

# 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	京都府
再委託先	京丹波町

## 1 事業推進の体制

実践中心校	京丹波町立瑞穂小学校 京丹波町立瑞穂中学校
協力校	京丹波町立和知小学校 京丹波町立丹波ひかり小学校
関係機関	京丹波町立瑞穂学校給食センター

## 2 具体的な取組等について

テーマ1	小・中の各発達段階に応じた系統的な食に関する指導の方策
評価指標	年間指導計画の改善状況等
効果	<p><u>評価表を作成</u>したことにより、1年間の見通しが持てるようになったとともに小学校教育課程全体で展開している一つ一つの指導がつながり、計画的に行えるようになった。</p> <p>教職員の共通理解を図ることや、地域支援本部との連携、府や町の施設や人材をうまく活用するなど食のネットワークを充実させることができた。</p>
<p>(取組状況)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食に関する指導の校内授業研究会を6回実施し、研究発表会では全クラスの授業公開を行った。授業研究を繰り返すことで教師が食育の楽しさや有効性、重要性を感じ、食に関する指導を通して本校の児童の持つ課題の克服に向けて取り組むことができた。</li> <li>地域の方の支援を受けながら、児童が「本物」に触れたり、「本物」を体験する活動を多くもつことで、食べ物を見直すきっかけを作ることができた。また、収穫物を使用した調理の際には、調理法等について栄養教諭より指導を受けることで、食物に対する知識や理解が深まった。</li> <li>3年生の総合的な学習の時間では、京丹波町の「食」について、新しいメニューを考えたり、京丹波町の特産物をアピールする缶バッジを作成した。<u>地域のケーブルテレビのテレビ番組にも出演し、地域に情報を発信</u>することができた。</li> </ul>	

テーマ2	地場産物や地域の特色を生かす学校給食を通した食に関する指導の方策
評価指標	地産地消献立の日の実施状況
効果	<p>瑞穂学校給食センターと連携し、学校農園等で収穫した食材を給食に活用するなど食に関する指導内容と献立の一体化、教材化が図れた。</p> <p>地元生産者との交流の機会を増やして連携を深めた結果、給食で使用できる地元産食材が増えた。このため、地元産食材を活用した給食を実施することにより、児童の地場産物に対する関心・理解が深まった。</p>
<p>(取組状況)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「<u>食育の日献立</u>」を毎月実施し、全国各地の郷土料理や特産物を使用した料理を取り入れた。当日には、掲示物や校内放送などで児童に知らせた。</li> <li>地域生産者と連携し、9月より毎月1回<u>地場産物を多く取り入れた給食(味夢くんランチ)</u>を実施できた。</li> <li>給食の食材を提供されている<u>生産農家に児童が見学に行ったり、ゲストティーチャーとして授業に参加</u>してもらうなど交流を図った。</li> <li>食の学習で支援いただいた地域生産者の方や地域支援本部の方々と交流給食を行い、食べ物や給食に関わる人たちへの感謝の気持ちを育み、地域に目を向けることができた。</li> </ul>	

<b>テーマ3</b>	家庭との連携による食に関する指導の方策
<b>評価指標</b>	学校と家庭の連携状況（授業の参観や行事の実施状況、通信等の発信状況等）
<b>効果</b>	<p>「生活がんばりカード」の取組等により家庭が食生活や家庭学習について協力しようという意識を持ってもらうことができた。</p> <p>給食や食に関する指導の様子を給食だよりや学年だよりで紹介することによって保護者、地域の食育への興味・関心を高めることができた。</p>
<p><b>（取組状況）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小、中学校で試食会を実施し、給食の量や味を家庭に知らせるとともに、児童・生徒の食生活について、学校と家庭がともに考える場とした。</li> <li>・校内の掲示板を利用し、来校者に食に関する指導の取組を知らせた。</li> <li>・食生活に関わるアンケートを2回実施し、結果は給食だよりを通じて保護者に返し、家庭での啓発につなげた。</li> </ul>	

<b>テーマ1～3に共通する取組</b>	
<b>評価指標</b>	
<b>効果</b>	
<p><b>（取組状況）</b></p>	

### 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>・地域支援本部と連携することで野菜や米の栽培と収穫、調理、地域に出向いての校外学習が充実した。栽培の苦勞、収穫の喜び、食べる楽しみ、分かち合う喜び、人に喜んでもらう嬉しさ等を児童が自然に体験することで生きた学習となった。</li> <li>・本年度は、昨年度作成した小学校6年間の食に関する指導の年間指導計画に加えて、中学校3年間の食に関する指導の年間計画を中学校の協力を得て作成することができた。小中の9年間を見通すことができると共に、小・中学校の連携が図りやすくなった。</li> <li>・文部科学省の食に関する指導の目標を1年間、6年間というスパンで指導できるよう評価を含めた指導計画を作成することができた。教育課程全体で展開している一つ一つの食に関する指導がつながり、計画的に行えるようになった。</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>・児童の食べものや生産者、調理する方々に対する感謝の気持ちをさらに高めることができるよう、児童と生産者や調理員が関わる機会を増やすよう取組を進める。</li> <li>・保護者が、毎日の食事が健やかな心身を育むために大切なものと理解し、児童が望ましい食習慣を身につけられるよう、継続した取組が必要である。</li> <li>・地産地消が浸透し、地元産の食材を給食に活用しているが、同じ府内でも見たことのない食材や食文化については知られてないことが多い。新たな食材に触れることで、これまで知らなかったおいしさを知らせていく。</li> </ul>
---