

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	福井県
再委託先	鯖江市

1 事業推進の体制

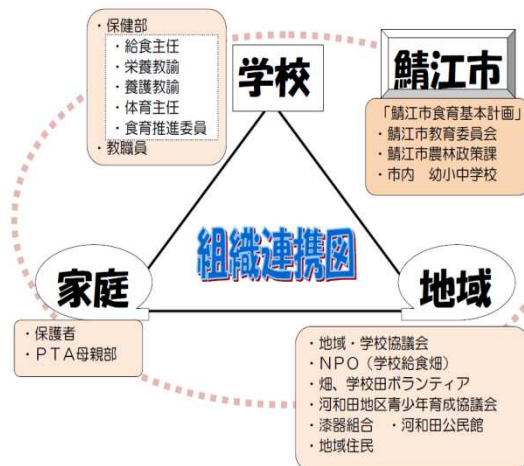
実践中心校	鯖江市河和田小学校
協力校	鯖江市内小学校、高浜町立青郷小学校
関係機関	うるしの里いきいき協議会、高浜町教育委員会

2 具体的な取組等について

テーマ1	鯖江市そして河和田地区を知り、食について学ぶ体験
評価指標	<p>○学校給食地場産食材使用品目数 <small>(給食で使用する地場野菜品目数)</small> 6月 H23年 32品目 → H25年 35品目 11月 H23年 34品目 → H25年 45品目</p> <p>※福井県産食材調査より</p> <p>○河和田の郷土料理が何かを書き出せる児童数 1学期 8.7% → 3学期 76.1%</p> <p>○河和田の食文化・産業・歴史理解度(ご当地クイズ) 1学期 平均点(全校) 41点 → 2学期 73点</p> <p style="text-align: right;">※独自調査 河和田クイズより</p>
効果	地域について学ぶことに合わせ、学校給食畑で地域の指導を仰ぎながら栽培活動も行い、給食にその食材を取り入れて郷土料理を給食で体験することにより、児童は郷土料理がどのようなものか、自分たちの住む地域ではそれぞれの季節にどのような野菜が収穫されるのか理解を深めることができた。

(取組状況)

○鯖江市の学校教育基本方針には、食を基盤とし、確かな学力・豊かな心・たくましい体を育む学校教育の推進が明記され、市内全小中学校に食育予算が計上されている。また、市内各小中学校では食育推進委員を設け、「食に関する全体計画」と「年間指導計画」を作成し、栄養教諭は本務校・兼務校において食育計画の調整を図っている。献立作成委員会や給食主任会とは別に、各学校における食育活動の情報交換などをするために食育推進委員会を開き、全市で積極的に食育に取り組んでいる。



①学校給食畑事業を通じた特色ある給食

【学校給食畑から給食室へ】



学校給食畑・学校田の目的は、児童による農業体験の実施と学校給食への地場産食材供給である。市内の小学校全校に設置され、栽培計画会議を行い地元の農家とふれあいながら野菜を育てている。

収穫時期を予測しながら献立を組み、育てた学年が収穫し給食室へ運ぶ。給食室から給食委員会に発注書を出すこともあり、児童が当番で必要量を収穫して

運び入れる。また、収穫量が多い場合は育てた学年の児童が家庭へ持ち帰り、親子クッキングをしている。その際には、必ず栽培体験の話・作った料理・手伝いの内容を調査している。

【炊きたてご飯デー】

5年家庭科「ごはんの炊き方」の学習後、知識を理解するだけでなく、家庭での実践に繋げるために、他学年の給食のご飯を炊飯するボランティアを行っている。当番制で米研ぎをし、該当の学年に炊飯器を届けて教室で炊飯している。4時間目になると炊きたての香りが広がり児童の食欲が高まるようだ。給食終了後、当番は炊飯器を片付けている。



低学年の児童が、感謝の手紙を贈るなど心の交流もあり、5年生は勤労の喜びを体感している。

【マイおにぎりデー】

春と秋の縦割り給食時に、自分で食べられる量を考えて家から「マイおにぎり」を作ってくるという給食日を設けている。春は自分が必ず関わって作る、秋は親の手助けがあったとしても必ず自分で作ることを目標にしている。その都度自分がどれくらい関わったかの調査をして担任に褒めてもらうようにすると、褒め方次第で実践意欲が高まり、毎回秋は実践実績が高い結果となっている。

自分で食べられる量を考えて家から「マイおにぎり」を作って来たり、学校田のお米で自分で作ったりして縦割班でいただく。



【学校田で収穫したお米でおもてなし】



学校田で米作

4年は学校田で収穫したお米を使って、マイおにぎり給食を行った。米作り指導ボランティアを給食に招待して、お手製おにぎりでもてなした。

テーマ2	交流学習を通して、「ふくいの食・日本の食」の魅力を再発見
評価指標	<ul style="list-style-type: none"> ○一汁三菜（主食・主菜・副菜をそろえる）を意識した朝食摂取率 H24年9月 31.1% → H26年2月 60.1% ※鯖江市食育アンケートより ○感謝して給食をいただく児童数（感謝の心の涵養） （児童）1学期 75% → 2学期 84% ※河和田小学校評価調査 ○給食をほとんど残さない児童数 H24年 90.3% → H25年 93.3% ※県食育アンケート
効果	<p>青郷小児童との交流においては当日の運営・進行も全て児童が行った。自分たちの文化を相手に伝えるためにまず、自分たちがしっかり学び、教える手段も試行錯誤した。今回の取組では文化の継承者として問われる資質「伝える力」もかなり磨かれた。</p> <p>交流学習で児童はお互いの郷土の特徴を知り、その中から自分の住む地域の良さや日本の昔ながらの食の良さを改めて実感できた。児童自身が郷土料理に関わる活動をすることで初めて知識と体験が繋がり理解が深まる。また、地域理解が深まると郷土への愛着も深まると改めて感じた。</p>

(取組状況)

①児童の食文化交流を通して

ア 市内小学校の給食委員会との交流

給食委員会児童は、河和田地区の食文化を探り、郷土料理について調べ試食体験をした。その後、それをもとに給食献立を考え「うるしの里給食」と銘打った。鯖江市産の野菜を100%使用する「鯖江市地場野菜給食の日」に市内全小学校に「うるしの里給食」を提供した。給食週間には、その取組に関わった郷土料理の指導者や学校畑の生産者などを招き、「うるしの里給食」でもてなし、取組発表をした。

【食文化調査活動】



【郷土料理給食献立考案】



【うるしの里給食】



イ 海の子と里の子食文化交流

5年生は福井県海岸部に位置する青郷小学校と食文化交流をした。11月には青郷小学校を訪問し、カマスをさばき干物にした。高浜地区の郷土料理給食をいただき、食文化や歴史についての発表を聞いた。後日、高浜地区の郷土料理「焼き鯖ずし」を本校の給食に取り入れ、5年生はその時の学びや感想を全校に発表した。



【高浜郷土料理給食自校で実施】

焼き鯖ずし給食



青郷小で食べたときとても美味しかったからと、大盛りに！

1月には本校に海の子を招いて食の交流をした。給食用漆器の展示がされているうるしの里会館で「ハレ」、つまり結婚式や法事などの特別な日の塗りのお膳を見たり、河和田の郷土料理の説明を受けたりした。そして、当日の「うるしの里給食」の中の一品「ぜんまいのおあえ」を両校の児童が教え合いながら調理した。午後から、狂言クラブ児童が河和田に伝わる狂言「うるし」を演じた。その後、河和田塗りの器を使い、河和田特産のくわ茶とやまうにで作ったお茶菓子で青郷小学校の児童をもてなした。事前にお茶の入れ方や懐紙の扱い方・お茶菓子の食べ方を練習し、青郷小の児童に和食の文化を伝えた。



保護者感想より
「ちょっとした生活の知恵を教えてもらえるからこういうのもたまにはよい」

②地域・保護者との交流を通しての食文化継承

ア 和の食文化調理実習

【地域交流オープンスクール】

地域の年配者が指導者となり、児童と時代を超えて学び合い、地域の教育力を高める目的で「ふれあいオープンスクール（地域



ふれあい交流)」を毎年行っている。コーナーの一つに、伝承料理親子教室がある。親から子そして孫へと昔ながらのおやつを教えるような構図である。栄養教諭は運営側として、会場の準備・指導サポートで関わった。母親の感想の中には食文化継承に前向きなものもあった。

【和の食材 お豆腐作り体験】

3年国語科「すがたを変える大豆」に合わせて豆腐作り体験学習も毎年行っている。事前に総合的な学習の時間で「大豆の変身」について学習後、地元の豆腐屋さんを講師に、実際に大豆をすり潰し生呉を作り、煮て絞る、おからやゆばを味わい、固めて豆腐を作る調理実習である。

活動では保護者ボランティアを募り協力してもらっている。

豆腐や途中にできるおからにレシピをつけて持ち帰らせ豆腐作り体験の日記の宿題を出している。児童は昔ながらの「卵の花いり」を好んで食べることはなく、最近の保護者も作り慣れていないが、その時ばかりは子どもの感動が親を動かし、レシピを参考に先人の知恵の詰まっている郷土料理に挑戦してくれる保護者がいた。



生呉の青臭い匂いから豆腐へと香りが変化する瞬間や、豆腐ができ上がった時には、歓声があがり、自然な豆腐の味わいに児童は満悦の笑みを見せる。

参加保護者感想より

「豆腐を作るときにこんなにおからができるなんて驚いた。栄養が詰まっているから無駄にはできないと思ってうの花炒りを作ったら意外と子供も食べた。機会があったらまた作りたい。」

イ 和の味の文化に迫る（味覚の学習）

【五感と五味の学習】

福井県では県のおいしい食材がそろそろ11月に「味の週間」を設け福井の味を「味わい」「学び」「楽しむ」県民運動を展開している。この取組の一環として学校では発達段階を考慮して「味覚の学習」を行っている。鯖江市の小学校では、3年では五感を使って味わうことを学んだり、地域のパテシェに制作してもらった教材用お菓子の中から五味を探す体験をしたりしておいしさについて学習している。



5年で今年、福井県の事業で、学校給食をよりおいしくするための事業で、シェフ考案の地場産料理を栄養教諭と一緒に学校給食用にアレンジして料亭・レストランの味を給食に取り入れる研究を県内5ブロックで行った。本校は研究中心校となったので、漆器に相応しい和食を選択し、地元の料亭の料理長に協力をいただいた。料理長と試作を繰り返し、和食と洋食の地場産給食献立を作成した。



豚の角煮と地場産根菜煮
(越前旨香豚) 鯖江菜花米の団子汁

そしてブロック全域の小学校でその献立で給食を実施した。本校での実施に当たっては、料理長を囲んで一緒に給食を食べた。

その前時の授業では、飲み比べるための「だし」を料理長に作っていただき、和食が世界無形文化遺産に登録されたことにも触れながらゲストティチャーとしても関わっていただいた。児童は給食を食べながら「この料理には何のだしが使われているのか」と日本の「うま味」を活かす工夫について深く興味・関心を示した。

料理長と家庭科学習

みそ汁に合うだしについてや、だしの相乗効果など、官能実験を通して「うま味」についてプロに学ぶ。



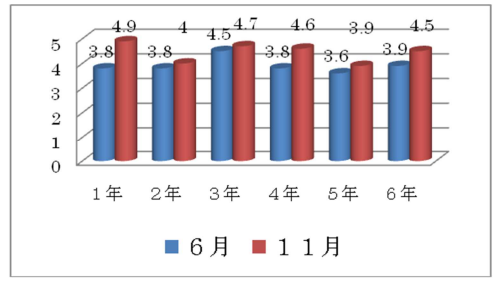
テーマ3 学校内外への食育推進、啓発

評価指標

○保護者意識の向上 ※鯖江市食育アンケートより

〈保護者が意識していること H24 → H25〉		
朝食内容	12.1%	→ 36.7%
栄養バランス	25.3%	→ 64.7%
食材産地	16.5%	→ 50.5%
子が食に関わる機会	17.5%	→ 52.0%

【平日5日間における手伝いの回数】



○児童の食に関する手伝い頻度の向上

※独自調査 食生活チェックより

効果

食文化を継承するためには、それを未来へ伝えていかなければならない。食文化の継承は、家庭の中でお手伝いを通して親から子に継承され、または地域のコミュニティーの中で伝えられていくものである。学校から手伝いを仕向けられ、親から褒められる機会を得た児童は、家族の一員として頼りにされる喜びを感じつつある。保護者も子どもが手伝いをするようになったと感じている。

また、学校内外への活動の啓発に児童自身もかなり関わってきたが、自分が伝えると思えば、しっかり学ぼうとするし、子どもが工夫し懸命に伝えようとするので、保護者が理解しようと努力するので、児童に啓発を担わせることは効果が高いと実感した。

(取組状況)

○「うるしの里給食」ができるまでの委員会活動やその献立を説明するビデオレターを市内小学校に送った。後日、市内小学校からその返事が届き、本校の児童は活動の充実感を感じていた。

市内小学校からの返信



○コミュニティーランチ

日頃の食育取組のパネルを会場一面に掲示し、食育や給食を話題に会食した。

- 〈参加者〉
- ・保護者
 - ・PTA 母親委員
 - ・地域学校協議会委員



食育や学校給食における取組を地域へPR

○給食週間の取組

給食委員会の児童が栄養教諭と共に考えた「うるしの里給食」のできるまでの取組などを校内で発表した。また、日ごろお世話になっている方を招き、招待給食をした。目の前のご馳走の裏には、調理員はもちろん生産者や流通に携わる人など、多くの方々の支えとご苦労があることを改めて意識し、感謝する日になった。

- 【招待者】
- ・郷土料理指導者
 - ・学校給食畑指導者
 - ・NPO (地場野菜納入農家)
 - ・調理員
 - ・管理員

委員会による発表



3 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

児童が関わる、担わせる機会を多く持つと、子どもの心に響き行動の変容が見られるようになってきた。例えば、学校給食畑で、地場産物を給食に取り入れるにおいては、自分たちで育て（関わり）、給食室まで運びそれがタイムリーに給食に出るといように、関わりと食がダイレクトに繋がっているほど児童はその食べ物に「残すべきでない」と自発的に思うようになる。

郷土料理のような児童が好みにくい料理であっても、自分たちで献立を考え、それを実現すると食べようとする意識が高まるし、児童に他校へ啓発を担わせると自分の地域をより好きになる傾向が見られる。

他校との交流においても、自分たちで運営をさせて主体性を持たせると、自分自身がしっかり学ばないと教えられないことに気づき、しっかり学ぼうとする。しかし、児童に自主性を持たせると言うことは、それまでの段取りや根回しなどに大きな労力が必要で時間もかかる。今後は何をできるようにさせたいかねらいを絞り効率性も考える必要がある。学習したことを家庭で説明させる宿題を出すという取組は継続に無理がなく、児童と保護者の意識の変容を得ることができた。

4 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

児童も保護者もいろいろな意識の向上や行動の変容が見られ、全体的には良い傾向であるが、食育の取組として家庭に出す宿題（親子クッキングや食生活調査など）を負担に感じている保護者もいる。食育への意識がほどほどに持ち合わせている家庭への効果には手応えがあったが、それ以下の家庭へはまだ響いていない。孤食で食事をする児童は、家庭で躰をされる機会もなく集団での会食においてマナーや配慮にも欠ける傾向があるので、今後は同時にそういった家庭にあったレベルでマナーの指導など考慮して関わっていく必要がある。また、委員会活動にも工夫を凝らし、今後も漆器産地ならではの和食文化の良さを市内小学校にもっと広げていく活動を児童に担わせていきたい。行事の精選が課題となる中で、手立てを工夫し取組を継続することが課題である。