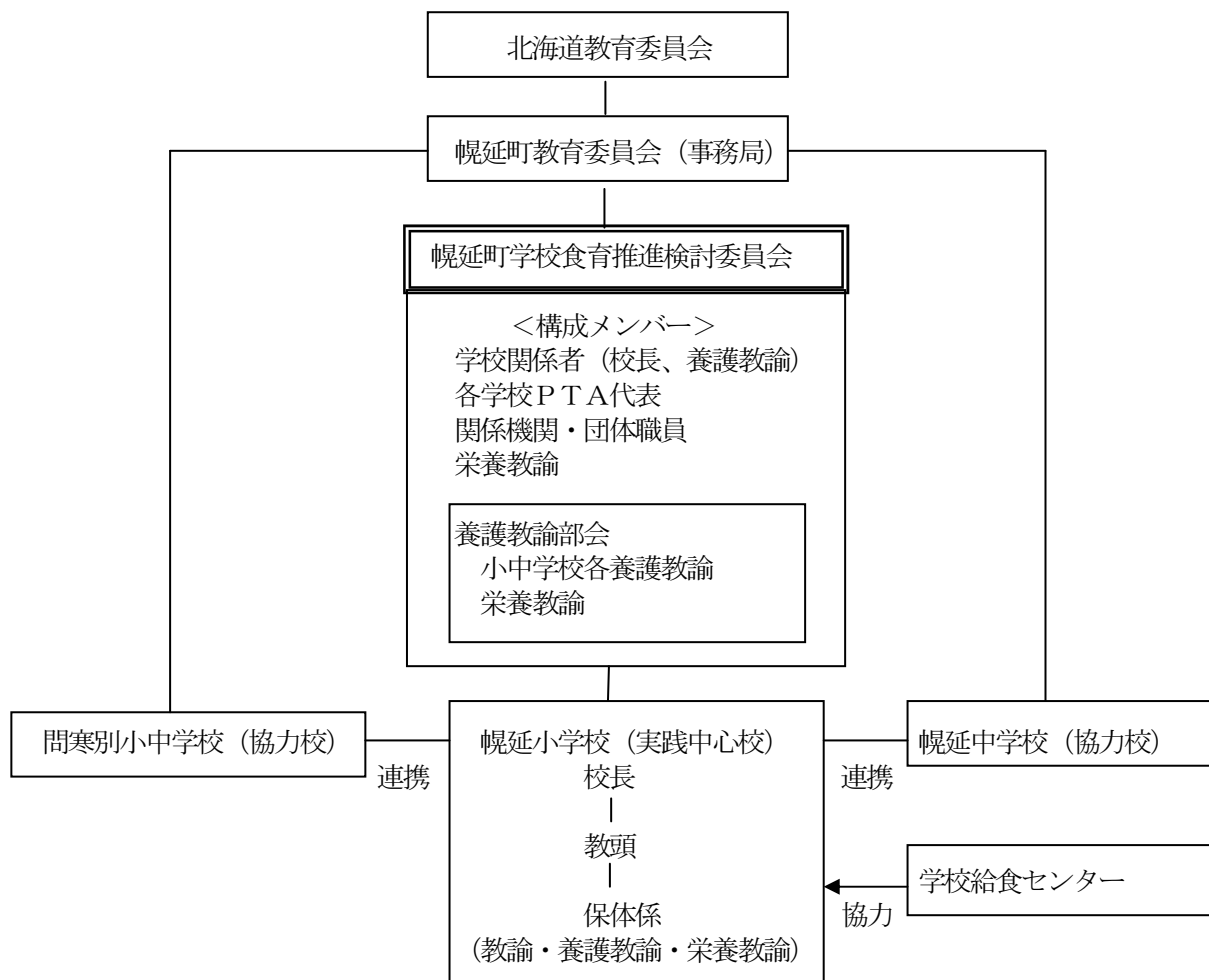


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業中間報告書

都道府県名	北海道
推進地域名	幌延町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1 児童生徒の健康の保持増進に向けた望ましい食習慣を形成するための方策

①食生活アンケートの実施

- 時 期：1回目は7月21日に実施した。2回目は12月に予定している。
- 対 象：幌延小学校、幌延中学校、問寒別小中学校の全児童生徒、保護者
- 結果の活用：食育だよりで給食の残量について取り上げるとともに、給食だよりで望ましい生活習慣についての啓発を行う。

②食育に関する指導計画及び指導体制の充実

- 食に関する指導の全体計画、年間指導計画の作成
 - 年間指導計画については、各教科等における食に関する指導の指導内容を明らかにした。
 - ・1年生～生活科「野菜を育てよう」
 - ・2年生～生活科「野菜を育てよう」
 - ・3年生～社会科「私の町みんなの町」
 - ・4年生～体育(保健)「育ちゆく体と私」
 - ・5年生～家庭科「ごはんを炊く」「野菜の料理」
 - ・6年生～家庭科「楽しい食事を工夫しよう」

○特別活動における指導

- ・1年生～給食開始にかかわっての指導
- ・5年生～宿泊学習にかかわっての指導
- ・全学年～生活習慣の改善に向けての指導（早寝、早起き、朝ごはんに関わって）

○給食時間等における指導

- ・その日の給食を題材とした指導資料を毎日作成し、給食担当児童が読み上げたり、担任教諭が一言添えたりするなど活用する。
- ・栄養教諭が毎日教室訪問をし、献立に基づいた一口指導やマナーについて指導する。
- ・栄養掲示版に月別の指導内容や季節に応じた資料を掲示し、児童が食に興味や関心をもてるようにする。

③児童生徒の主体的な活動の充実

- ・児童会～異学年と一緒に給食を食べる。全校を4班に分けた縦割り班活動を実施した。
- ・保体委員会～給食を完食できたらカードにシールを貼る給食完食デーを計画的に設けた。
- ・放送委員会～校内放送を利用して、給食の献立や食材について説明した。

④地場産物を活用した献立の充実

- ・5月と6月の献立に地元でとれた細竹とふきを取り入れ、食育だよりに山菜の処理の仕方や活用について掲載した。
- ・9月の献立に地場産野菜や地元で飼育されている合鴨を取り入れた。
- ・給食センター調理員の協力をもらい、夏休み期間中に山菜を使った料理の研究を行った。



山菜を使った献立

⑤異学年の児童が協力した全校カレー作りの実施

- ・自分たちが育てた野菜や地域の食材を使って、1年生から6年生が協力してカレー作りを実施した。
- ・1年生はじゃがいもと人参の泥落としと玉ねぎの皮むき、2年生は茹でた枝豆をサヤから出す、3・4年生は野菜の切り方や人参の型抜き、5・6年生は調理を担当する。その活動の様子を途中で他の学年が見学したり、みんなと一緒に体育館で会食した。



全校カレー作り

テーマ2 家庭・地域への効果的な普及啓発を行い、地場産物を使用するための方策

①給食試食会の実施

- ・1年生と4年生の保護者を対象とした給食試食会を実施した。
- ・参観日後の全体懇談会において食に関する講話を実施した。

②料理講習会の実施

親子で食について興味関心を持ち、コミュニケーションの広がりや家での手伝いのきっかけとなるよう、親子料理講習会を実施した。

<親子料理講習会>

実施日：平成23年8月4日(木)

場所：幌延小学校 家庭科室

参加人数：25名（9家族）

講師：元置戸小学校栄養教諭 佐々木十美氏

メニュー：「ポークカレー（カレールーは手作り）ナン、トマトのカップサラダ、フルーツヨーグルト」

紹介献立：地元の食材を活用した「山菜鴨めし」、乾物を活用した「切り干大根のスープ」



講師による説明

子どものアンケートから

- ・いろいろなことが分かって、食べ物大切さがわかりました。これから残さない努力をして食べるようにしたい。
- ・自分で作ったごはんはいつもよりもおいしかった。
- ・カレーがおいしかった。作るのが楽しかった。

保護者のアンケートから

- ・これを機会に子どもと一緒に料理を楽しもうと思った。
- ・おいしいカレーが作れて良かった。子どもにもこれから手伝いをさせてみたい。
- ・素材の味がちゃんと出ておいしかった。

テーマ1～2に共通する具体的計画

①食生活アンケートの結果を活用した取組の推進

アンケートの項目を食育や睡眠、日常生活の様子など幅広く設定したことで、家庭における児童生徒の実態が明らかになった。起床時刻や就寝時刻が朝食欠食と関連があり、改善に向けた学校での指導、家庭への啓発を引き続き行いたい。今回、新たな課題として、中学生に給食を嫌いと感じている者の割合が高いことと、嫌いなものには全く手をつけられない傾向が顕著であった。また、排便が毎日ない児童生徒の割合が高かったことから、排便効果を促す地元でとれる山菜や牛乳製品を学校給食だけでなく、家庭においても多く取り入れてもらえるよう、料理冊子の発行やその料理を給食に取り入れた給食試食会を開催したい。

②食育講演会の実施

家庭や地域への啓発として、外部講師による排せつの大切さについての講演会や児童生徒向けの教室を開催し、学校における食育の実践に役立てたい。

数字で変化のあった事項について

今回の調査で子どもたちの給食への思いと地場産物への関心の程度を調査した中から

●給食が好きか

大好き	小学生	58%	中学生	10%
好き	小学生	33%	中学生	13%
嫌い	小学生	0%	中学生	21%
大嫌い	小学生	0%	中学生	8%

●嫌いな食べ物が出た時どうしているか

全部食べる	家	小学生	40%	中学生	53%
	学校	小学生	61%	中学生	27%
全く食べない	家	小学生	8%	中学生	17%
	学校	小学生	3%	中学生	24%

●家で牛乳を飲むか

ほぼ毎日飲む	小学生	39%	中学生	34%
ほとんど飲まない	小学生	31%	中学生	29%

* 次回の調査結果と比較し、変容を把握する。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

学校では、教職員が給食の時間をはじめ、様々な授業において、これまで以上に食育を意識した指導に取り組み、子どもたちの食育に対する関心を高めることができた。また、保護者や地域住民に対し、本事業への趣旨や意義等についての理解を深めることができるなど、食育に関する様々な取組への主体的な参加を促すことができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 作成した「食に関する年間指導計画」をもとに、系統的・継続的に取組を進める。
- 食育を通して目指す子どもの姿を明らかにし、実践、評価を通して、教育課程への位置付けを検討する。
- 学級担任、教科担任、養護教諭、栄養教諭との連携の在り方について活動を通して更に明らかにしていく。
- 児童生徒に食に関心をもってもらうために、児童生徒が自主的に取り組めるような活動を学校全体で推進する。
- 小規模施設での給食の利点を生かし、地場産物をより積極的に取り入れた献立作りをしていく。