

「子どもの健康を育む総合食育推進事業」

- ・ **推進地域 大月市**
- ・ **事業委託先 大月市教育委員会**
- ・ **実践中心校 大月市立大月東中学校**

子どもの健康を育む総合食育推進事業

事業中間報告書

都道府県名	山梨県
推進地域名	大月市

1. 事業推進の体制

大月東中学校の栄養教諭を中心として、中学校区3小学校の給食主任、大月市保健活動推進委員、保護者、市教育委員会、栄養職員などが構成メンバーとなり、大月市食育推進委員会を組織した。さらに委員会内に調査研究部・活動研究部・学習会企画部の3つの部署をもうけ事業の推進に取り組んだ。

2. 具体的取組等について

テーマ1	年間指導計画に基づいた食育指導の実践
<p>① 19年度作成した、「食に関する年間指導計画」をもとに食育授業を実践する。 (保健体育・社会科・家庭科・道徳・学級活動・などの教科・領域で実践)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>小学1年生学級活動 「好き嫌いしないで食べよう」</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>中学3年生保健体育 「食生活と健康」</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>中学1年生社会科 「日本の食料自給率について考えよう」</p>  </div> </div>	
<p>② 教職員の理解・意識の向上を図るため、教職員にむけた食育の研修を実施。 (月別の指導資料および指導案を作成し、理解を図る) 年間指導計画に基づき、月目標と学級指導案(略案)、指導資料を毎月の職員会議に提案し、食育への意識向上に努めた。</p>	
<p>③ 先進校視察を行い、大月市における食育の推進に役立てる。 (長野県塩尻市立榑川小学校を視察見学。大月市食育推進委員12名が参加) 地域の特産物である漆器が学校給食の食器としてとりいれられており、児童は食べ終わると慣れた手つきで、トレーをぬれ布巾で拭いた後、乾いた布巾で丁寧にふいていた。昔から地域に伝わる伝統工芸を大切にし、日常の学校生活のなかで地域の文化が感じられる研修であった。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>先進校の視察 給食試食のようす</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>地域の特産物 である漆器にもりつ けられた学校給食</p>  </div> </div>	

テーマ2 家庭・地域と連携した食育活動の運用

① 食生活に対する意識調査を行い、現状把握や改善にむけての効果的な働きかけ。

② 家庭・地域への啓発活動の推進。

食育通信「いただきます」を定期的に発行し、学校給食への理解や地域の産物などを紹介し、食育への啓発活動を行う。(11月下旬で7号発行済み)

③ バランスのとれた手軽にできる朝食レシピ集の作成・配布。

(生徒・保護者から募集し、30点を選ぶ。

約2500世帯に配布、活用を促す。)



食育通信「いただきます」

募集したレシピを試食し、30点にしぼった



完成したレシピ集



④ 保護者・教職員を対象とした学習会・講演会の開催。

・山梨学院大学教授 松本晴美先生

演題 「アンケートの結果からみえてくるもの」

8月22日、大月東小学校教職員を対象に開催された。アンケートの集計分析を依頼した松本先生から、5・6年生のアンケート結果をもとに、東小学校の食生活状況や問題点についてくわしい説明がされた。教職員からも日常の食生活や生活習慣についての質問や意見がだされ、有意義な学習会となった。

・埼玉大学准教授 野井真吾先生

演題 「子どものからだと心の元気のために」

東中学校PTA活動の一環として教育講演会が10月24日に開催された。睡眠や運動・食事が子どもの生活リズムの習慣化にいかにか大切であるか、さまざまなデータをもとにした話だった。終了後の保護者のアンケートでも「わかりやすい内容でとても勉強になった。」などの意見が多数あるなか、「もう少し早く聞きたかった」という感想もよせられるなど、保護者の関心の高さが伺えた。



・東海大学教授 小澤治夫先生

演題 「学力・体力・気力の向上は食生活から」

第2回「大月市食育フォーラム」が12月13日に開催された。長年にわたり、子どもの生活習慣と学力・体力・気力との関係を研究・実践されてきた小澤先生から、子どもたちを取り巻く環境の変化、とくに不規則な睡眠時間や強い光(コンビニや夜間の照明など)をあびることからおこる、ホルモン分泌の異常などについての話ががあった。食事は体温の上昇とともに集中力向上へも大きく関係している。「早寝・早起き・朝ごはん」の習慣化は、気力、体力、学力の向上につながり、効果が大きいという内容で参加者からは「元気な子どもに育てるため、何から手をつけたらよいか大切な示唆をうけた。大変勉強になり、参加してよかった」という感想が多かった。



地産地消への足がかり

① 東中給食委員会による白味噌作り

- ・食育推進委員(保健活動推進委員)2名を講師に招き、白味噌を作る。
前日に大豆を水に浸し、ゆでてさましておく。30キロの大豆を使用し、約120キロのみそが出来た。

講師の先生と麴と塩をまぜている



大豆をつぶしている



東中手前味噌と名付けた



② 大豆の栽培

- ・休耕地を借用し、地域ボランティアとの連携により、大豆を栽培する。
昔は様々な種類の米や小麦、野菜などが栽培され、家庭での食事に利用してきた。しかし現在の大大市では、東京近郊へ通勤するサラリーマン家庭が多く、75%もの農地が休耕地となっている。地域の食文化を継承し、地産地消を推進していく意味からも大豆栽培を手始めに、休耕地を借り受け苗の植え付けをおこなった。

大豆の苗植え



ちょっと育った大豆の苗



収穫した大豆の選定



テーマ1～3に共通する具体的計画

① 月別指導案・指導資料の活用

月目標をもとに指導案および指導資料を作成し、毎月の食に関する指導の実践を促した。指導案があることにより、学級での具体的な指導がより明確になり、継続した指導が実践されている。

② 食生活に対する意識調査

大月東中学校1・2年生および学区の3つの小学校5・6年生を対象に家庭での生活、食生活状況、食生活に対する意識食品の栄養に関する知識、学校給食に対する意識等について調査を行い、大月市における現状把握に努めた。

生活状況や食品摂取に対する配慮状況・食事態度などの項目については、昨年の調査とあまり数字の上で差はみられなかった。しかし、小・中学生の意識として「朝食の重要性」、食べた方がからだのために良いと考える割合が高くなったことは数字の上からも明確になった。(H19, 85%, H20, 91%) また、全国・山梨県の平均と比較して、大月市では就寝時間が遅くなっている傾向がみられた。生活リズムを整えるためには、「早寝・早起き」を習慣にすることが望まれる。家庭へむけた啓発活動、児童生徒への計画的な指導を、今後も行っていきたい。

数字で変化のあった事項について

- | | |
|-------------|--|
| ① 地場産物の納入種類 | 6種類 → 10種類（大根、人参、白菜、ウコン、じゃがいも、キウイフルーツ、ヤーコン、玉葱、きゃべつ、レタス）
納入率 6～8% → 10%前後に増えている。 |
| ② 米飯給食 | 3.5回 → 3.8回 に増加し、米飯を中心とした学校給食の献立が増えている。 |
| ③ 朝食の摂取状況 | 85% → 91% 健康を考え、朝食を摂ろうとする意識が高まっている。 |
| ④ 給食の残食率 | 平均8%前後 → 5% に減少。
給食センターの新設に伴い、給食費の増加、食器の改善、献立の工夫などにより昨年に比べて残食量が減少している。 |

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- | | |
|-------------------|--|
| ① 食育通信「いただきます」の発行 | ・ 市内2500世帯へ配布し、事業の推進状況・食情報などを掲載し、家庭・地域への啓発に努め、力を発揮した。 |
| ② 朝食レシピ集の作成・発行 | ・ 簡単にできるレシピを募集し、30点を選びレシピ集を作成・配布し、朝食欠食の解消を図った。 |
| ③ 味噌作りと大豆栽培 | ・ 休耕地を借り、給食委員会の活動として大豆栽培に着手し、地産地消への足がかりとした。また、保健活動推進委員を講師に味噌作り体験をし、食への関心を高めた。 |
| ④ 食育フォーラム・講演会の開催 | ・ 「子どものからだと心」を中心とした講演会を開催し、家庭・地域の理解を深めた。 |
| ⑤ 食育授業の実践 | ・ 食に関する年間指導計画に基づき、食育授業を実施した。また、学区の小学校に出向き、家庭科や学級活動において、発達段階に即した食育授業を行い、小・中学校における継続した指導の足がかりとしながら、授業内容の検証もしてきた。栄養教諭の授業への参画により、栄養への関心が深まり、自らの食生活改善への意欲を促すことが出来た。 |

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- | |
|---|
| ① 食育の実践を年間指導計画に基づき、系統的、継続的に行っていくことができるような教育課程の再検討。 |
| ② 地域で収穫された野菜等が、安定して学校給食へ供給されるよう各方面へ働きかける。大規模給食センターでは使用する量もかなり多くなり、野菜のいともからくる損耗も多くなるなど課題が多い。安定した供給量の確保が課題。 |
| ③ 子どもたちが学校や家庭で学んだことを、日常生活の中で、実践させ、習慣化させていくための道筋(方策)づくり。 |



第1学年社会科学学習指導案

1 題材名 「日本の食料自給率について考えよう ～食育の観点から～」

2 題材について

・教材観

各産業の中で農業は国の重要な産業の1つであるが、高度経済成長や食生活の変化、貿易の自由化など社会の急激な変化が農業に大きな変容をもたらしてきた。特に日本の食料自給率は、1960年以降減少し続け、現在は40%を下まわる厳しい現状となってきた。このような食料安全保障面での危機的状況を改善するために、「食料自給率の向上」「食育の推進」が国策として展開され、本校も食育推進校としてその一端を担っている。「食料自給率の低下」という問題を考察することによって、食についての関心を深め、わが国の食料事情に関心を持つとともに、多面的・多角的なものの見方や主体的な考え方を身につけさせたい。

・生徒観

明るく活発で社会に対する関心がある生徒が多いが、積極的に発言したり、自分の考えをまとめ発表することができる生徒は限られている。また、社会科は事柄を覚えたり、年代を覚えたりするといった暗記学習ととらえ、「なぜ」「どうして」といった問題解決に対して深く追求しない様子がうかがわれる。

・指導観

本時の学習においては、身近な食事から農産物の多くが外国に依存していることに気づき、日本の食料自給率の特色や、低下している現状、農業が抱える諸問題を確認させ、食料自給率を回復させる手だてや、現状では自分たちは何ができるかを考えさせたい。

かわり合いとしてグループ活動を行い、他人の意見を聞き、自分の考えと比較する事によって、個人の考えをまとめ発表させたい。

3 本時の授業

(1) 日時 10月24日(金)

(2) 場所 大月東中学校 1年3組教室

(3) 題材 日本の食料自給率について考えよう

(4) 本時の目標

- ・普段食べている食品の材料の輸入先を調べる活動を通して、海外に依存する食料の多さとその依存度の大きさに気づく
- ・食料自給率が低下した理由を食生活の変化、農業の変化との関連の中で考える
- ・食料自給率の回復の手だてについて、国、生産者、消費者の3者の立場で考える
- ・自分でできる食料自給率の回復の手だてとして、残食に注目させ、食材を大事にすることと結びつけて考えさせる。

(5) 本時の評価計画

観点	評価規準	十分満足できる (A)	努力を要する (C) への手だて
ア. 社会的な思考・判断	食料自給率を回復する手だてを、3つの観点から整理してまとめることができる。	3者が協力し合うことによって実現することを理解し、特に消費者である自分が何ができるかを真剣に考えることができる。	教師や友達の支援により、食料自給率を回復する手だてが理解することができる。
イ. 資料活用の技能・表現	農産物価格の内外格差や、農産物の生産割合の変化を読み取り、自給率の減少と結びつけて考えることができる。	農産物価格の内外格差と、生産物の生産割合変化や農業従事者の減少とを結びつけて考えることができる。	教師や友達の支援により、食料自給率が低下した理由をまとめることができる。

(6) 学習指導上で工夫した点

学習内容への生徒の興味関心を高めるため、身近なハンバーガーセットの食材をどの程度、どの国に依存しているかを予想、確認する活動を導入にし、さらに洋食に限らず、海外に依存する食料の種類の高さとその依存度の大きさにも気づかせて、展開に入ることにした。

図版資料の読み取りから、食料自給率が低下した原因や、それに伴う様々な農業をとりまく問題に気づかせるとともに、食料自給率を向上させていく手だてを、国、生産者、消費者の3つの視点から小グループ内で話しあわせことにより、一つの事象を多面的・多角的に考察する力とともに、まとめる力や発表する力をつけたい。

また、残食の観点を与えることにより、食料自給率の回復への寄与とともに食物を大切にする態度を育てたい。

(7) 展開

過程	学習内容	教師の支援	備考
導入 7	<p>○ハンバーガーセットの材料を考える活動を通して、多くの食料が海外から輸入されている事に気づく</p> <p>◎予想する<個人></p> <p>◎調べる<個人></p> <p>◎発表する<全体></p> <ul style="list-style-type: none"> ・アメリカに多くを依存している ・自給率は10%前後 ・牛肉の自給率が高い <p>○他の農産物も調べる</p> <p>◎調べる<個人></p> <p>◎気づく<個人></p>	<p>○ハンバーガーセットの材料をあげさせ、主な材料の自国で生産される割合と、輸入先を予想させ、調べさせる。</p> <p>※予想させたあと、教科書 p. 198 の図版で調べさせる。</p> <p><全体一机間巡視></p> <p>○醤油や納豆など和食に欠かせない大豆などに着目させる</p> <p>○日本の食料自給率の特色や、自給率が低下することによりおこる課題と、食料自給率を回復させる手だてについて学習することを発表する。</p>	<p>#ハンバーガーセット (実物 or 写真)</p> <p>#語句カード</p> <p>#自給率一覧表</p>
展開	<p>○日本の食料自給率推移表を読みとる</p> <p>◎読みとる<個人></p> <p>◎発表する<全体></p> <ul style="list-style-type: none"> ・年々低下している ・現在の食料自給率は40%しかない <p>○食料自給率の計算方法には3種類あることを理解する</p> <p>◎教師の説明を聞く<全体></p>	<p>○食料自給率の推移表から、右下がりの傾向であることをつかませる</p> <p>※カロリーベースという言葉に注目させる。</p> <p>○「重量ベース」「カロリーベース」「生産額ベース」の3種類について説明する</p> <p>※重量ベースでは肉類の自給率が高く表されるのに、カロリーベースでは低くなることに注目させる。</p>	<p>#WS</p>

23	<p>○食料自給率が低下した理由を考える。</p> <p>◎資料を読み、考える<個人></p> <p>◎発表する<グループ></p> <p>◎整理する<グループ></p> <p>◎発表する<全体></p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国の農産物の価格が安いから ・食べているものが昔と変わったから ・日本では生産できないものがあるから ・日本で作る量が減ったから <p>◎教師の説明を聞く<全体></p>	<p>○食料品の価格などいろいろな意見が出るように資料を提示する。</p> <p>※様々な資料から、多面的に食料自給率が低い原因を考えさせる。</p>	<p>評価規準イ (授業観察・WS)</p> <p>A…農産物価格の内 外格差と、生産物 の生産割合変化 や農業従事者の 減少とを結びつ けて考えること ができる。</p> <p>C…教師や友達の支 援により、食料自 給率が低下した 理由をまとめる ことができる。</p> <p>#資料</p>
15	<p>○食料自給率が低い状態が続くと私達の生活にどんな影響がでるか考える。</p> <p>◎考える<個人></p> <p>◎発表する<全体></p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国からの輸入が止まったら困る <p>○日本の食料自給率を回復させる手だてを考える</p> <p>◎考える<個人></p> <p>◎発表する<グループ></p> <p>◎整理する<グループ></p> <p>◎発表する<全体></p> <ul style="list-style-type: none"> ・国の立場 ・生産者の立場 ・消費者の立場 	<p>○ハンバーガーセットの材料の輸入先が複数国であることを指摘する</p> <p>※輸入が止まる原因についても問いかける</p> <ul style="list-style-type: none"> ・不作 ・戦争 ・経済封鎖 <p>○食料自給率の回復させる手だてについて3つの視点(立場)から考えさせる</p> <p>※どのような内容であっても受容的な雰囲気を作り、自由に意見を出せるようにする。</p> <p>※残食の観点を与える</p>	<p>評価規準ア (授業観察・WS)</p> <p>A…3者が協力し合 うことによって 実現することを 理解し、特に消費 者である自分が 何ができるかを 真剣に考えるこ とができる。</p> <p>C…教師や友達の支 援により、食料自 給率を回復する 手だてが理解す ることができる。</p>
ま と め 5	<p>○残食について考える</p> <p>○本時の学習内容をふりかえる</p> <p>◎WSに記入する</p>	<p>○残食の観点を与えることによって、食糧自給率を回復する手だてが日常生活の中にあることを気づかせ、学習内容の定着を図る。</p> <p>○本時の学習内容をまとめさせる。</p>	

Q 1. ハンバーガーの主な材料の日本で生産される割合と輸入先を調べよう (教科書 p. 〇〇〇)

① 予想を立て、調べよう

	日本で生産される割合(%)		輸入先	
	予想	結果	予想	結果
小麦				
牛肉				
オレンジ				
ジャガイモ				

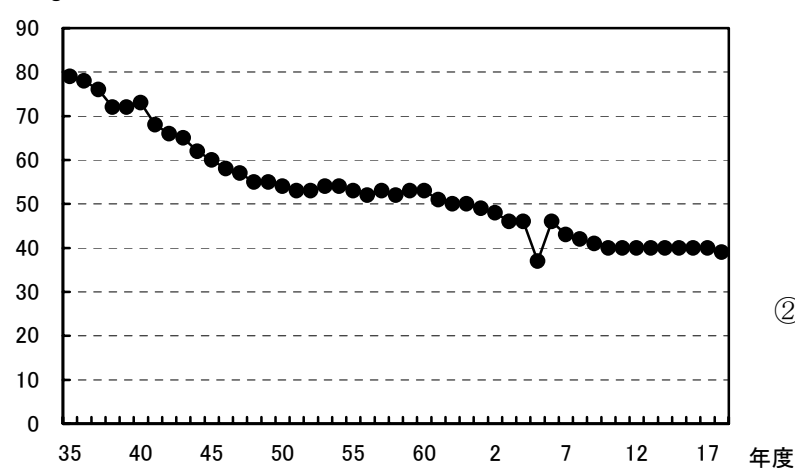
② その他の農産物の自給率も調べてみよう (地図帳 p. 〇〇〇)

年 品目	昭和			平成		
	35	45	55	2	12	18
米	102	106	100	100	95	94
大豆	28	4	4	5	5	5
野菜	100	99	97	91	81	79
りんご	102	102	97	84	59	56
豚肉	96	98	87	74	57	52
鶏肉	100	98	94	82	64	69
鶏卵	101	97	98	98	95	95
乳製品	89	89	82	78	68	66
魚介類	108	102	97	79	53	52

※①と②を調べてわかったこと、気づいたことを3つ書いてみよう

Q 2. 食料自給率の変化を読み取ろう

総合食料自給率(カロリーベース)



① 左のグラフから分かることは何だろう。

② 「カロリーベース」とはなんだろう。先生の話をよく聞こう。

Q 3. 食料自給率が変化した理由を考えよう (みんなと意見を交換しよう)

Q 4. 食料自給率を回復する手だてを考えよう (みんなと意見を交換しよう)

- ① 国は何をどうしたらいいだろう
- ② 生産者 (農家) は何をどうしたいだろう
- ③ 消費者 (私たち) は何をどうしたらいいだろう

いただきます！

2008,9 食育通信 No, 5
大月市食育推進委員会

長かった夏休みも終わり，学校は運動会や学園祭にむけて練習や準備に毎日追われています。夏の疲れから，体調を崩しやすい時期ですが，「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけ，生活リズムを整えるようにしましょう。



食育通信 NO, 4でお知らせしたように，7月23日に東中学校の家庭科室で「みそづくり」の体験活動を行いました。推進委員である志村きよ子さんと山口操子さんを講師に招き，給食委員の生徒たちと一緒に作りました。慣れないせいもあって予定よりも時間はかかりましたが，30キロの大豆からたくさんのみそを作ることができました。学校給食のみそ汁としてみんなで食べるように計画しています。お楽しみに！！

募集した
レシピを つくりました。



6月に募集した「朝食レシピ」のなかから，30種類を選び，実際に調理して試食を行いました。小笠原教育長をはじめ，推進委員会のメンバーが参加し，味や色彩・盛りつけなどの意見交換を行い，レシピ集の作成にむけて取り組みました。（8月4日，総合福祉センター）



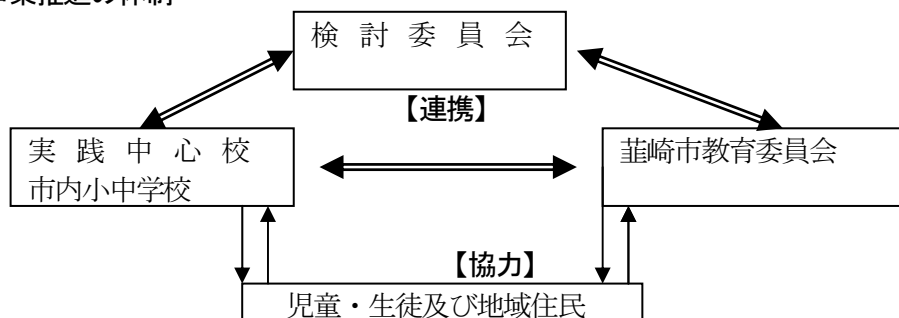
「子どもの健康を育む総合食育推進事業」

- ・ 推進地域 **蕪崎市**
- ・ 事業委託先 **蕪崎市教育委員会**
- ・ 実践中心校 **蕪崎市立蕪崎西中学校**

事業報告

各テーマにおいて、調査研究の具体的内容や研究結果

1. 事業推進の体制



2. 推進地域(蕪崎市)実践中心校(蕪崎西中学校)

テーマ1	子どもの健康を保持増進させるための望ましい食習慣を形成するための方策
<p>・児童生徒の食に関する実態調査の実施（蕪崎西中・北西小・甘利小） 児童生徒及び保護者に対するアンケートを7月及び1月に実施した。集計及び考察を山梨学院短期大学松本教授に依頼し食育指導の有り方について検証を行った。 又、アンケートより浮かび上がった課題や傾向を把握し食教育に生かすため、教職員を対象として学習会を行った。</p>	
	
<p>◎ アンケート実施内容（目的：児童生徒の食に関する状況を明らかにするため）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施学校：北西小学校・甘利小学校（5・6年生）・蕪崎西中学校（1・2年生） ・調査項目：家庭での食生活状況・学校給食に対する評価・摂取状況・食品の栄養知識等 	
	<p>◎ 学習会にての講話概要（10月17日：蕪崎西中学校会議室）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 豆類を食べる子どもたちの割合が少ないが、豆類は長寿の要因でもあり骨粗しょうしょうを予防する大変優れた食材である。 2. 乳製品・豆類を食べる子どもたちには便秘傾向が少ない。 3. 栄養バランスを考えて食べているものは、食生活が正しく送られている傾向が高く、他者への配慮も出来る関係が見られる。
<p>・蕪崎西中学校における教科、領域において栄養教諭とのT・T授業の実施 （6月家庭科・10月道徳・11月特別活動において研究授業と、検討会を実施した。） 各教科・領域に食育という視点を取り入れ、蕪崎西中学校の食育全体計画に基づいて栄養教諭とのT・T授業を行い、その成果を検証している。 研究授業には県から担当教科の指導主事等を招聘し、指導をいただき、また、検証を基に学校の食育全体計画及び食育年間指導計画の見直しを行う。</p>	
<p>・食の意識化を計る食育集会の実施 年間を通した生徒の委員会活動の一環として、生徒たち自身で食について考える機会として実施する。食の大切さや食に対する感謝の気持ちを醸成する場とする。 （12月実施・テーマ「蕪崎西中学生は食事をどのようにとらえているか。」 各学級の食に関する課題を事前に学級毎討議し、集会でパネルディスカッション方式で討議を行った。）</p>	

・食についての個別指導の実施

韮崎西中学校では、生徒一人一人の健康実態状況を把握し、栄養教諭と養護教諭及び担任が連携して、生徒に対して個別指導を行い、食生活の改善を図っている。

この他、偏食の著しい生徒や、アレルギーなどを持つ生徒に対しても、栄養教諭が個別に指導を行っている。又、家庭での食事や料理についての生徒からの相談も増えている。

テーマ2

家庭・地域への効果的な普及啓発を行うための方策

・実態調査の結果を踏まえた広報資料の作成・配布

韮崎西中生徒の食に関する実態を踏まえ、食育啓発資料（給食便り等）を作成して保護者及び地域へ配布し、食育についての啓発を行っている。また、資料について保護者等からの意見をフィードバックして、学校の食育指導の資料としている。

・保護者や地域住民を招いての給食試食会の実施

韮崎西中学校では、各学年毎に日を設定し、学校給食の状況や意義について理解してもらうため、給食の試食会を設定した。その際、試食の感想や食育指導についての意見を求める学習会を行った。

・地域住民を対象とした食育講演会の実施

児童・生徒のみの食育の啓発だけでなく、保護者や地域住民を巻き込んだ食育推進を目的に、講師を招き食育に関する講演会を開き食に関する意識の向上を図るため、講師にトータルヘルスアドバイザーの阪口由美子氏を招き東京エレクトロン韮崎文化ホールにて食育講演会を行った。(11月11日実施：東京エレクトロン韮崎文化ホール)

テーマ3

体験活動を通じた地域の産物、食文化等の理解を促進するための方策

・給食の食材を生産する農家での体験活動の実施（韮崎西中学校・韮崎小学校）

韮崎西中学校では、昨年度・一昨年と継続して食材を提供する農家に講師を依頼し、特別活動の時間にビデオによる集会を行った。これは、その後の夏休み中に行われる生徒の代表者による食農体験に向けての学習のため、無農薬の意味や地産地消について意識を高めるためである。食農体験は2日に分けて60名が参加し、人参畑の草取りと、鶏糞の肥料蒔き、きゅうりの収穫を行った。作業後は収穫した野菜を使い、バーベキューを行い、新鮮な野菜を味わった。

この他韮崎小学校で同じく給食に食材を提供していただいている農場へ伺い栽培の説明をしていただいた。

韮崎西中学校食農体験



韮崎小学校でのさくらんぼ狩体験



・ 韮崎西中学では、外部講師を招聘しての地域食の調理体験（2学年・5クラス：6/5・17・18）を行った。
家庭科の「地域の食文化を知ろう」の授業の中で、家庭科教諭と栄養教諭が事前に地域の食文化について授業を行い、実際に昔のおやつづくり（うす焼き）の調理実習に、韮崎市食生活改善推進員を講師（3日に渡り延べ10名）として招き、試食を行った。講師は各班（5名程度）に一人付き、きめ細かい調理指導等を行いながら地域に伝わる食について、生徒たちへ伝えることにより地域食の伝統や意義について触れることができた。



◎ 昔ながらのおやつ（桜海老入りうす焼き）レシピ集（4人分）

材料①うす焼き《地粉90g＋水120g＋卵1個
三温糖おおさじ1＋桜えび40g》

【それぞれの材料をまぜる。】

②フライパンを温め、薄く油をひく。

③上記①の混ぜ合わせた材料をフライパンに入れ焼く。
途中裏返しにしながら中まで火が通るまで焼く。

④人数分に切り、盛りつける。

・ 韮崎生活学校による食に関する紙芝居の児童への披露（韮崎小学校・1学年：10月29日）
韮崎小学校において、教科の時間に韮崎生活学校の4名の協力を得て食に関する紙芝居を行っていた。子供たちは、熱心に見聞きし、まだ食についての意識が未熟な段階においても楽しく学ぶことが出来、有意義な催しであった。



◎ 韮崎生活学校による紙芝居

- ・ 紙芝居：韮崎生活学校作成
- ・ 協力者（若尾鈴子・柿久保たけよ・小野田鶴子・矢崎永子）
- ・ 紙芝居演題「食べるって楽しいね」
- ・ 2校時～4校時（各クラスにて）

・ 各学校における食育取組み内容を取り纏めた冊子作成
食農体験及び教材を利用した食教育についての内容や成果を紹介・研究することにより食教育の幅を広げ、又、それらの取組み内容等を冊子等に纏めることにより学校での食育の取組み内容の発信を行う。

・ 地域の食文化を生かした学校給食の献立づくり（韮崎西中学校）
地域の食文化について保護者等に依頼して資料を集め、学校給食の献立に取入れたり、校内放送や掲示物を活用して地域食について理解を深める取り組みを行っている。

テーマ1～3に共通する具体的計画

・ 食育推進に関する先進校（福井県額賀市立松陵中学校）の視察（7月3日～4日）

視察校では、平成18年度から栄養教諭が配置され今年度は西中学校と同様の食育推進事業を行っている。又、視察校は給食時間を人間の体内時計と合わせた12時にすることで、授業への集中度を維持し、午前中の日課を少し遅くしたことで朝食欠食を無くし、朝食内容を充実させる結果を出している。

今回の視察では、食に関する授業として中学1年生の、栄養教諭のTTによる指導を参観することが出来、「自分の食について考える」という授業内容と生徒が真剣な表情で授業を受けている様子を見ることが出来た。

この他、指導計画の作成等に関わる先生方とも懇談を行い、韮崎西学校での指導計画等に参考になるものであった。

・アンケート集計により、見えてきた地域の児童・生徒の傾向・内容など（菰崎西中・甘利小・北西小）

- 朝食への配慮を高めることが、食事全体への意識を高めるために必要と考えられる。
- 学年の上昇につれて低下傾向にあるとされる食生活への意識が6年生や中学で高く、教育効果として評価できる。
- はしの持ち方について女子のほうが「正しいはしの持ち方で食べている」という項目について「どちらかというと思わない」と回答した割合が高い傾向があり、女子で2割～3割は、はしの持ち方に問題があることが示された。
- 疲労の自覚状況においては、就寝時刻の遅いことが影響していると推察される。

数字で変化のあった事項についてご記入ください。

《平成19年度アンケート結果と平成20年に実施したアンケート結果からの対比》

- ・食農体験等により農産物生産者の苦労や工夫に関心を持つ生徒（2年）が65%から75%に増加した。
- ・給食献立や便りを家で話題にする生徒（2年）が51%から56%に増加した。
- ・豆・豆製品をほとんど食べないという生徒（2年）が19.5%から10%に減少した。

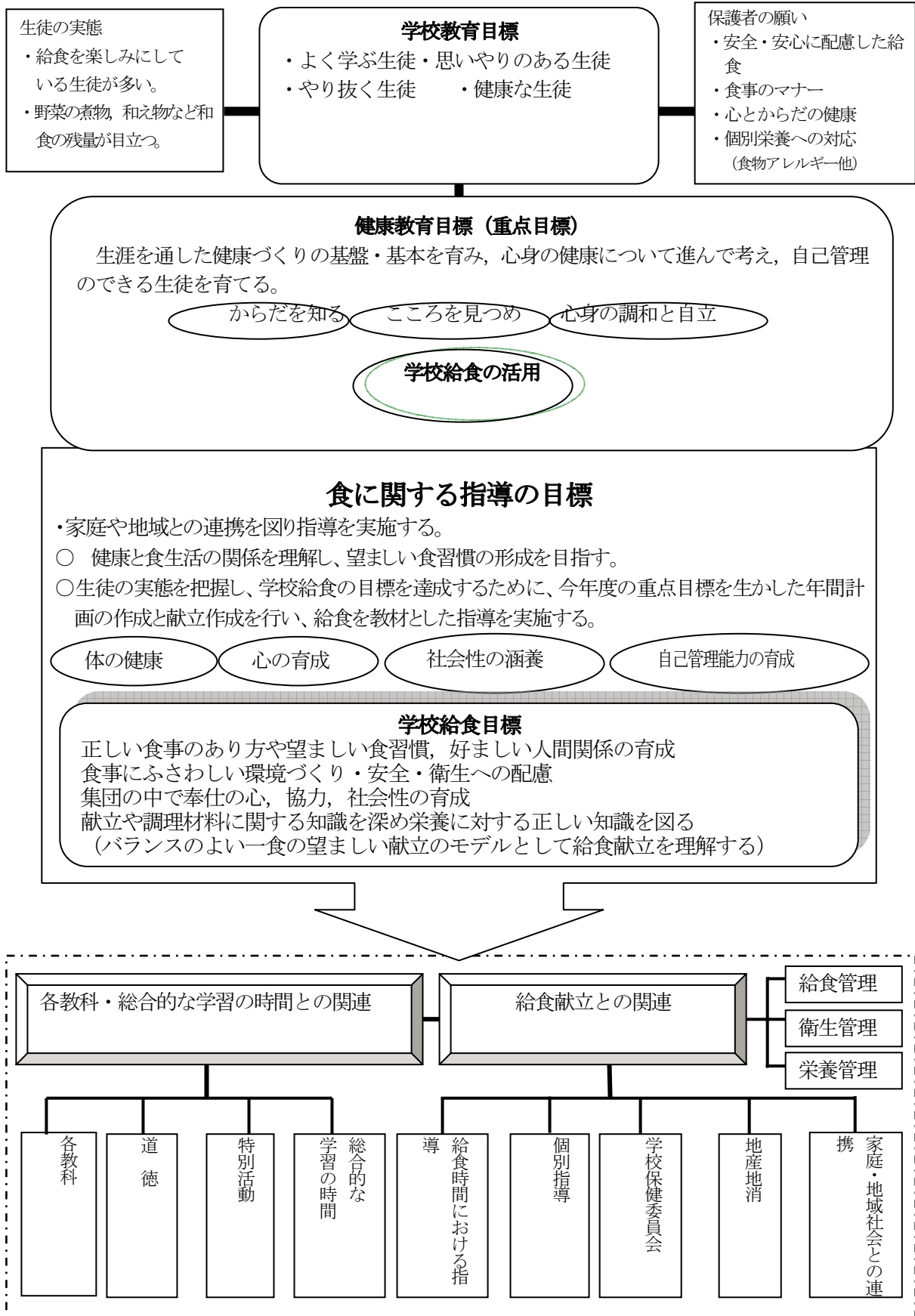
調査研究全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・給食の食材を生産する農家での体験活動の実施（菰崎西中学校・菰崎小学校）
 - ・菰崎西中学では、外部講師を招聘しての地域食の調理体験（2学年・5クラス：6/5・17・18）を行った。
 - ・中学校での給食献立カルタの作成（小学校で行うようなレベルのカルタであるが、再学習の意味も有り、十分に効果があった。）
- ※家庭科等の教科を補うような形で、時には、体験学習や外部講師による説明等の機会を交えると非常に真剣に子供たちは参加し効果があると思われる。

今後の課題(今回の調査研究により新たに見えた課題など)

- 学校、市保健課、福祉課との情報の共有化が脆弱であり各々で食育を啓発している状況であるので、さらなる連携を図る必要がある。
- 食育に関心がない人に対しても啓発が出来る手段の開発が必要である。

食に関する指導全体計画



食に関する年間指導計画

		4月	5月	6月	7月	8・9月
月別指導目標		給食活動の組織づくりをしよう	食事の大切さを理解し、楽しい食事をしよう	清潔な食事をしよう	食生活の見直しをしよう	規則正しい食事をしよう
特別活動	給食の時間	・安全で衛生的な給食活動	・食事環境の工夫 ・好ましい人間関係	・衛生的な食事 ・咀嚼	・食生活の見直し ・朝食の大切さ	・一日三食の重要性 ・偏食について
	学級活動	1年	・給食活動への自主的活動と組織づくり ・食事のマナー・清潔な食事・食事の大切さ		・成長期の栄養・朝食の大切さ ・夏の食生活	
		2年	・給食活動への自主的活動と組織づくり ・食事のマナー・清潔な食事 ・バランスのとれた食事を考えよう		・スポーツと栄養 ・朝食の大切さ・コンビニの利用について	
		3年	・給食活動への自主的活動と組織づくり ・食事のマナー・清潔な食事 ・ 受験期の食生活		・生活リズムと食生活 ・一日の食事を見直そう	
	生徒会活動	委員会活動(点検活動・アンケート調査)			委員会活動・西鐘祭取組	
	学校行事	定期健康診断・校外学習・修学旅行			陸技会 西鐘祭	
教科	社会	1年				
		2年				
		3年	私たちのくらしと現代社会			
	理科	1年	葉のつくりとはたらき			
		2年				
		3年	エネルギー			
	技・家	1年	わたしたちの食生活			
		2年	幼児のおやつ			
		3年				
	保・体	1年	自分の体力、体の発育・発達			
2年		自分の体力				
3年		自分の体力				
道徳		望ましい食習慣1-① ・自己を見つめ責任ある行動の確率に関すること				
総合的な学習の時間		・職業に就いて知ろう ・地域を知ろう ・職業を体験しよう				
個別指導		アレルギー相談			偏食	
家庭・地域との連携		・学校だより・給食だより・献立表・地産地消・食育月間(6月)・食育の日(19日)・食生活実態調査・試食会			・学校だより・給食だより・献立表 ・地産地消・食育の日(19日)・西鐘祭	

		10月	11月	12月	1月	2月	3月
月別指導目標		運動と食事について理解しよう	日本型食生活を見直そう	冬の健康と食事について考えよう	食べ物を大切にしよう	望ましい食事のとり方について考えよう	給食活動の反省をしよう
特別活動	給食の時間	・スポーツと栄養 ・目の健康と食事	・日本型食生活 ・食文化と伝承 ・食の安全	・冬の健康と食生活 ・かぜの予防と食事	・食事と健康 ・郷土食と地域の食材	・食事の量 ・組み合わせ ・食事のマナー	・食生活の反省と実践に向けて
	学級活動	1年	・日本食を見直し、その良さを知ろう①		・食の大切さ ・楽しい食事時間の過ごし方を考えよう（感謝） ・1年間の健康生活の反省		
		2年	・郷土の食材を使った料理を考えよう		・食の大切さ ・楽しい食事時間の過ごし方を考えよう ・1年間の健康生活の反省		
		3年	・日本食を見直し、その良さを知ろう② ・生活習慣病の予防		・望ましい食生活の実践 ・生涯の健康について考えよう ・1年間の健康生活の反省		
	生徒会活動	委員会活動 生徒会役員選挙			委員会活動・給食週間取組		
学校行事	強歩大会 学校保健委員会			給食週間			
教科	社会	1年	身近な地域の調査		今につながる生活・文化		
		2年	二度の世界大戦と日本		生活・文化の特色・資源や産業の特色・食糧自給率・日本の農業		
		3年	私たちのくらしと経済				
	理科	1年					
		2年	動物の体のはたらき		生物のつながり・地球と人間		
		3年			生物の生活とつながり		
	技・家	1年					
		2年	食品の選択・健康と食生活・簡単な日常食の調理				
		3年	より良い食生活		会食を楽しもう・現代の食生活の課題		
	保・体	1年					
		2年					
		3年	健康の成り立ち・運動と健康・食生活と健康・休養と健康・生活習慣病とその予防				
道徳		・奉仕と思いやりの心を持って行動することに関すること					
総合的な学習の時間		・福祉について学ぼう ・日本の歴史・自分史を知ろう					
個別指導		ダイエット			かぜの予防		
家庭・地域との連携		・学校だより・給食だより・献立表 地産地消費・食育の日（19日）・学校保健委員会 ・試食会			・学校だより・給食だより・献立表・地産地消・食育の日（19日） ・給食週間（1月）・試食会		

技術・家庭科学習授業案

授業者

進藤 詞子

秋山 知子(TT)

1, 題材名 「地域の食文化を知ろう」 A(5)

2, 題材のねらい

近年、わたしたちの「食」をとりまく状況が変化し、その影響が子供達にも現れてきている。また、日々忙しい生活を送る中で、毎日の「食」の大切さに対応する意識が希薄になってきた。生活リズムとしての規則正しい食事、栄養面でのバランスのとれた食事、安全面へ配慮した食事、食べ残しや食品の廃棄という状況を改善する食事、また家族が食卓を囲んだ食事、等の「健全な食生活」をもう一度考えて見直していくことが大切であると考えている。

また、地域の食文化を知ることで、人との関わりの大切さや、地域の歴史や、それにまつわる様々なことを知る機会にしたい。

本時では、食生活の基本を考える意味で地域の人に地域に昔から伝わる食事について話を聞き、その調理方法を指導していただき、自分で実践していく力をつけていきたいと考えている。

3, 学習項目及び題材の目標

(1)学習項目 4 楽しく豊かに食べる

1) 日常食をよりよくしよう	2) 会食を楽しもう
①わたしたちの食生活の課題 ②地域の食材を使った料理	①会食を計画しよう ②会食のための献立を考えよう ③行事の食事を知ろう

(2)題材の目標

・自分の食生活に関心をもち、日常食や地域の食材を生かした調理の工夫ができ、会食について課題をもち、計画を立てて実践できる。

4, 題材の評価規準及び学習活動における具体的評価規準

	ア生活や技術への 関心・意欲・態度	イ生活を工夫し 創造する能力	ウ生活の技能	エ生活や技術につい ての知識・理解
題材 の評価規 準	○自分の食生活について関心をもち、主体的に調理と会食に取り組み、よりよい食生活を実践しようとしている。	○食生活や会食について課題を見付け、その解決を目指して自分なりに考えている。	○食品についての実験をしたり、日常食や地域の食材を生かした調理と会食について計画を立てて実践したりできる。	○日常食や地域の食材を生かした調理と会食に関する基礎的な知識を身に付けてい
学習 活動 にお ける 具体 の評 価規 準	①自分や家族の食生活を振り返り、課題を見付けようとしている。	①食習慣と生活習慣病との関係を調べ、「食と健康」について自分のこととして考えている。 ②行事食の意義を考えている。	①食事と生活習慣病の関係について調べることができ ②食品に注目し、改善しようとする場面と食品実験ができる。 ③会食の目的に応じて計画を立て、実践することができる。 ④地域の食材を生かした調理や郷土料理を実践することができる。	①地域の食材を生かし、調理に必要な基礎的な知識を身に付けている。 ②自己の食生活を見直し、毎日の食事に生かすことの必要性を理解している。

関 心 意 欲	創 意 工 夫	技 能	知 識 理 解	十分満足できると判断される状 況	おおむね満足できると判断され る状況	努力を要する状況にある生徒へ の支援
○		○		日常食や地域の食材を生かした調理の計画や実習に意欲的に取り組み、学んだ知識と技能を様々な場面で活用しようとしている。	日常食や地域の食材を生かした調理の計画や実習に取り組み、学んだ知識と技能を活用しようとしている。	日常食や地域の食材を生かした調理の計画や実習におおむね取り組み、学んだ知識と技能を活用しようとする努力をしている。

生徒の実態

生徒は普段、スナック菓子やパンをおやつにすることが多い。今回扱う「薄焼き」は、手軽に中学生でも作れるおやつである。また、工夫次第で様々なアレンジができる料理である。地域の食材を使い、昔から伝わるおやつを知り、普段の生活に取り入れて欲しいと感じ取り上げてみた。

次時	学習のねらい	学習活動	評価規準及び評価方法
1	自分の食生活を振り返り課題を見つける。	食生活の課題 食事の大切さを見直そう	自分の食生活について話し合い課題を見つけ、設定場面(発言・ワークシート)
2	朝食の大切さを知る。	朝食の意義とその働きを知る。 (T・T)	自分の朝食について振り返る場面(ワークシート)
3	食習慣と生活習慣病について調べ関連を知ることができる。	食習慣について考えよう (食事と生活習慣病) (T・T)	食事と生活習慣病の関係について調べる場面 (ワークシート)
4 5	食品の糖度・塩分・脂質について知り、食生活を改善しようとする。	食習慣について考えよう (食品に含まれる糖分・塩分・脂質についての実験)	食品に注目し改善しようとする場面と器具を使った食品実験の場面(ワークシート)
6	年中行事と行事食を関連付け地域性について知る。	地域の食文化を知ろう 自分たちでつくることの大切さを知る。 (年中行事と行事食)	行事食の意義を考える場面・自分の手でつくることの大切さ(発言・ワークシート)
7 8 ⑨ 本時	地域の特性を生かした郷土料理について知り、具体的に計画を立て、安全な手順で調理ができる。	自分の家の人が昔食べていたおやつについて調べてみる。地域に昔からある郷土料理について聞く。 郷土料理を作ってみよう(薄焼きづくり)反省と実践計画(夏休み)	計画を立て・調理実習する場面(行動観察・ワークシート) 夏休みの宿題としての実践計画書
10	自己の食生活を見直し、毎日の食事に生かすことができる。	食生活のまとめ	「食」の学習を振り返る場面(ワークシート)

5, 栄養教諭・地域の方々とのTTについて

地域の食事について関心をもち、地域の歴史や食事のあり方を知る機会にする。また、地域の方(食育改善推進委員)からも話を聞きながら、作り方やそれにまつわる様々なことについて話を聞く、機会にしたい。

今回地域の方と栄養教諭とのTTで小集団での関わりをもつことができる。また、調理についても、今回の献立は自分自身で工夫したり、発展することができるものである。

6, 本時の授業

日時 平成20年6月18日(水) 5校時

場所 調理室

学級 2年5組

7, 本時のねらい

- ・地域の昔のおやつを知り、地域の食材を利用し、調理することができる。

8, 展開

	学習の流れ	生徒の活動	教師の指導・援助	備考
課題をつかむ5分	はじめの会 地域の人を招いて、郷土料理を学ぶ	司会() はじめの言葉 () 地域の人の紹介 秋山T 調理の流れ () 先生の話 地域の昔のおやつについての作り方を 知りそれにまつわる話を聞く。(簡単に)	(教師) 本時の目標を連絡する。 (秋山T) 食育改善推進委員さんについて紹介する。 (食改推) 小さい頃のおやつが薄焼きだったことについて話す。 (教師) 説明がうまく進むように援助する。	

追究する 20分 深める 20分		地域の方の説明を聞き、教わりながら地域の料理をつくる。 会食をしながら、つくったものを食べる。 会食をしながら感想を発表する。	(食改推・秋山T・教師) 手際よく作れるよう援助する。実習に全委員が参加できるよう指導する。 (食改推) 会食をしながら昔話をする。(秋山T・教師) 地域の方に会食をしながらフンポイントアドバイスをいただく。	評価
まとめる 5分	本時のまとめ	司会() 終わりの会 班からの感想 () 地域の方より一言 (講評) お礼の言葉 本時の授業内容を自己評価する。	(教師) 感謝の気持ちを伝えられるよう配慮する。 (教師) 本時の授業内容を自己評価させる。	自己評価表

地域の方と薄焼きをつくろう 薄焼きの作り方

2年 組 番 氏名 _____

目標 ()

薄焼きの材料と分量	分担
地粉・・・120グラム 水・・・90グラム 卵・・・1個 三温糖・・・大さじ1	
地粉・・・120グラム ()・・・()グラム ()・・・()グラム ()・・・()グラム	

作り方

- ①それぞれの材料を混ぜる。
- ②フライパンを温め、薄く油をひく。
- ③の材料をフライパンに入れ、焼く。途中で裏返しにしながら中まで火がとおるまで焼く。
- ④人数分に切り盛りつける。

食べ終わって

- ◎普段食べているおやつと比べてみてどうですか。

- ◎どんなアレンジ (応用) をしてみたいですか。

自己評価

- ①計画と準備はきちんとやれたか。
しっかりできた できた もう少し
- ②安全や衛生に注意し、協力して能率良く作業ができたか。
しっかりできた できた もう少し
- ③材料・用具の準備・使い方・片づけ方はよかったか。
しっかりできた できた もう少し
- ④時間内にかたづけができたか。
しっかりできた できた もう少し
- ⑤実習した内容を今後の日常生活に活用していけるか。
しっかりできた できた もう少し

環境教育と関連した社会科学習 **《取り組みの様子》**

フードマイレージゲームを活用して環境という視点から日本の農業を考える。

- ◆授業クラス:2年5組 地理的分野(2時間計画)
- ◆日時:1時間目 1月21日(木)4校時 5校時 場所:2年3組教室
- ◆単元名:資源や産業の特色をとらえよう 題材:世界の中の日本の農業
- ◆ねらい

- ◇フードマイレージから日本は食料の多くを外国に依存し、それが環境にも負荷をかけていることに気付く(知識・理解)
- ◇日本の食料自給率が低い理由を、日本の農業の課題とかかわらせて考察する。(思考・判断)
- ◇環境や農業という視点からフードマイレージを減らすための政策について考える。(思考・判断)

◆授業の流れ (1時間目)

(1) フードマイレージゲームをやってみよう

①今夜の夕食のメニューを考えよう。

条件: 大阪に住む4人家族 予算2004年(現代)1400円 1970年(昔)550円 →班で考える。

②いくつかの班が発表する。

献立作成中は栄養教諭に班を回ってもらいアドバイスをもらいながら行う。→栄養のバランス、量などの視点で

③☆は何でしょう?数えてみよう?

・食材カードについている星が何を表すのか、予想してみる。

◇引き出した予想

・外国と国内では星の数が違うぞ ・距離の違いと関係ありそうだ。(輸送距離があるほど多い)与えるヒント:①場所に注目 ②どこから来た?

④答えを発表 距離以外にも交通手段が大きく影響することに気付かせる

フードマイレージの数である。フードマイレージとは、
 $\text{運ばれた距離} \times \text{重さ} \times \text{交通手段} \text{CO}_2 \text{係数} = \text{CO}_2 \text{の量}$ →地球温暖化に影響
 ☆ひとつはCO₂20g・交通手段によって☆を加える。

フードマイレージが一番少ない班のメニューはどれだ?→評価する

(2) 世界の国と比較しながら考えよう。

①フードマイレージの量を世界の国と比較すると「地理資料集前期・後期2007 新学社等」より読みとらせる

日本は世界第(1)位・・・韓国, アメカの約(3)倍



	近くのお店・スーパー	郊外のショッピングセンター
徒歩・自転車	0	0
バス	4	30
自動車	15	105

2時間目

②なぜ日本はこんなにフードマイレージが高いのか(理由の考察)フードマイレージが高くなるのはどんな時?

《・輸送距離が長い ・交通手段が飛行機?車?》

◇引き出した考え ・外国からの輸入が多いから→日本の食料自給率を資料集等で調べ確かめる。日本が農産物をどこから多く輸入しているのか確認する。

③なぜ外国からの輸入が多いのか(食料自給率が低いのはなぜか)

◇引きだしたい答え ■外国産の農産物の方が、値段が安いから。それはなぜか?

※アメリカの調べ学習を思い出させる。→日本の農業と比較することで日本の農業の問題をつかむ

・生産性は高いが小規模経営でコストが掛かる。国際競争力が弱い・儲からないため後継者が育たない。

■交通手段が発達したため、遠くのものでもすぐに手に入る

※日本の高速道路網地図(ゲームに付属)や世界とつながる日本航空路(教科書の地図)などをつかう

(3) まとめ

①どうしたらよいのだろうか考える。ワークシートのダイヤモンドランキングに書かせる多くの生徒に発表させる。時間があれば、班で合意を図り、結論を出す。

②一つの解決策として給食の「地産地消」について栄養教諭の話聞く

・地産地消によりフードマイレージが減らせる。環境への負荷が減る・地元の農産物を買うことで、日本の農業を支えることができる。(自給率の減少を抑える)・安全で安心なものを食べるために

給食便り H20年12月

韮崎中学校

朝晩の冷え込みが冬の到来を告げています。学校では、かぜの予防や人への感染を防ぐため、マスク姿の生徒が増えています。

給食ではポトフや豆乳汁など温かい献立を中心に、野菜や果物をしっかりとれる内容になっています。今月の食材もりんご・キウイフルーツ・大根・人参・小松菜など。地域や県内でとれる旬の野菜や果物が並びます。学校でも家庭でも、健康を意欲した食事をした、かぜなどひかすにがんばりましょう。

6月に実施した生徒の食事状況調査の結果について、先月から何回かにわけて、給食便りで報告しています。(調査対象1・2年生)

報告② ◎ 家庭の食品の摂取状況！

◎ **魚料理** ほぼ毎日食べている生徒と、週で3～5回食べている生徒をあわせると、1・2年生とも70%以上ありました。週1回以下しか食べていない30%の生徒は、どんな野菜を食べているのでしょうか。

◎ **緑黄色野菜** 毎日食べている女子は50%位でした。しかし、1年男子は40%、2年男子は35%と少ない結果でした。
色の濃い野菜は、ガンや病気の予防の効果が高いと、言われています。人参・ほうれんそう・小松菜・パセリ・ブロッコリー...

◎ **淡色野菜** 2年の女子は60%以上が毎日食べていました。しかし、男子は1・2年とも35%位しか毎日食べていません。
色の薄い野菜は、胃腸を整え、体の調子を整えます。

◎ **豆・豆製品** 豆を毎日食べるのは大変かもしれませんが、豆腐や納豆などの豆製品ならとりやすいのではないのでしょうか。
毎日食べている生徒は、男女ともに15%前後でした。
豆は豊富な食物繊維で、便秘などの予防になります。

◎ **牛乳・乳製品** 牛乳や乳製品は女子に比べると男子のほうが摂取が多いようですが、30%の生徒が1週間に1回以下で、カルシウム不足が心配です。

◎ **果物** 給食ではデザートなどの果物が大好きな生徒たちですが、家庭では意外に少なく、1年女子が70%とよく食べていますが、他は50%位しか食べていません。

● 給食献立から、野菜菜と小松菜の炒めもの

材料 4人分

- ・野菜菜漬け 120g ・みりん 小さじ1
- ・小松菜 80g ・酒 小さじ1
- ・にんじん 30g ・うすくちしょうゆ 小さじ1
- ・ごま油 大さじ1 ・かつお節 少々 ・白ごま 大さじ1

作り方

- 1 野菜菜漬けは、3cm位の長さに切る。
- 2 小松菜はざつとゆでて、3cm位の長さに切る。
- 3 にんじんは、千切りにする。
- 4 フライパンにごま油を入れ、熱してからにんじんと小松菜を炒める。
- 5 4に野菜菜漬けを加え、味付けする。
- 6 かつお節とごまをふってできあがり。

献立は、

- 人参むしパン・牛乳・
- ほうとう・おでん・
- 野菜菜と小松菜のいため・
- 柿

* 家で簡単に人参蒸しパンを作ろう

- 1 人参をすりおろす
- 2 ホットケーキミックスを水で溶き人参を混ぜる。
- 3 アルミのカップに入れて15分位蒸してできあがり。

12月 食に関する指導目標 冬の健康と食事について考えよう

11月13日に、給食室の衛生研究会がありました。北巨摩地域の校長やPTA役員の代表と学校の栄養教職員が、本校の給食室に集まり、調理作業に衛生的な問題がないか、厳しく視察しました。調理員さん達も緊張した様子で、いつものように衛生に気を付けた調理を行いました。

午後の会議では、新しい施設を使いこなし、調理員さん一人一人が衛生の意識の高い仕事をしていると、評価をして頂きました。生徒の見えない給食室の中では、毎日衛生を意欲した厳しい調理が行われています。給食をいただく生徒も、手洗いや身支度、机の上の整頓など、調理員さんの仕事にこたえないように取り組みましょう。

- シチュウウのルウ作りを確認します。
- 手指にケガはないか
- 帽子から髪の毛がでていないか
- 作業によるエプロンの種類は適切か
- 器具は清潔か
- 順序は正しいか等の厳しいチェック

栄養教諭の配置に伴う「食に関する指導」の推進に関わるアンケート全体集計結果

目的： 平成19年度から配置された栄養教諭による食に関する指導についての効果と今後の課題を把握し、食教育の推進を図ることを目的とする

調査対象： 栄養教諭配置校 5校に勤務する教職員

調査時期： 平成20年11月

調査回数： 小学校 58人 中学校 57人 合計 115人

① 食の教育指導が必要と思われるものについては、「学校における食育推進のための指導手引き」の食育の目標でもある「偏食」、「感謝・思いやり」、「食事のマナー」で約4割を占めている。また、推進するために重要と思われるものについては、「保護者の理解・協力」、「教職員の理解・連携」で約5割を占めており、保護者や教職員の理解・協力等なくてはできないとの認識である。【設問1・2】

② 食に関する全体計画への参画については、約7割が「参画している」としており、栄養教諭からの食育に係る提案を日常の指導については、約9割近く活かしている。また、栄養教諭の資料提供については、約9割を超え、栄養教諭の各教科のいねらいを踏まえた授業参画についても、約7割が参画しているとしており、児童生徒への食の指導における教職員の参画や栄養教諭との連携が行われている。【設問3・4・5・6】

③ 栄養教諭の食に関する指導については、「効果的に行っている」、「行っている」で約9割を超えて行われており、地元の食材の活用についても、「効果的に活用されている」、「活用されている」で約9割を占めており、栄養教諭が児童生徒への食に関する指導を積極的に進めていると評価している。【設問7・8】

④ 栄養教諭の配置前後で家庭・地域の食に関する関心度については、「変わった」、「少し変わった」で約9割を占めており、何についての関心が変わったかについては、「食生活への興味関心」、「早寝・早起・朝ごはんを心がける家庭が増えた」、「バランスの良い食事への改善」で約4割を占め、食生活の改善がみられるようになり、「地場産物や食品の流通への興味」、「学校給食の献立や給食便りを見るようになった」で約2割を占め、給食が「生きた教材」として活かされている。【設問9・10】

⑤ 栄養教諭の配置前後における児童生徒の食生活については、「変わった」、「少し変わった」で約9割を占めており、何が変わったかについては、「学校給食を残さないようになった」、「地産地消など食品に興味を示すようになった」、「早寝・早起・朝ごはんを心がける子どもが増えた」、「感謝や思いやりを表す子どもが増えた」、「食の安全への興味を示す子どもが増えた」、「好き嫌いの減」で約7割を超え、食に関する知識と食を選択する力を取得し、健全な食生活を実践できる児童生徒が育ってきている。【設問11・12】

⑥ 栄養教諭の配置により教職員自身の変化については、「専門的な知識・資料を得ることができ」、「食に関する指導等が相談しやすくなった」で約3割となり、食育に関する専門的知識を有する栄養教諭への信頼関係、連携が図られるようになった。また、「学校給食献立への興味」、「学校給食のマナーについての指導」、「自分自身への食生活への意識」で約3割を超え、栄養教諭と関わるようになり、食や学校給食への意識の向上が図られるようになった。【設問13】

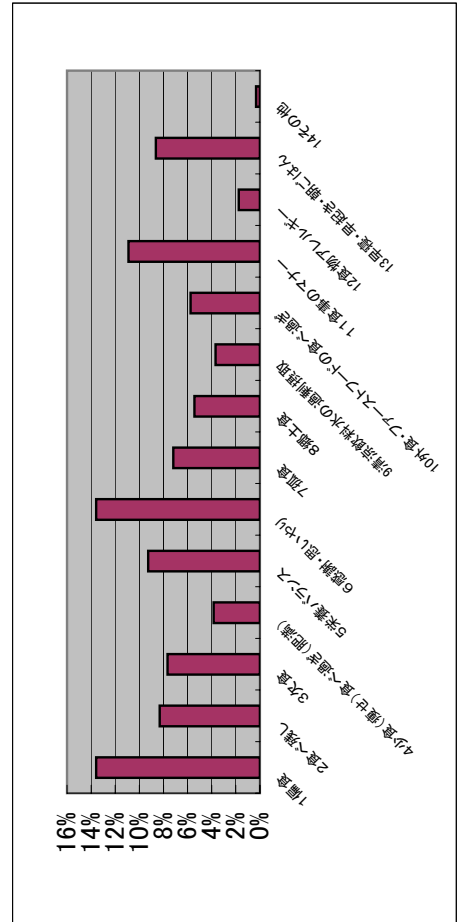
【調査回答数】

(単位:人)

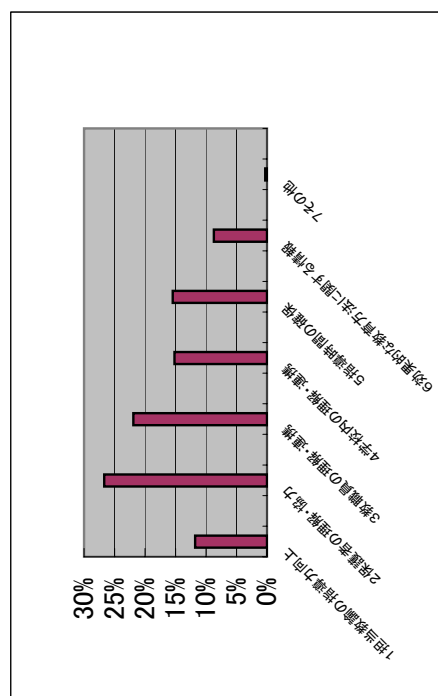
区分	小学校	中学校	合計
	58	57	115

【設問1】 食教育・指導が必要と思われるもの(のべ回答)

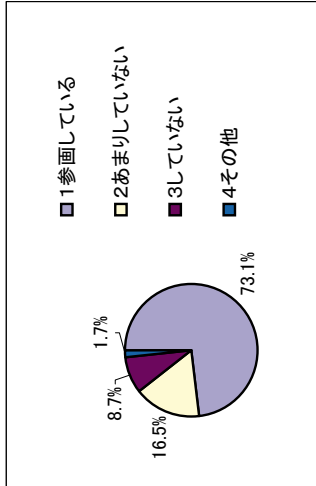
1 偏食	1 1 食事のマナー	1 1 1 食事のマナー	1 2 食物アレルギー	1 4 その他
2 食べ残し	2 2 食べ残し	2 2 食べ残し	2 2 食べ残し	2 2 食べ残し
3 欠食	3 3 欠食	3 3 欠食	3 3 欠食	3 3 欠食
4 少食(痩せ)食へ過ぎ(肥満)	4 4 少食(痩せ)食へ過ぎ(肥満)	4 4 少食(痩せ)食へ過ぎ(肥満)	4 4 少食(痩せ)食へ過ぎ(肥満)	4 4 少食(痩せ)食へ過ぎ(肥満)
5 栄養バランス	5 5 栄養バランス	5 5 栄養バランス	5 5 栄養バランス	5 5 栄養バランス
6 感謝・思いやり	6 6 感謝・思いやり	6 6 感謝・思いやり	6 6 感謝・思いやり	6 6 感謝・思いやり
7 孤食	7 7 孤食	7 7 孤食	7 7 孤食	7 7 孤食
8 郷土食	8 8 郷土食	8 8 郷土食	8 8 郷土食	8 8 郷土食
9 清涼飲料水の過剰摂取	9 9 清涼飲料水の過剰摂取	9 9 清涼飲料水の過剰摂取	9 9 清涼飲料水の過剰摂取	9 9 清涼飲料水の過剰摂取
10 外食・ファーストフードの食べ過ぎ	10 10 外食・ファーストフードの食べ過ぎ	10 10 外食・ファーストフードの食べ過ぎ	10 10 外食・ファーストフードの食べ過ぎ	10 10 外食・ファーストフードの食べ過ぎ
11 早寝・早起き・朝ごはん	11 11 早寝・早起き・朝ごはん	11 11 早寝・早起き・朝ごはん	11 11 早寝・早起き・朝ごはん	11 11 早寝・早起き・朝ごはん
合計(人)	85	52	11	54
割合	13.6%	8.3%	1.8%	8.6%
				10.9%
				5.8%
				3.7%
				5.4%
				7.2%
				9.3%
				13.6%



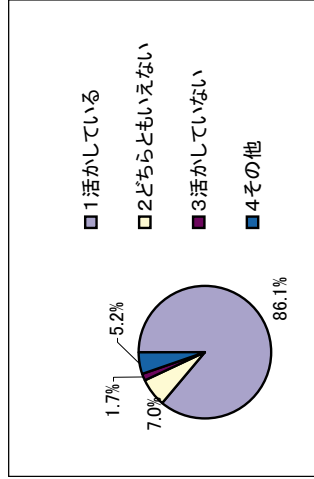
【設問2】 食教育を推進するために重要と思われるもの(のべ回答)							
	上1 担当教諭の指導力向	2 保護者の理解・協力	3 教職員の理解・連携	4 学校内の理解・連携	5 指導時間の確保	6 効果的な教育方法に関する情報	7 その他
合計(人)	42	95	78	54	55	31	1
割合	11.8%	26.7%	21.9%	15.2%	15.4%	8.7%	0.3%



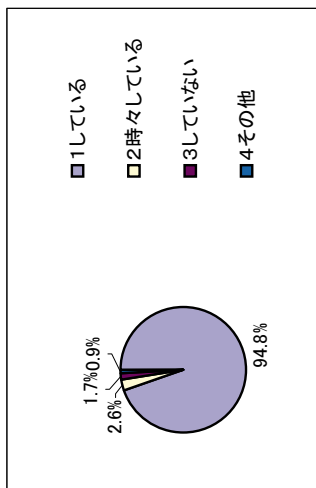
【設問3】 食に関する全体計画の実施に参画しているか				
	1 参画している	2 あまりしていない	3 していない	4 その他
合計(人)	84	19	10	2
割合	73.1%	16.5%	8.7%	1.7%



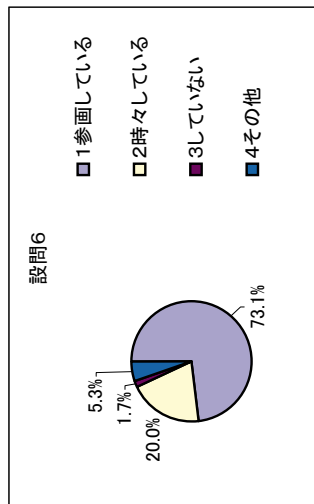
【設問4】 栄養教諭から食教育についての提案を受け日常の指導に活かしているか				
	1 活かしている	2 どちらともいえない	3 活かしていない	4 その他
合計(人)	99	8	2	6
割合	86.1%	7.0%	1.7%	5.2%



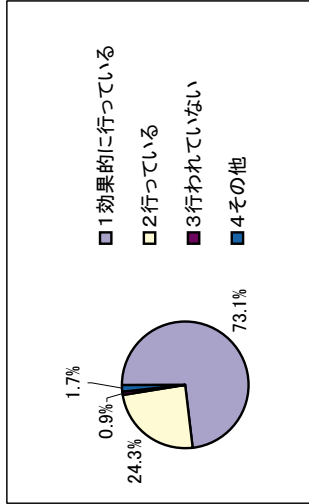
【設問5】 栄養教諭が食に関する資料提供を適時適切に行っているか				
	1 している	2 時々している	3 していない	4 その他
合計(人)	109	3	2	1
割合	94.8%	2.6%	1.7%	0.9%



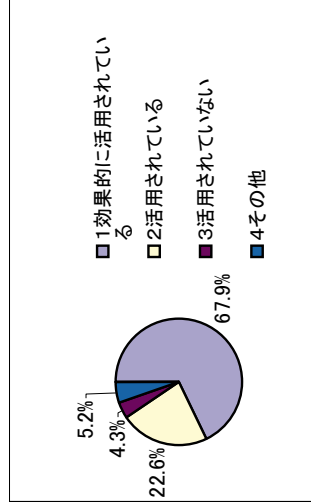
【設問6】 栄養教諭が各教科のねらいを踏まえ授業に参画しているか				
	1 参画している	2 時々している	3 していない	4 その他
合計(人)	84	23	2	6
割合	73.1%	20.0%	1.7%	5.3%



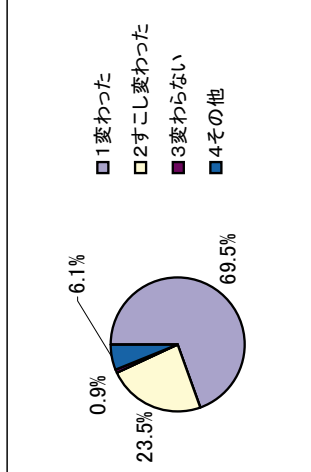
【設問7】	栄養教諭により、食に関する効果的な指導が行われているか			
	1 効果的に行っている	2 行っている	3 行われていない	4 その他
合計(人)	84	28	1	2
割合	73.1%	24.3%	0.9%	1.7%



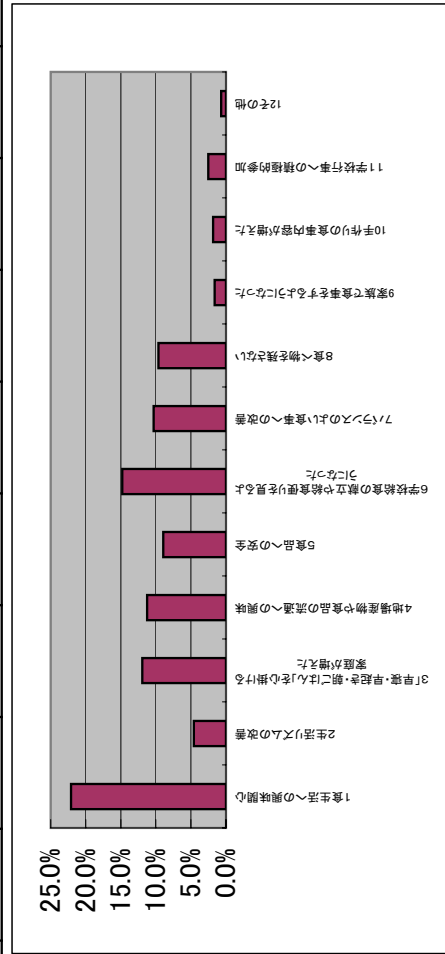
【設問8】	地元の食材を教材として活用しているか			
	1 効果的に活用されている	2 活用されている	3 活用されていない	4 その他
合計(人)	78	26	5	6
割合	67.9%	22.6%	4.3%	5.2%



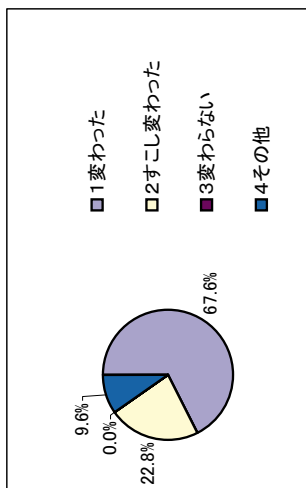
【設問9】 栄養教諭の配置前後で家庭・地域の食に関する関心が変わったか				
1 変わった	2 すこし変わった	3 変わらない	4 その他	7
80	27	1		
合計(人)	23.5%	0.9%		6.1%
割合	69.5%			



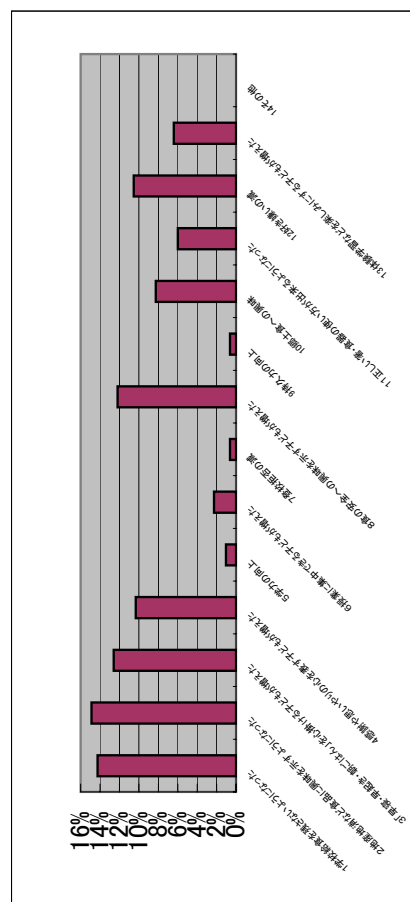
【設問10】 家庭・地域の食に関する関心で何が変わったと思うか(のべ回答)											
1 食生活への興味関心	2 生活リズムの改善	3 ごは「早寝・早起き・朝ごはん」を増えた	4 通への興味や食品の流れ	5 食品への安全	6 便利な給食の献立や給食を見ようになつた	7 への改善のよい食事	8 食べ物を残さない	9 うに家族で食事をするようになった	10 が増えたり手作りの食事内容	11 的参加学校行事への積極	12 その他
96	20	52	49	39	64	45	42	7	8	11	3
合計(人)	4.6%	11.9%	11.2%	8.9%	14.8%	10.3%	9.6%	1.6%	1.8%	2.5%	0.7%
割合											



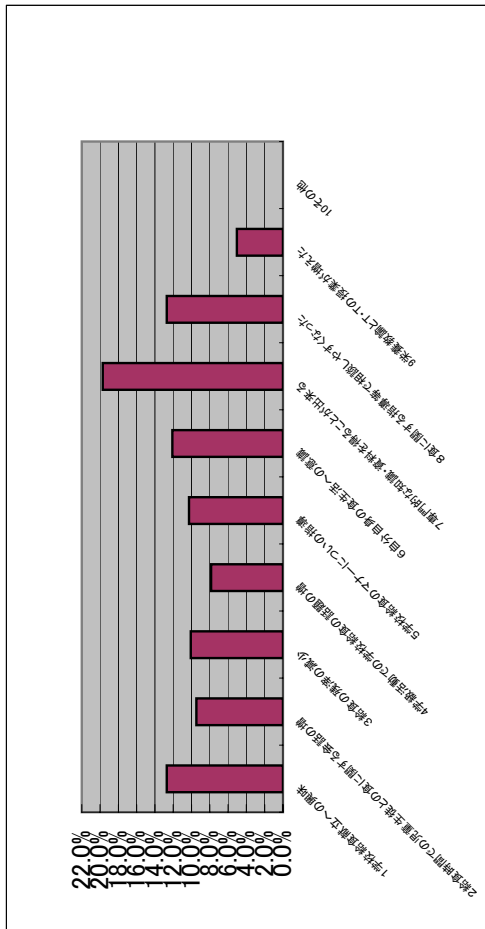
【設問11】 栄養教諭の配置前後で児童生徒の食生活が変わったか			
1 変わった	2 すこし変わった	3 変わらない	4 その他
77	26	0	11
67.6%	22.8%	0.0%	9.6%
合計(人)			
割合			



【設問12】 児童生徒の食生活で何が変わったと思うか(のべ回答)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
1 ようになつた	2 興味を示すように	3 ごはん・早寝・早起・朝	4 を感謝する子どもが増えた	5 学力の向上	6 ど	7 登校拒否の減	8 示す子どもが増えた	9 持久力の向上	10 郷土食への興味	11 な	12 1	13 1	14 1	15 1	16 1	17 1	18 1	19 1	20 1	21 1	22 1	23 1	24 1	25 1	26 1	27 1	28 1	29 1	30 1	31 1	32 1	33 1	34 1	35 1	36 1	37 1	38 1	39 1	40 1	41 1	42 1	43 1	44 1	45 1	46 1	47 1	48 1	49 1	50 1	51 1	52 1	53 1	54 1	55 1	56 1	57 1	58 1	59 1	60 1	61 1	62 1	63 1	64 1	65 1	66 1	67 1	68 1	69 1	70 1	71 1	72 1	73 1	74 1	75 1	76 1	77 1	78 1	79 1	80 1	81 1	82 1	83 1	84 1	85 1	86 1	87 1	88 1	89 1	90 1	91 1	92 1	93 1	94 1	95 1	96 1	97 1	98 1	99 1	100 1	101 1	102 1	103 1	104 1	105 1	106 1	107 1	108 1	109 1	110 1	111 1	112 1	113 1	114 1	115 1	116 1	117 1	118 1	119 1	120 1	121 1	122 1	123 1	124 1	125 1	126 1	127 1	128 1	129 1	130 1	131 1	132 1	133 1	134 1	135 1	136 1	137 1	138 1	139 1	140 1	141 1	142 1	143 1	144 1	145 1	146 1	147 1	148 1	149 1	150 1	151 1	152 1	153 1	154 1	155 1	156 1	157 1	158 1	159 1	160 1	161 1	162 1	163 1	164 1	165 1	166 1	167 1	168 1	169 1	170 1	171 1	172 1	173 1	174 1	175 1	176 1	177 1	178 1	179 1	180 1	181 1	182 1	183 1	184 1	185 1	186 1	187 1	188 1	189 1	190 1	191 1	192 1	193 1	194 1	195 1	196 1	197 1	198 1	199 1	200 1	201 1	202 1	203 1	204 1	205 1	206 1	207 1	208 1	209 1	210 1	211 1	212 1	213 1	214 1	215 1	216 1	217 1	218 1	219 1	220 1	221 1	222 1	223 1	224 1	225 1	226 1	227 1	228 1	229 1	230 1	231 1	232 1	233 1	234 1	235 1	236 1	237 1	238 1	239 1	240 1	241 1	242 1	243 1	244 1	245 1	246 1	247 1	248 1	249 1	250 1	251 1	252 1	253 1	254 1	255 1	256 1	257 1	258 1	259 1	260 1	261 1	262 1	263 1	264 1	265 1	266 1	267 1	268 1	269 1	270 1	271 1	272 1	273 1	274 1	275 1	276 1	277 1	278 1	279 1	280 1	281 1	282 1	283 1	284 1	285 1	286 1	287 1	288 1	289 1	290 1	291 1	292 1	293 1	294 1	295 1	296 1	297 1	298 1	299 1	300 1	301 1	302 1	303 1	304 1	305 1	306 1	307 1	308 1	309 1	310 1	311 1	312 1	313 1	314 1	315 1	316 1	317 1	318 1	319 1	320 1	321 1	322 1	323 1	324 1	325 1	326 1	327 1	328 1	329 1	330 1	331 1	332 1	333 1	334 1	335 1	336 1	337 1	338 1	339 1	340 1	341 1	342 1	343 1	344 1	345 1	346 1	347 1	348 1	349 1	350 1	351 1	352 1	353 1	354 1	355 1	356 1	357 1	358 1	359 1	360 1	361 1	362 1	363 1	364 1	365 1	366 1	367 1	368 1	369 1	370 1	371 1	372 1	373 1	374 1	375 1	376 1	377 1	378 1	379 1	380 1	381 1	382 1	383 1	384 1	385 1	386 1	387 1	388 1	389 1	390 1	391 1	392 1	393 1	394 1	395 1	396 1	397 1	398 1	399 1	400 1	401 1	402 1	403 1	404 1	405 1	406 1	407 1	408 1	409 1	410 1	411 1	412 1	413 1	414 1	415 1	416 1	417 1	418 1	419 1	420 1	421 1	422 1	423 1	424 1	425 1	426 1	427 1	428 1	429 1	430 1	431 1	432 1	433 1	434 1	435 1	436 1	437 1	438 1	439 1	440 1	441 1	442 1	443 1	444 1	445 1	446 1	447 1	448 1	449 1	450 1	451 1	452 1	453 1	454 1	455 1	456 1	457 1	458 1	459 1	460 1	461 1	462 1	463 1	464 1	465 1	466 1	467 1	468 1	469 1	470 1	471 1	472 1	473 1	474 1	475 1	476 1	477 1	478 1	479 1	480 1	481 1	482 1	483 1	484 1	485 1	486 1	487 1	488 1	489 1	490 1	491 1	492 1	493 1	494 1	495 1	496 1	497 1	498 1	499 1	500 1	501 1	502 1	503 1	504 1	505 1	506 1	507 1	508 1	509 1	510 1	511 1	512 1	513 1	514 1	515 1	516 1	517 1	518 1	519 1	520 1	521 1	522 1	523 1	524 1	525 1	526 1	527 1	528 1	529 1	530 1	531 1	532 1	533 1	534 1	535 1	536 1	537 1	538 1	539 1	540 1	541 1	542 1	543 1	544 1	545 1	546 1	547 1	548 1	549 1	550 1	551 1	552 1	553 1	554 1	555 1	556 1	557 1	558 1	559 1	560 1	561 1	562 1	563 1	564 1	565 1	566 1	567 1	568 1	569 1	570 1	571 1	572 1	573 1	574 1	575 1	576 1	577 1	578 1	579 1	580 1	581 1	582 1	583 1	584 1	585 1	586 1	587 1	588 1	589 1	590 1	591 1	592 1	593 1	594 1	595 1	596 1	597 1	598 1	599 1	600 1	601 1	602 1	603 1	604 1	605 1	606 1	607 1	608 1	609 1	610 1	611 1	612 1	613 1	614 1	615 1	616 1	617 1	618 1	619 1	620 1	621 1	622 1	623 1	624 1	625 1	626 1	627 1	628 1	629 1	630 1	631 1	632 1	633 1	634 1	635 1	636 1	637 1	638 1	639 1	640 1	641 1	642 1	643 1	644 1	645 1	646 1	647 1	648 1	649 1	650 1	651 1	652 1	653 1	654 1	655 1	656 1	657 1	658 1	659 1	660 1	661 1	662 1	663 1	664 1	665 1	666 1	667 1	668 1	669 1	670 1	671 1	672 1	673 1	674 1	675 1	676 1	677 1	678 1	679 1	680 1	681 1	682 1	683 1	684 1	685 1	686 1	687 1	688 1	689 1	690 1	691 1	692 1	693 1	694 1	695 1	696 1	697 1	698 1	699 1	700 1	701 1	702 1	703 1	704 1	705 1	706 1	707 1	708 1	709 1	710 1	711 1	712 1	713 1	714 1	715 1	716 1	717 1	718 1	719 1	720 1	721 1	722 1	723 1	724 1	725 1	726 1	727 1	728 1	729 1	730 1	731 1	732 1	733 1	734 1	735 1	736 1	737 1	738 1	739 1	740 1	741 1	742 1	743 1	744 1	745 1	746 1	747 1	748 1	749 1	750 1	751 1	752 1	753 1	754 1	755 1	756 1	757 1	758 1	759 1	760 1	761 1	762 1	763 1	764 1	765 1	766 1	767 1	768 1	769 1	770 1	771 1	772 1	773 1	774 1	775 1	776 1	777 1	778 1	779 1	780 1	781 1	782 1	783 1	784 1	785 1	786 1	787 1	788 1	789 1	790 1	791 1	792 1	793 1	794 1	795 1	796 1	797 1	798 1	799 1	800 1	801 1	802 1	803 1	804 1	805 1	806 1	807 1	808 1	809 1	810 1	811 1	812 1	813 1	814 1	815 1	816 1	817 1	818 1	819 1	820 1	821 1	822 1	823 1	824 1	825 1	826 1	827 1	828 1	829 1	830 1	831 1	832 1	833 1	834 1	835 1	836 1	837 1	838 1	839 1	840 1	841 1	842 1	843 1	844 1	845 1	846 1	847 1	848 1	849 1	850 1	851 1	852 1	853 1	854 1	855 1	856 1	857 1	858 1	859 1	860 1	861 1	862 1	863 1	864 1	865 1	866 1	867 1	868 1	869 1	870 1	871 1	872 1	873 1	874 1	875 1	876 1	877 1	878 1	879 1	880 1	881 1	882 1	883 1	884 1	885 1	886 1	887 1	888 1	889 1	890 1	891 1	892 1	893 1	894 1	895 1	896 1	897 1	898 1	899 1	900 1	901 1	902 1	903 1	904 1	905 1	906 1	907 1	908 1	909 1	910 1	911 1	912 1	913 1	914 1	915 1	916 1	917 1	918 1	919 1	920 1	921 1	922 1	923 1	924 1	925 1	926 1	927 1	928 1	929 1	930 1	931 1	932 1	933 1	934 1	935 1	936 1	937 1	938 1	939 1	940 1	941 1	942 1	943 1	944 1	945 1	946 1	947 1	948 1	949 1	950 1	951 1	952 1	953 1	954 1	955 1	956 1	957 1	958 1	959 1	960 1	961 1	962 1	963 1	964 1	965 1	966 1	967 1	968 1	969 1	970 1	971 1	972 1	973 1	974 1	975 1	976 1	977 1	978 1	979 1	980 1	981 1	982 1	983 1	984 1	985 1	986 1	987 1	988 1	989 1	990 1	991 1	992 1	993 1	994 1	995 1	996 1	997 1	998 1	999 1	1000 1



【設問13】		栄養教諭の配置により教職員自身何が変わったと思うか(のべ回答)									
		味1 学校給食献立への興	味2 増の食時間に 関する児童生 徒の食時	3 給食の残滓の減少	4 食の話 題の増 の学校給 食活動で	5 ついの 指導の 学校の 給食のマ ナーに	6 の意 識分自 身の食 生活へ	7 を得 る専門 的な知 識が 出 来 る資 料	8 相 談に し や す く な っ た 等 で	9 授 業 が 増 え た と T・T の	10 そ の 他
合計(人)		63	47	50	39	51	60	98	63	25	0
割合		12.7%	9.5%	10.1%	7.9%	10.3%	12.1%	19.7%	12.7%	5.0%	0.0%



平成20年度
文部科学省食育推進委託事業
山梨県教育委員会