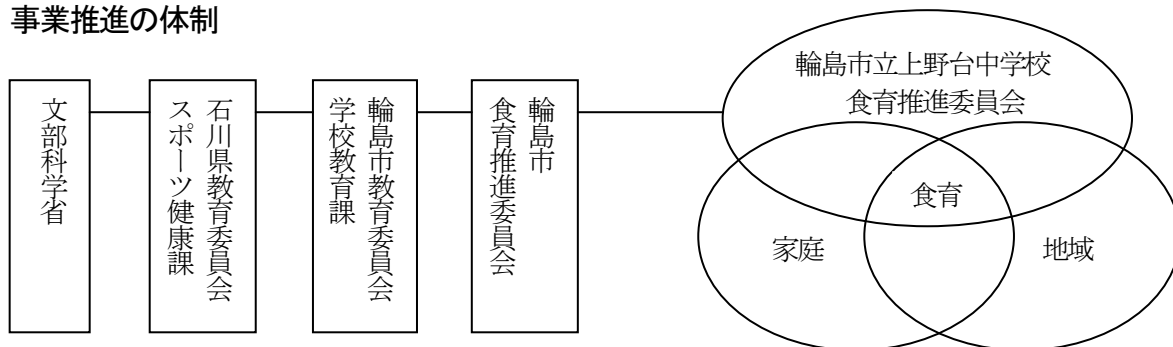


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業中間報告書

都道府県名	石川県
推進地域名	輪島市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取り組みについて

テーマ1 教科等における食に関する指導の取り組み

(1) 食に関する指導全体計画と年間計画の見直しと指導内容の充実

(2) 食育校内研修会の実施

(3) 食育の視点を入れた授業実践



●理科『生命を維持するしくみ』で、

食育の視点②「望ましい栄養や食事のとりかたを理解し、自ら管理していく能力」を意識して行った。

- ・消化、吸収のしくみについて理解すること、栄養のバランスを考えて食事を摂ること、食べることの重要性について理解することをねらいとした。
- ・視覚に訴える理科の実験に、栄養教諭の説明が結びつくことで、「噛む」とことと消化酵素の働きを効果的につかませることができた。

●道徳『生命を考える 3－(1) 生命の尊重』で、

食育の視点④「食物を大切にし、食物の生産等に係る人々に感謝する心」を意識して行った。

- ・生きている喜びを感じ、生命を大切にするのと食との関わりを考えることをねらいとした。
- ・生きていた牛が食材としての牛肉になり、給食なっていることについて立ち止まって考えることで、そのことに係わった人々への感謝の気持ちを述べる発言が多かった。野菜や魚などの食材を大切に残さずに食べようとする生徒が多くなった。

●保健体育『健康な生活と病気の予防（食生活と健康）』で、

食育の視点②「望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力」を意識して行った。

- ・栄養やバランスの良い食事を摂ることによって、健康を保持、増進できることをねらいとした。
- ・健康な生活を送るためには、年齢、運動量に応じた食事を適切な時間にとる必要性を理解し、朝食、夕食の重要性を確認できた。

●学級活動『バイキングをスマートに食べよう(2)ーケ』で、

食育の視点②「望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力」を意識して行った。

- ・自分の食事を自分で整えること、食事のマナーを身につけることをねらいとした。
- ・小学2年生の食品選択を予想しながら、バイキング時の態度を考えたことで栄養のバランスや、食事マナーの不十分さを客観的にとらえることができた。



●総合的な学習の時間『地域調べ ～ミニ新聞作り～』で、

食育の視点⑥「地域の産物、食文化を理解し尊重する心」を意識して行った。

- ・「地域の食」についてミニ新聞を作り、発表し合うことで、「地域の食」を知ることをねらいとした。
- ・「地域の食」（魚、山野菜）に対する興味・関心が高まってきた。
また、栄養教諭の話により、地元でとれる食材と自分たちが普段食べている給食とのつながりについて、生徒はより具体的に理解できた。



テーマ2 学校生活の中での食育

(1) 給食の時間で、

食育の視点①「食事の重要性、食事の楽しさの理解」

食育の視点⑤「食事のマナーや食事を通した人間関係形成能力」を意識して指導した。

- ・献立や食材の説明を行うことで、そのことを話題にしながら食事をする姿があった。
- ・片付ける人のことを考えて、食器等の片付けをしっかりと行わせることができた。

(2) 生徒会活動で

食育の視点③「食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力」

食育の視点⑥「地域の産物、食文化を理解し尊重する心」を意識して取り組んだ。

- ・保健委員会で衛生検査に取り組み、床やボールの菌の多さを実感することから手洗いを奨励できた。
- ・「輪島の食」への関心を高めるためにキャラクターや標語を募集したところ多くの募集があった。



←【9月の活動】「輪島の食育キャラクター」

【標語】

- おいしいよ 輪島は食の宝箱
- 一人より みんなで食べればおいしいよ
- ありがとう 心を込めていただきます
- やっぱりね 地物が一番おいしいな

(3) 部活動

食育の視点②「望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力」を意識して

夏休みに、野球部が朝食作りに取り組んだ。

- ・夏休みの食生活改善 「ごはんのみそ汁を自分で作ろう」 野球部 8月8日(水) 11:00～ 調理室
- ・家族のために、自分のために朝食を作ることへの意識を高めることができ、食生活が不規則になりがちな夏休みの食生活の改善につながった。
- ・みんなで食べる楽しさ、作ることを通して味わえるおいしさがあることを実感できた生徒が多かった。

家族、みんなを助けて
と思った。
みんなを協力して作った
ご飯がおいしかった。
みんなが食べたらおい
しかった。
またやりたいと思い
ました。
おいしさを伝える時
手があつた。



みんなで作ったご飯はとてもおい
しかったです。みそ汁は思ったより
おいしかったです。サラダを作る
のが楽しかったです。トマトは
黄色のがあったけど、おいし
かったです。そして、みんな
で作ることはチームワーク
をよくすることから、いい
ことだと思いました。

テーマ3

家庭・地域との連携による食育

食育の視点⑥「地域の産物、食文化を理解する心」を意識して以下の取り組みを行った。

(1) PTAとの連携

- 給食便りで、各月の地場産物や旬の食材及び給食関連行事を紹介した。食育通信で、アンケート調査結果や給食の様子を家庭へ周知した。
- 上野台中学校 給食試食会 6月21日(木)参加者38人
 - ・試食：ココアパン、和風スパゲッティ、カミカミサラダ、牛乳
 - ・栄養教諭によるミニ講演会：「時間栄養学と朝食の大切さ」
人間の日周リズムは、朝ご飯を食べることによって作られていること、脳と体によりリズムを与えることについて、興味を持った参加者が多かった。



- 松陵中学校 給食試食会 6月27日(水)参加者32名
 - ・試食：輪島産米 コシヒカリ、輪島産イカのいしる煮、島産豆鮎のからあげ、甘酢あえ、メロン、牛乳
 - ・講演会：石川県立大学 榎本俊樹 教授「古くて新しい調味料・いしる」
能登の豊かな恵みや先人の知恵を子どもたちに伝えていかなければという感想が見られた。

- 親子料理教室 7月8日(日)10:00～上野台中 調理室
 - ・「元気もりもり朝ごはん、輪島塗の御膳で前田利家の好きなあつめ汁」と題し、親子料理教室を行った。
 - ・講師：栄養教諭 参加者14名
朝ごはんの作り方がわかり楽しくできたことや家では食べない野菜をおいしく食べることができたという感想があった。親子で食への関心を高めることができたと同時に、コミュニケーションの場となり笑顔が多かった。



(2) 輪島市学校教育研究会での地域との連携

- 輪島市学校教育研究会では主に栄養管理部会、学校給食部会、学校保健部会で食育に関する研究協議を行っている。
 - ・6月10日に輪島市健康推進課と輪島市歯科医師会が主催する『歯の健康フェア』に輪島市学校教育研究会・栄養管理部会として参加した。来場者に給食カミカミメニューを試食してもらい、噛むことと虫歯の関係への関心を高めた。11月には、輪島市健康推進課の主催する食育フェアに参加予定である。
 - ・学校保健部会で、6月に歯科保健に関する知識調査を行った。



【漁協さんから提供されたカレイを給食室で揚げにして給食に提供し、小骨も食べられました。】

(3) 輪島市役所との連携

- 農林水産課には、漁業関係者や農産物生産者との連絡調整をしてもらっている。それにより給食の地場産率が年々向上している。
- 健康増進課と学童期の健康推進について連携して活動している。生涯を通じた食育の取り組みをめざしている。
- 漆器商工課と連携することで、学校給食に輪島塗碗と箸を導入することができた。生徒たちも愛着を持って使用しており、地域の産業と伝統食文化を伝えていることに役立っている。

(4) 農業協同組合、漁業協同組合、漆器商工業協同組合、その他の生産者との連携

- 年間を通じて季節ごとの食材が給食に豊富に利用できている。
- 漁業協同組合の方に、提供していただいた天然ワカメの話をしてもらうことで、身近な地域の食材への興味を高めることができた。



テーマ1～3に共通する具体的計画

- ・一学期に実施した食育授業についての実践発表及び反省会を実施 11月
- ・取組の効果判定の調査の実施（生徒・保護者）2月
- ・輪島市学校教育研究会での研究協議

本事業における評価指標

① 生活習慣と朝食欠食率

	4月 3年生対象	6月 全員対象
朝食をほとんど毎日食べない	4.3%	6.6%
7時30以降に起きる	11.6%	6.4%
0時以降に寝る	39.1%	19.8%

※生活習慣の乱れが改善傾向にある。

② 地場産物活用率

21年 6月	22年 6月	22年11月	23年 6月	23年11月	24年 6月
17.0%	18.0%	21.0%	27.0%	27.3%	28.4%

※農林水産課との連携により、地場産物活用率が年々向上している。

③ 残食率

23年6月 主食, 主菜, 副菜の合計	24年6月 主食, 主菜, 副菜の合計
6%	5%

※野菜の献立の残量が多かったが、献立の改善や生徒への指導により徐々に減少している。

本事業の成果

- ・豊富な地元食材や地域ならではの特性をいかし食育に取り組むことにより、生徒の食への関心が高まった。
- ・自分の健康を食から守ろうとする意識変容や、食生活改善に取り組もうとする姿が見られた。
- ・地元の産業や文化に誇りを持ち、輪島市の将来を考えようとする態度や感謝する気持ちが育った。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

① 栄養教諭・養護教諭と連携した効果的な指導体制づくり

年間指導計画に沿った様々な実践により、食生活改善に向けた生徒の意識の変容は見られたが、まだ定着には至っていない。今後も栄養教諭や養護教諭の専門性をいかした効果的な指導体制作りを構築する必要がある。また、教職員の食育への意識も高まってはいるが、まだまだ十分とはいえない。学校教育活動全体を通じて、全教職員が共通理解をして、年間指導計画の見直しや、食育の視点を踏まえた授業実践、食育体験活動の研究をさらに深めていきたい。

② 家庭・地域にねざした食育の構築をめざして

給食便りや食育通信、学校のホームページ、給食試食会や親子料理教室など、家庭や地域に発信し、保護者と連携した取組を行っているが、引き続き生徒の実態調査を行い、実態に応じた指導の工夫改善を進めていかねばならない。更に、家庭・地域に広げた食育推進組織を活用し、食育の輪を広める必要がある。

② 自己管理能力の育成をめざして

自己管理能力の育成のために、生徒自らが主体となり取り組む生徒会の活用を進める。また、給食を通して、食べる量や栄養バランス、地域の産物、食文化、歴史を意識できるよう栄養教諭を中心に、更なる研究実践を積み重ねていきたい。

