

平成 24 年度 文部科学省委託事業
「栄養教諭を中核とした食育推進事業」

研究報告書



綾川町教育委員会
綾川町食育推進検討委員会

目 次

	ページ
綾川町 食育推進事業の取組	1
学校給食を教材とした食に関する指導の充実	
1 教材となる学校給食の充実と食に関する指導の充実	
(1) 教材となる学校給食の充実	8
(2) 給食時間における食に関する指導の充実	10
(3) 教職員の意識改革	11
2 発達段階に応じた食に関する指導の充実	
(1) 粉所幼稚園の取組	12
(2) 綾上小学校の取組	15
(3) 綾上中学校の取組	18
(4) 綾上食育プラン	20
学校・家庭・地域の連携による食育の推進	
粉所幼稚園の取組	24
綾上小学校の取組	26
綾上中学校の取組	29
成果と課題	31

綾川町
食育推進事業の取組

綾川町食育推進事業の取組概要

1 事業取組の趣旨

近年、生活様式の変化とともに日本人の食生活は大きく変化してきた。そのため、偏食や肥満、生活習慣病など健康に課題を抱える子どもが増えてきている。綾上中学校区においても、小学校が平成17年の学校再編によりバス通学となった児童が増え、小学校4年生の小児生活習慣病予防検診においては、肥満度20%以上の児童が平成18年度では17.9%であったのが、平成23年度では24.4%と増加した。また、平成22年度児童生徒の食生活実態調査の結果を見ると、中学生における休日の家庭での食事について、朝食摂取率は93%であるが、主食・主菜・副菜をそろえて食べている生徒は28.5%であり、また野菜摂取量は195gと1日に必要とされる量の約55%となっていることから、生活習慣と食生活の見直しが必要となっている。

そこで、子どもたちの健康を考えた正しい食生活習慣を身につけるために、野菜を積極的にバランスよく摂取しようとする態度を育成することが大切であると考えた。そして、子どもたちがより望ましい生活習慣や自己管理能力を身につけるためには、幼児期から食に対して興味・関心を持ち、自ら気づき、考え、実践することが大切であると考え、幼児期からの発達段階に応じた連携のある取組を行うこととした。

学校における食育の中心となるのは学校給食であると考え、学校給食を教材とした食に関する指導の充実を図ることに重点を置きたい。具体的な方策として、野菜の切り方や味付けなど調理方法を工夫し、地場産物や郷土料理を積極的に取り入れ、おいしくて、日常又は将来につなげることができるように献立内容を充実させ、献立表や盛り付け表の改善を図ることで、子どもたちに給食に興味・関心を持たせるとともに、学校給食から家庭への啓発につなげたいと考えている。また栽培活動、生産者や調理員との交流などを行い、子どもたちの食べる意欲などの向上を図り、さらに「弁当の日」を通して、発達段階に応じた将来の食事作りにつながる実践力を養う。一方で、給食時間における食に関する指導の充実を図るには、教職員の意識の改革が重要であるため、幼児期からの発達段階に応じた目標と連携した実践を行えるような体制をつくり食育推進教員を指導者とした教職員の研修会を行い、校内の食育推進を図る。

2 事業取組の内容及び計画

(1) 検討委員会

○綾川町食育推進事業検討委員会

- ①構成員 綾川町教育長 小・中学校長 幼稚園長 幼・小・中PTA会長
共同調理場所長 食育担当教員 栄養教諭
香川県教育委員会事務局保健体育課副主幹
香川県教育委員会事務局保健体育課主任指導主事

綾川町教育委員会学校教育課長
綾川町教育委員会学校教育課主任指導主事
綾川町教育委員会学校教育課主査

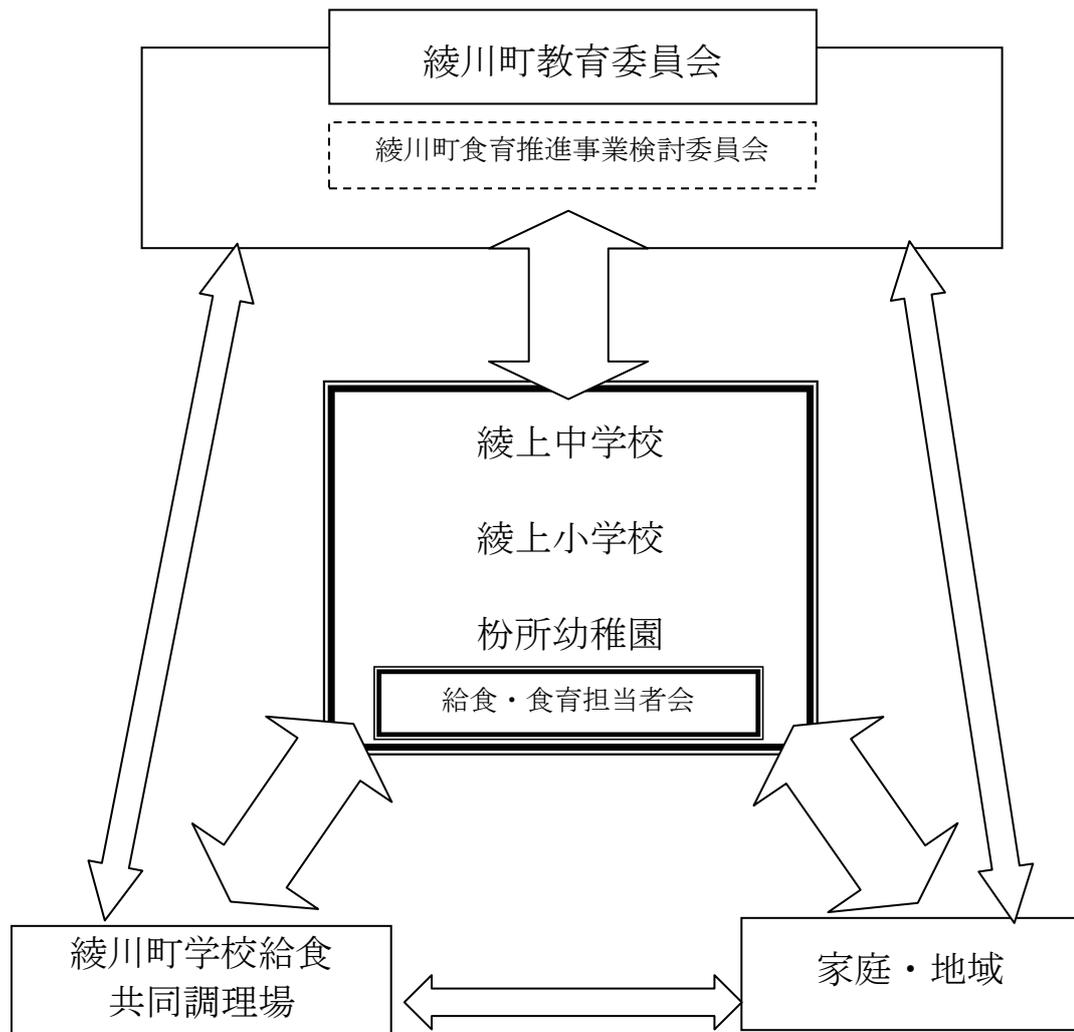
②活動内容

- ・食育推進体制について検討する。
- ・学校給食を教材とした食に関する指導の充実について検討する。
- ・学校・家庭・地域の連携について検討する。

(2) 推進地域（実践中心校）

綾川町立綾上中学校 綾川町立綾上小学校 綾川町立粉所幼稚園

(3) 事業の実施体制



(4) 取組の具体的内容

テーマ1	学校給食を教材とした食に関する指導の充実
内容	<p>(1) 教材となる学校給食の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ○野菜の切り方や味付けの工夫 ○おいしく魅力ある給食を作るための調理技術の向上のための調理員研修 ○地場産物や郷土料理の積極的な取入れ ○子どもたちが興味・関心を持つような献立表・盛り付け表の作成 <p>(2) 給食時間における食に関する指導の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ○給食の準備・配膳を素早く行うことによる喫食時間の確保 ○食べる雰囲気づくり ○毎日の献立を活用した一言指導 <p>(3) 教職員の意識改革</p> <ul style="list-style-type: none"> ○綾川町食育研修会の実施 ○教職員の資質向上や指導の充実について取り組んでいる先進地の視察 <p>(4) 発達段階に応じた食に関する指導の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ○幼児期における食に関する指導の推進 <ul style="list-style-type: none"> ・子どもに食に対する興味・関心を持たせるための紙芝居を活用した指導の実施 ・野菜や米等の栽培活動や調理体験活動の実施 ○小学校における食に関する指導の推進 <ul style="list-style-type: none"> ・「弁当の日」の実践につなげるための食品カードを活用した指導の実施 ・野菜や米等の栽培活動・調理体験活動の実施や生産者訪問での野菜栽培の見学 ○中学校における食に関する指導の推進 <ul style="list-style-type: none"> ・野菜等の栽培活動や総合的な学習の時間における全校生への一斉指導、調理体験活動の実施 <p>(5) アンケート調査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○子どもたちや保護者、教職員における生活習慣や食生活等の課題や結果の明確化 <p>(6) 食育関連事業全国連絡協議会への参加</p> <ul style="list-style-type: none"> ○文部科学省主催の研修会への参加
テーマ2	学校・家庭・地域の連携による食育の推進
内容	<p>(1) 「弁当の日」の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○子どもが作る「弁当の日」 ○保護者が作る「ガンバレ弁当」 <p>(2) 地域の方を招いての体験活動の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○うどん打ち体験、お月見団子作り <p>(3) 生産者や調理員との交流給食の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○子どもの生産者や調理員に対する感謝の気持ちや食べる意欲の向上 ○生産者や調理員の作る意欲の向上 <p>(4) 給食試食会や親子給食の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○保護者に対する学校給食による啓発
テーマ3	食育推進体制の整備
内容	<p>(1) 幼稚園・小学校・中学校連携のための体制整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ○情報・意見交換できる場としての給食・食育担当者会の開催 ○発達段階に応じた目標の設定と実施計画の作成 ○小児生活習慣病予防のための指導の推進 <ul style="list-style-type: none"> ・小学校・中学校における系統立てた指導体制の整備 ○綾川町食育推進事業検討委員会の開催

(5) 実施日程

実施時期	計画事項			備考
	①学校給食を教材とした食に関する指導の充実	②学校・家庭・地域の連携による食育の推進	②食育推進の体制整備	
4月 委託契約		・(中)「弁当の日」 ・(幼)親子給食		
5月			・第1回食育推進事業 検討委員会の開催	検討委員会出席者 17名(表1)
			・第1回給食・食育担 当者会の開催	担当者会出席者 5名(表2)
6月	・第1回アンケート調 査の実施・回収・分析	・(中)「ガンバレ弁当 」		
	・校内食育研修会の実 施	・(小)調理員との交流 給食		
7月				
8月	・第2回校内食育研修 会の開催	・(中)地域の方とのう どん打ち体験	・第2回食育推進事業 検討委員会の開催	検討委員会出席者 17名(表1) 校内研修会(表3) 調理員研修会(表4) うどん体験(表5)
	・調理員研修会の開催			
9月	・先進地視察	・(幼)地域の方とのお 月見団子づくり	・第2回給食・食育担 当者会の開催	担当者会出席者 5名(表2) 団子作り(表5) 先進地視察(表6)
10月		・(中)「ガンバレ弁当」		
11月		・(中)「弁当の日」 ・(中)給食試食会 ・(幼)調理員との交流 給食		
		・(中)「弁当の日」 ・(小)栽培見学・生産 者との交流給食		
12月	・実践発表			
1月			・第3回給食・食育担 当者会の開催	担当者会出席者 5名(表2)
	・第2回アンケート調 査の実施・回収・分析	・(中)「弁当の日」		
2月		・(中)「ガンバレ弁当 」 ・(小)地域の方とのう どん打ち体験	・第3回食育推進事業 検討委員会の開催	検討委員会出席者 17名(表1) うどん体験(表5)
	報告書の作成・配布	報告書の作成・配布		発送予定先(表7)

学校給食を教材とした 食に関する指導の充実

1 教材となる学校給食の充実と食に関する指導の充実

(1) 教材となる学校給食の充実

① 野菜の切り方や味付けの工夫

厚さ・形（いちょう切り、拍子木切り、短冊切り、千切りなど）・繊維に対して縦に切るか横に切るかなど、料理ごとに切り方を細かく考え、料理に合った切り方になるよう工夫している。また、より料理をきれいに仕上げるためにできる限り機械を使わずに手切りを行っている。子どもたちが興味・関心を持ち、楽しく給食を食べられるようにカレーライスなどの献立の日には、型抜きしたにんじんを入れ、幼稚園の果物デザートは飾り切りにするなどしている。

味付けは、幼稚園・小学校と中学校を別で仕上げる献立については味の濃さを変えて、変化をつけている。



【給食献立の一例】

② 調理技術向上のための調理員研修

講師（料理研究家 山中 美妃子氏）を招いて、野菜の切り方や味付けの工夫など、魅力ある給食を作るための調理技術向上のための調理員研修会を開催した。

- ・日 時：平成24年7月27日（金）
- ・参加者：町内栄養教諭、学校栄養職員、調理員 計26名

講師の料理研究家としての豊かな経験や知識に基づいて、調理器具の扱い方や食材の処理の仕方等の講話を聞き、調理実習を行った。調理技術の向上を目的とした内容であったため、即実践に活かせるものばかりであった。

【参加者のアンケートより】

（当日の感想・2学期に取り入れたこと）

- ・食材の切り方によって包丁の使う場所がちがうという話を聞き、意識するように心掛けた。
- ・野菜を弱火でじっくり炒めることで素材のうま味を出して、コンソメなどの使用をひかえるようにした。
- ・他校の調理員と意見交換や交流ができてよかった。

【研修で学んだメニューを献立に取り入れた時の様子】



【調理員研修会実習の様子】

【子どもたちの反応】

- ・とり肉にソースがかかっていると、ひと味ちがっておいしい。(6年生)
- ・きのこがきらいだったけど食べられました。(5年生)
- ・どれもおいしかった。ブラウンソースがあんなにおいしいとは思いませんでした。ちょうりいんさんってすごいですね。(4年生)

③ 地場産物や郷土料理の積極的な取入れ

毎月1回給食関係職員担当者会(青果物取扱業者・栄養教諭・町給食会)を実施し、県内産の青果物についての情報交換を行い、その情報をもとに献立を修正するなどして、できるだけ地場産物を活用するよう努めている。ふるさとの食再発見週間(毎月19日をふくむ1週間)には特に旬の地場産物や季節に合わせた郷土料理を取り入れている。

また、家庭に配布する毎月の献立表には町内産・県内産の食材紹介コーナーを設け、家庭との連携に努めた。



【郷土料理を取り入れた献立の一例】

④ 子どもたちが興味・関心を持つような献立表・盛り付け表の作成

献立表の献立名や食品名には小学校中学年までに学習する漢字を中心に、盛り付け表には幼稚園・小学校・中学校の3段階に分けて、発達段階に合わせた文字を使用するよう努めた。また月ごとの旬の地場産物を知ってもらうために献立表や盛り付け表では積極的に紹介した。より献立表を見てもらえるようにできるだけイラストを使用したり、献立表から答えを探し出すクイズをのせたりした。

《成果と課題》

- 給食後に型抜きにんじんが当たったと伝えに来る子どもがいたり、友だちに嫌いな野菜を食べてもらうには型抜きをすればよいとのアイデアが出たりするなど、食材の見た目を少し変えることが子どもたちの喜びや楽しみになっていることがわかった。
- 毎日の打ち合わせ会では、切り方や味付け、調理方法などを細かく話し合っているが、調理員からも具体的な意見が活発に出るようになった。
- 調理員研修を受けて、調理の技術を学んだことをどう活かそうかと考えるなど調理員の調理作業に対する意識の向上が見られた。また研修で学んだメニューを献立に取り入れ実践することで、実現できたという達成感にもつながった。
- 県内産地場産物の今年度使用率は38.4%(H24.4月~H25.1月)で、香川県の目標値35%を超え、安定している。
- 地場産物や郷土料理を献立に取り入れた日の子どもたちへのアピールが十分でなかった。そのとき食べている給食にさらに興味・関心を持ってもらうため、献立表などだけでなく、給食時間中の情報発信を積極的に行いたい。
- 給食レシピを教えてほしいとの声が多数ある。今後は献立表に積極的にのせていきたい。

(2) 給食時間における食に関する指導の充実

① 粉所幼稚園における食に関する指導の工夫

その日の給食で使用している食材や出ている料理に興味・関心を持たせるために、食材の実物を見せたり、給食場で給食を作っている様子を撮った写真、紙芝居などを使って話をしたりしている。



【実物を使った指導の様子】

② 綾上小学校におけるランチルーム給食での指導の工夫

9月より異学年グループでの当番活動や会食をすることで、上級生は下級生の気遣いをする事で自覚をもち、下級生は上級生の模範となる行動をまねることで、温かい雰囲気の中でお互いのよい所を見つけ、思いやりの心が育つようにしている。

給食月別指導目標を立て、児童も教職員も、望ましい食習慣形成のための取組を共通認識しながら実践している。

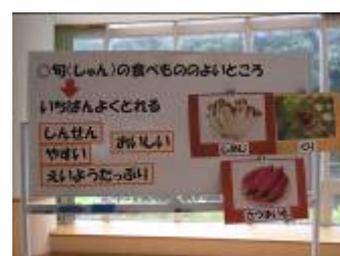
《 給 食 月 別 目 標 》

4月	食事の準備や片づけをていねいにしよう	11月	感謝して食べよう
5月	よいマナーで食べよう	12月	食事の後始末を正しくしよう
6月	衛生に気をつけて食べよう	1月	よいマナーで食べよう
7月	栄養を考えて好き嫌いなく食べよう	2月	食後の過ごし方を工夫しよう
9月	よいマナーで食べよう	3月	みんなで楽しく食べよう
10月	献立に関心をもって食べよう		

栄養教諭の訪問時には、使用している食材や行事食、マナー、豆知識などその日の給食に関連させた内容の話をし、食べているものに注目させ、より興味・関心を持たせるようにしている。指導に使用する媒体は、話を聞いた後内容を振り返ることが出来るように給食時間が終了するまで貼ったままにしている。また、ランチルームの一番後ろの児童にも見えるように媒体を作成するときは大きな文字にしたり写真などを色画用紙に貼ったりして工夫している。



【一言指導の様子】



【作成した資料の一例】

③ 中学校における食に関する指導の工夫

注目してほしい献立やその日の調理の工夫についてなどを栄養教諭から放送でお知らせしている。給食委員会では月目標に合わせて給食委員から発信できることを考え、衛生管理やマナーなどを徹底するために調査の実施、ポスター作りや放送での呼びかけ、各教室で食器の配置を確認するための食器カードの作成など全校生に向けた啓発を行っている。

《成果と課題》

- 実物や大きな指導媒体を活用し、発達段階や給食形態に合わせた指導が行えた。
- 日々の給食について、話題を絞った放送資料を作成し、その日に撮った調理中の写真を配布するなど、給食をより身近に感じてもらえるような指導方法を考え、今後の実践につなげたい。

(3) 教職員の意識改革

① 綾川町食育講演会

給食時間における給食指導及び食に関する指導についての基本的な考え方や具体的な方法についての話を聞き、教職員の資質の向上を図るために食育講演会を開催した。

- ・日 時：平成24年8月20日（月）
- ・講 師：京都市教育委員会 体育健康教育室 尾松 廣明 指導主事
- ・演 題：「給食時間における給食指導及び食に関する指導の充実に向けて」
- ・参加者：町内保幼小中教職員、共同調理場職員、調理員、栄養士、栄養教諭

綾川町健康福祉課担当者、綾川町教育委員会職員 計114名

【参加者の感想】

- ・食育指導実践の参考になり、教材作りをしようとする意欲がわいてきた。(保育士)
- ・給食指導で使える教材・教具など具体的に示していただいたことで自分にできることが分かってきた。給食は共通体験の場であり、子どもの心を動かすことが大切であると改めて感じた。(小学校教諭)
- ・給食という共通体験を他教科に生かしていく工夫等、たくさんのことを学んだ。「食育」と、身構えることなく柔軟に捉え、これからの活動に生かしていきたい。(中学校教諭)



【講演会の様子】

② 先進地視察研修

- ・日 時：平成 25 年 1 月 17 日（木）8：30～15：00
- ・訪問先：高知県幡多郡大月町立大月中学校
- ・参加者：綾川町立綾上中学校 栄養教諭 岩谷 知香
綾川町立綾南中学校 栄養教諭 金田 有加
- ・大月中学校における取り組みについて

大月中学校は生徒数133名、隣接する大月小学校は児童数238名と、綾上中学校校区と同じくらいの規模の学校であった。中学校に調理場があり、小学校にも配送している。合併とともに新しく給食が始まって10年余りの地区であるが、給食内容や給食時間の指導が大変充実していた。給食の大きなテーマは「大月の子どもは大月の食材で育てたい」。シンプルで強い思いが込められているのがよくわかった。9年間を見通した給食指導を行うために小中共通の給食目標



【給食甲子園準優勝の掲示】



【片付け後の挨拶の様子】

を掲げ、また給食指導の内容をシンプルで分かりやすくまとめて提示することで教職員が指導を徹底させやすい体制を作っていた。中学校のランチルームでは調理師6名も生徒や教職員と一緒に給食を食べており、作る側と食べる側のよい関係が築けているように見受けられた。栄養教諭からの給食についての情報発信がしっかりできていて、学校内だけでなく家庭や地域、生産者、町役場など町全体との連携をうまく図っていた。大月中学校には学ぶことが大変多くあり、ぜひ今後の本校における給食の取り組みに取り入れたいと思う。

2 発達段階に応じた食に関する指導の充実

(1) 綾川町立粉所幼稚園の取組

【世界一おいしい夏野菜】

ねらい 夏野菜の栽培、収穫、調理をし、健康的な食生活への理解を深める。

◎ 親子夏野菜栽培

- ・ 親子で好きな夏野菜（きゅうり・なす・ピーマン・ミニトマト）の苗を植える。（4月下旬保育参観日）
- ・ 親しみがもてるように、苗に名前をつける。
- ・ 送迎時に、親子で水掛け、草抜きなどをする。
- ・ 収穫した野菜は、家庭に持ち帰る。（6月頃～）
- ・ 持ち帰った野菜の調理法や子どもの様子などを写真やコメントにして募集する。
- ・ 夏野菜ニュースとして園内に掲示する。（7月）



◎ 夏野菜カレーパーティー

- ・ 夏野菜を使ったカレー作りをする。（8月登園日）
- ・ 5歳児を中心に、年齢毎に調理の分担をする。
- ・ 子ども達が調理、配膳、食事、片付けを行う。



○ 親子で夏野菜を栽培したことで、これまで以上に夏野菜により親しみをもつことができた。

○ 収穫した野菜を家庭に持ち帰ったことで、家庭の食卓の話題にのぼり、家庭内を明るくするきっかけとなった。

○ カレーパーティーでは、子ども達自身が調理に携わったことで、苦手な野菜も食べようとする姿が見られた。



世界一
おいしい!

【げんきタイム（食育の日）】

ねらい 食育の日を通して、健康や食、衛生の大切さについて知る。

毎月19日、全園児が集会をし、いろいろな知識を知る。
（取り組みの一例）

◎ 正しい手洗いができるようにする。

- ・ 手洗いの必要性を知り、手洗い法を知る。（エプロンシアター活用）
- ・ 歌に合わせて、手洗い法を実践する。
- ・ 手洗い場に、手洗いの手順を提示する。
- ・ げんきっこ通信（家庭通信）で、家庭との連携を図る。



○ 日々、丁寧な指導やかかわりをする中で、習慣化していきたい。

【元気に大きくなあれ（柏餅作り）】

ねらい 行事を通して日本の風習を知り、友達と祝いながら、楽しく食べる。

子どもの日のお祝いで、柏餅作りをする。（5月）

◎ 柏の葉を見つけに行く。（前日）

地域の方と5歳児で園外保育



◎ 柏餅を作る。

異年齢グループで餅作り



自分の餅は自分で作る



◎ 成長を祝い、みんなで食べる。

- 地域のよさを生かし、柏の葉を自分達で見つけたことで、食への興味が広がった。
- 自分の餅は自分で作ることを喜び、友達と意欲的にクッキングを楽しんでいた。
- 柏の葉の香りを感じながら餅を会食する中で、元気に大きくなる気持ちを膨らませていた。

【お手伝いって楽しいなあ（そら豆の皮むき体験）】

◎ 給食センターから届いた5キロのそら豆を、全園児で皮をむく。（5月21日）

ねらい 給食作りの手伝いをする中で、食べ物への関心をより一層高める。



- ・ あっ！つめを使うとむけたよ。
- ・ 見て！見て！4個も入っていたよ。
- ・ 4人家族のそら豆くんだあ。
- ・ ふわふわベッド～（皮の内側）
- ・ ベッドが濡れているよ。

おいしい給食にしてください。



- 自分達が皮むきをしたそら豆が、給食のメニューになることを期待しながら取り組んでいた。
- 皮むきの体験を通して、様々な気づきや会話を楽しみながら食材に関わっていた。
- 給食センターの手伝いをした経験が、“家庭でもお手伝いしたい”という意欲につながった子どもいた。人の役に立つ喜びを感じる経験となった。
- 次の日、給食に『そら豆の甘煮』がでると、調理してくれた人がいることに改めて気づき、感謝の気持ちをもちながら、食事をする子ども達の姿が見られた。

(2) 綾川町立綾上小学校の取組

食に関する指導目標

望ましい食習慣の形成と自己管理能力を育成する

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する（食事の重要性）
- 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取り方を理解する（心身の健康）
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断する（食品を選択する力）
- 食物を大事にし、食物の生産にかかわる人々への感謝の気持ちをもつ（感謝の心）
- 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける（社会性）
- 各地域の産物、食文化等を理解し、尊重する心を持つ（食文化）

		第1学年	第2学年	第3学年	第4学年	第5学年	第6学年
教科との関連	社会			市のように 農家のしごと	ごみの処理と利用 きれいな水をつな げるために くらしと土地の様 子	わたしたちの生活 と食料生産	
	理科			植物をそだてよう 花と実を調べよう		植物の発芽と成長	動物のからだのは たらき 生き物のくらしと 環境 人と環境
	生活	がっこうたんけ ん	野さいを育てよ う				
	家庭					はじめてみようク ッキング 元気な毎日と食べ 物	朝食に合うおかず を作るう 楽しい食事をくふ うしよう ふれあいの輪を広 げよう
	体育 (保健)			毎日の生活と健康	育ちゆく体とわたし	心の健康	病気の予防
道徳	食に関する礼儀、生命尊重、尊厳・感謝、勤労生産、郷土愛、国際理解などの内容について、心情を培い豊かな心を育む						
学級活動							
総合的な学 習 (綾上学習)			昔の道具を使おう ブロッコリー作りの見学	綾川を調査しよう	米作りを体験しよう うどんを作ろう		感謝の気持ちを表そう
栄養教諭 との連携	給食訪問時の指導 (食に関する指導目標をもとに・食事の重要性・栄養について・食品についての知識・マナー指導・地域の食文化・感謝の心等)						
養護教諭 との連携	手洗い指導 歯みがき指導	手洗い指導 歯みがき指導	基本的な生活習慣 手洗い・歯みが き指導	生活習慣病予防 性教育	病気の予防 心の健康		生活習慣病予防
地域との連携	学校だより 学年だより 保健だより 食育通信 お弁当づくり						
個別指導	授業参観日の指導 期末懇談会での個別指導 肥満傾向の児童の個別指導 給食の時間の個別指導						

① 授業実践（1年・学級活動）『やさいパワーで げんきもりもり！ーあさごはんを みなおそうー』

<児童の実態から>

「すくすく調べ」6月1週間実施

朝食を食べている児童	99%
赤・黄・緑の食品を毎日食べている	55% (20人中11人)

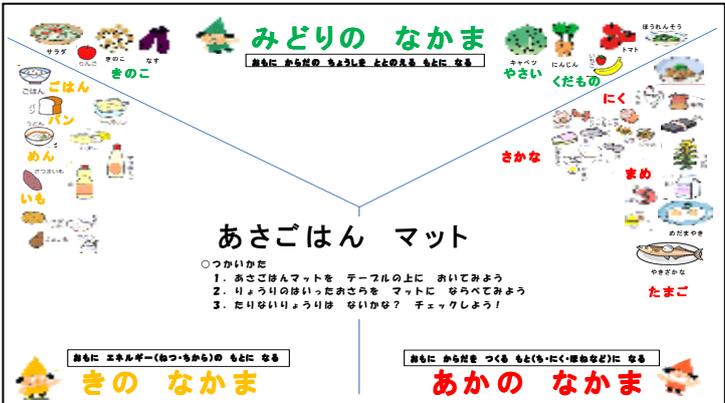
「1年1組朝食調べ」10月実施

朝食を食べている児童	100%
赤・黄・緑の食品を食べている	20% (20人中4人)

以上のことより、大切な朝食であるにも関わらず、6月の朝食内容より食品の偏りが大きくなっていることが分かった。また、緑の野菜が全く無い児童が多く、野菜を苦手としている児童が多いことと関連している。児童が苦手な食べ物を出さないという家庭や、食べてくれるという家庭もあり、児童の嗜好が反映された朝食になっていることが分かる。

<学習の目標>

- ・ 3つの食品群の中の「緑のなかま」の働きを知り、バランスよく食べることの大切さが分かる。
- ・ 自分の朝食を振り返り、3つの食品群が揃った食事を取ろうとする意欲をもつことができる。

学 習 活 動	教 師 の 支 援
1 給食と自分の朝ごはんを比べ、緑のなかまが少ないことに気付く。	・ 違いが視覚的に分かるように、これまでの自分の朝食と、給食の献立の食材に、3色のシールを貼っておく。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">げんきもりもりになる 朝ごはんについて かんがえよう</div>	
2 緑の食品群の大切さについて知る。	・ 児童の関心を高めるためT2（栄養教諭）を「たべものはかせ」として紹介し、児童が不足しがちな緑の食品について、絵や図を使って分かりやすく話し、自分の朝ごはんを見直すためのポイントを提示する。
3 自分の朝ごはんを見直す。 (1) 「朝ごはんマット」の使い方を知る。	<div data-bbox="708 1104 1433 1507" style="border: 1px solid black; padding: 10px;">  </div>
(2) 自分の朝ごはんを改善し、ペアと話し合う。	・ 各自の「朝ごはんマット」に、シールを参考に昨日の朝ごはんを書き込むよう助言する ・ マットに、足りない食品を書き込んだり、量をふやしたりすることができるよう個別に支援する。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 3色全部の部屋に置こう。 ・ 好きなものだけでは、だめだ。 ・ 緑が多い方が体にいいね。 	
4 おうちの人にメッセージを書く。	・ ペアに自分の元気もりもり朝食について示し、改善点や理由を話すよう助言する。 ・ 家庭に協力してもらうために、おうちの人へのお願いや勉強したことをお知らせするメッセージを書き、明日からの朝食の改善への意欲を高める。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 緑の食べ物がいっぱい入っているご飯を作ってください。 ・ 嫌いな物でも食べます。 	

<学習の事後>

この学習の次の日、朝ごはんマットと学習時におうちの人に宛てたメッセージを書いたワークシートを各自、家に持ち帰らせた。その際、「朝ごはんマット」には使い方を、ワークシートには学習の趣旨と協力をお願い文を載せて保護者との連携を図った。また、連絡帳にも協力依頼の文章を添付した。

《成果と課題》

- 本時においては、栄養教諭がT2として分かりやすく説明してくれたので、「緑の食べ物」の大切さが児童にはよく理解できた。また、事前の打ち合わせでも、専門性を生かした授業の方向性を探ることができ、有意義な連携ができた。
- 「3つの食品群の働き」という1年生の児童にとっては、難しい内容であったが、シール等の活用で視覚的に分かりやすくしたり、共通の体験の学校給食をとり上げたり、食材カードを利用したり等の、児童の理解を助けるための工夫がたくさんあった。これによって、1年生なりに、自分の朝ごはんを見直すことができた。



- 1年生の段階では、「3色の食べ物を食べること」が分かって、「朝ごはんマット」で自己決定させることができればよい。今後2年生から6年生へと、食に関する指導の系統性を考えていく必要がある。
- 児童の意識を継続させるために、今後も定期的な指導が必要である。また、保護者の協力が不可欠となるので、協力を得るための保護者啓発の仕方を工夫することも大きな課題となった。



(3) 綾川町立綾上中学校の取組

① 総合的な学習の時間（AS）での授業実践

第1回 6月8日（金）5校時・・・「自分の体について知ろう」



全校一斉指導：現職教育主任、家庭科教諭

- ・人間の体の不思議 Q&A 10問実施。
例) 人間の細胞は1秒間に何個生まれ変わるか。
脳の成分の8割は何か。
- ・ウンチには「いいウンチ」と「そうでないウンチ」がある。

【指導後の生徒の感想】

- 自分の体のことをしっかり知れてよかったです。あくびは脳に酸素が足りないことを知らせる SOS だったことがわかりました。
- 意外に自分の体のことがわかっていなかった。これから朝トイレで、健康状態を確かめたいと思います。

第2回 6月15日（金）4校時・・・「人間の体に必要なものって何？」



(各) 学級指導：担任、副担任

- ・5大栄養素を知り、主な食品名をあげる。
- ・食品の名前を知る。(魚貝類・野菜)

【指導後の生徒の感想】

- いつも食べている野菜や魚介類だけど、知らないものがたくさんあった。これからは食材探しも困らないようにしたい。
- 知っているようで知らない食材がたくさんあった。これからは、食材を気にしながら食べていきたいと思います。

第3回 6月22日（金）6校時・・・「給食ってすごい！」



全校一斉指導：栄養教諭

- ・食事のバランスの基本を知る。(主食、主菜、副菜、汁物)
- ・家の食事のバランスを考える。(昨晚のメニューを書き出し、不足しているものを考える、バランスのよい食事モデルについて考える。)
- ・食中毒予防の基本技の紹介。
例) 肉の調理の仕方。
調理器具の扱い方・管理の仕方。
冷蔵庫の使い方。等

【指導後の生徒の感想】

- 夕食のバランスがあまりとれていないことがわかりました。今日の夕食からは汁物を追加してもらおうと思います。
- 食中毒のことについて、たくさん学習できました。これからの生活に生かしていきたいと思います。

第4回 7月6日（金）6校時・・・「自分で献立を作ろう！」



(各) 学級指導：担任、副担任

- ・晩御飯の献立をたてる。(前時に学習したバランスや、家庭科の教科書を参考にして、栄養バランスがとれているかをチェックする。)
- ・自分の夕食の献立の工夫点を記入し、班で相互評価をする。
- ・自分の食生活を振り返らせ、自分自身で工夫できることに気づかせる。

- 【献立例】 ○ぶりの照り焼き、味噌汁、ごはん、ほうれんそうのおひたし、キウイ
工夫点：できるだけ和食にした。
- さけの塩焼き、ゆでスナックえんどう、ごはん、味噌汁、イチゴ、塩麴のつけもの
工夫点：1～6群の材料を全て使用。イチゴをたして彩りを考えた。

第5回 7月13日（金）6校時・・・「いただきます、ごちそうさまの意味？」



（各）学級指導：担任、副担任

- ・食事の前後のあいさつを発表し、あいさつの意味を各自で考え、班ごとに発表する。
- ・あいさつの意味を知り、言葉に込められている意味を考える。
- ・綾上中学校の食育のキャッチフレーズを考える。

- 【指導後の生徒の感想】
- 一人で食べることを避け、みんなで食事をしていこうと思う。また、マナーを守り、感謝の気持ちをはっきりと表していきたい。
 - 命を頂いて食べる食卓は、きちんと整理して、食器を置く位置にも注意をして食べていきたい。また、箸の使い方もきちんとしていきたい。

第6回 10月26日（金）6校時・・・「季節の食材を使ってオリジナル料理を考える」



全校一斉指導：栄養教諭

- ・春夏秋冬の代表的な食材を思い出し、発表する。
- ・旬の食材を知り、特徴を確認するとともに、そのよさについて考える。
- ・季節の食材を使ったオリジナル料理を生活班で考える。
- ・考えたオリジナル料理を異学年のグループで発表し、紹介する。

【生徒が考えた料理】



〔冬野菜入り
クリームシチュー〕

かぼちゃをくりぬいて、
具材として使った残りを
器にして再利用しました。



〔おでん〕

旬の野菜をたくさん
いれました。

《成果と課題》

- 6回の授業を通して、自分の体や食生活に関心をもち、生活を見直すよい機会となった。生徒は、給食時間に食材や献立を友達と話をしながら食べる様子も見受けられた。
- 授業の感想で書いたことが、日常生活の中であまり生かしていないのが現状である。
- 栄養教諭を交えての教職員の研修時間が少なく、栄養教諭を交えての研修ができず、生徒への意識付けの時間も十分に取れなかった。
- 今後は、栄養教諭を交えての研修を現職教育等の年間計画に位置づけ、教職員の意識を高めていきたい。また、本校で取り組んでいる朝の読解力講座にも食育に関する内容を加え、生徒が日常生活でも自分の食生活について考えていく機会を多く持つように配慮したい。さらに、人気給食レシピ等を献立表に印刷したり、家庭での人気メニューレシピを紹介したりしてもらいながら、家庭と学校給食の連携を密にし、生徒の意識を高めていきたい。

(4) 綾上食育プラン

時期	重点 取組	取組内容	4月	5月	6月	7月	8月
幼児期	深めたりする活動の工夫、 食への興味関心を広げたり、	日常の園での活動 ・栽培 ・クッキング	夏野菜の栽培	そら豆の皮むき体験 柏餅作り	さつまいも作り	流しそうめん	夏野菜カレー パーティー
		地域や家庭との 連携	親子給食		もち米作り		
		給食時間における 指導	食に親しみを もつ	そら豆を使っ た献立			
小学校期	と関連させた指導の充実 食に関する指導6つの視点、各教科・領域	学習活動 ・日常の活動 ・教科等との関連		2年生活科「野 菜を育てよう」	5年綾上学習 「米作り体験」		
		地域や家庭との 連携					
		給食時間における 指導	食事の準備や 片づけをてい ねいにしよう	よいマナーで 食べよう	衛生に気をつ けて食べよう	栄養を考えて 好き嫌いなく 食べよう	
中学校期	習の時間での指導の工夫 自己管理能力を育成する総合的な学	学習活動 ・日常の活動 ・教科等との関連	AS学習 1年技・家「食物」		2年技・家 「野菜の栽培」		
		地域や家庭との 連携	「弁当の日」	「ガンバレ弁当」			リーダー研修会 うどん打ち体験 (うどん研究会)
		給食時間における 指導	服装をきちん と整えよう	手洗いをしっ かりしよう そら豆を使っ た献立	食中毒を予防 しよう	夏野菜を食べ て夏バテを予 防しよう	食事の手伝い をしよう

9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		おいもパーティー		七草 鏡びらき ぜんざい		
お月見団子作り (婦人会)				給食参観 (食育講演会)	たこ焼き作り (婦人会)	餅つき(祖父 母)
自分の体(健康) について 生活リズム、よくかむ			しなやかな心と体 作り 行事食、伝統料理	食事マナー	成長した喜び に感謝する 打ち込み汁	園での食事に 感謝
	1年学級活動 「野菜パワーで 元気もりもり」	青空給食	DVD視聴「プロ ッコリー生産の様 子」「調理場の様 子」	3年綾上学習 「農家の仕事」 プロッコリー 農家の見学		
	小児生活習慣 病予防検診		事後指導 調理員との交流給食	生産者との交 流給食 「弁当の日」	5年綾上学習 うどん打ち体験 (うどん研究会)	
よいマナーで食べ よう	献立に関心を もって食べよ う	感謝して食べ よう	食後の後始末を正 しくしよう	よいマナーで 食べよう	食後の過ごし 方を工夫しよ う	みんなで楽し く食べよう
綾上っ子ファミリ ー絆給食					打ち込み汁	
			1・2年「調理実習」 3年「幼児のおやつ」		1・2・3年 「調理実習」	
	小児生活習慣 病予防検診 「ガンバレ弁当」	給食試食会 「弁当の日」	事後指導 学校保健委員会 「弁当の日」	「弁当の日」	「ガンバレ弁当」	
献立に関心を持 と う	好き嫌いをなく 食べよう	よくかんで食 べよう	配膳前に手洗い・ 消毒をして病気を 予防しよう	給食を作っ てくれた人に感 謝の気持ちを 表そう	正しいマナー を身につけよ う 打ち込み汁	残菜ゼロを目 指そう

学校・家庭・地域の連携による
食育の推進

綾川町立粉所幼稚園の取組

【餅つきを楽しみに・・・】

ねらい 体験活動を通して、地域のよさを知り、食への興味・関心を広げる。

地域の方の協力を得ながら、園の伝統行事となっているもち米作りを行った。

参加：地域、保護者の方 全園児

- ◎ 田植え（6月） ◎ 案山子作り（遊びの中で） ◎ 稲刈り（10月）
地域、保護者の方と体験する。 大切に育てたい気持ちから 地域、保護者の方と収穫する。



- 広い田で体験活動ができることは、収穫する期待感をより高めながらの活動となっている。
- 園外保育を通して苗の生長を喜び、日々お世話してくださっている地域の方に、感謝をする気持ちを表す言葉が聞かれた。
- 稲刈りの際、稲の穂を大切に扱っている地域の方の姿から、米粒一つの大切さを学んだ。

収穫後・・・【米粒一つの大切さ】について考えた。（11月22日）

参加：商工会の方、保護者
全園児

商工会の方による自作VTRを使った『米粒3兄弟』の話から、

- ・茶碗に残されたごはん粒の気持ちを考える。
- ・ごはんを作ったお母さんの気持ちを考える。
- ・農家の人の気持ちを思う。 ロールプレイを行った。



(子どもの声)

- ・茶碗に残された、米次郎ってかわいそう。きちんと食べないかん。
- ・お母さんが一生懸命に作ったごはん、ちゃんと食べないかん。

(保護者の声)

- ・とっても分かりやすい話だった。家でも、作った人の気持ちが考えられるような言葉かけをしていきたい。

- 子ども達は、視聴覚教材による具体的な話を聞いたことで、日々の給食時や家庭で、茶碗についているご飯粒を集め、一粒も残さずに食べることを意識した食事ができるようになってきた。

【人のあたたかさに触れながら・・・】

参加：婦人会
栄養教諭
全園児

ねらい 婦人会の方との交流を図りながら、お月見団子作りを楽しむ。

◎ お月見団子作り (9月)



おうちでも作ってみよう！

交流会でのキーワード

① 会話する。 ② 笑う。 ③ 言葉で表現する。

- ① 子ども達は、自分の言動をやさしく受け止めてくれる婦人会の方に安心感をもち「〇〇さん～」と話しかけながらクッキングできていた。
- ② 婦人会の方のあたたかい言葉や雰囲気、子ども達も笑顔がいっぱいであった。
- ③ 「おいしい!」「おかわりしたいなあ」など会食時には、自分の思いを伝える姿があった。

- 人のあたたかさに触れ、心の栄養と満足感を味わったお月見団子作りとなった。
- 婦人会の方の知恵や手際よさを学びながらクッキングできたことを、2月の婦人会の方との交流会(たこ焼き作り)につなげていきたい。

【楽しい給食を家庭の食事へ～保護者と共に～】

ランチルーム(遊戯室)にて

◎ 親子給食(4月)

ねらい 親子で楽しく給食を食べる。

(園児・保護者)

- ・ 異年齢ペアで配膳を取りに行く。
 - ・ 親子で一緒に食べる。
 - ・ 親子で片付けをする。
- 3歳児は、給食にまだ慣れていないこの時期、保護者と一緒に食事できることを喜んだ。
 - 保護者は、我が子と一緒に幼稚園で食事できたことを喜ぶと共に、給食の量や味を知ること、家庭での食事について考える機会となった。



◎ 給食参観(1月)

ねらい 食事のマナーを守り、楽しく食事をする。

(園児)

- ・ 個々に給食を取りに行く。
- ・ クラス別に食べる。
- ・ 決められた時間に「ごちそうさま」をする。

(保護者)

- ・ 参観用カード(年齢別)にチェックする。
 - ・ 参観後、保護者同士で食事をする。(年齢別)
 - ・ 給食後、子ども達にカードを渡し、メッセージを伝える。
- ①子ども達が給食を通じて、食に興味・関心がもてるように育っているか。②園でどのような給食指導を行っているか。など、保護者が園での取り組みを知りたいことを意図して、給食参観の機会を設けた。このことが家庭での“食”を考えるきっかけとなってくれることを願っている。

綾川町立綾上小学校の取組

(1) ブロッコリー栽培農家の見学〈3年・綾上学習（総合的な学習）〉

毎年、本校では3年生が総合的な学習の時間に、野菜を栽培している農家の見学を実施している。



今年度も1月17日に、3年生52名が、学校近くのブロッコリー栽培農家『グリーンフィールド』に、見学に行った。畑の様子や施設等を見学したり、そこで働く人にインタビューしたりすることで、野菜を作る生産者の工夫や努力を知り、地域の産業と自分との繋がりを考えていこうとする態度を育てることをねらいとして取り組んだ。

施設や設備の見学の後、生産者の話を聞いた。野菜を大切に作る思いや、消費者においしく食べてほしいという熱い思いが伝わった。お土産にいただいたブロッコリーを持ち帰ることで家庭との連携を図るよい機会となった。



(2) 食に関わる人や物に感謝する心を育てる指導

① 食に関わる放送朝会



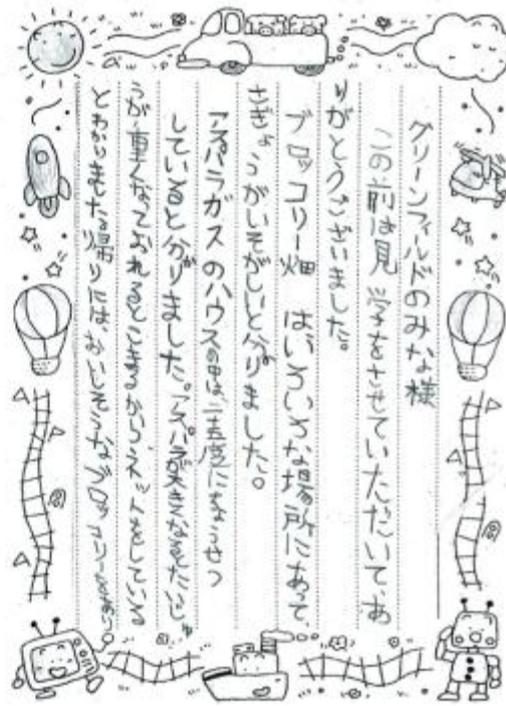
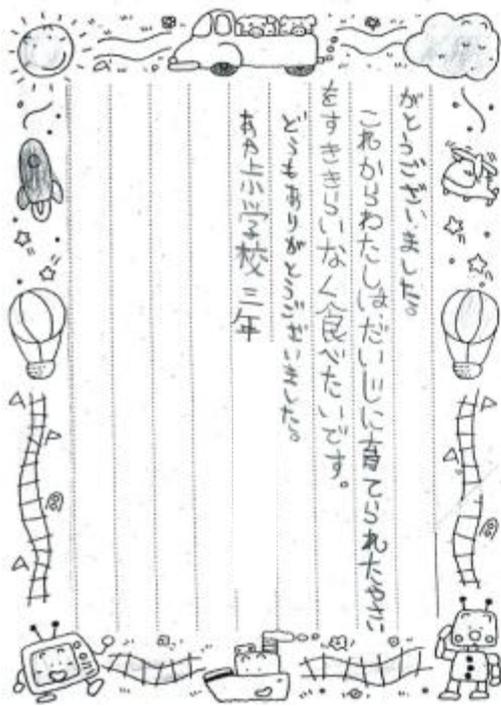
12月5日に、給食に関わっているたくさんの方の存在に気付くことをねらいとして、ランチ委員会が中心の放送朝会を実施した。

ブロッコリー栽培農家グリーンフィールドでのブロッコリーの収穫の様子や生産者へのインタビューを収録したDVDを、全校生で視聴した。また、給食調理場での調理の様子や調理員さんからのメッセージも放送した。生産者のインタビューでは、野菜作りの苦労や野菜への思い、食べる人への願い等が入っていた。

また、調理員さんのメッセージには、おいしい給食を作るための工夫や苦労、好き嫌いをなく食べてほしいという願いがこもっていた。委員会の児童の説明やクイズを交えながらの放送を、全校生は興味深く見ていた。

その後で書いた児童の感想の中には、感謝の気持ちやしっかり食べようという思いがたくさん書かれていた。





《成果と課題》

- 放送朝会での共同調理場での給食調理の様子や生産者の野菜収穫の様子を、放送朝会で児童に見せたのは、仕事内容がよく分かり大変良かった。また、DVDの中に調理員・生産者の呼びかけが入っていたのも、親近感をもたせたりそれぞれの思いがよく伝わったりして、児童に感謝の気持ちをもたせることができた。
- DVD視聴→交流給食の一連の流れが、児童の調理員や生産者の方に対する感謝の心を伝えるという意識をしっかりとらせることができた。
- 招待した調理員や生産者の方がおいしそうに給食を食べている子どもたちの様子を見て喜んでくれ、会の目的を達成できた。
- 3年生にとっても、総合学習の発表の場とできたことは、よかった。
- 今年1年の交流給食に終わらず、年間計画の中に位置づけて継続的に行うことで、児童の食べものを作ってくれる人や調理してくれる人に対する感謝の心を育てたい。また、給食に関わってくれている人はもっとたくさんいるので、折にふれて、紹介していきたい。



綾川町立綾上中学校の取組

(1) 給食試食会 11月20日(火)

保護者に学校給食についての理解を深め、給食の献立に関心を持ってもらうことを目的に、保護者が運搬・配膳から片付けまでを行う体験型の給食試食会を実施した。また、担当の教職員も保護者とともに喫食し、アンケートを通して、給食に対する意見を聞いた。また、保護者にとって家庭での食生活を振り返り、栄養バランスのとれた献立作りをすることの大切さを知ってもらう機会となった。

〈配膳〉



〈食事のあいさつ〉



〈試食〉



〈片付け〉



〈返却〉



〈教室見学〉



(2) 栽培活動 技術・家庭科(技術分野)

夏野菜やさつまいも、食べて菜を栽培した。収穫した野菜は簡単に調理して試食をし、学校給食レシピ集から数種類のレシピとともに自宅に持ち帰らせた。

〈うね作り〉



〈種まき〉



〈収穫〉



(3) 弁当の日

第1回： 4月22日（日） 全学年「おにぎり弁当」

第2回： 11月 5日（月）

1年： バランス弁当
～主菜・副菜・副菜の割合を考えよう～



2年： 我が家の味自慢
～自慢の味を紹介しよう～



3年： 季節弁当
～旬の食材を取り入れよう～



第3回： 12月10日（月） 1年「いろどり弁当」 2年「地産地消弁当」

3年「プレゼント弁当」

第4回： 1月21日（月） 1・2年「プレゼント弁当」 3年「自由テーマ弁当」

(4) うどん打ち体験（綾川町うどん研究会の方と一緒に）

- ・ 日 時： 8月24日（金） 8：00～12：00
- ・ 参加者： 1・2・3年生の1・2学期学級委員、生徒会本部役員、うどん研究会、教職員

リーダー研修会の午前の部として実施。綾川町内でボランティア活動をしているうどん研究会の方々とふれ合い交流を深めるとともに、綾川町が発祥の地といわれるうどんを作り、郷土の食にふれる機会となった。



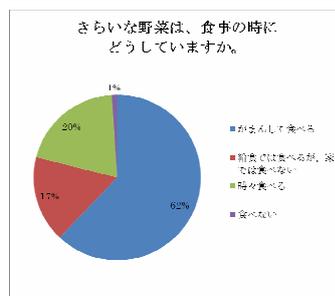
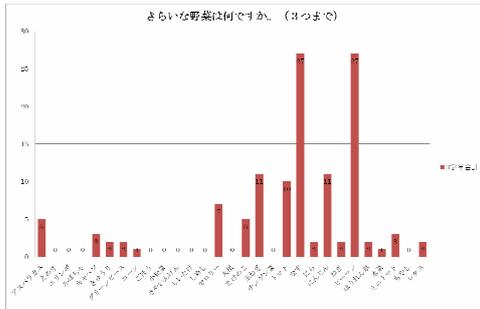
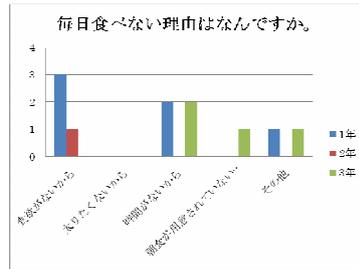
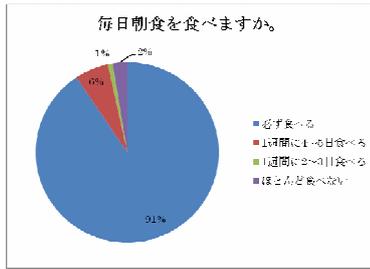
《成果と課題》

- 地域の方と郷土の食にふれることにより、郷土愛をもつとともに、地域の方々とのよいコミュニケーションをとることができた。
- 初めて給食試食会を開催したが、試食会に参加した保護者から、次回もぜひ試食会に参加したいという感想を得られた。また、給食メニューのレシピを食情報として発信して欲しいという要望もあった。
- 教科等で食に関する指導の時間の確保が難しい。今後は、毎日の給食の時間を中心とした指導のより一層の充実が必要である。
- 三世帯同居の家庭が多いので、祖父母にも積極的に食育に参加してもらおうとともに、家族そろって楽しく食卓を囲む事ができるよう、食情報を発信していくことも必要である。
- 食環境に対応し、生涯を通じて心身ともに健康に過ごすことができるよう、学校・家庭・地域が連携し、さまざまな場面で繰り返し指導を重ね、望ましい生活習慣の定着化を図っていきたい。

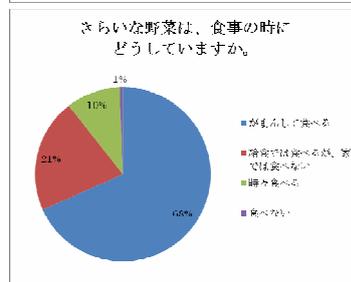
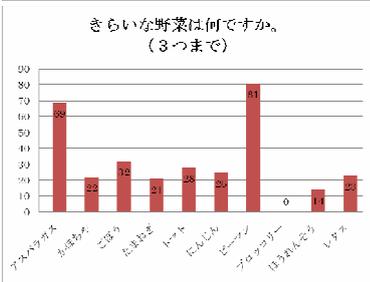
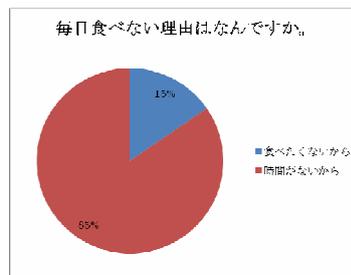
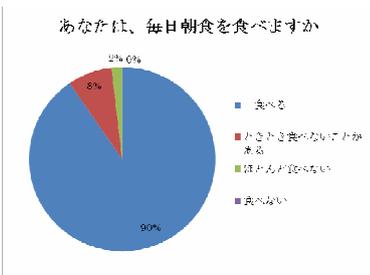
成果と課題

◎ 第1回食生活アンケート調査の結果（H24.5月実施）

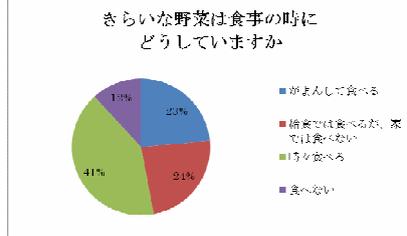
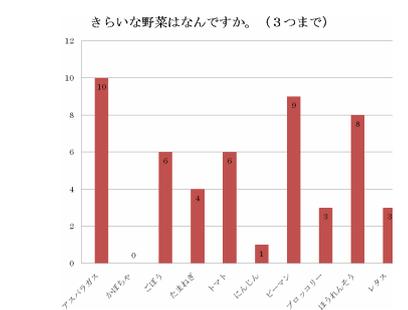
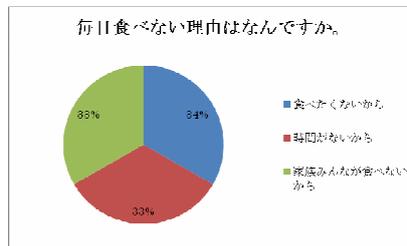
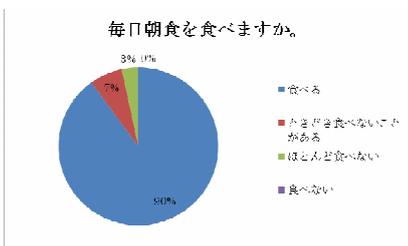
対象：綾上中学校1～3年生（117名）



対象：綾上小学校1～6年生（272名）

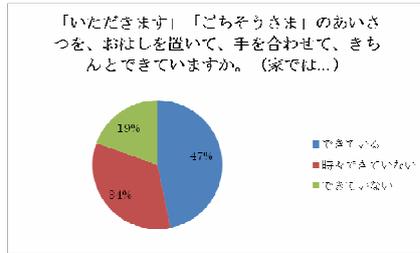
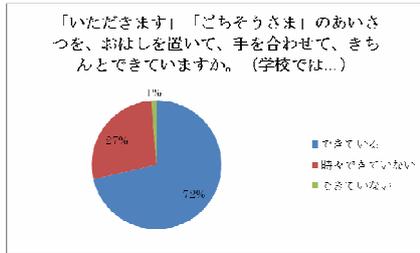
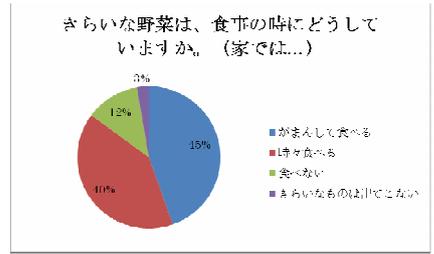
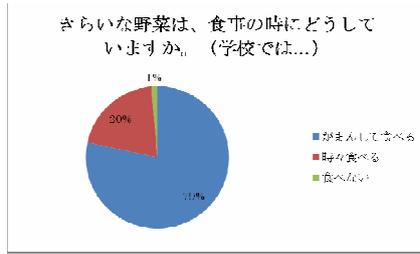
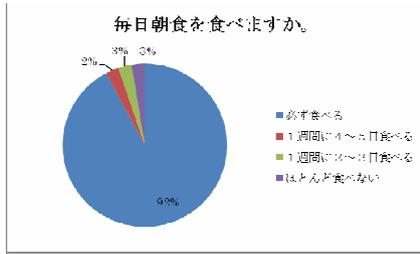


対象：粉所幼稚園3～5歳児（30名・保護者回答）

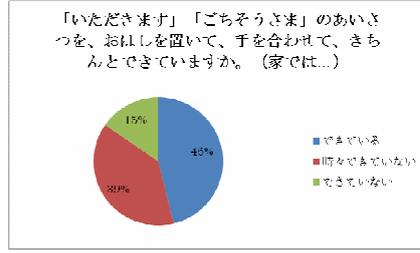
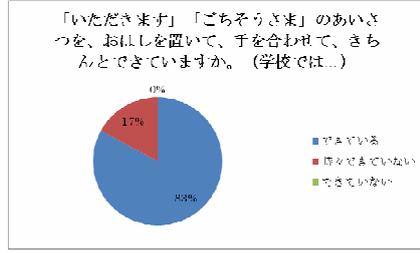
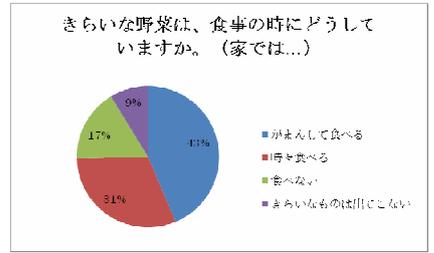
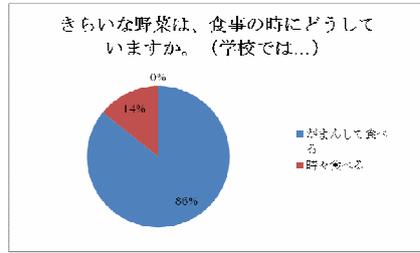
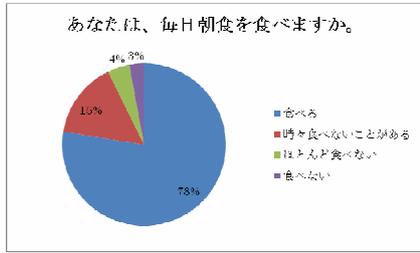


◎ 第2回食生活アンケート調査の結果（H25.1月実施）

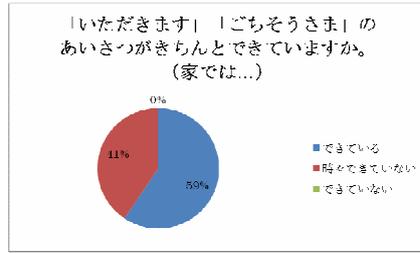
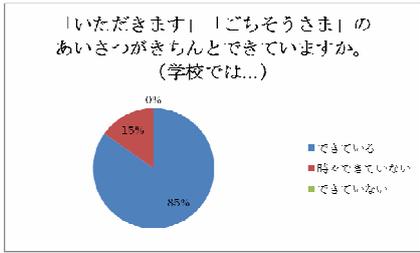
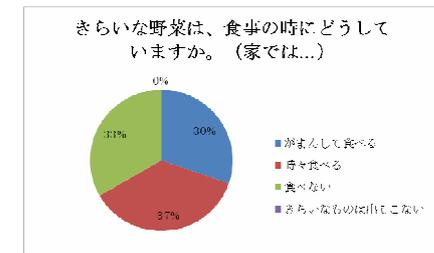
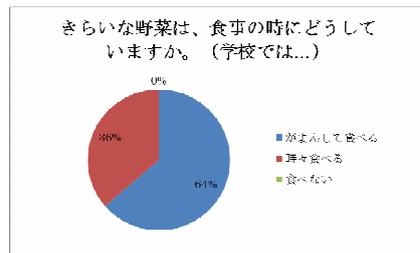
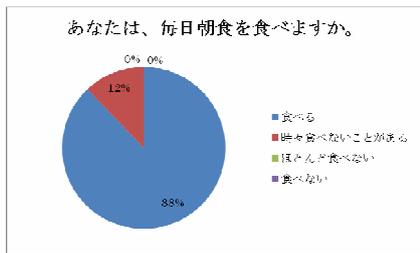
対象：綾上中学校1・2年生（78名）



対象：綾上小学校1～6年生（267名）



対象：粉所幼稚園3～5歳児（33名・保護者回答）



◎ 教職員意識調査の結果（H25.1月実施）

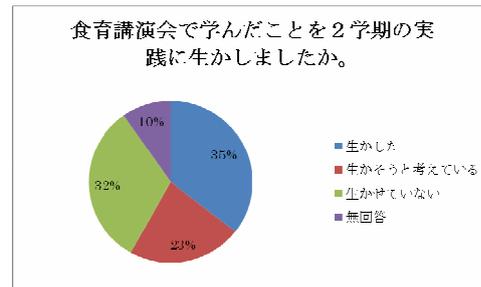
対象：綾上校区幼稚園・小学校・中学校教職員（38名回答）

・「食育講演会」への参加について

不参加 7名

参加 31名

（参加者の回答）



○ 「生かした」内容について

- ・感謝の気持ちを大切にされた言葉かけをしている。（幼、小）
- ・給食時や授業の中で、食育に関連付けできる場と機会を利用してその時にできる指導をしている。（小）
- ・家庭科の学習（バランスのとれた献立作り）で学んだことを発展させて給食献立作りをした。（小）
- ・朝食に関する内容で学活の授業実践を行った。（小）
- ・授業を通して、食の大切さや正しい食事について生徒とともに考える機会を持つことができた。（中）
- ・毎日の給食時間に、材料や切り方、味付け等について話をしている。その他、流通や生産に関わる方への感謝、自分の弁当作りに生かせそうな献立、マナーに関する事等、給食時間を活用し、話す内容はたくさんある。（中）
- ・保健の授業の中で、食生活が健康な生活を送っていく上で重要であることに触れた。（中）

○ 「これから生かしていきたい」ことについて

- ・食育をより身近に感じる取組をしたい。（小）
- ・「弁当の日」を低学年、中学年にも広げ、その段階性についてまとめる。（小）
- ・地産地消の考えを核にし、地域学習に生かしたい。（小）
- ・お勧めのレシピを紹介し、家で作らせてみる。（中）
- ・「弁当の日」に作りたい献立について全校生で考える場をもつ。（中）

○ 「生かせなかった」理由

- ・「食育」と構えてしまい、日々の活動の中で取り組む余裕がなかった。（幼）
- ・生かす時間と機会がなかった。（小）
- ・具体的手立てが浮かばない。（小）
- ・生かし方が分からなかった。（中）

◎ 調理員交流給食（綾上小学校）アンケート（H24.12月実施）

- ・子どもたちの作文を聞いていて、嫌いなものもがんばって食べてくれていることを知って感動しました。これからも今まで以上に子どもたちがおいしく食べやすい給食を作りたいと思いました。見た目も食べたくなるような野菜の切り方、調理をするように心がけていきたいです。
- ・縦割り給食の配膳のイメージが沸かなかったが、実際にその様子を見て、低学年・中学年・高学年の配膳を工夫しているのがわかった。子どもたちが配膳するときに時間がかからないように、食器や給食の数を数えるときは今まで以上に気をつけたい。

《成果と課題》

- 幼稚園においては「食への興味・関心を広げたり、深めたりすること」、小学校においては各教科や領域と関連させ「食に関する6つの視点」を意識した指導の充実を図ること、中学校においては「自己管理能力の育成を図ること」をねらいとし、最終的にめざすことは、「感謝の心」を育て、心を耕すこととした。それぞれにおいて、給食と関連させた内容の授業や体験活動などの実践を行うことができ、子どもたちの給食に対する興味や関心も高まってきた。また、食べものや作ってくれる人に対する感謝の心も育ってきた。
- 給食・食育担当者会を実施したことで、今までに幼稚園、小学校、中学校それぞれが行ってきた実践を知ることができ、全体の取り組みの様子から発達段階ごとのねらいを明確にすることができた。またそれらを「綾上プラン」としてまとめることができた。
- 児童と生産者及び調理員との交流を実現することができた。DVDで生産者の野菜収穫の様子や調理場での調理の様子を見せたり、小学校3年生の総合的な学習の時間と関連させたりしながら交流給食を行ったことで、関連性を持たせた取り組みを行うことができた。児童は野菜や給食を作ってくれる人たちの様子や願いを知ることができ、野菜を積極的に食べようとする意欲が高まり、感謝の気持ちが深まってきた。生産者や調理員にとっても子どもたちが給食を食べる様子を実際に見るよい機会となった。
- 給食試食会や親子給食の実施は、保護者に学校給食についての理解を深め、給食の献立に関心を持ってもらうためのよい機会となった。また給食参観をすることで、実際に子どもたちの給食の様子を知ってもらうことができ、保護者にとっては家庭での食生活を振り返るきっかけとなった。
- 食育講演会に参加した教職員のうち、実践に「生かした」「生かそうとしている」と回答した割合は、全体の約58%で、本講演会が教職員の意識高揚に貢献したと考えられる。
- 生産者や調理員との交流給食や給食試食会など多くの実践を取り入れることができたが、今度どのようにして計画的、継続的に交流を進めて行くことができるかを検討する必要がある。
- 食育講演会に参加した教職員のうち、「生かせていない」教職員の意識として、取り立てて「食育指導」をしなければならないという身構えが感じられる。また、計画の中に明確に位置づけられていないと、日々の教育活動の中で、なかなか実践できない現実がある。
- 今年度の取り組みを踏まえ、今後は子どもたちが学習したり体験したりしたことを日常生活に生かし、より感謝の心を育てることにつなげ、子どもたちの心を耕していけるように、それぞれの校種で、今行っている食に関する指導内容について「綾上食育プラン」と照らしながら見直しを図るとともに、管理職や栄養教諭、担当者を中心に、教職員への共通理解や意識高揚を図り、実践を重ねていく必要がある。
- 給食時間における指導についての共通の目標や発達段階に応じた指導内容をさらに検討したり、給食献立についての情報交換をしたりして、より給食の充実を図るために給食・食育担当者会を今後も継続していきたい。
- 学校、家庭、地域が一丸となって食育を推し進めていけるように、今後もお互いに情報交換をし、情報発信を積極的に行っていきたい。



