

# 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	高浜町

## 1 事業推進の体制

実践中心校	高浜町立青郷小学校
協力校	高浜町内小中学校
関係機関	高浜町教育委員会

## 2 具体的な取組等について

テーマ1	高浜町でとれる食材、特産品、郷土料理等の調査・研究
評価指標	○学校給食地場産食材使用品目数 6月 20品目 → 11月 27品目 ○高浜町の特産物や郷土料理を知っている児童数 4月 46% → 2月 100%
効果	活動を通して見られた児童の意識の向上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・高浜町や福井県の食について知らなかったことがたくさんわかった 51%</li> <li>・地域の味を大切に食べていこうと思うようになった 42%</li> <li>・地域の食に関わって働いておられる人たちのことがよくわかった 38%</li> <li>・地域の味が好きでこれからもどんどん食べていきたい 34%</li> <li>・残さず食べるようになった 93%</li> <li>・好き嫌いしないで食べようとしている 79%</li> </ul> <p>地域の方との交流による体験活動を進めることで、自分たちの口に入るまでの様子や苦勞を知り、地域の食べ物への愛着を持つことができた。また、そのことにより、給食でも残さないで食べようとする意識が高まった。</p>

### (取組状況)

#### ① 学年ごとの地域を知る活動

1年：福井梅を使って梅干しづくり

福井梅から伝統の保存食である梅干しを作り、一部を家庭に持ち帰り朝ごはんに家族で試食し、残りは給食センター受配校すべての給食で提供した。



梅干しを給食に

2年：里芋掘り・調理

特産物の里芋について、なぜおいしい芋ができるのかを学習し、畑へ行って芋ほりを行った。掘った芋は、学校できぬかつぎを作り味わった。家庭に持ち帰り家族にも味わってもらった。給食センター受配校すべての給食にきぬかつぎで提供した。



きぬかつぎ

### 3年：みそ作り

大豆を植え、育て、収穫し、みそ作りを行った。



### 3年：杜仲茶工場見学・調理

農家の仕事を調べる活動として、杜仲茶の生産過程の見学を行った。粉になった杜仲茶を持ち帰り、杜仲茶団子を作り試食した。給食でもメニューに取り入れ、給食センター受配校すべてに提供した。



杜仲茶団子作り

### 4年：漁港・加工場見学、魚さばき体験

魚の市の様子、給食用の加工も行っている加工場の様子など見学を行った。あじをさばく体験を行い、つみれ汁を作って試食した。



つみれ汁作り

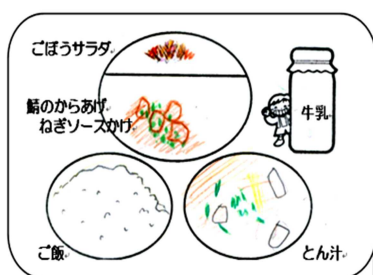
### 5年：お米作り

田植え、除草、稲刈りの体験を行い、家庭科でご飯とみそ汁の調理実習に利用した



### 6年：献立作り

各学年の取り組みを踏まえ地場産物を活用した献立作りを行った。作成した献立は給食メニューとして採用し、給食センター受配校すべてに提供した。



一汁二菜の献立考案



給食に採用

② 食育発表会

学年毎に取り組んだ活動についての学習発表会を行った。

③ 栄養教諭による食に関する指導

1年：早寝早起き朝ごはん

好ききらいなく食べよう

2年：野菜を食べよう

3年：おやつについて考えよう

おいしさ大発見

4年：食事のマナーを考えよう

シェフから学ぶ「しあわせ元気給食」

- ・シェフがアドバイザーになり考案した、
- ・地場産物を活用した給食メニューを提供し、
- ・シェフをゲストティチャーに授業を実施

5年：早寝早起き朝ごはん

健康長寿と食べ物

6年：給食の献立を考えよう



シェフと授業



しあわせ元気給食

④ 学校給食調理コンテスト

5年生が地域の食材を生かした  
ごはんに合う給食メニューを  
栄養教諭、調理員とともに考案し  
コンテストに出場した。  
メニューは後日、給食で提供した。

ごはん  
牛乳  
あじの漁火ピカタ  
いかのマリネ  
みそ汁オブたかはま  
杜仲茶団子



**テーマ2** 交流先との相互理解を深める活動

<b>評価指標</b>	○学校給食が好きと感じる児童数	51.4%	→	61.5%
	○学校給食がおいしいと感じる児童数	47.9%	→	58.4%

<b>効果</b>	活動を通して見られた行動の変化
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の献立をよく見るようになった 43%</li> <li>・料理をすることが好きになった 48%</li> <li>・食事の手伝いをよくするようになった 35%</li> </ul> <p>福井の特産物に、河和田小学校で体験した食材を挙げる児童が多くいた。</p> <p>交流活動で迎え入れた時は、魚さばきを手伝ってあげたことや自分たちの伝承料理の給食をおいしいと言ってもらえたことが、地域を誇りに思うことにつながった。</p> <p>また、交流先訪問時に、社会科で学習した地域の伝統産業を直に見ることで学習が深まった。さらに、自分たちの地域にはない食材や伝承料理を体験することで、福井県にもたくさんのおいしい味があることを理解し、給食にもいろいろな福井の味が登場することへの興味が高まった。</p>

**(取組状況)**

青郷小学校の4年生と河和田小学校の5年生が交流を実施

① 高浜町と鯖江市の給食の情報交換

高浜町の給食に鯖江市の給食を取り入れて紹介した。

## ② おもてなしの交流活動：高浜町

### ○魚の干物づくり

漁港で干物にするカマスさばきの体験を行った。初めての対面であったが、交じり合って活動し、魚さばきを体験している本校の児童が河和田小学校の児童の作業を手伝う場面も見られ、初めて魚に触れる児童も楽しく体験できた。乾燥させ出来上がった干物は河和田小学校の児童に送り、家庭で高浜の味を試食してもらった。



### ○交流給食

高浜町の地場産物や伝承料理を取り入れた給食を味わった。



焼き鯖ちらし寿司  
牛乳  
いかと白菜のごま和え  
すまし汁  
杜仲茶ラスク

### ○高浜紹介

青郷小学校の児童が高浜町について調査し、まとめたことを、河和田小学校の児童に紹介した。



## ③おもてなしを受けた交流活動：鯖江市

### ○伝承料理体験

河和田地域の伝承料理の調理体験を行った。

### ○伝統産業見学

河和田地域の伝統産業である越前漆器について学んだ。

### ○河和田紹介

児童が調べた河和田の魅力を紹介してもらった。

### ○交流給食

5年生が考案した、地域の特色が活かされた給食を試食した。

### ○お茶会

地域の特産物を活用したお菓子と桑茶で、お茶会を開いてもらった。

このお菓子は、「青郷小学校の6年生の学級通信で法」のお菓子として活用した。



伝承料理の  
ぜんまいの豆あえ作り



お茶会に出た山うにまんじゅう



「和の作法」のお菓子に山うにまんじゅう

<b>テーマ3</b>	学校内外への食育活動の情報発信
<b>評価指標</b>	○給食だより18回 ○学級通信31回 ○食育通信10回
<b>効果</b>	給食センターが発行する食育通信の他にも、学校で作成した給食だよりや学級通信で各学年の食育活動の様子を随時保護者へ知らせることで、より食に関する理解が深まり、保護者が家庭での食生活、食習慣を見直し、改善するきっかけとなった。
<b>(取組状況)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>① 活動で交流があった地域の方の紹介の掲示</li> <li>② 活動で交流があった地域の方との交流給食の実施</li> <li>③ 保護者への給食だより及び食育通信発行により、食育活動の様子や鯖江市の給食、食材、料理などを紹介</li> <li>④ 活動によって収穫したものや出来上がった食材を家庭に持ち帰ることで、家族で味わい、話をする場として設定</li> </ul>	

### 3 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

<ul style="list-style-type: none"> <li>・交流学年の設定はあったが、教科等との関連を考慮し、地域を知る体験活動を取り入れることができた。さらに、学校全体として取り組めたことで、より深まりのある食育活動になり、児童の食に関する意識の向上につながった。</li> <li>・担任、食育担当者、栄養教諭が地域の実態に合わせた食育推進について話し合う機会が増え、連携した様々な取り組みを行うことができた。加えて、これらを一時的なものに終わらせず、より実践的な指導の定着をめざそうとすることへの共通理解を図ることができた。</li> <li>・交流活動では、児童同士のふれ合いの中で、同じ福井県においても地域によって様々な特徴があることを知り、自分たちの地域を理解してもらうことでそのよさを誇りに思い、地域への愛着心をもつことができた。</li> <li>・特に、給食の残食が減った。</li> <li>・給食センターの栄養教諭として、学校の食に関する指導全体計画や年間計画に関わり、コーディネーターとしての役割を果たすことができた。</li> </ul>
--

### 4 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

<ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでより体験活動の時間が増やすにあたっては、時間の確保が課題となった。来年度以降継続して活動を行うためには、学級担任との連携を一層深め、共に年間計画や指導の進め方について話し合う機会が必要である。</li> <li>・食に関する指導でめざす児童像を踏まえた体験活動となっていたかを再度見直し、次の計画に生かしていく必要がある。</li> <li>・保護者の意識の高まりは感じられたが、全てではなく、関心度には大きな差が見られた。学校の学びを家庭での実践につなげるために、家庭、地域を巻き込んだ系統的な食育カリキュラムの作成が必要である。</li> <li>・栄養教諭として実践中心校との関わりを深めることができたが、その他の学校でも同じように進めていくのは時間的に難しい。共通して取り入れることのできる活動から広げていくことが望まれる。</li> </ul>
---