

## 平成 30(2018) 年度「つなげる食育チャレンジ推進事業」について

近年、偏った栄養摂取や朝食欠食など子供たちの食生活の乱れや肥満・痩身傾向が見られ、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校において食育を推進することが喫緊の課題となっております。また、子供の食に関する課題を解決するには、学校を核として家庭を巻き込んだ取組を推進し、子供の日常生活の基盤である家庭において食に関する理解を深めることにより、子供の食に関する自己管理能力の育成を目指すことが重要となります。

そこで、県教育委員会では、平成 30(2018) 年度に県内の 4 校（小学校 2 校、中学校 1 校、特別支援学校 1 校）において「つなげる食育チャレンジ推進事業」を実施しました。

各実践校における食育の取組の成果、食習慣等に関する調査結果等についてまとめましたので、各学校等において食育を推進していく際に、本資料を活用していただけたら幸いです。

### （事業実践校）

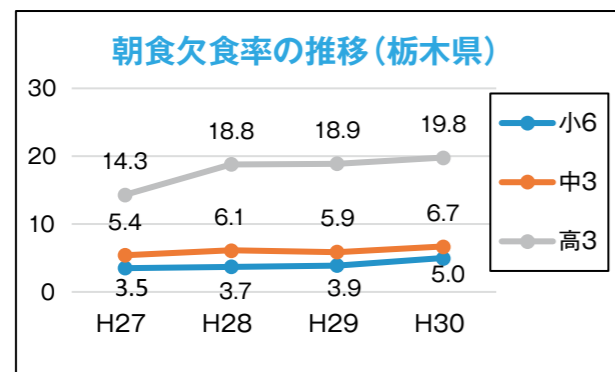
- 宇都宮市立今泉小学校
  - 宇都宮市立泉が丘中学校
  - 鹿沼市立板荷小学校
  - 県立益子特別支援学校
- ※協力校：鹿沼市立板荷中学校

### （主な事業）

学校と家庭が双方向で取り組む「食育チャレンジシート」を核とし、地元生産者や農業系高校及び県内プロスポーツ選手との交流活動の実施や地域の関係機関と連携し保護者と共に食育について学ぶ機会を設定すること等を通して、家庭におけるより一層の食への理解促進や望ましい食生活の継続的な実践を目指しました。

### （現状と課題）

〈現状〉 ○朝食欠食率



○学校段階別肥満傾向児の出現率（H30 学校保健統計調査）

男子：5 歳以外全ての年齢において全国値を上回る。

女子：15 歳以外全ての年齢において全国値を上回る。

〈課題〉 ○子どもの食に関する課題を解決するには、学校における取組だけでは限界がある。

○食育をより効果的に推進するためには家庭との双方向のつながりが必要である。



## 学校と家庭の双方向で取り組む「食育チャレンジシート（県作成）」

食に関する指導の目標達成に向けた課題解決のためのチェック項目やめあてをまとめたシート（下図参照）を活用し、毎月 19 日の『食育の日』に学校と家庭における振り返りを行いました。

学級活動等の時間を活用して日常的な食生活改善意識の向上と新たな目標設定をし、家庭において振り返り、継続的な実践に生かすため学校へ提出することで状況を把握し、さらに学級担任や栄養教諭、養護教諭、体育科教員等が食事や運動、睡眠等の生活習慣について多面的なアドバイスを行いました。

### （市町立学校用）

食育チャレンジシート チェックした日（月日） 年 組 番 名前

★ つぎのことができたなら □に○をつけよう。

項目	レベル1	レベル2	レベル3	さらに	もつてできることをふやそう!! ※めあてを書いてみよう!
食事の大切さ	朝ごはんを食べた。	ごはんやパンとおかずをくみあわせた朝ごはんを食べた。	3 週間前正しくごはんを食べた。		目標 自分めあて
健康	よいしせいでよくかんで食べた。	にがてなもので一口は食べた。	栄養士のグループの食べ物をバランスよく好き嫌いしないで食べた。		食事の重要性
食品選び	食べている食品や料理の健康が分かった。	安全や衛生に気をつけて食事の準備や片付けができた。	食品表示に気をつけて食品を選んだ。		心身の健康
感謝	「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを言った。	食事の感想を言った。	残さず食べた。		食品を選択する能力
マナー	座りかたや箸の持ちかたが分かった。	食事の準備や片付けができた。	食事のマナーを守って楽しく食事ができた。		感謝の心
食文化	自分の地産の食べ物が分かった。	季節や行事にちなんだ料理が分かった。	地元産の食材を選んで食べた。（食べた。）		食文化

※赤のグループ（肉、魚、たまご、だいず製品など） おもに体を強くするものになります。  
 ※青のグループ（米、パン、めん類、いも類など） おもにエネルギーのもとになります。  
 ※緑のグループ（野菜、海そう、くだものなど） おもに体の調子を整えるものになります。

生活習慣チェック 右のことも心がけよう!

運動や体を動かす遊びをした。

テレビを見すぎたりゲームをやったりしなかった。

早ね早おきをした。

食事の後に歯をみがいた。

はいべん(うんち)をした。

（先生から）

⇒ 1か月後のはんてい ( ● よくがんばった , ○ がんばった , △ あといっぽ )

### （特別支援学校用）

食育チャレンジシート チェックした日（月日） ねん くみ ぼん なまえ

★ つぎのことができたなら □に○をつけよう。

項目	レベル1	レベル2	レベル3	さらに	もつてできることをふやそう!! (できたら○をつけよう)
食事の大切さ	あさごはんを食べた。	ごはんやパンとおかずをくみあわせたあさごはんを食べた。	1にちうら きまったじかにごはんを食べた。		しょくじのまえに であらうがいをした。
健康	よいしせいでよくかんで食べた。	にがてなもので一口は食べた。	栄養士のグループのたべものバランスよくすきらいしないで食べた。		りょうりをはこんだ。
食品選び	( ) がつ ( ) にちのきゅうしょくこんだてきうことができた。	いえのりょうりにはいっているしょくひんを、1ついじょううことができた。	こんだてにあわせてひつようなざりょうのかいものうことができた。		たべおわた しょつきをあらった。
感謝	「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしうことができた。	「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをうことができた。	たべものにかんしやしてのこさず食べた。		おゆを わかした。
マナー	せんせいやいえのひとといっしょにしょつきをならべたりしよつきをたりできた。	しよつきをならべたりしよつきをたりできた。	ただしくしょつきをならべたりおはしをつたりしてしょつきをたりできた。		おこめをあらって、ごはんをたいた。
食文化	とちぎけんのたべものがわかった。	きせつやぎょうじにちなんだりょうりがわかった。	かいものでとちぎけんのしょくざいをえらんだ。		ゆでりょうりをした。

※あかのグループ（にく、さかな、たまご、だいずせいひんなど） おもにからだを強くするものになります。  
 ※青のグループ（こめ、パン、めん類、いも類など） おもにエネルギーのもとになります。  
 ※緑のグループ（やさい、かいそう、くだものなど） おもにからだのちようしをとのえするものになります。

生活習慣チェック 右のことも心がけよう!

からだをうごかしてあそんだ。

テレビを見すぎたりゲームをやったりしなかった。

はやねはおきをした。

しょくじのあとに はをみがいた。

はいべん(うんち)をした。

（先生から）

⇒ 1か月後のはんてい ( ● よくがんばった , ○ がんばった , △ あといっぽ )

### （食に関する指導の目標）

#### ○食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

#### ○心身の健康

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。

#### ○食品を選択する能力

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できる能力を身に付ける。

#### ○感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

#### ○社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

#### ○食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

文部科学省

「食に関する指導の手引

- 第一次改訂版 -

(平成 22 年 3 月) より

「食育チャレンジシート」は、栃木県のホームページからダウンロードして利用できます。(Word 版)

→ [http://www.pref.tochigi.lg.jp/m09/shokuiiku/challenge\\_sheet.html](http://www.pref.tochigi.lg.jp/m09/shokuiiku/challenge_sheet.html)

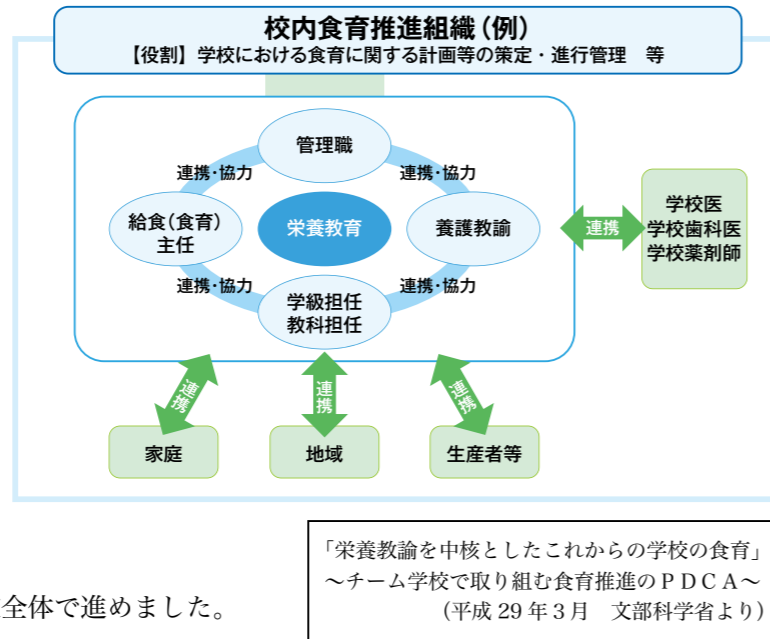
# 【主な実践内容】

## 1 学校内でのつながり

### 【校内体制の整備】

◇ 全校体制で組織的に食育を推進するため、学校長（管理職）を責任者として、食育・学校給食に関する各種計画の策定及び進行管理をする委員会を設置しました。新たな委員会等の設置が困難な場合には、既存の食育推進委員会や学校保健（給食）委員会等を活用します。

◇ 栄養教諭や学校栄養職員が中心となり、給食主任や養護教諭と連携し学校全体で進めました。



### 【食に関する指導全体計画及び食に関する指導年間指導計画の作成・活用】

- ◇ 市の推進計画に基づき、児童生徒や地域の実態を踏まえて全体計画を作成し、目標や取組等を全教職員に示し、年間指導計画により先を見通して計画的に指導ができるようにしました。
- ◇ 学校全体で食に関する取組を行う際には、取組の趣旨や方法を説明する資料を全教職員に配付しました。また、行事食や郷土料理、健康増進献立などの特別献立を提供する際には、食に関する指導の「生きた教材」として活用できるように説明資料や「一口メモ」を配付することで、全教職員がつながり、統一した指導ができるようにしました。

### 【各教科等における食に関する指導】※学級担任・教科担任と栄養教諭、地域のボランティア等との連携 【中3・保健体育科「生活習慣病とその予防について」】

◇ 自分の生活習慣を振り返り、「運動」「食事」「休養」を取り入れた改善方法を考えました。  
将来の健康を考え、生活習慣病の原因や種類について視覚的に理解できるよう、血管や骨の模型を使用して学習しました。生徒は、健康を守るための生活習慣や食生活の改善方法についてグループでの話し合いや発表を通して、日々の自分の生活習慣や食生活を見直す機会になりました。



### 【特別支援学校・小学部 生活単元学習「お米を育てよう」、図画工作「お皿を作ろう」】

◇ 花壇に田んぼを作り、稲を育てました。本校教員や地域のボランティア（農家の方）の指導により稲刈り、脱穀等の体験をしました。収穫したお米を調理し、陶芸体験で自分が制作したお皿を使用して、ボランティアの人たちとカレーライスを食べました。

調理実習では、米が、普段食べている「ごはん」になっていく過程を理解しました。自分たちで育てた米を自分たちで制作した皿で食べることで達成感も味わうことができました。また、会食を共にした地域のボランティアから昔の稲作の話や幼少期の話など重みのある話を聞くことができ、「食べられる喜び」「感謝の気持ち」を考えるきっかけとなりました。さらに、米の研ぎ方や炊き方を学習したことで家庭での手伝いの一つとなることも期待でき、自己肯定感を高める一助になればと期待できます。

給食の時間には、ごはん茶わんに残った米粒を一生懸命箸で挟み一粒も残さないように食べている様子も見られるようになり、教科での学習が給食の時間に反映されました。



### 【特別支援学校・中学部 保健「バランスの良い食事を考える」「自分で献立を作る」】

◇ 栄養教諭と連携し、主食・主菜・副菜等の言葉と食材を繰り返し学習し、自分で献立を考えました。調理や食事・体調の関係や栄養バランスの大切さについて理解できるよう、パワーポイントを活用し、ワークシートに同じ食べ物貼るよう指導方法を工夫しました。



### 【給食の時間における指導】

- ◇ 指導内容の統一化  
給食の準備から片付けまでの一連のルールを示し、全学級で統一した指導ができるようにしました。（身支度・準備・配膳・食事のとり方・片付け・ごみの始末・食物アレルギー対応・異物混入対応等）  
指導を統一することで、配膳や片付けの効率化やごみ分別の徹底、食物アレルギー対応や異物混入防止など安全安心な給食時間を過ごせるようになりました。

◇ おはしの指導

小学校の給食の時間において、学校栄養士の説明により、正しい食習慣を身に付けるためには、はしを正しく持つことが大切であることを理解させ、はしの持ち方を練習し、「はしを正しく持とう」という意識が高まりました。



【よく噛んで食べることの指導】

◇ 毎月8日前後に噛みごたえのある食材を使った「かみかみ給食」を提供し、保健委員会が各学級で「カミング30運動」<sup>(※)</sup>を実施しました。さらに、学級担任からの指導もあり、よく噛んで食べようと意識することができました。

※「カミング30運動」：厚生労働省が、口腔の健康と関連させて健康づくりの視点から「食育」を推進していくことが重要として、一口30回以上噛むことを目標として作ったキャッチフレーズ  
(参考：厚生労働省「歯科保健と食育の在り方に関する検討会報告書」H21年7月)



◇ 昔の食事を提示し、今の自分たちの食事の様子と比べることにより、現代の食事は、噛む回数が少ない材料やメニューであることを確認することで、食生活を見直す機会となりました。



【農業体験】

【特別支援学校・中学部 作業「農作業班」】

◇ 作物が収穫されるまでに、畑の土の改良や畝立て、播種、間引き、除草、水やりなど多くの手間がかかることやその作業の大変さ、手間をかけた野菜を収穫する喜びを知ることができました。また、畑や野菜の管理のために様々な農機具があること、その使い方や使い分けの方法を知り、農作業への理解を深め、技能を向上させることができました。自分たちが栽培した野菜は必ず試食を行いました。給食のメニューとして使用した際は、全校放送を行い、農作業班以外の生徒にも知らせました。自分たちや友達で作った野菜を口にするすることで、食に対する興味・関心を高めることもできました。また、アナウンスを行ったことで、農作業班の生徒は、教員や他学部の生徒から「美味しかったよ」「ありがとう」などの感謝の言葉をかけられ、働く上での「やりがい」に気付くことができました。

収穫した野菜は、生徒が生産品管理簿で価格設定を行い、生徒自身が給食室に生産品を卸しました。栽培した野菜に価格が付き、その代価を受け取ることで、望ましい勤労観を育むことができました。



【校内研修】 ※養護教諭との連携

【校内アレルギー研修会】

◇ 食物アレルギーを有する児童生徒への給食時間等の対応について共通理解を図りました。その際、学校医を講師として招き、エピペン<sup>®</sup>の使い方について指導を受け、実習しました。

【救急法・普通救命講習】

◇ 消防士を講師として招き、救急法についての講話後、心肺蘇生法やAEDの使用を実習しました。



【成長曲線活用研修会】

◇ 養護教諭が児童生徒それぞれの成長曲線を作成していることから、成長曲線の活用を通して早期に肥満や痩身傾向を発見し、個別指導につなげるための校内研修を実施しました。



**【個別的な相談指導】※養護教諭との連携**

◇ 肥満指導教室「すくすく教室」

養護教諭と連携し、夏休みに栄養相談を実施しました。

食生活チェック表と1日分の食事記録表を持参し、食生活を振り返りながら保護者と面談を行いました。手伝いや外遊びの励行、おやつを食べ方など夏休みの食生活について改めて考える機会となりました。

また、いかやごぼう、昆布などの食材を使い、よく噛んでゆっくり食べることは肥満予防や食べ過ぎ防止にも効果的であることを伝え、1日に必要な野菜の量の提示や野菜やきのこを使ったレシピの紹介をしました。



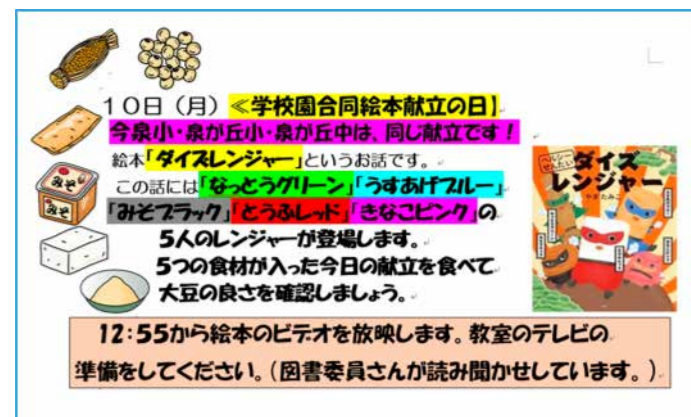
**【図書館教育との連携】※図書館司書等との連携**

◇ 絵本給食を実施し、「絵本に登場する食べ物を、給食で食べよう！」をテーマに教科等と関連付け、児童生徒に食べ物に興味をもたせるとともに、学区内小中学校で同日に実施することで家庭での話題にしてもらうよう取り組みました。

絵本「ヘルシーせんたい ダイズレンジャー」に登場する食材（大豆製品：納豆、豆腐、みそ、油揚げ、きな粉）をとり入れた献立を工夫しました。

**【絵本献立】**

麦入りごはん、牛乳、油揚げと小松菜の煮びたし、野菜いっぱいみそ汁、きなこあえ、納豆、牛乳



**【食育チャレンジシートの活用】※学級担任・関係教職員との連携**

◇ 教科等横断的に食に関する指導を行うため、体育科・保健体育科の学習を生かした学級活動を通して、自分の生活習慣を振り返るとともに、食習慣の改善に向けた継続的な取組の意思決定をしました。担任は忙しい中にもかかわらず、丁寧にコメントを記入してくれました。

栄養教諭もできるだけ全員のシートに目を通し、コメントを記入しました。児童生徒と保護者の意識の高まりが、担任の意識の高まりにつながりました。



**【小中連携】※小学校と中学校が連携した計画的・系統的な指導**

◇ 小中学校9年間の食に関する指導の指導計画を作成し、発達段階に応じた指導を行えるよう、食に関する指導の発達段階ごとの目標と身に付けさせたい資質・能力を整理し指導を行いました。

学校給食を「生きた教材」として活用できるよう、月ごとの献立作成上の配慮点を検討し、献立作成に生かしました。また、各学校の月ごとの指導計画を確認し、「お弁当の日」や統一献立など、共通で行う取組を設定しました。

◇ 各学校で行っている食育の取組や特別献立などについて情報交換し、より効果的な指導を目指しました。また、中学校入学に向けて、食物アレルギーや偏食など、給食指導上配慮が必要な児童の情報を中学校に引き継ぎました。

◎実施校に聞きました！◎

「どのようにして先生方と共通理解を図ったのですか？」

→ なんと言っても『校長先生の一声』に限ります。

栄養教諭や学校栄養職員の言葉だけでは伝わりにくく、校長先生のリーダーシップのおかげで、校長先生や教頭先生が、全教職員に説明をしてくださいました。

### [給食の時間における指導について]

給食の時間は、義務教育の9年間を通して、計画的、継続的に食に関する指導を行うものです。教科等の時間とは異なり、学級の仲間や教師と和やかで楽しい会食をするなど、学校生活の中で、緊張から解放され、気分転換を図ったり、午後に向けての活力を生み出したりすることができる時間でもあります。学級担任は、一緒に楽しく食事をするを通して、児童生徒に対する理解を深めることはもとより、学級全体の好ましい人間関係を育てる上でも、積極的に児童生徒の食事のグループに入り、指導の充実に努めることが大切です。

また、給食の時間における指導は、標準時数に含まれないものの、教育課程上の学級活動として指導計画に基づいて行われる極めて重要な教育活動です。すべての学級担任が、指導計画に合わせて継続して指導することによって、児童生徒が基本的な食に関する実践力を身に付けることができます。そのためにも、ゆとりをもって食事や指導ができるよう時間の確保に努めましょう。

### [学校給食の献立の工夫・充実]

各教科等における食に関する指導においては、学校給食を活用することによって、児童生徒に栄養バランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などの体験を通して学ばせるとともに、見る・食べるといった行為を通じて楽しみながら興味・関心を引き出すなど、多様で高い教育的効果が得られます。

学校給食を食に関する指導の教材として活用するためには、以下の事項に留意し、児童生徒が美味しく安心して食べることができるとともに、教育的な配慮のされた献立とすることが必要です。

- 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食であること。
- 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること。
- 教科等と関連した献立作成となること。
- 選択できる献立の工夫を行うこと。
- 個に応じた献立の工夫を行うこと。
- 地場産物や郷土食等を活用した献立の工夫を行うこと。
- 国際理解のための献立の工夫を行うこと。

### <学校内で教職員がつながるためのポイント>

学習指導要領総則では、「学校における食育の推進については、体育科(保健体育科)、家庭科(技術・家庭科)及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」と記載されています。

学校において、教科等横断的に、そして、学校の教育活動全体を通じて指導を行うためには、まずは、学校内の教職員がつながり、「チーム学校」として指導に当たることが求められます。

- **学校としての指導目標(児童生徒に身に付けさせたい力)を明確にしましょう。**
  - ※ 学校教育目標を実現する観点から、栄養教諭や学校栄養職員、給食主任が中心となって、児童生徒や地域の実態を把握した上で、「食に関する指導の全体計画」「食に関する指導の年間指導計画」を作成します。
- **「チーム学校」で食育を推進するため、校内に食育推進のための体制を整備しましょう。**
  - ※ 管理職のリーダーシップの下、学校における食育を担当する委員会を明確にするなど、校務分掌への位置付けが必要です。

## 2 家庭とのつながり

### [食育チャレンジシートの活用]

食育チャレンジシート (小学校版) の詳細な内容。チェック項目は「食育の準備や片付けのときにできることをやってみよう!!」とあり、10項目のチェック項目がリストアップされている。また、生活習慣チェックや、保護者への説明欄も含まれている。

(小学校版)

食育チャレンジシート (中学校版) の詳細な内容。チェック項目は「家で食事の準備や片付けのときにできることをやってみよう!!」とあり、10項目のチェック項目がリストアップされている。また、生活習慣チェックや、保護者への説明欄も含まれている。

(中学校版)

◇ 発達の段階を考慮し、小中学校9年間の学びをつなぐため、チェック項目を学区内の給食主任や栄養教諭等で検討し、「小学校版」「中学校版」を作成しました。

◇ 毎月19日の「食育の日」前後の金土日曜日のうち、家庭の都合がよい日を「食育チャレンジデー」として「食育チャレンジシート」を活用して、親子で食生活の改善に取り組みました。

※「食習慣チェック」「生活習慣チェック」「食事の準備や片付けに関するチェック」の3つの欄を設定し、できたものに○をつけて次の月の「食育チャレンジデー」までにかんがりたいことを記入できるようにしました。※保護者や担任もコメントを書き、子どものがんばりを称賛したり、励ましたりすることで食生活の改善を目指しました。(栄養教諭も目を通し、日頃の指導に生かしました。)

### ◎実施校に聞きました!◎

『食育チャレンジシート』は、どのようにして保護者に説明したのですか?

- PTA総会等保護者が集まる機会を活用し、学校長から概要を説明してもらい、その後、各学級において学級懇談会や個人面談等で学級担任から保護者に説明しました。
- 継続して実施するためには、月1回の「宿題」として位置付けると、保護者の理解が得やすくなります。



### 3 地域とのつながり

#### [県産100%食材を使用した給食提供への挑戦]



宇都宮市立今泉小学校  
 ○夏野菜カレーライス  
 ○牛乳  
 ○ゆで野菜  
 ○ヨーグルト

鹿沼市「いちごランチ」  
 ○さつきの舞米粉パン  
 ○牛乳  
 ○ハンバーグにらソースかけ  
 ○はとむぎぞうすい  
 ○いちご

#### [地域の生産者との交流]

◇ 児童生徒が日常食べている野菜を、自分で育て食べる活動を通して、野菜に対する興味・関心を高めたり命の大切さを考えたりすることができました。

地域の農業委員から、野菜を育てるには、適度な温度、空気、水、肥料、日光の環境条件が必要であることを教えていただき、児童はそれらを考えて、自分の野菜を大切に育てようという意欲を高めることができました。

また、収穫した野菜を家庭に持ち帰り、家族と一緒に料理し食べることで、家庭との連携も図ることができました。



◇ ニラ農家との交流授業を通して、市の特産物であるニラについて、生産過程や収穫の様子など、多くの知識を得ることができました。また、ニラ農家の努力や苦勞を知ることで食べ物への感謝の気持ちをいおくことができました。

J Aかみつがのキャラクターである《ニッキー》とふれあいをもつ機会もでき、児童の関心が高まりました。



◇ 牛肉生産に携わる方にお話をいただき、一緒に会食することを通して、生産過程の理解を深め、食べ物への感謝の気持ちをいおくことができました。

生産者は、学校給食をはじめ学校教育全般への理解を深めることができ、学校と地域との連携・協力関係の構築にもつながりました。



**[農業系高校との交流]**

◇ 県立宇都宮白楊高等学校との交流（JGAP<sup>(※)</sup> 認証トマトの取材・特別活動）

年度初めに日程の調整をし、高校生が児童に指導する形で農業体験や見学を実施しました。また、交流給食では、県立宇都宮白楊高等学校のJGAPトマトと梨を給食に使用し、高校生からの説明を聞いて一緒に楽しく会食をしました。

児童が収穫したJGAPトマトを給食で使用するため、献立作成時には連絡を取りながら段取りをしました。



JGAPトマトを使用した献立時の給食時間に、取材ビデオの放映や毎日配付している「給食一口メモ」でPRすることにより、苦手なトマト料理も大切に食べる生徒も増えました。



※「JGAP」：食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証。

◇ 県立鹿沼南高等学校との交流（こんにゃく作り・家庭科）

鹿沼市内の鹿沼こんにゃくの生産のみならず、食について研究・実践している県立鹿沼南高等学校の出前授業を実施したことで、地域の食文化、食に関する産業、自然の恵みに対して、児童が実感することができ、理解を深めることができました。

また、生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをもつことができました。

実際にこんにゃく作りを体験し、食への関心が高まり、グループで協力して調理することの大切さや調理したものを一緒に食べる喜びや楽しさ等、調理の良さを実感することができました。



◎実施校に聞きました！◎

「どのようにして農業系高校とのつながりをもつことができたのですか？」

→ 地区のPTA文化祭で、高校生が栽培した野菜が販売されていたことに栄養教諭が目出し、「給食の食材に地場産物を使いたい」と学校長に相談したところ、高校の校長に連絡をしてくださり、スムーズに話合いの場をもつことができました。

→ 交流活動については、地区内の農業系高校に子供を通わせている保護者との雑談の中から発展していきました。

今では、教員の異校種間交流にも役に立っています。

**[地場産物活用拡大につながるためのポイント]**

□ 学校給食における地場産物活用拡大のため、地産地消推進委員会（地場産物活用促進委員会）を設置し、学校（共同調理場）と生産者、納入業者との情報交換を行いましょ。

納入業者には、なるべく栃木県産、市町産の食材を納品してもらうようにします。また、卸売市場の協力により、生産者の情報をもとに県産・市町産農産物を納品してもらいます。

※ 教育委員会や農政部局、JA、市場、学校給食会等の関係機関及び生産者や加工業者、PTAなど幅広い関係者の理解と協力による一層の連携

- ・地場産物活用推進委員会〈仮称〉における情報交換
- ・市町内産食材を多く取り込んだ給食献立の考案
- ・旬の農産物の出荷時期、数量を栄養教諭等に情報提供するなどJA等による献立作成への支援





## 4 地域の関係機関等とのつながり

### [リンク栃木ブレックス運動教室・交流給食] (キッズ・モチベーション・プログラム<sup>(※)</sup>の活用)

◇ リンク栃木ブレックスのコーチに「食事で気をつけていることは何ですか？」という食に関するインタビューに対して、「よくかんで食べている」「子どもの頃、野菜が嫌いだったが、今は好き嫌いなく何でも食べている」などの答えをいただき、児童は、スポーツをする人の食に関する考え方や食生活を知ることができました。

『運動』と『食』を通して交流することで、楽しく有意義な時間を過ごすことができました。



6年生が書いた『コーチの皆様へ』のボードにサインを書いてくれました。

※「キッズ・モチベーション・プログラム」

リンク栃木ブレックスが無料で実施しているプログラムです。

プロバスケットボール選手やコーチ、チアリーダーなどの「ホンモノの技」に触れ、子供たちのやる気を高めることや情操教育を目的としています。

### [地域の方による様々な取組]

◇ 栃木SCによる保護者対象食育講演会 (今泉小学校地域協議会主催)

例年、食に対する関心を高めるために、保護者を対象とし授業参観日に合わせて食育講演会を実施しています。

プロスポーツ選手の日々の食生活を知ることができ、とても興味深く有意義な時間でした。

「強い身体を作るためには、規則正しい生活と必要な栄養の摂取が基盤となり勉強や運動をすることが重要である」などの話があり、子供たちにも聞かせたい内容でした。

- ・演題「動く身体を食事で作る」
- ・講師 栃木SC主将 廣瀬 浩二 氏



◇ 親子料理教室① (今泉地区コミュニティ協議会主催)

保護者を対象とした「ファミリーカレッジ今泉」において、米粉入りのピザを親子で作る調理実習を行いました。

親子で、生地(絹ごし豆腐・卵・オリーブ油・米粉・強力粉・食塩・ベーキングパウダー)から作り、好きなようにトッピングしたオリジナルピザが出来上がり、おいしくてみんな笑顔になりました。



◇ 親子料理教室② (今泉地区健康づくり推進員会主催)

希望する親子を対象として実施し、学校給食のメニュー(麦入りご飯、油淋鶏、春雨サラダ、青梗菜と豆腐のスープ)を調理する「親子料理教室」を開催しました。

「給食もおいしいけど、自分で作った料理が一番おいしい!」といった声を聞くことができました。

兄弟で協力しながら食材を切ったり調味料を計量したり、親子のふれあいを感じながら楽しく調理し、おいしく食べることができました。



◇ (株)ミットヨフーズによる「手づくりゆば教室」(商工会議所主催)

夏季休業中の体験活動の「ぐんぐん教室」の講座の1つとして、希望する3・4年生とその保護者を対象として手づくりゆば作りを体験する教室を開催しました。

実際にゆば作りの工程を見ることができの良い機会となりました。大豆の姿からおから・豆乳・ゆばとなる様子に児童はとても興味をもち、ゆば作りに取り組んでいました。



◇ 防災訓練(小6・総合的な学習の時間「災害と私たち」)

今泉地区防災委員会の委員をゲストティーチャーとして招き、災害時の炊飯や料理についての説明を聞き、「防災訓練」に行く「炊き出し」の準備として米の袋詰めをしました。

その後の「土曜授業」において、学校と地域が連携して「防災訓練」を行い、事前に6年生が袋詰めした米を保護者が鍋でゆでて炊飯し、全校児童で食べました。

◇ 小麦まんじゅう作り(小中学校合同・鹿沼市食生活改善推進員)

地域の方と関わる態度や地域への愛着の心を育てるため、地域の食材を使った伝統的なお菓子を地域ボランティアの方に教えていただきました。

小中学生が互いに協力して活動し、地域の方と一緒に調理や会食することを通して、コミュニケーション力が育成されました。また、小麦まんじゅうの作り方がわかり、協力して調理することにより、地域の食文化を理解することができました。



◎実施校に聞きました！◎

「どのようにして地域の方々に協力を得ることができたのですか？」

- 食生活改善推進員は、地区ごとにボランティアで活動する食育アドバイザーです。地区によって様々な活動を行っています。市町の栄養士や保健師に相談し、食生活改善推進員に協力していただきました。
- 今泉地区健康づくり推進委員会という組織があります。栄養教諭として親子料理教室を実施したいと考えていたところ、その組織の中の栄養士がPTA副会長（保護者）だったため、地元のボランティアに働きかけてくれました。

PTAの方に相談することは、有効な手立てです。

【地域の関係機関等とつながるためのポイント】

学校における食に関する指導を充実するためには、学区内や近隣の人材や機関にとどまらず、広く地域と連携していくことが必要です。

例えば、地域にある幼稚園や保育園との連携、小学校と中学校の連携、高等学校との連携、食生活改善推進員や生産組合との連携などが考えられます。その際には、学校独自で人材や機関を開発するだけでなく、教育委員会が地域との連携を図るための組織づくりをするなど学校を支援し、学校と関係機関の仲介をすることも大切です。

□ 地域の生産者や食に関わる人々と子供が交流する機会を作りましょう。

※ 地域の生産者や食品加工業者、飲食店などの協力を得て、給食で使われている地元食材についての講話や収穫・加工・調理体験など地域とのつながりにより、学校と地域との新たな連携が生まれ、地域全体での食育推進の機運が高まります。

□ 学校種を超えた連携や地域の様々な交流を図りましょう。

※ 地域の高齢者から郷土料理を教わったり、地域住民を招待し子供が育てた野菜を使ったおやつをふるまったりするなど、学年や学校種を超えた連携を図り、様々な世代と交流し、子供自身が食育の重要性を発信する側に立つことも、食に関する意識を高める上で有効です。

《地域と学校が連携・協働して食育を推進するために》

地元のボランティアによる放課後子供教室や家庭教育支援活動等、地域における学校との協働活動（地域学校協働活動<sup>※</sup>）やコミュニティ・スクール（学校運営協議会制度）などにより、地域と学校が連携・協働して食育を推進していくことも考えられます。

※地域学校協働活動：地域と学校が連携・協働して、地域の高齢者、成人、学生、保護者、PTA、NPO、民間企業、団体・機関等、幅広い地域住民等の参画により、地域全体で未来を担う子供たちを支え、地域を創生する活動。

〈参考〉「地域と学校の連携・協働の推進に向けた参考事例集（文部科学省）」

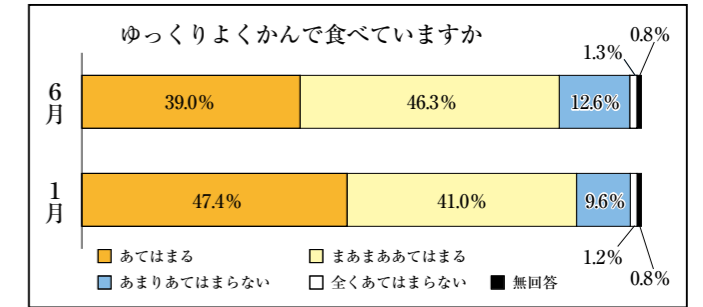
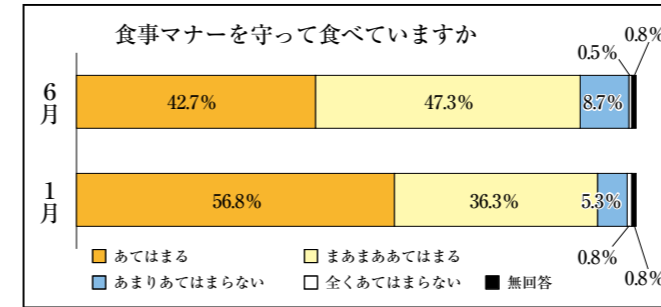
※宇都宮市では、全ての市町立小中学校に「魅力ある学校づくり地域協議会」を設立し、学校を拠点に、地域の特色を生かした「学校教育の充実」と「家庭・地域の教育力向上」に向けた活動に取り組んでいます。

「魅力ある学校づくり地域協議会」：学校やPTA、自治会などの地域の団体、企業等が一体となって、地域の子供を心豊かでたくましく育てるために、ともに考え、協力して行動する組織。

5 「つなげる食育チャレンジ推進事業」の取組による成果

「ゆっくりよく噛んで食べる」「食事マナーを守って食事をする」児童生徒が増えました！

◇ 栄養教諭や学校栄養職員が中心となって、学級担任をはじめ校内の教職員の共通理解のもと、給食の時間を中心に、関係する教科等において、食に関する指導の6つの目標を意識した指導を行うことにより、児童生徒が食に関する正しい知識や正しい判断力が養われただけでなく、学校や家庭において実践する力が身に付きました。

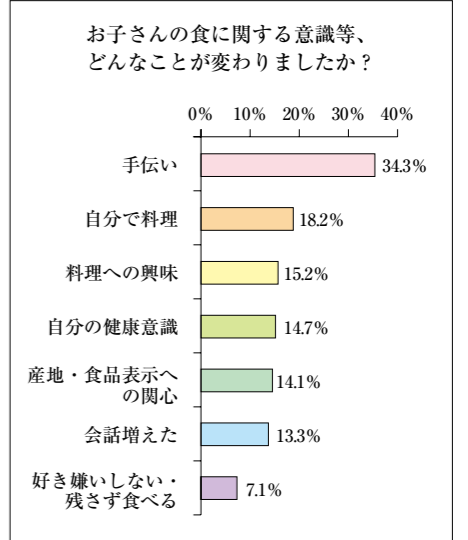


栄養バランスのよい食事を心がける意識が高まりました！

◇ 「食育だより」による啓発や関係機関等と連携した実践的な取組等により、各家庭で料理や食について一緒に考える機会を創出したことにより、児童生徒だけでなく、保護者の意識、家庭の食事のとり方の変化が見られました。

【保護者の声】

- 食育について考える機会が増えた。
- 食育チャレンジシートは、親子で考える良い機会となった。
- 子供が料理に興味が出てきた。食事や料理の会話が増えた。
- 「どうせ食べないから・・・」から「これなら食べるかな」と考えるようになった。先生方や調理員さんに感謝。
- 苦手なものも食べるようになった。
- 栄養バランス、食べ過ぎに注意するようになった。
- 食事の準備・片付けに積極的になった。
- 食育の授業に感謝。



学校長のリーダーシップのもと、栄養教諭や学校栄養職員が中心となって全教職員が同じ方向で行う食に関する指導と地域の関係機関と連携した様々な体験的な活動により、児童生徒の食に関する興味・関心を高めることができました。

また、「食育チャレンジシート」を活用し、学校と家庭が双方向で取り組むことにより、家庭における生活改善に向けた実践意欲の向上を図ることができました。

本事業を通してつながることのできた多くの関係団体等との連携が、一過性のものにならないよう、今後も家庭や地域等と連携した取組を継続していく必要があります。