により、児童の食に対する意識が高まった。
- 授業後、保護者にコメントをいただいた。家庭と連携し、食育が継続して行われるようにすることはこれからも必要だと思われる。
- 授業では、和食のよさを認識し、残さず食べることが大切だと理解できても、実際には完食に至っていない。折に触れ給食のメニューについての説明など、児童の心に触れる食育を継続していくことは必要であると思われる。

実践例 第3学年

題材 「おはし名人になろう」

ねらい 正しい箸の持ち方を知る。

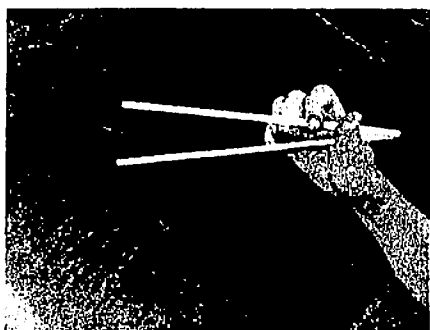
箸の持ち方、動かし方に興味を持ち、正しい持ち方をしようとする。

学年の実態

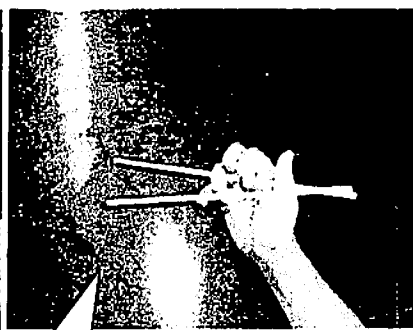
	(%)	
はしの持ち方	学習前	学習後
正しく持てる	29.2	81.9
正しく持てない	70.8	18.1

※正しい箸の持ち方は、印西市印旛学校給食センターの配布物を基準とした。

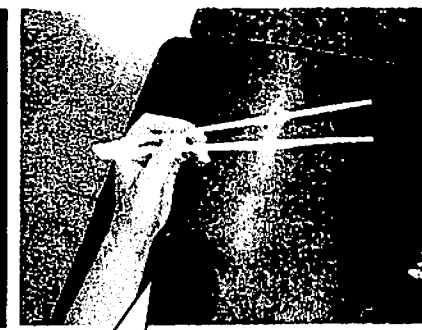
取り組み前…箸の持ち方の実態調査。(観察・豆運びゲーム)



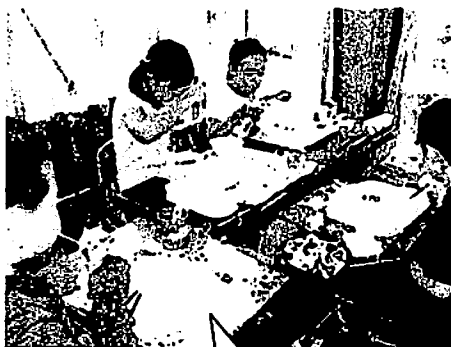
はしの持ち方って
むずかしいね。



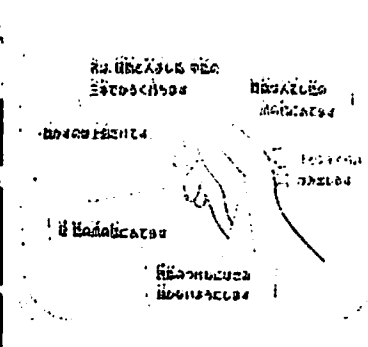
左手でも上手だね。



栄養教諭に正しい箸の持ち方を教えてもらう。(給食の時間)



細かい物をつかむの
は、むずかしいね。



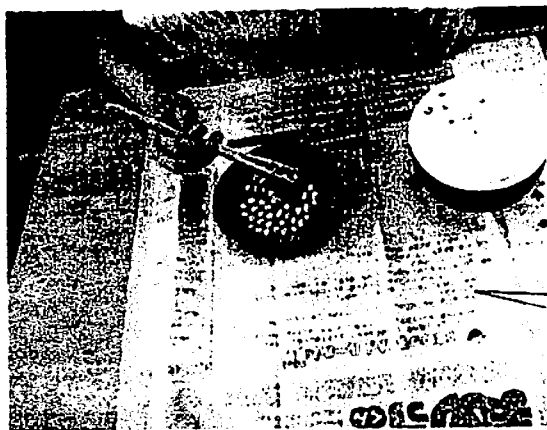
けっこう、上手で
しょ。

家庭で、箸の持ち方を練習。

箸の正しい持ち方のプリントを確認しながら、箸の持ち方を練習する。

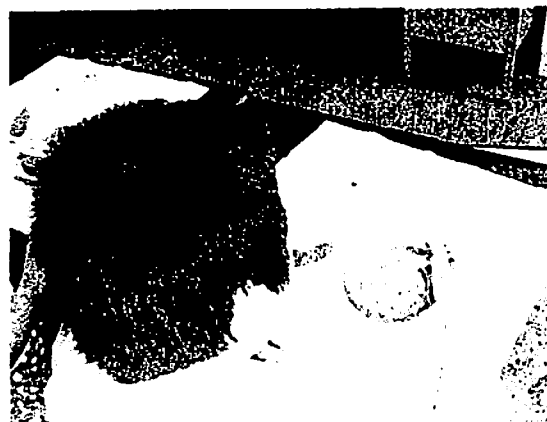
(プリントは上記にある、印西市印旛学校給食センターの配布物)

豆運びゲームに取り組む。



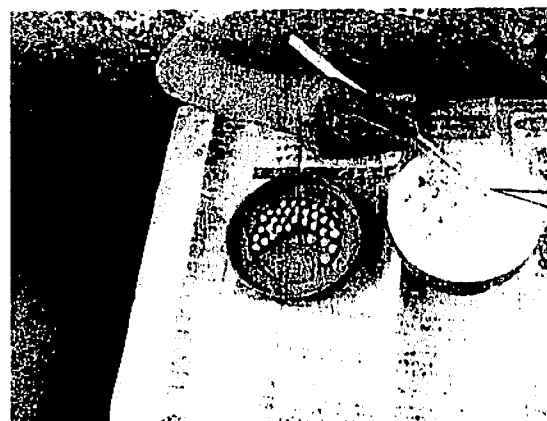
豆運びゲームは、40個人っている豆を1分間で、隣にある入れ物に何個運べるかを競った。

箸が交わって、うまくつかめないなあ、つるつるすべるよ。



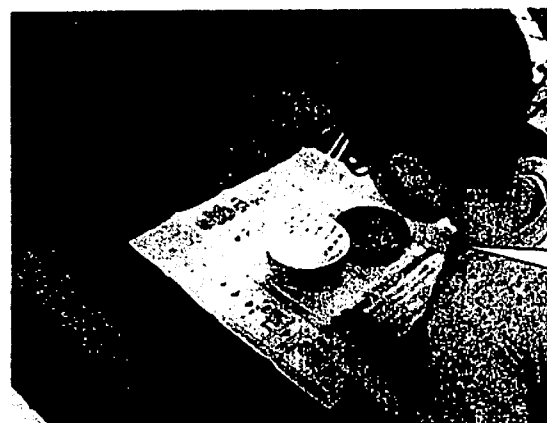
なかなか、つかめないなあ。家でやったときは、うまくいったのに。

- 豆は、丸くてつるつるすべるので、なかなかうまくつかめない。



慣れてきたら、ずいぶんつかめるようになってきたよ。でも、あなに上手に入れるのが難しいよね。

- 家で箸の持ち方を練習したり、休み時間に友達と豆運びゲームを楽しんだりしながら、練習に取り組んだ。



たくさん豆を運べるようになってきて、楽しいな。もう少しで全部のるよ。

【児童と保護者の感想から】

[illegible]

いかにいかにうそをつきだ
けたんだんふれてきた。でも
もともとおはしぬ人。うそをつ
く。いかにものをおはしてつか
んで来た。うそをついて
た。い



おうちの人のかんせう (お父さんのほしの持ち方について)

日常生活で毎日使うものなので 正しく持てるを覚える
はしていますね。普段は問題なく使えますが、細かい
ものにはまだもう少し練習が必要だとなってます。
(お歌でも楽しい練習をしてますよ。) (笑)

子どものかんそく

豆運バゲームをしたのしりた:
 じろ、だつて豆を多くめくらにはいべしせん
 だつて、おししたにしいはしの、かひ方もま
 さんたふや、かひの、かひ、かひ、かひ、かひ、
 だつたか、かひ、かひ、かひ、かひ、かひ、
 だつた、まじ、まじ、まじ、まじ、まじ、まじ、
 とき、とき、とき、とき、とき、とき、
 かひ、かひ、かひ、かひ、かひ、かひ、



おうちの人のかんそう (おたさんのほしの持ち方について)

[illegible]

いじり、おかんそり

はじめてやったときは何?であんまりだったからめんしゅうをいっぱいめんしゅうした。二十三?になってまた、やった。二十四?でめんしゅうしてよかったです。
タイム日時間かみじかくてそれはわたしかためんしゅうすると1分で二十三?、二十四?でじょうずにできあがったです。



おうちの人のかんそう（お父さんのお仕事の所について）

客に、食事の時間にはいり、持参したお土産をいただく機会
 がありました。はじめての時に、まだ不安でした。お土産の
 上には、お礼の手紙を書いて、お礼の言葉をいかに伝えるか
 悩んで、これから先も、お礼の手紙を書いていきたいと思います。

• 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840.

まめ運びゲームが おもしろかったです。
 まめのせたりはこたたりするのかわ
 ずかしかったです。
 正しいおはしのもちあがわかりました。
 はしのもちあをおしえてくれてありがとう。
 ごさいました。



おうちの人のかんせう (おじさんのかまじの胸のうしろに「ハ・C」)

手指の力が弱いから、今で正しい姿勢を方
か、てして、いせんでいいから、習いから、か、んは、(正しい
姿勢を方か、てして、いせんでいいから、習いから、か、んは、)
自分で意識して、か、んは、ていして、いす。

【成果と課題】

- 正しい箸の持ち方について知ることができた。
- 給食時、箸で実際に小さい物をつかんだり、箸の持ち方について話をしたり、児童の箸の持ち方への興味関心が高まった。
- 親子で、箸の持ち方を練習したり、そのことについて話をしたりする機会が持て、正しい箸の持ち方を意識するようになった。
- 豆運びゲームを通して、楽しく練習に取り組むことができた。
- 正しい箸の持ち方は、短期間で身に付くものではない。そのため、今後も給食時の声かけや、箸の持ち方の確認を適宜取り入れるなど、繰り返し練習が必要である。

実践例 第1学年

題材 「おはし名人になろう」

ねらい お箸の持ち方を知る。

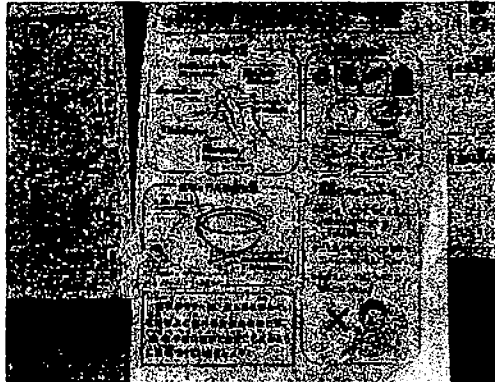
正しいお箸の持ち方を知り、動かし方を覚え、正しく持とうとする

学年の実態

(%)

はしの持ち方	学習前	学習後
正しく持てる	3 3 . 3	4 4 . 7
正しく持てない	6 6 . 7	5 5 . 3

※正しい箸の持ち方は、印西市印旛学校給食センターの配布物を基準とした。



取り組み …箸の持ち方を知り、動かし方を練習する。

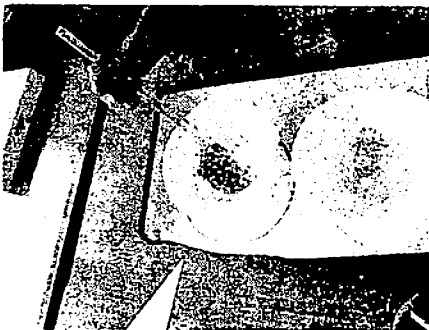
(観察しながら実態を調べる。豆運びゲーム)

「1分間で30粒の大豆を動かそう」に挑戦させる。

この活動により、30個入っている豆を1分間で、隣にある入れ物に何個運べたかを競った。

使用した物…大豆30粒、プラスチック容器2個、割り箸、空き箱

箸の持ち方を知り、大豆をつかんで動かしている様子。



え。できないよ。むずかしい
な。うまくできないなあ。



わあ、おもしろい。
簡単にできるよ。

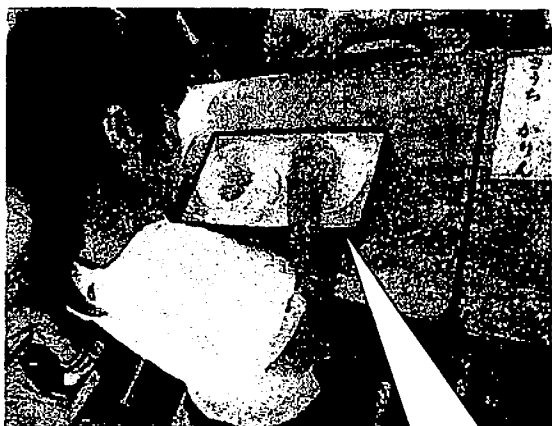


つぎは、わたしだ。
うまくできるかな。

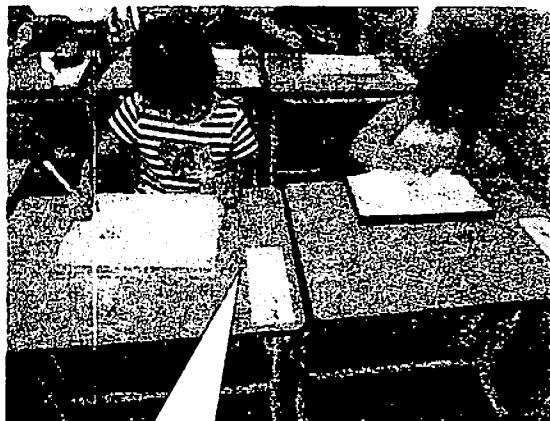
豆運びゲーム終了後、正しい箸の持ち方を覚え、しっかりと豆をつかめるように箸の持ち方を意識して家でも練習するように声掛けをする。

しばらくしてから、豆運びゲーム「1分間で30粒の大豆を動かそう」2回目に挑戦する。

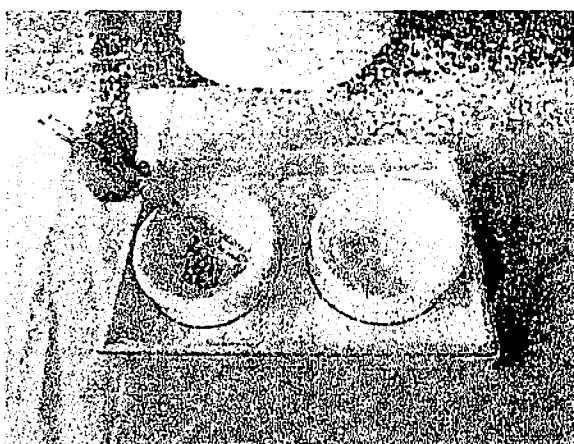
豆運びゲーム、2回目に取り組む様子。



できるようになったよ。あと少しで、おわるよ。



お家でやった。うまくなったよ。
練習したからね。



正しく持てた児童



家で練習した児童

【成果と課題】

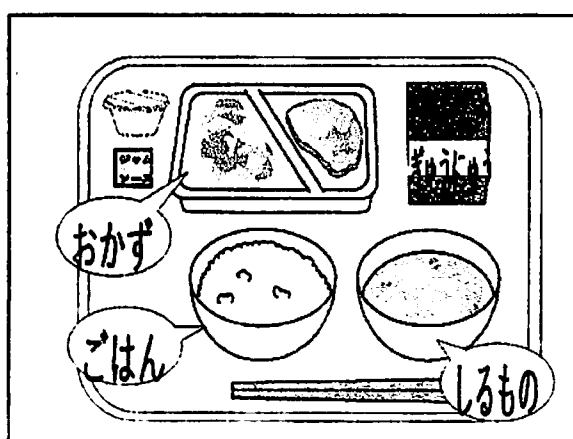
- 箸を正しく持つことが大事だということを知ることができた。
- 箸の持ち方や動かし方に興味をもって家で練習しようと思う児童が増えた。
- 箸の持ち方は、繰り返し練習して身に付くものなので、学校だけでなく家庭とも協力して何度も練習できるように声掛けをしていく必要がある。

実践例 全校での取り組み

題材 「正しい配膳の仕方を覚えよう」

ねらい 和食の正しい配膳の仕方を理解し習慣化する。

4, 5, 6年生対象のアンケートの結果から、和食の基本的な配膳が出来ていない事がわかった。配膳は、取りやすく置きやすいだけでなく、箸を使って食べやすい位置に定まっている。また、箸の向きが逆さでは正式な箸の取り上げ方は難しい。そこで、給食月間の1ヶ月間に配膳を覚える取り組みを行った。



(表面)

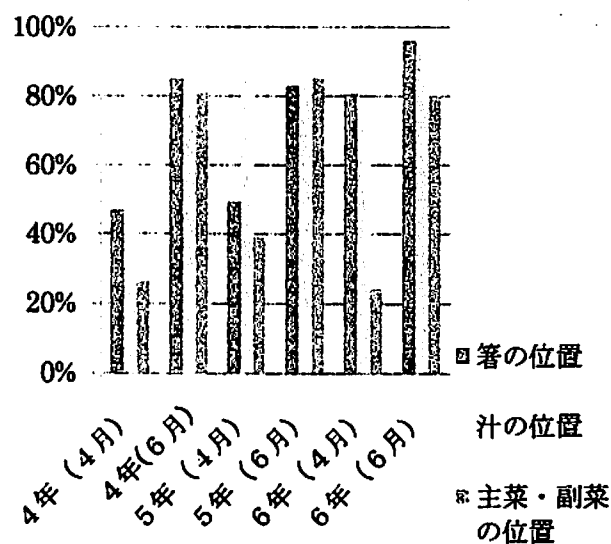
食器の置き方を確かめましょう

- 1, はしの向き
- 2, ごはんとおみそしる(スープ)
- 3, 肉(魚)と野菜
- 4, 牛乳
- 5, デザート

(裏面)

給食の配膳終了後、係の号令の前に毎日行う。

- ・掲示物を見ながら、1～5を読み上げる。
- ・項目毎に配膳を直す。
- ・確認がおわったら、「いただきます」をする。



【成果と課題】

○どの学年も、活動を通して、正しい配膳の仕方が身についてきた。

●実際の給食の場面では、言われなければ配膳を変えようとする意識を持ってない児童も多く、箸の向きや主菜と副菜の位置を間違えている児童もいる。習慣化するためには、繰り返し意識付けをすることが必要と思われる。

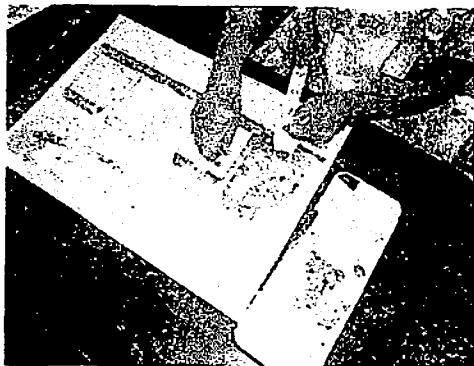
実践例 第2学年

題材 「のこさず食べよう」

ねらい 自分の食生活について考え、好き嫌いなく何でも食べようとする態度を育てる。

感謝の気持ちを持って食べ物を大切にしようとする気持ちを育てる。

～栄養教室～



今日の給食に使われている食材を、「赤・黄・緑」の3つのグループに分ける。

自分がよく食べているのは何だろう？
あまり食べないものは
どのグループかな？

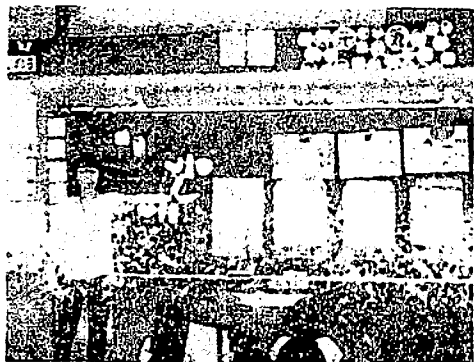


3つのグループのはたらきを知り、3つがそろっていることで元気になることを知る。

給食には、3つのグループがそろっていて、残さず食べると元気になれることに気付く。



授業後3日間の給食後、残さず食べられたかワークシートに記録する。



～給食センターの見学～

ガラス越しに調理の様子を見学する。



C：いろいろな色のエプロンがあるね。

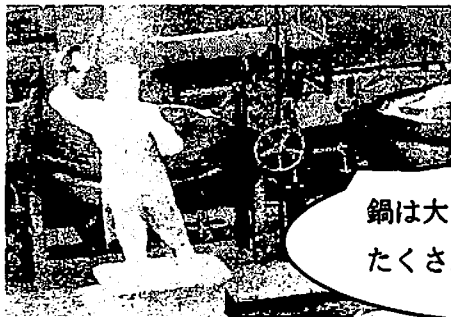
T：野菜、生もの、食器など扱うものによって違うんだよ。

実際に使っているお玉で、汁ものの重さを実感する。



おつゆが入ると、こんなに重くなるんだね。

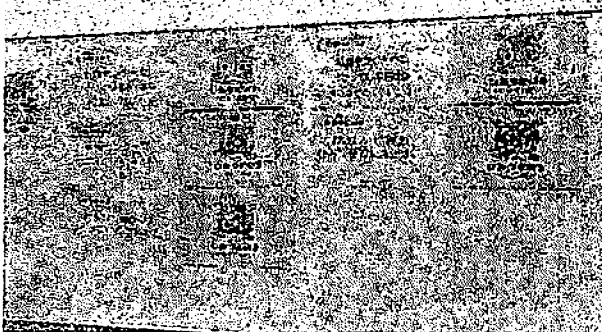
給食センター内の様子



鍋は大きいね。
たくさん切っているね。

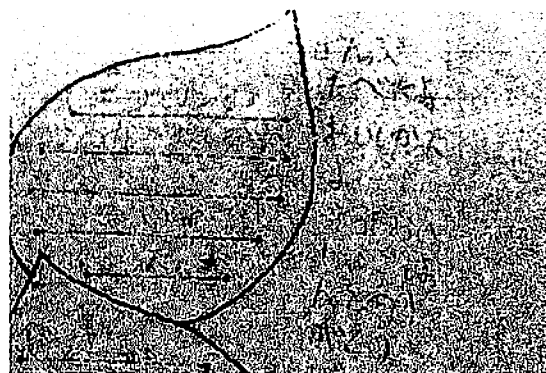
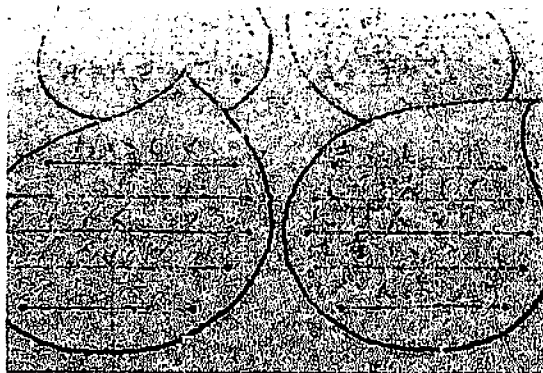


「給食センターのひみつ」について教えてもらった。



・何人分の給食を作っているか。
・働いている人は何人？
・おいしい給食の秘密は？
→「おいしいものを食べてもらいたい」という気持ちで一生懸命つくっているから。

「給食センターのひみつ」



【成果と課題】

- 給食がバランス良く作られていることを知り、苦手なものでも体のために食べようという意識が高まった。
- 給食センターの見学をしたことで、調理の大変さや多くの人たちの思いを感じることができた。感謝の気持ちを持って給食に臨むことができるようになった。
- 栄養教室と見学の間隔をあげずに実施できたことで、食べ物を大切にしようとする意識が高まった。
- 完食できる児童、完食しようと頑張る児童が増えた。
- 調理している人の話を聞ける場があると良かった。
- 給食センターまでの安全確保や、見学の日程調整が必要である。

実践例 第4学年

題材 「和食をたくさん食べよう」

ねらい 和食には体に良い栄養がたくさんあることを知り、進んで食べようとする態度を育てる。



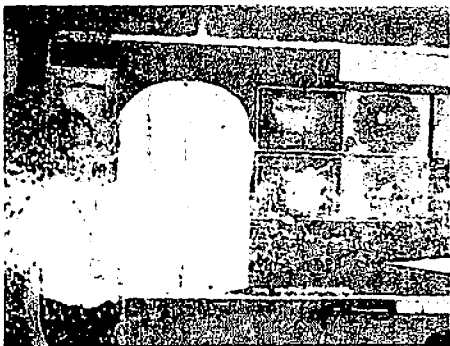
センターの残菜を入れる写真を見て、何のバケツか予想する。

残菜を入れるためのバケツであることを知る。

「何かまぜる」

「食べ物を入れる」

「残りものを入れる」



和食の日の残菜量が特に多いことに気づく。実物大のポリバケツと給食の食缶を比べ量を実感する。

「こ分かな」

「5こも入るんだね」



自分たちの和食の日の残菜について振り返り、ワークシートに記入する。

和食献立の日の残菜について気付いたことを発表する。

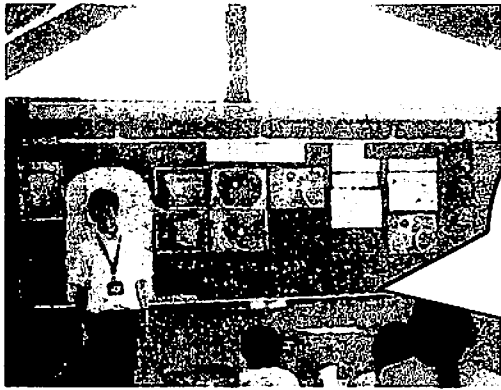
「おかずはがんばって食べたね」

「おひたしがもったいないね」

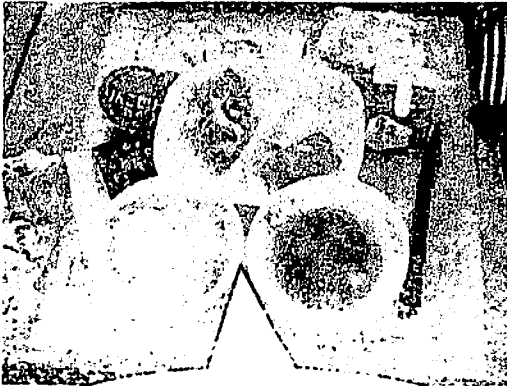


和食を栄養面だけでなく見た目の美しさ、行事との関わりなどについて知り、味わって食べられるようにする。

旬の食材、柏餅、正月のおせち料理など。



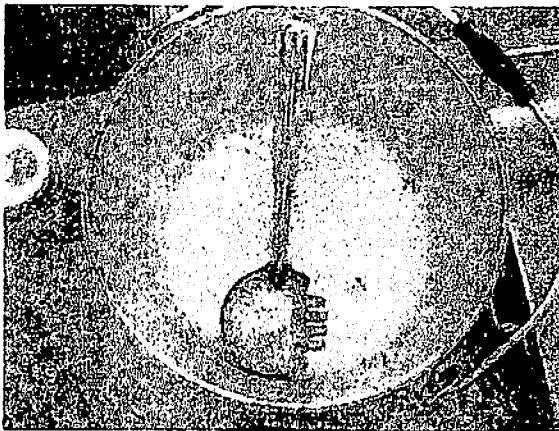
和食は世界遺産になっているよ。
「もったいないばあさん」の本は
英語に訳されて世界に広がって
いるよ。
良い所がたくさんある和食をい
っぱい食べていきたいね。



今日の給食は和食だね。



感謝の気持ちをもって
残さず食べよう。



やった！
完食だ！！
全部食べると気持ちがい
いね。

[児童の感想]

和食をいっばいたべよう

今までの自分の食べ方

和食こんだての給食

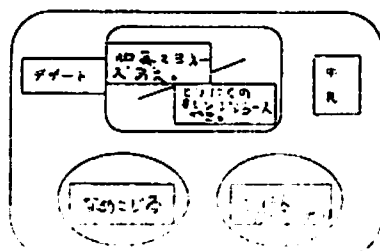
[illegible]

これからの給食

がんばりたいこと

給食をのこす バランス
を考えてくさん食べよ
うとて、しゃんを
かう、おにぎり、お茶をの

今日の給食は和食でしたね、おいしく食べられたかな？



こんだての名前を

書いてみましょう。
・ピリにくのオレミ
・ジュースやき。
・水風車ヨネーであん。
・ゆめこいさ。(うさぎ)
・やまし。(うさぎ)



和食の給食はとうだったかな？ 感想を書いてみよう。

給食がいつもよりおいしかった。残さず
食べれました!

和食をいっぱいいたべよう

今までの自分の食べ方

和食こんだての給食

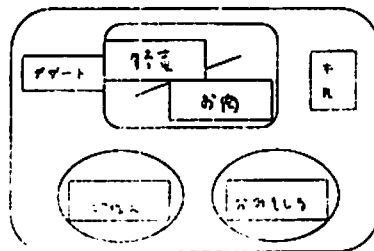
毎回のこさず食べていた。たまにふやしたりはしていた、野菜をたまにふやした。

これからの給食

がんばりたいこと

これからもの二さず
食べる、作、てくれた
人にかんしゃをして
食べる! $3R+R!$

今日の給食は和食でしたね。おいしく食べられたかな？



こんだての名前を

書いてみましょう。

・ふりかけごはん
・牛乳
・おにぎり
・わいわいマヨネーズ
・おえ
・おにぎり
・おにぎり

和食の給食はどうだったかな？ 感想を書いてみよう。

えいようバランスがよし、おいしかった。
育ちの人が全部からだえ。

【成果と課題】

- 和食の残菜が多いことを気付かせる為に、子どもたちになじみのある食術と大きさを比べることで量感をつかみやすくなることができた。
- 和食の良さとして、旬の食材や行事と合わせて説明することで、意欲的に学ぶことができた。
- 和食が世界遺産になっていることで、子どもたちの興味を引くことができた。
- 子どもたちの発言から出た「もったいない」という言葉の中には、作った人への感謝の気持ちが含まれていることを確認することができた。
- 普段、野菜を残しがちな子どもの感想で、一口でもがんばりたいというものがあった。
- 残菜の写真を使うと食べる意欲を低下させてしまう恐れがある。そのため扱いには注意が必要である。
- 授業の効果を持続させるためには、毎日の積み重ねが大切である。

給食委員会の取り組み

常時活動（毎日）

各クラスの給食の後片付けのチェック

配膳室前で、各クラスのリゴンを調べる。



- ・箸・スプーンの向きが揃っているか。
- ・牛乳パックがきちんとたたまれているか。
- ・ゴミがまとまっているか。
- ・しゃもじ・トングなどが食缶から出されているか。

牛乳の缶の片付け

飲み残しの牛乳と未開封の牛乳を取り出し、パックのゴミを捨て、牛乳の缶をまとめる。



リゴンの片付け

配膳台を配膳員さんに渡し、食器を取ってもらったら配膳台を並べる。



最後はきれいに並べる。

委員会活動（月1回）

—いのちの野小 食育の月別指導目標—

月	目 標
4月	給食の準備と片づけをきちんとしよう
5月	マナーを守って正しい食事をしよう
6月	衛生に気をつけて食事をしよう
7月	よくかんで残さず食べよう
9月	暑さに負けず残さず食べよう
10月	好き嫌いなく何でも食べよう
11月	感謝して食べよう
12月	健康を考えた食事をしよう
1月	給食の歴史を知り、感謝して食べよう
2月	栄養についてよく知って食べよう
3月	1年間の給食の反省をしよう

月ごとのめあてを達成するために何をしたらよいか話し合ったことをポスターにまとめ、掲示し、放送で全校に啓発する。

お知らせ



6月のめあて

衛生に気を付けて
食事をしよう

次のことを給食の時に守ってください。

- ・マスクをつける。
- ・石けんを使って手洗い消毒
- ・完食しよう。
- ・食べ終わったら歯をみがく。
- ・配膳台のふきをしっかりと拭きまよう。



この内容は、
昼の放送でも
流す。

今月の給食のめあてを
達成するために気をつ
けることをお知らせす
る。

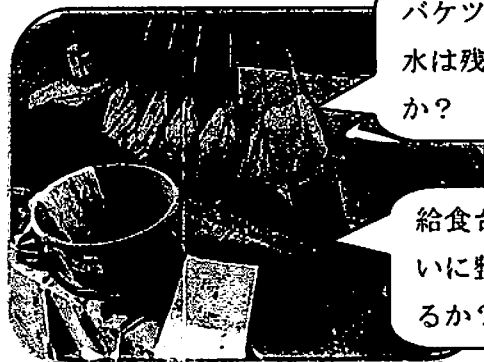
オリジナルキャラ
クターを給食委員
で考えて、みんなに
見てもらえるよう
にする。

各月のめあてについての話し合いの後は、全クラスの給食台をチェックし、衛生面にも気をつけてもらう。

台ふきはきちんと
絞って、乾燥させ
てあるか？



バケツの中には、
水は残っていない
か？



給食台の中はきれ
いに整頓させてい
るか？

成果と課題

成果

- 栄養教諭との連携により、給食センターが親しみのある存在になった。
- 栄養教諭の和食に対する専門的な知識とポイントを押さえた指導は、児童の気持ちを引きつけ、知る喜びを与えることができた。
- 箸の持ち方や配膳について全校で取り組むことで、発達段階に応じたマナーに留意させることができた。
- 全校共通の配膳図を、給食月間後も継続して掲示することで、正しい配膳を児童が意識できるようになった。
- 家庭でも学校の食育指導を肯定的に受け入れ、継続していこうと考えている意見が、授業後、保護者からの感想で多くあった。

課題

- 残菜率は3年連続で減少傾向にあるものの、指導後、一時的に完食できても定着しない。そのために継続的な食育指導が重要である。
- 学習した事を家庭でもできるように、学校便り・保健だより・食育つうしんなどを利用して家庭への協力を依頼したり、家庭での食生活への意識を向上させたりする働きかけを図っていく。
- 食育ミニマムを活用し、発達段階に応じた取り組みを、6年間で継続的に行う事ができるようにする。
- 食育の大きな目標は、「おいしくなんでも食べられること」である。個人差はあっても、誰もが食の楽しみと食の広がり喜びを感じられるような食育指導を今後も継続していく。

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・地域との連携を通じて～

成田市立西中学校

(成田市学校給食センター)

栄養教諭 林 麻衣子

1 地域・給食センター・児童生徒の実態

(1) 地域の実態

本市は、北は利根川、西は印旛沼に接し、東南には広大な北総台地が続いている。

昔から成田山新勝寺の門前町として栄えてきた。また、米やサツマイモを生産する農業地帯として穏やかな発展をとげてきたが、昭和53年の成田国際空港開港以来、都市化が進展し、世界に開く国際都市として重要な役割を担っている。

平成18年に成田市、下総町、大栄町の合併により人口約12万人の新しい成田市が誕生した。

教育においては、「輝くみらい NARITA 教育プラン」のもとに、子どもたちの確かな学力や豊かな心、健やかな体など「生きる力」の育成を目指して、英語教育、特別支援教育、情報教育、職業観を育てるためのキャリア教育に取り組んでいる。

特に、2020年の東京オリンピック開催が子どもたちの目を世界に広げる絶好の機会として、英語教育、国際理解教育のさらなる充実を図っていくことが期待されている。

(2) 成田市学校給食センターの概要

成田市学校給食センターは、2つの調理場があり、小学校13校(約5200食)、中学校6校(約2300食)の給食を調理・配送業務委託方式で提供している。

昭和49年、昭和54年に整備され、両施設とも老朽化が著しくなっているため、順次、親子方式の共同調理場を建設していく計画が進められている。

配属されている栄養士は4名で、所属校以外に1人4から5校の受配校を受け持ち、指導を行っている。

(3) 所属校の実態

本校は、平成25年からの通学区域の変更、新設中学校分離に伴い、大きな変化をとげた。生徒数562名、教員数53名の大規模校である。

生徒は、学校教育目標にある「たくましく生きる、心豊かな生徒の育成」のもと、明るく元気に学習や部活に励んでいる。特に、家庭科分野の学習においては、関心が高く、中でも食物領域の授業では、積極的に取り組む姿勢がみられる。

給食は、準備・後片付けが早く、計画通り給食の時間を確保できている。給食の残菜率は、他校と比べて比較的少ないものの、好きではないものや家庭であまり食べないものには、手をつけないという偏食傾向にある。

(4) 他の受配校の実態

学校給食実施状況等調査において、朝食を毎日食べる児童生徒の割合は、小学校89.8%、中学校84.1%で全国平均を上回っている。

給食の様子を見てみると、配膳後に自分が食べられる量に調整する姿が多くみられる。肉料理の残菜はほとんどないが、魚や野菜・海藻・きのこ類が入る料理、かみごたえのある食材やすっぱい味付けの料理が多く残る傾向にある。

2 研究テーマ設定の理由

本市では、家庭と地域・農業などをつなぐ場として学校における食育が盛んになり、地域の方を講師に招き米づくりや野菜づくりなどの体験学習に取り組んでいる。

栄養士への指導依頼も年々増加しており、学級活動・特別活動の他に、家庭科や保健体育科といった教科の中でも、児童生徒の実態に合わせた

柔軟性のある指導を求められることが多い。食育の充実は欠かせないが、給食センター勤務の栄養士の場合、学校へ足を運び、指導にあたる回数には限りがある。

そこで、教職員や関係機関との連携を図り、給食センターの栄養教諭として、求められる食育とは何か、模索しながら取り組みを進めていくこととした。

また、親子方式による共同調理場の新設により、成田市の栄養教諭が増え、それに伴い、平成27年度に成田市栄養士会の発足、平成28年度より教育委員会に指導主事として栄養教諭の配置が決まった。このような体制整備の充実が、栄養教諭を中核とした食に関する指導を推し進める追い風となり、学校と給食センター、教育委員会が連携して取り組みを行いやすくなった。これらのことを踏まえ、成田市栄養士会の取り組みを軸として、今後、すべての受配校へ食育を推進していきたいと考え、本研究テーマを設定した。

3 研究計画

(1) 学校との連携

① 教科・特別活動における指導

小学校…受配校の担当校 中学校…所属校

学年	学習内容
小学校1年生	きゅうしょくのひみつをしよう
2年生	やさいとなかよしになろう 給食番長（道徳）
3年生	お魚はかせになろう
4年生	元気な一日のスタートは、よい朝ごはんから
5年生	栄養バランスのよい朝ごはんを食べよう
6年生	和食のすばらしさを知ろう
特別支援学級	牛乳を飲もう（給食指導）
中学校1年生	生活習慣病予防のための食生活を知ろう
2年生	給食の献立を考えよう（家庭科）

- ② 成田市「学校の食に関する指導計画」の立案
- ③ 街探検や職場体験の受け入れ

(2) 家庭との連携

- ① 家庭教育学級等における講話・情報発信

(3) 地域との連携

- ① 給食での地場産物の活用
- ② 給食レストランの実施
- ③ 第2次成田市食育推進計画策定にむけて

4 実践

(1) 学校との連携

① 教科・特別活動における指導

◆小学校1年生

「きゅうしょくのひみつをしよう」

事前に担任の先生から「給食がどのように作られているかを知ること、食の細い子どもたちももっと給食を食べるようになるのではないか。」という話を受け、給食センターの紹介と3つの食品群についての授業を行った。

最初に紙芝居や調理道具を見せながら指導した。

その後、当日の給食の食品カードを3つの食品群に分ける活動などを取り入れることで、児童の興味・関心を引きつけながら進めることができた。バランスよく食べることが、自分の健康を保つことに繋がっていることを理解しているようだった。

給食時間に訪問すると、それぞれ一人ひとりが自分なりに立てた目標をクリアしようがんばる姿もみられた。

《児童の感想》

- ・きゅうしょくをのこさずたべたい。
- ・みどりのなかまをぜんぶたべたい。
- ・いろいろななかまがあるんだな。なすとピーマンもしっかりたべよう。



◆小学校2年生

「やさいとなかよしになろう」

2年生は、生活科で野菜を育てているため野菜を題材に指導を行った。

まず、10種類の生の野菜を用意し、さわったり、においをかいだりすることで、野菜の種類や特徴について関心をもち、細部まで注意深く観察した。

「ごぼうは、土のにおいがすることがわかった」

「トマトは、甘いにおいがした」「かぼちゃには、いっぱい種があった」など、あまり野菜をじっくり見たことがない児童たちは、手にとることによっていろいろな発見があったようだ。

次に児童たちの興味をひくキャラクターを登場させ、エブロンシアターを用いて野菜を食べると、どのような良いことがあるのかを考えさせる取り組みを行った。児童からは「野菜を食べないと病気になっちゃうよ!」と励ましの言葉が聞こえてきた。

野菜を自分で作って食べるという体験型の食育とリンクして食に関する指導をすることができ、効果が大きかった。



道徳「給食番長」

絵本「給食番長」は、給食をきちんと食べずに遊びに出てしまう「番長」と、「給食のおばちゃん」との心の擦れ違いと、仲直りを描いた絵本である。

授業の導入で、この絵本の前半のみ読み聞かせを行った後、残食の写真や調理員からのビデオレターを提示し、番長のクラスの子の姿と自分の姿を比べ、ふりかえらせた。

◆小学校3年生

「お魚はかせになろう」

事前に担任の先生から、「魚を苦手とする子どもが多く、魚をテーマにした授業をお願いしたい。」という話があったため、本題材にした。

進んで魚を食べようとする意欲を持ってもらうために「いきいきちばっこ」を参考に、魚の栄養だけでなく、魚にまつわるクイズや食物連鎖についてなども交えながら指導した。また、血管模型を使い、魚が生活習慣病予防に効果的であること、さんまのパネルシアターを使い、魚の上手な食べ方も指導した。

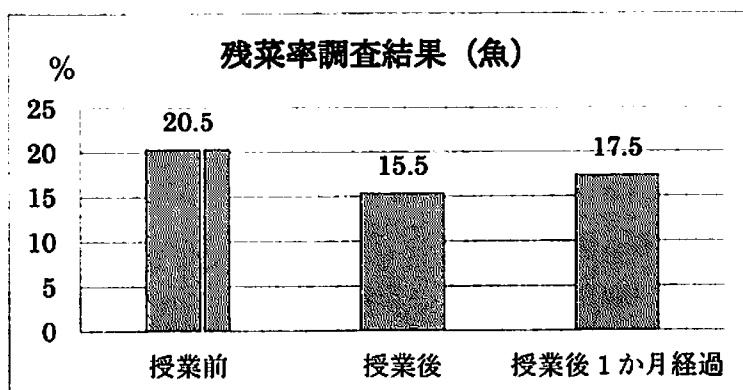


児童の感想から、着眼する点が様々であったが、授業の目標である進んで魚を食べようとする意欲がそれぞれに芽生えているようだった。

〈児童の感想〉

- ・魚には、EPAという血をさらさらにする栄養があることを初めて知りました。病気をしないためにも、肉だけでなく、魚も食べようと思いました。
- ・魚も人間と同じで生きているけれど、ぼくたちが生きるために魚の命をいただいているから、残さずに食べようと思いました。
- ・はしのもち方に気を付けて、骨のある魚も上手に食べようと思いました。

指導をしたクラスの魚の残菜率を平均で見ると、授業実施後に低くなった。実施直後は、学級担任の声掛けだけでなく、子ども同士でも魚をなるべく残さないようにする姿勢が見られた。ただ、1か月が経過すると、残菜率が若干上昇し始めたため、継続的な指導が必要である。



◆小学校4年生

「元気な一日のスタートは、よい朝ごはんから」

◆小学校5年生

「栄養バランスのよい朝ごはんを食べよう」

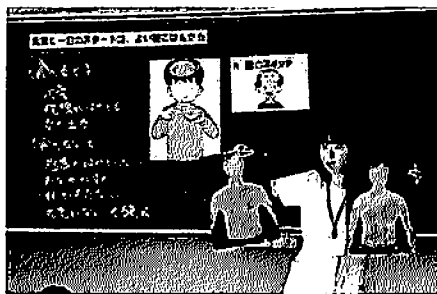
夏休み明けということもあり、生活リズムが乱れがちな9月に朝食について指導を行った。

朝食について聞いたところ、「食べた」96%「食べない」3%と、朝食欠食児童はそれほど多くなかった。

しかし、朝食をとっていても、「主食のみ」15%「主食と果物・乳製品」12%など、その内容が十分でないと思われる児童が見られた。そのため、朝食の質の向上を目指した。

朝食の意義について説明する際には、視覚的によくわかる「元気くん」という媒体を使ったところ、興味深そうにしっかりと聞いていた。その後、自分の朝食に足りない料理を追加する学習をワークシートと書画カメラを使って行った。

朝食の問題は、保護者に重要性や栄養バランスなどを意識してもらうことで、より望ましい食生活をはぐくむことができるので、保護者に授業の様子を伝えるために、保護者欄を設けるなどワークシートを工夫した。



《児童の感想》

- ・頭や体、おなかを動かすためには、朝ごはんを食べることが大切だということを知った。
- ・副菜がなかったので、明日からは食べてくるようにする。朝、おそく起きているから、早起きして栄養バランスのよい朝ごはんを食べる。

◆小学校6年生

「和食のすばらしさを知ろう」

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、日本の文化である和食を伝承する機会が

必要と考え、題材を設定した。

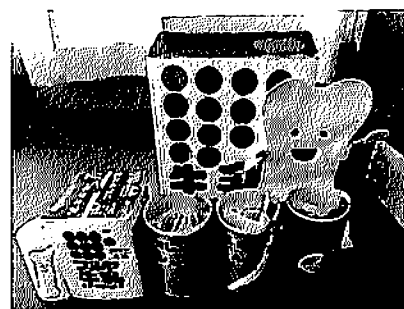
授業の導入では、グループに分かれ、ウェビングマップ（テーマを中心に思いついた言葉やお互い関係するものを線で次々とつなげていく手法）を用いて、和食から思いつく言葉や特徴を挙げさせた。その後、全部のグループのマップを掲示し気づいたことを発表し合った。

日本は、世界の中で最も長生きで肥満が少ない国であること、その理由の一つに食生活があり、和食は、多様な食品を使用し、栄養バランスに優れていることなどを伝えた。最後に、和食を伝えていくためには、どうしたらよいかを自分の食生活をふりかえって考えさせていく学習を行った。

◆特別支援学級 給食指導

「牛乳を飲もう」

特別支援学級の給食時間に訪問し、牛乳について指導した。



◆中学校1年生

「生活習慣病予防のための食生活を知ろう」

中学校1年生は、小児生活習慣病対策として、血液検査などの健診を行っているため、生活習慣病予防のための食生活について、パワーポイントを用いて学年全体の集会形式で指導した。

◆中学校2年生

「給食の献立を考えよう」

家庭科の中で、献立作成を通じて、栄養バランスの大切さに気づき、今後の食生活に活かしていこうとする内容で授業を行った。6月に授業を行ったため、千葉県民の日の給食を題材に県内や成田市の地場産物についても学習した。

生徒たちは、授業の中で献立の立て方や栄養バランスについて、意識的に理解しようという姿勢がみられた。また、自分で立てた献立を家庭で調理することで、家族を交えた学習につながった。

[illegible]

本給食センターに異動してきた時、指導の状況としては、学校側に一任となっていたため、各学校の希望に合わせて、日程や学習内容を決めていた。希望のある学校に対しては、前記のような実績があるが、指導の希望のない学校に対しては、特に働きかけを行うことができていなかった。

③ 街探検や職場体験の受け入れ

3526 Chanthachet, (Chanthachet)
 1870-1871, 1872-1873, 1874-1875, 1876-1877, 1878-1879, 1880-1881, 1882-1883, 1884-1885, 1886-1887, 1888-1889, 1890-1891, 1892-1893, 1894-1895, 1896-1897, 1898-1899, 1900-1901, 1902-1903, 1904-1905, 1906-1907, 1908-1909, 1910-1911, 1912-1913, 1914-1915, 1916-1917, 1918-1919, 1920-1921, 1922-1923, 1924-1925, 1926-1927, 1928-1929, 1930-1931, 1932-1933, 1934-1935, 1936-1937, 1938-1939, 1940-1941, 1942-1943, 1944-1945, 1946-1947, 1948-1949, 1950-1951, 1952-1953, 1954-1955, 1956-1957, 1958-1959, 1960-1961, 1962-1963, 1964-1965, 1966-1967, 1968-1969, 1970-1971, 1972-1973, 1974-1975, 1976-1977, 1978-1979, 1980-1981, 1982-1983, 1984-1985, 1986-1987, 1988-1989, 1990-1991, 1992-1993, 1994-1995, 1996-1997, 1998-1999, 2000-2001, 2002-2003, 2004-2005, 2006-2007, 2008-2009, 2010-2011, 2012-2013, 2014-2015, 2016-2017, 2018-2019, 2020-2021, 2022-2023, 2024-2025, 2026-2027, 2028-2029, 2030-2031, 2032-2033, 2034-2035, 2036-2037, 2038-2039, 2040-2041, 2042-2043, 2044-2045, 2046-2047, 2048-2049, 2050-2051, 2052-2053, 2054-2055, 2056-2057, 2058-2059, 2060-2061, 2062-2063, 2064-2065, 2066-2067, 2068-2069, 2070-2071, 2072-2073, 2074-2075, 2076-2077, 2078-2079, 2080-2081, 2082-2083, 2084-2085, 2086-2087, 2088-2089, 2090-2091, 2092-2093, 2094-2095, 2096-2097, 2098-2099, 2100-2101, 2102-2103, 2104-2105, 2106-2107, 2108-2109, 2110-2111, 2112-2113, 2114-2115, 2116-2117, 2118-2119, 2120-2121, 2122-2123, 2124-2125, 2126-2127, 2128-2129, 2130-2131, 2132-2133, 2134-2135, 2136-2137, 2138-2139, 2140-2141, 2142-2143, 2144-2145, 2146-2147, 2148-2149, 2150-2151, 2152-2153, 2154-2155, 2156-2157, 2158-2159, 2160-2161, 2162-2163, 2164-2165, 2166-2167, 2168-2169, 2170-2171, 2172-2173, 2174-2175, 2176-2177, 2178-2179, 2180-2181, 2182-2183, 2184-2185, 2186-2187, 2188-2189, 2190-2191, 2192-2193, 2194-2195, 2196-2197, 2198-2199, 2200-2201, 2202-2203, 2204-2205, 2206-2207, 2208-2209, 2210-2211, 2212-2213, 2214-2215, 2216-2217, 2218-2219, 2220-2221, 2222-2223, 2224-2225, 2226-2227, 2228-2229, 2230-2231, 2232-2233, 2234-2235, 2236-2237, 2238-2239, 2240-2241, 2242-2243, 2244-2245, 2246-2247, 2248-2249, 2250-2251, 2252-2253, 2254-2255, 2256-2257, 2258-2259, 2260-2261, 2262-2263, 2264-2265, 2266-2267, 2268-2269, 2270-2271, 2272-2273, 2274-2275, 2276-2277, 2278-2279, 2280-2281, 2282-2283, 2284-2285, 2286-2287, 2288-2289, 2290-2291, 2292-2293, 2294-2295, 2296-2297, 2298-2299, 2300-2301, 2302-2303, 2304-2305, 2306-2307, 2308-2309, 2310-2311, 2312-2313, 2314-2315, 2316-2317, 2318-2319, 2320-2321, 2322-2323, 2324-2325, 2326-2327, 2328-2329, 2330-2331, 2332-2333, 2334-2335, 2336-2337, 2338-2339, 2340-2341, 2342-2343, 2344-2345, 2346-2347, 2348-2349, 2350-2351, 2352-2353, 2354-2355, 2356-2357, 2358-2359, 2360-2361, 2362-2363, 2364-2365, 2366-2367, 2368-2369, 2370-2371, 2372-2373, 2374-2375, 2376-2377, 2378-2379, 2380-2381, 2382-2383, 2384-2385, 2386-2387, 2388-2389, 2390-2391, 2392-2393, 2394-2395, 2396-2397, 2398-2399, 2400-2401, 2402-2403, 2404-2405, 2406-2407, 2408-2409, 2410-2411, 2412-2413, 2414-2415, 2416-2417, 2418-2419, 2420-2421, 2422-2423, 2424-2425, 2426-2427, 2428-2429, 2430-2431, 2432-2433, 2434-2435, 2436-2437, 2438-2439, 2440-2441, 2442-2443, 2444-2445, 2446-2447, 2448-2449, 2450-2451, 2452-2453, 2454-2455, 2456-2457, 2458-2459, 2460-2461, 2462-2463, 2464-2465, 2466-2467, 2468-2469, 2470-2471, 2472-2473, 2474-2475, 2476-2477, 2478-2479, 2480-2481, 2482-2483, 2484-2485, 2486-2487, 2488-2489, 2490-2491, 2492-2493, 2494-2495, 2496-2497, 2498-2499, 2500-2501, 2502-2503, 2504-2505, 2506-2507, 2508-2509, 2510-2511, 2512-2513, 2514-2515, 2516-2517, 2518-2519, 2520-2521, 2522-2523, 2524-2525, 2526-2527, 2528-2529, 2530-2531, 2532-2533, 2534-2535, 2536-2537, 2538-2539, 2540-2541, 2542-2543, 2544-2545, 2546-2547, 2548-2549, 2550-2551, 2552-2553, 2554-2555, 2556-2557, 2558-2559, 2560-2561, 2562-2563, 2564-2565, 2566-2567, 2568-2569, 2570-2571, 2572-2573, 2574-2575, 2576-2577, 2578-2579, 2580-2581, 2582-2583, 2584-2585, 2586-2587, 2588-2589, 2590-2591, 2592-2593, 2594-2595, 2596-2597, 2598-2599,

保護者を対象として、家庭教育学級・給食試食会を実施した。調理の様子を見学してもらった後、学校給食について、子どもの味覚の発達や朝食についてなどをパワーポイントを使い説明した。

給食で使う食材のうち、地元でとれるものは、できる限り、JAを通じて地元農家から購入した。また、黒米やとうもろこし、落花生など新規食材の開拓にも取り組んだ。

・米 ・黒米 ・米粉 ・粟
・にんじん ・長ねぎ ・大根 ・とうもろこし
・さつまいも ・れんこん ・落花生

[illegible]

② 給食レストランの実施

地域住民を対象とした「なりたの五つ星給食 レストラン」を開催し、給食の良さを広く市民に伝えることができた。



③ 第2次成田市食育推進計画策定にむけて

成田市の特性を活かした食育の推進として「第2次成田市食育推進計画」の策定のため、ワーキングチームの一員となり活動した。

その基礎資料とするために、一般市民2000人、小学校5年生・中学校2年生全員に対して食に関するアンケートを作成し実施した。それらをもとに、第1次計画の基本理念を継承した上で、十分な成果が得られなかった課題への引き続いての対応や新たな取り組みを盛り込むものとした。

【第1次計画の達成状況と第2次計画の目標値（一部抜粋）】

指標	対象	策定時 2010 (H22)	目標値 2015 (H27)	現状 2016 (H28)	評価 区分	目標値 2022 (H34)
朝食を 欠食す る人の 割合	小学5年生	1.8%	0%	3.2%	●	0%を 目指す
	中学2年生	5.4%	0%	5.7%	●	0%を 目指す
	20歳代 男性	17.3%	15% 以下	26.1%	●	13% 以下
	20歳代 女性	16.1%	15% 以下	19.5%	●	9% 以下
	30歳代 男性	14.5%	12% 以下	16.7%	●	8% 以下
	30歳代 女性	8.7%	7% 以下	7.0%	○	3% 以下
成田市 の地場 産物の 認知度	小学5年生	32.1%	40% 以上	49.2%	○	80% 以上
	中学2年生					
	20歳 以上	41.6%	50% 以上	41.8%	△	70% 以上

○・・・達成できた項目 ●・・・未達成の項目

△・・・目標は達成していないものの改善している項目

5 成果と課題

(1) 学校との連携を通じて

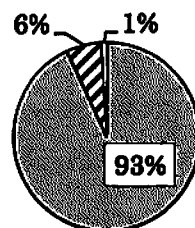
① 教科・特別活動における指導

給食センターに勤務するものにとって、一番見えにくいのが、児童生徒の実態である。その実態を熟知している給食主任や学級担任、家庭科教諭、養護教諭との打ち合わせを密にすることで、児童生徒の実態にあった授業内容へ方法を変えていくことができた。

また、すべての授業後、教職員に指導方法や授業内容についてのアンケートを実施し、それをもとに、次の授業へ活かした。その結果、児童生徒の反応もよく、効果的な授業にすることができた。このことにより、前年度に比べて食に関する指導を行う学年の件数が増加した。

しかし、所属校での指導がまだ十分とはいえない面があり、各教科の指導計画を把握するとともに、引き続き指導の回数を増やしていきたい。

児童生徒の授業後の様子は、
どうでしたか？



- ☒ 何らかの変容がみられた
- ☐ 何の変容も見られない
- ☐ わからない

【担当校 給食主任の先生より頂いたお手紙】

今年度の食育も、林先生のおかげで無事終わることができました。活動案から資料の準備、給食指導まで本当にありがとうございました。

1時間の授業が実施できなかった学年については、来年度こそ授業を実施できるよう働きかけていきます。

1年生から6年生まで最低でも年間一回の食育授業を行うことで、積み重ねができ、「〇年生になったらこの授業を」と発達段階や6年間を見通した指導ができるのではないかと考えています。

担任が計画を立てて授業をするのはとても大変で難しいことですが、栄養教諭の林先生にお願いすることで、専門的な指導もして頂けるのでとても有難いです。

今後とも、よろしくお願いします。

② 成田市「学校の食に関する指導計画」の立案

成田市「学校の食に関する指導計画」をもとに、教育委員会を通じ、すべての学校に対して系統的に指導を行うことができるようになった。

当面の間は、小学校1年生・5年生・中学校1年生に対しての指導となるが、継続的実践のための資料として、成田市栄養士間で指導資料を共有化できるようにしていきたい。さらに、指導方法や教材の活用方法などについて研究を行い、より効果的な指導が行えるようにしていきたい。

また、食に関する授業が、まだまだ担当者間のみでのやり取りになっているため、学校内での共通理解を図っていく必要がある。

③ 街探検や職場体験の受け入れ

職場体験では、生徒が調理員と作業を共にすることを通じて、作り手の思いを理解することができた。また、生徒の声が調理員へ伝わり、相互のコミュニケーションにつながった。

(2) 家庭との連携を通じて

家庭教育学級を通じて、子どもたちの実態を保護者に伝え、依頼のあったテーマで情報を発信することができた。また、保護者と給食を一緒に食べることで、保護者の食に関する考えや悩みを直接聞くことができ、とても参考になった。

児童生徒の食事のほとんどを家庭が担っていることから、よりよい食習慣を身に付けるためには、家庭との連携が必要である。機会をとらえ、今後も保護者と直接関わる場面を増やしていきたい。

(3) 地域との連携を通じて

地場産物の活用では、JAや農家の方の協力により新規食材の開拓などを行い、学校給食での地場産物利用の拡大につながった。

しかし、年間を通じてみるとまだ少ない。さらに活用を増やしていくために、JAと連携を密にするとともに「成田給食の日献立」や「統一献立」など計画的に地場産物を使用する献立計画を定着

させていきたい。

給食レストランの実施や成田市食育推進計画策定では、地域、保育所、市農政課等の様々な立場の方と連携・協力を図り、成田市の特性を活かした取り組みを行うことができた。

今後もより一層、成田市の食育推進に力を入れていきたい。