

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
推進地域名 (再委託先)	京都市

1 事業推進の体制

実践中心校	京都市立下京渉成小学校
協力校	京都市立 梅小路, 洛央, 光徳, 七条第三, 開晴, 一橋 小学校
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)

- ・心身の健康の保持増進を目指して、学校給食を「生きた教材」として食に関する指導を推進すると共に、和やかな雰囲気の中で皆と一緒に食べる喜びや楽しさを味わい、望ましい食習慣を養う。
- ・食に関わる人々と食物への感謝の心を育てると共に、伝統的食文化の継承や地産地消の推進、各校の特色ある取組の推進により、食育の充実を図る。

(2) 実践推進地域への指導・支援内容等

- ・事業校を核とした周辺地域の人材に協力依頼を要請する。
- ・事業校における食に関する指導の授業実践や食育充実のための指導助言を行う。
- ・学校評価に取組等における指標規準を設け、保護者や地域による評価を分析し、結果等を公表する等の助言を行う。

3 具体的な取組等について

テーマ1	各教科等における食に関する指導の充実と小中一貫教育推進のための取組
評価指標	総合的な学習をはじめとする学習の、栄養教諭を中核とした単元の構築と授業改善ができる。
効果	学校給食を日々の教材として生かしながら、栄養教諭を中核として京都女子大学中山玲子教授や京都市教育委員会指導主事等による専門的な助言を受けながら総合的な学習の時間をはじめとする授業改善に取り組んだ結果、学習の食材の栄養や調理に関する知識が深まり実践意欲が高まった。

(取組状況)

①食育についての研究推進

- ・全学年の食育に関する年間指導計画と教育課程の編成を行い、実践研究を重ねた。
- ・総合的な学習の時間の単元構想を各学年で系統立てて再編成した。



②栄養教諭の積極的な参画

- ・栄養教諭は担任と連携しながら食に関する指導に積極的に参画し、学習効果を上げることができた。



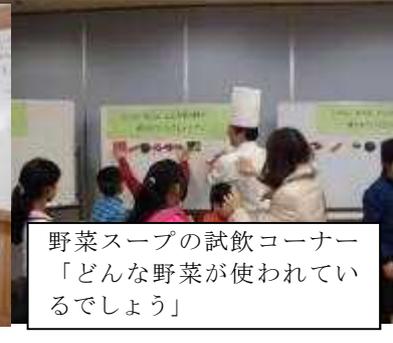
食育授業の相談・資料作成・入り込み授業

(今後の予定)

- ①教科等の関連単元と学校給食を生かした授業実践の開発
 - ・各学年で付ける力の学年間の系統性と重点指導の見える年間計画の見直しと子どもが主体的な学び手となるための授業改善
- ②小中一貫教育における食育推進
 - ・中学校ブロック食育カリキュラムについての栄養教諭を中核とした小中合同検討の着手

テーマ2	学校と家庭との連携による食に関する指導の充実のための取組
評価指標	アンケートによる家庭の状況の把握と保護者への食に対する意識が向上している。
効果	食育授業の参観，学級通信や懇談会等での発信により，食への意識の向上が見られた。
(取組状況)	
<ol style="list-style-type: none"> ①参観・懇談，食育講演会等での食育に関する啓発の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・食育授業の参観・活動協力，食に関する話題交流等の懇談会の実施 ②食に関するアンケート調査の実施（年間2回） <ul style="list-style-type: none"> ・望ましい食習慣や栄養について，家庭への情報発信（学校便り，ホームページ等）を実践 ・アンケート結果を基に，食育検討委員会や校内研究会で成果と課題の分析，方策の検討 ③京都の食文化に関する研修 <ul style="list-style-type: none"> ・PTA実行委員会等において食育を話題にした，家庭の食生活についての交流 	
(今後の予定)	
<ol style="list-style-type: none"> ①PTA食育講座や校区商店・ホテル等の協力を得た取組の実施 ②栄養教諭，給食調理員の知見に学ぶ調理の工夫や京都の食文化および食事マナーの研修（教職員含む） 	

テーマ3	学校と地域との連携による食に関する指導の充実のための取組
評価指標	地域の人材を活用して指導の効果を上げている。
効果	京都（地域）の食文化に携わる方と連携した学習ができ，地域の文化を大切にしようとする思いを養うことができた。
(取組状況)	
<ol style="list-style-type: none"> ①地域の人材・食材・環境を生かした事業の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・地域女性会，地域の料亭料理長，「鼓月」の和菓子職人，ホテルグランビア総料理長らと連携し，京野菜と京都の季節の食事や調理の工夫，おもてなし文化について学習できた。 ・創立記念行事と併せた「下京渉成フェスティバル」において，ホテルグランビア京都の協力を得て，野菜スープの試飲ブースを開設。児童，保護者，地域の方々に，使われている野菜を考えるコーナーを企画し，食材そのものの旨味を味わうとともに，その旨味を引き出す料理人の素晴らしさに触れることができた。 	



②京都女子大学や関係機関との連携の推進

- ・授業における栄養教諭の参画について、京都女子大学家政学部食物栄養学科教授中山玲子氏や京都市教育委員会指導主事から食育推進に関する方向性や単元構築、授業改善について助言をいただいた。
- ・京都女子大学と連携して学生ボランティアを募り、食に関する校内掲示を作成したり栄養教諭の指導補助をしたりすることで、児童に届く指導を充実させることができた。



(今後の予定)

- ・校区の和菓子店、豆腐店、漬物店、料亭などをはじめ食に関する商店の協力により京都下京ならではの「食文化」を学ぶ機会を設ける。

テーマ1～3に共通する取組

評価指標	人の生き方（人権・キャリア視点）・自分と健康（健康教育）について思いを広げている。
効果	食材・調理に対する思いは、人を大切にしようとする（人権・健康）ことにつながっていることを体感することができた。

(取組状況)

- ・生産者、調理者の仕事に対する思いを考えたり確かめたりする学習時間を取り入れて思いを広げたり仕事内容を知ったりすることができた。
- ・学校給食を通じた食育を基本に、自分の健康について幅広く考える機会を増やした。
- ・食育を軸に、本校研究の4視点の取組に広げた。（食育、体育、保健、安全）

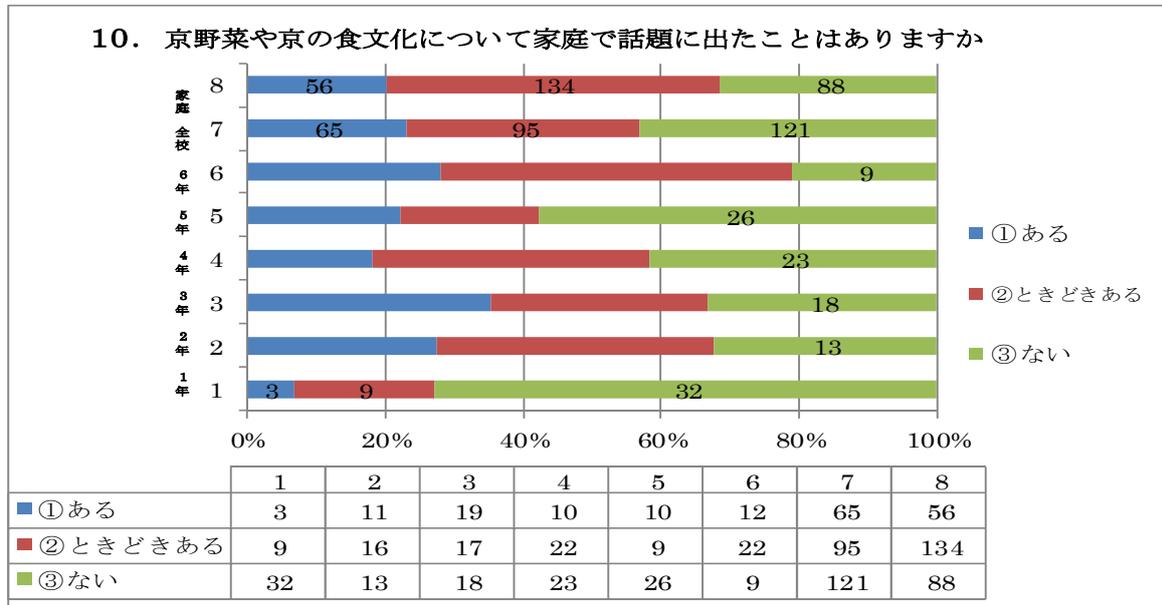
(今後の予定)

- ・全校食育交流会、給食週間などの行事を企画、実施する。
- ・食育を支える他の取組との関連を整理する。

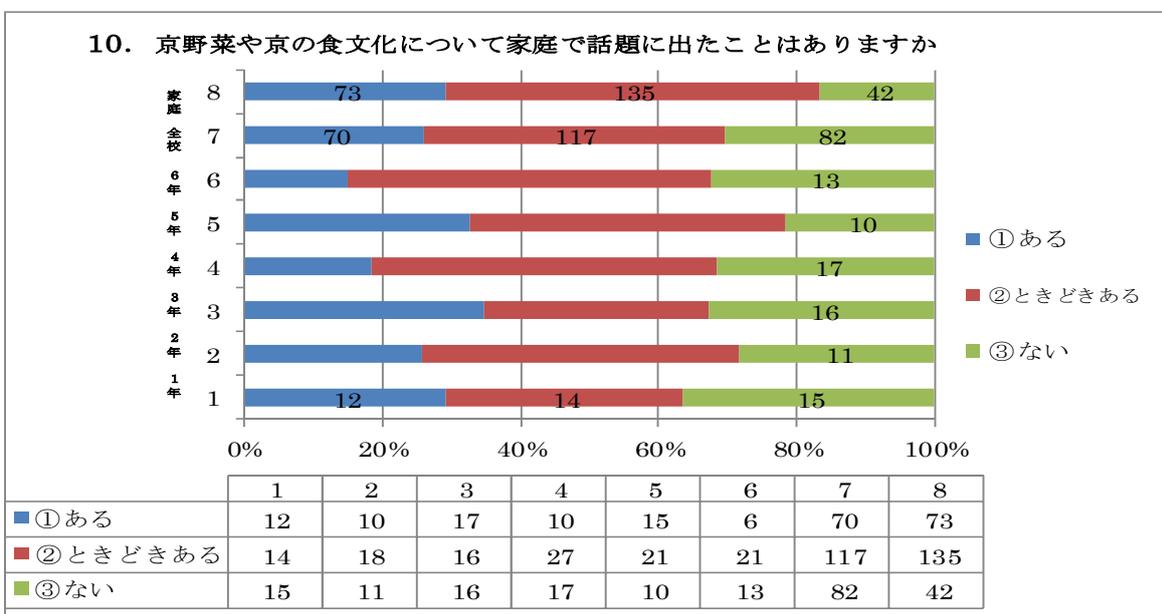
4 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・地域の人材を生かした、「地域に受け継がれてきた“おもてなし文化”」を学習に取り入れたことで、子どもたちは地域への愛着をもち、自分の日常に生かそうとすることができた。このことは、6月期、2月期の2回実施したアンケート結果からも、伸びが見られた。アンケート項目10「京野菜や京の食文化について家庭で話題に出たことはありますか」の項目について、全校で「ある」「ときどきある」が、6月実施時には160名であったのに対し、2月では187名に増えている。「話題に出たことがない」と答えていた児童も121名から82名に減っている。保護者へのアンケート調査でも同じ様な結果が出ており、学校で学んだことを家庭の食事の場で話題に挙げていることが分かった。

6月実施

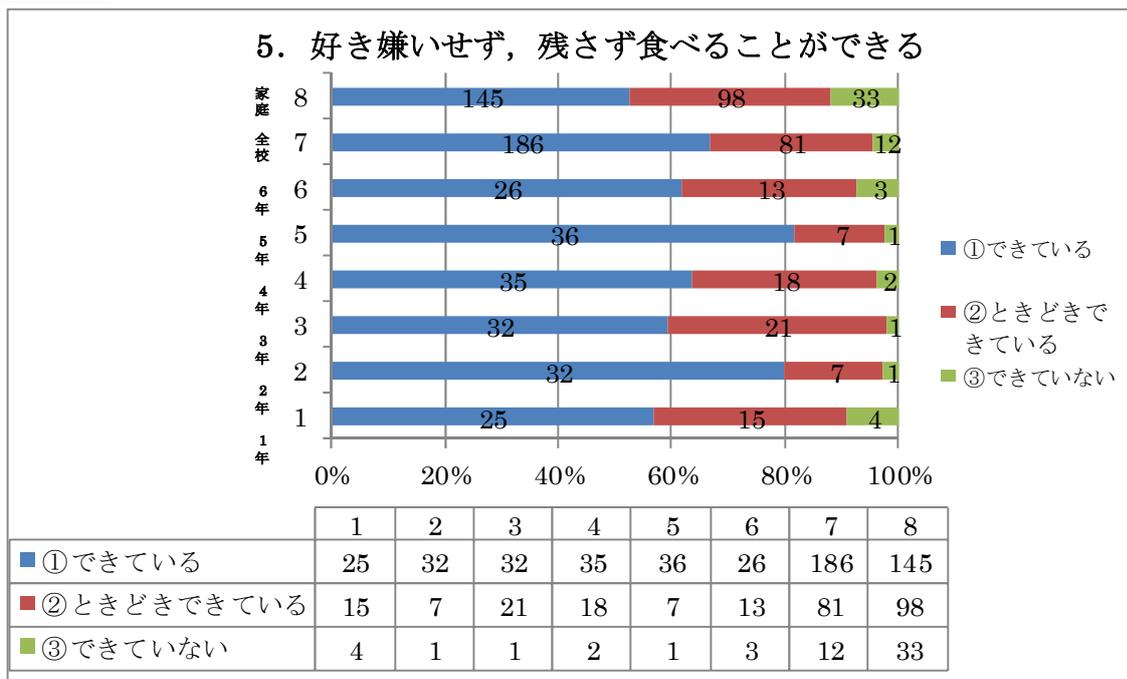


2月実施

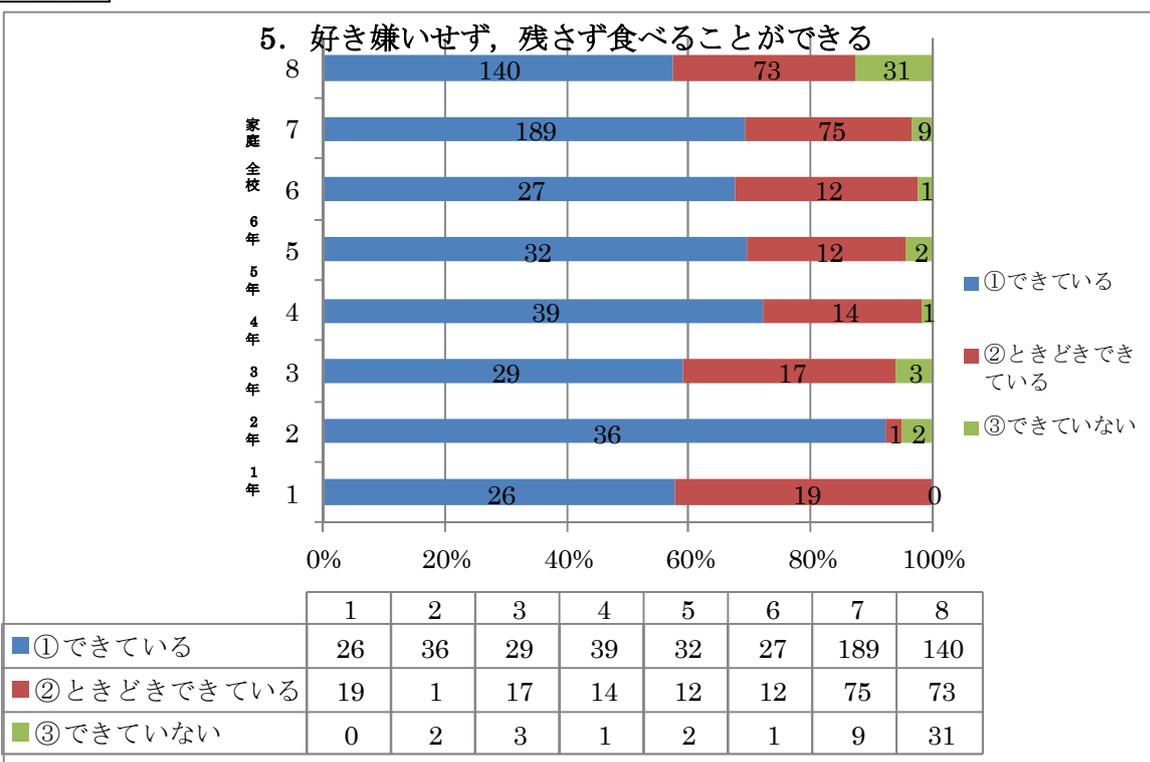


- ・京都女子大学中山玲子教授との連携、京都市教育委員会体育健康教育室尾松廣明指導主事の指導助言を基に、栄養教諭を中核とした単元構築、授業改善を行ったことや研究室の学生と食に関する掲示物等共同作成したことで、子どもたちへの食に対する刺激、または来校される保護者・地域の方への発信にもつながった。
- ・各学年で重点を置いて取り組んだ内容については、第1回目のアンケートより第2回目の結果の方が、どの学年も数値が伸びていた。保護者も児童も意識が高まったといえる。上記結果以外にも、アンケート項目5「好き嫌いせず、残さず食べることができる」では、1年生の結果が、6月「できている・ときどき」が40人、「できていない」が4人だったのに対し、2月実施時には「できていない」が0人であった。「食事のマナー、感謝の心」に焦点を当てて取り組んだ結果の表れであると考えられる。

6月実施



2月実施



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

- ・栄養指導を中心とする健康教育が広く多く展開される中で，食文化についての学習のあり方を下京小成小学校の実践を本校の研究発表会や様々な食に関わる研修会において報告し，全市での取組推進に活用している。
- ・本校の取組の中に「おもてなし」をテーマにした学習があり，「相手意識」を基にした教科等の中に有機的に取り組めるとともに，学級経営にも活用できることを教職員の資質向上に関わる研修等で報告し，実践化を図るように指導している。
- ・いわゆる「京都市ならではの食育」について，今後の京都市の食育の方向性を見出す基盤となっている。

6 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- ・本校の「食文化」を中心にした取組により，児童の知識面や食事のマナー面等食を通して付けた力については，実生活にも生かす姿が見られるなど，大きな効果が見られた。一方で，地域や家庭に，学校での取組がなかなか周知されにくかったことが，食育検討委員会でも挙げられていた。今後，保護者・地域の方を対象とした，地域の食文化に携わる方々から学ぶ会を実施したり，家庭の共食を目指した実態把握と共食の機会を増やすための家庭へ発信する取組を，参観日等での授業公開，HPの活用，PTAメールの活用などによって充実させ，子どもをとりまく環境にも広げたりする必要がある。
- ・栄養指導が多い中で，総合的な学習で食育，とりわけ「食文化」を中心にした継続した取組の中で，児童が京都の食文化をはじめ，様々な京都の文化にふれられたり，体感できたことは大きな成果として取り上げられる。しかし，全市的な視野から鑑みれば，本校のように学校での意図的な取組がないと，児童が住んでいる地域の文化的な面での特徴や京都の伝統的な行事や風習について学ぶ機会が少ないという「裏返しの実態」があることも捉えられる。今後，京都の文化，食文化を学ぶことを全市的な取組の重点として取り組まなければならない。