

# 栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	東京都
推進地域名 (再委託先)	小平市

## 1 事業推進の体制

実践中心校	小平市立第六小学校
協力校	小平市立小平第十三小学校、小平市立小平第十四小学校他
関係機関	

## 2 各都道府県教育委員会の取組

### (1) 食育の方針（取組内容）

児童・生徒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により、健全な食生活を実践することができるようにするため、栄養教諭を配置し、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、学校給食を活用した食育の推進を図る。  
また、学校給食における地産地消を推進するとともに、地場産物を活用した食育を実践し、地域の産業や文化への児童・生徒の理解の増進を図る。

### (2) 実践推進地域への指導・支援内容等

参観した授業について、各教科等の指導目標と食育の視点を横断的にとらえた指導内容になっているか検証した。給食で使う食器を教材に環境負荷について考える4年生社会科の授業では、食行動と社会的事象を関連付け、外部人材と共に「環境すごろく」を開発し、地域の人々の健康な生活や良好な生活環境を守るための諸活動として、食育の視点の社会性と結びつけ、よりよい食行動を促す実践となっている点を評価した。

東京都食育推進検討委員会では、各教科、領域におけるねらいを達成するために「外部人材の活用」や「体験的な学習」を取り入れており、そうした仕掛けが無理なく食育の支点を持つ授業になっている点を評価した。

その上で、各学校で食育の推進が難しい背景を「食べ物と関連のある食育は、学習と結び付けにくい」「特別な授業を改めて組み立てなければならないという負担感が多い」「教科等の時間を食育にとられてしまう」ところにあるとし、食育を推進していくためのポイントを推進地区での実践から3点まとめた。

<具体的な指導の例として>

- ① 四年生社会科の「島のくらし」では、外部人材であるゲストティーチャーから島の水産業について専門的な話を聞く。それ自体は、社会科の授業であるが、生産者と消費者である自分とのつながりや、食材と自分の命について意識するだけで、自ずと食育につながっていくことを示す。一つの授業が、食との関連を意識することで、二つの柱を持ち、二つの効果をもたらす授業となる。こうした意識付けへの働きかけが必要である。
- ② 三年生社会科の「わたしたちのくらしと農家の仕事」では、市内の農産物や農家の仕事について学習し、農業に携わる人々の工夫を考えるが、地元の農家の方を招き、直接話を伺い、地場産物に触れる取組は、社会科のねらいと食育の視点が見事にマッチし、社会科の授業であると同時に食育の授業になっている。指導案に食育の視点を明記することで、各教科のどの部分が食育になるのだということを、働きかけていく必要がある。

<栄養教諭を中核として食育推進を図るには>

研究の成果を個々の教職員に示し、意識変革を求めていくことには限界がある。食育の推進を

担う栄養教諭によって、配置地区の食育推進委員会や食育リーダー講習会等で、普及啓発に取り組む必要がある。

＜更なる食育の推進について＞

- ①「外部人材」を多く活用する時代が来ている。企業や地域も近年力を入れており、推進地域のような地域参画型のコミュニティースクールも増えている。外部人材への連絡が取りやすいような一覧を各地域で作成できるよう支援する必要がある。
- ②「外部人材」の新たな視点として、地場産物を活用して料理を提供する店を経営する人を推薦する。地場産物を栄養のあるおいしい料理にすることにたけており、見識も広いので、食育の推進の一翼を担えるのではないかと。産業労働局では「東京特産食品使用店」の冊子を発行しており、使用食材や区市町村別に構成しているので参考にしてほしい。

＜外部人材を活用した食育を実践するポイント＞

- ①学校における外部人材活用のための組織的で無理のない対応について

1) 栄養教諭の役割を明確にする。

ア 年度当初の資料提供と呼びかけ

イ 外部人材との窓口

ウ 「食に関する指導」の全体計画及び年間指導計画の策定

2) 具体的な進め方

ア 栄養教諭が「食育に協力してくれる外部人材一覧表（報告書3 小平市の実践IV食育の協力をいただいた方々・企業等一覧表 参照）」を内容付きで示す。

イ 栄養教諭は1)を示す際、学年ごとの年間学習計画を把握しておき、活用できると思われる学年にターゲットを絞って働きかける。

ウ 1)を参考にし、学年の教師集団や担任の先生の教科等のねらいと照らし合わせて外部人材を活用する単元や授業を選ぶ。

エ 学年の教師集団や担任の先生は、外部の方が入ること各教科の単元の内容が深まるかどうかを選択の基準にする。

オ 外部人材との窓口には栄養教諭がなるが、担当が細かい打ち合わせをして進めていく。そこに、栄養教諭が入るかどうかも担当が決める。

- ②ゲストティーチャーにより授業を提供していただくための事前準備

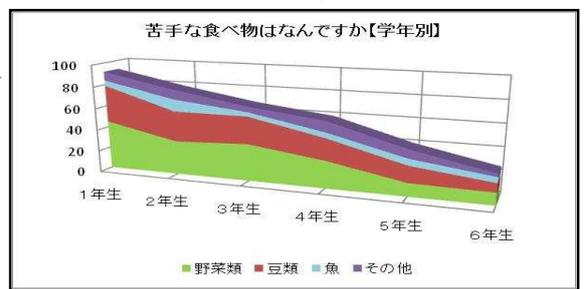
1) 学校の入り口は分かりにくいので、駅から学校の門までの詳しい道りを案内する。

2) 学校に着いたときに、誰を訪ねるか窓口になる担当を決め、知らせておく。

3) 授業でスライド等の資料を使用する場合には、PC等の機器トラブルがないように事前にメディアを送付してもらい、テストしておく。

### 3 具体的な取組等について

<b>テーマ1</b>	「食」のすばらしさに感動する子どもの育成
<b>評価指標</b>	野菜料理の残食率、食品への認知度
<b>効果</b>	<p>栽培活動を行うことで野菜の苦手意識は徐々に薄れていった。それは、給食の野菜料理の残量の減少にも現れてきた。また、子どもの指導後の感想にも「野菜は好きではないけれど自分の育てた〇〇は大好きになりました」と書かれていた。野菜だけでは無く、本物に出会う体験を重ねることで様々な食品との良い出会いができ、その出会いがどんな食べ物も食べてみようとする態度へと変わっていった。それは高学年になるほど苦手な食品が減っていく様子から確認できる。</p> <p>特に低学年では食べ物の名前と実物が一致して、名前を書けるようになってきた。これも体験活動の成果と考えられる。</p>



## (取組状況)

### I、外部人材の活用

#### 本物との出会い 豊かな教育実践

○ 地域や企業等の外部人材の方々を招き、以下のような体験活動を市内13校で実践することができた。

外部人材の方々の専門的な知識や技術、経験に基づいた指導を受け、これらの豊かな体験活動により子どもたちの学びは深まり心に残る学習となった。

#### 《 実践内容 》

- |                              |                     |   |
|------------------------------|---------------------|---|
| ・お月見の意味と団子作り                 | 地域の方々               |    |
| ・やさいソムリエになろう                 | 野菜ソムリエ              |   |
| ・やさいはともだち<br>(夏、秋、冬野菜作り)     | 野菜ソムリエ              |    |
| ・サマースクール<br>(江戸東京野菜を知り味わう料理) | 江戸東京野菜コンシェルジュ       |   |
| ・お味噌について、みそ作り                | みそソムリエ              |    |
| ・お正月行事と食べ物(餅つき、繭だま)          | 地域の方々               |   |
| ・さつま芋、里芋栽培                   | 地域の農家               |   |
| ・わかめのひみつを知ろう                 | 理研ビタミン(わかめ博士)       |   |
| ・大根、枝豆栽培                     | 地域の農家               |   |
| ・大豆のへんしん(醤油のひみつ)             | キッコーマンしょうゆ塾(しょうゆ博士) |   |
| ・小麦栽培                        | 地域小麦の会              |  |
| ・小麦から広がる世界(うどん作り)            | 地域小麦の会・うどん保存会       |   |
| ・とうもろこしの栽培                   | 地域農家                |   |
| ・おやつを考えよう                    | カルビー製菓(スナックスクール)    |   |
| ・みかん収穫体験                     | 愛媛県西宇和郡みかん生産農家      |   |
| ・箸作り                         | 江戸指物師のみなさん          |  |
| ・島でくらす人々                     | 東京都農林水産課八丈支庁        |   |
| ・お米の栽培指導                     | 長野県東御市お米生産農家        |   |
| ・日本の水産業(栽培漁業)                | 愛媛県愛南町役場の方          |   |
| ・日本の水産業(養殖漁業)                | 海苔推進室の方々            |  |
| ・骨のある魚を食べよう                  | お魚マイスターの方々          |   |
| ・うま味を知ろう                     | 味の素 味覚教室            |   |
| ・おなかの健康                      | ヤクルト東京販売            |   |
| ・好き嫌い無く食べよう                  | 力の元カンパニー(一風堂)       |   |
| ・移動教室に向けて農家体験                | 地域の農家               |  |
| ・バランスのとれた朝ごはんについて            | 明治(バター作り)           |   |
| ・おいしさってなに?                   | ハーゲンダッツジャパン         |   |
| ・心を伝えるお菓子作りのコツ               | フランス菓子キャトル パティシエ    |   |
| ・考えようこれからの生活                 | J Aむさし 小平支店         |   |
| ・味覚教室                        | 国際パティシエ調理師学校        |   |
| ・大豆のへんしん「豆腐づくり」              | 地域豆腐店               |   |
| ・梨づくり受粉、収穫                   | 地域農家                |   |

- ・お米の学校
- ・ミルクランド

パルシステム及びお米マイスター  
日本乳業協会



## II、栽培に関する体験的学習の充実

- 小平市は市内各小学校の学区域内に農家の指導を伴う学童農園が設定されている。学童農園ではそれぞれの学校の指導計画に合わせた栽培活動が実践された。また、児童自身が栽培した野菜を使って児童自らが料理して食べる体験までを体験した学校もあった。また、給食の時間に全校で食べることもできた。



\*学童農園を利用した各学校の  
体験活動

- ・さつま芋、里芋の栽培
- ・大根、枝豆の栽培
- ・かぼちやの栽培
- ・なす、きゅうりの栽培
- ・とうもろこしの栽培
- ・小麦の栽培



## III、食育指導計画の充実

- 食に関する指導の全体計画及び学年別年間指導計画を見直し作成した。
- 食育は全教育活動をもって指導するものであることを基底とし、各教科・領域での学習内容に沿った外部人材活用型の学習を計画化し実践した。

## 4 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

外部人材を活用した体験授業の情報共有等を図るために、第1回食育リーダー会で市内各に前年度の実施校の活動について報告をし、外部人材紹介の資料を配付した。

また、食育リーダー会議には市内各学校の栄養職員も出席した。そして、各学校の外部人材活用の授業を公開することにした。食育リーダーと栄養職員が情報を共有できたことと実践を公開したことにより、外部人材を活用した体験授業を市内13校に広めることができた。

食育を授業の中に定着させていくには、教員と栄養職員の連携が有効と考えられる。教員と栄養職員が連携することにより外部との連絡もとりやすくなる。また、栄養職員は6年間を通しての体験活動を見通すことも可能である。

## 5 各都道府県教育委員会における事業成果の活用について

- ① 検証授業の参観をすることで、外部人材の活用が児童の学習への興味関心を深め、各教科、領域の学習効果を上げると同時に、食育のねらいを捕らえ、授業後の発言や感想から、自らの食行動を変容させようとする児童の変化が見られた。

- ② 小平市食育推進委員会での討議で、教育委員会と市民生活部産業振興課が連携し、学童農園の設置等、農家への働きかけを行うなど、小平市特有の食育推進体制がとられることで、食育

が推進されていることが分かった。

- ③ 食育推進の中核となる栄養教諭や食育リーダーの位置付けと、授業担当者の役割を明確にし、学校全体で組織的な運営をすることで、外部人材を活用し教科のねらいと食育の視点を踏まえた効果的な授業を行うモデルとなった。
- ④ 各教科、領域のねらいを踏まえた食育の視点の取り入れ方について深めることができた。また、各学年の「食に関する指導」の年間指導計画として、各教科、領域の各単元に、どのような食育の視点を取り入れられるか明確にした資料を提示できた。
- ⑤ 外部人材一覧表や出前授業公開の資料など情報を市において集約し、食指導連絡会で資料配布し、栄養教諭から実践事例の情報提供をしたことで、各学校において外部人材を活用した授業が広がったことから、外部人材を活用するための情報の集約と提供が有効であることが分かった。

## 6 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- ① 小平市では、平成 23 年度から本事業を推進してきた実践校が中心となり、推進地区への普及啓発を図り、市全体として「外部人材の活用」を推進してきた。本事業によって今年度から「外部人材の活用」を導入した学校や、今年度の研修を生かして来年度から導入する予定の学校もあり、継続して普及啓発に努めることが求められており、東京都も、東京都全域に広めていくことが課題である。
- ② 各教科、領域の中での食育は、教科のねらいの見方を変えることで、食育の視点を持つ授業にしていくのだという意識改革が為されておらず、全く新しい教育活動を導入すると捉えられがちで負担感が大きいことが課題である。
- ③ 「外部人材を活用」するための人材発掘や、連絡調整などの手立てが分からず、食育の推進が進まないことも課題である。
- ④ 東京都教育委員会は、こうした課題を解決し、小平市での取組を参考にした「外部人材の活用」が都内全域で活発に行われるよう、平成 26 年度発足の東京都栄養教諭研究会と連携し、①他地区栄養教諭による外部人材を活用した授業の実施、②東京都栄養教諭研究会による①の授業の効果検証を行い、最終的には、③栄養教諭の支援による食育リーダーの授業実践に結び付けていく。