

# 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	香川県
再委託先	小豆島町

## 1 事業推進の体制

実践中心校	内海中学校・安田幼稚園・安田小学校
協力校	小豆島高等学校
関係機関	小豆島町食生活改善推進協議会・町立学校給食センター

## 2 具体的な取組等について

テーマ1	幼・小・中・高を通した食育に関する指導の充実
評価指標	朝食における野菜を摂取している児童生徒の割合の増加
効果	朝食で野菜を摂取している児童生徒の割合は増加傾向（下記アンケート結果参照）

1 香川県が作成した「発達段階に応じた食に関する指導項目例」の中にある日常の食事を作る実践力に重点を置いた指導を実施するとともに、本町での食事に関する課題の一つである野菜の摂取率を高めるために食に関する指導の工夫を行った。

### ① 幼稚園における指導

- 先生や友達と共に、栽培・収穫体験を楽しむ



### ② 小学校低学年における指導

- 栽培・収穫・調理体験を通して、食べ物の中のどの部分が食べられるかがわかる
- 料理を食器によそうことができる
- 簡単な調理（火を使わない調理）ができる



「MYおにぎりを作ろう」

「野菜を育てよう」

「今日の野菜は、どの部分を食べているのかな？」

### ③ 小学校中学年における指導

- 栽培・収穫・調理体験を通して、調理に関心を持つ
- 食品を安全で衛生的に扱うことは大切だとわかる
- 簡単な調理（火を使わない調理）ができる



「オリーブオイルに合う料理を作ろう」

#### ④ 小学校高学年における指導

- 調理の安全・衛生について考えることができる
- 栄養バランスのとれた1食分の献立を考えることができる
- 材料の洗い方、切り方、味付け方、盛り付け方、配膳及び後片付けなどの調理の基礎ができる
- 米飯・みそ汁の調理ができる
- ゆでたり、いためたりする調理ができる



「野菜と卵を使った調理実習」



「1食分の献立作成について」

#### ⑤ 中学校における指導

- 調理の安全・衛生について判断し、適切な取扱いができる
- 栄養バランスのとれた1日分の献立を考えることができる
- 基礎的な日常の調理・食品や調理器具の適切な管理ができる
- 栄養バランスを整えた朝ごはんを自分で作ることができる
- 地域の食材を生かした調理ができる



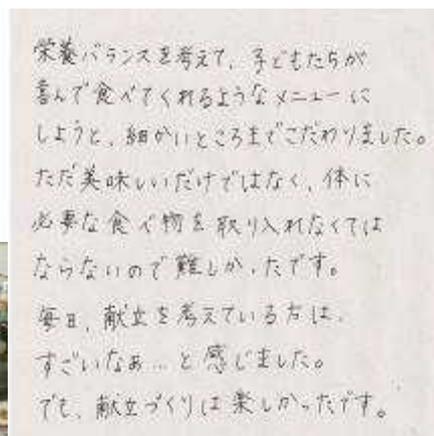
「地域の方の協力を得ながら」



「保健委員会によるポスター制作・朝食メニュー作成・給食献立作成」

#### ⑥ 高校における指導

- 栄養バランスを整えた1食分の献立を考え、自分で作ることができる
- 自分の心身の健康を考えた栄養バランスや食品の安全性を考えた食事をとることができる
- 食事の重要性について考えて実践することができる



「授業後の高校生の感想」

フードデザイン選択者(高校3年生24名)を対象に「学校給食の献立を考えよう」の授業を行いました。栄養バランスを考え、栄養計算も行い、中学校までで学んだ食の知識を活かして献立を考案しました。9月20日に、高校生が考案したメニューを給食の献立に採用しました。小学校へ訪問し、一緒に給食を食べて交流しました。

## 2 今年度、新たに取り組んだこと

- ① 「野菜を食べよう週間」を昨年度の1回から2回に充実
- ② 安田小学校の保健委員会と栄養教諭が協力して十種類の野菜を使ったスープのレシピを作成
- ③ 安田小学校で、保健委員会と栄養教諭が協力してオリジナルで「野菜を食べようの歌」を作詞し、保護者にも啓発

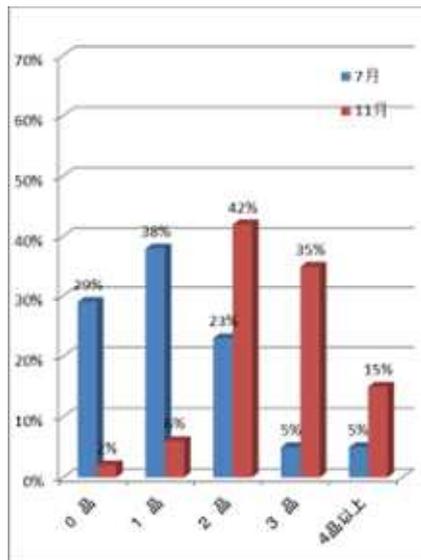


3 アンケート結果（小学校4年生 88名、中学校2年生 80名を対象）

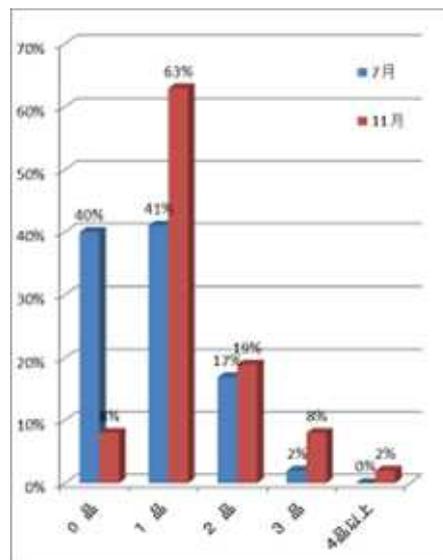
① 朝食での野菜摂取率

◆ 小学校 71%（7月）→98%（11月） ◆ 中学校 60%（7月）→92%（11月）

② 朝食での野菜摂取品目



小学校



中学校

<b>テーマ2</b>	地場産物の積極的活用（オリーブを中心に）
<b>評価指標</b>	地場産物活用率 30%以上 家庭におけるオリーブオイル使用率の増加
<b>効果</b>	時期によって多少の増減はあるものの、概ね地場産物活用率 30%以上を達成 家庭でのオリーブオイル使用率は、増加傾向（下記アンケート結果参照）

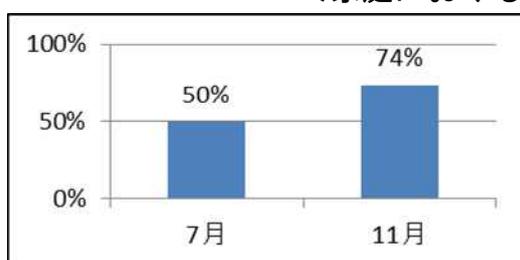
1 オリーブに対する興味・関心の向上を図るために、小豆島高校主催の「オリーブ料理フェスティバル」を活用し、昨年度の優秀作品をアレンジしたオリーブキーマカレーを提供



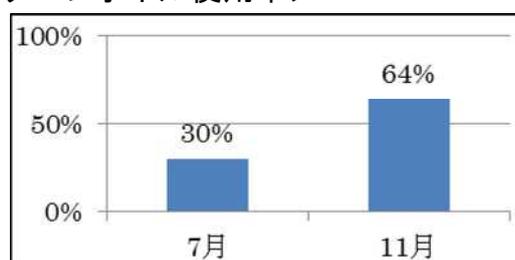
2 高校生によるオリーブに関する紙芝居の作成及び町立図書館での読み聞かせ会の実施



<家庭におけるオリーブオイル使用率>

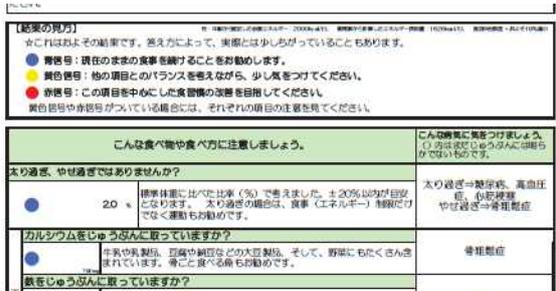


小学校4年生（88名）



中学校2年生（80名）

テーマ3	食育推進体制の充実	
評価指標	栄養教諭等による教科や学級活動等における食に関する指導を行っている学校・園の割合 100%	
効果	町内すべての幼稚園、小・中学校、高校において栄養教諭等を活用した食に関する指導を計画的に実施できた。また、保護者啓発の充実も図ることができた。	
1	小豆島町食育担当会会の拡充…町内全ての幼小中の食育担当者に参加を依頼し、町全体での食育の推進を図る。	
2	町学校教育研究会…健康教育委員会を新たに立ち上げ、野菜やオリーブオイルを使った簡単にできる朝食メニューを作る料理教室の実施（栄養教諭が講師となって）	
3	親子給食及び学校保健委員会での啓発活動…小学校全学と内海中学校で実施	
		
	「親子給食で野菜の大切さを説明」	「野菜スープを全校生で飲んでみよう」
		
		「健康委員会での料理教室」

テーマ1～3に共通する取組	
評価指標	小児生活習慣病予防健診で改善がみられた児童生徒の割合の増加
効果	9月に実施した二次健診では、一次健診の血液検査で基準値を外れている数値があった児童生徒23名のうち9名が改善（改善率39.1%）
1	小児生活習慣病予防健診（一次健診、二次健診）の実施と「健康テキスト」及び「健康レシピ集」の配布
2	発達段階に応じた食に関する指導項目例に関する調理実習（県の指標⑦）日常の食事を作る実践力を小学校5、6年生で実施。野菜とオリーブオイルを使った簡単レシピを紹介
3	個別指導の徹底を図るため、専門業者に依頼し食事調査を実施 * BDHQ（簡易型自記式食事歴法質問票）を活用
	 <p style="text-align: center;">個人結果帳票見本</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

- ・ 「野菜を食べよう週間」に町内放送を通じて、町全体に野菜の大切さを啓発できた。
- ・ 町食育担当会会の拡充により、各小・中学校の養護教諭との連携が深まり、アンケート調査や親子給食等の取組がスムーズに実施できた。
- ・ 食育推進体制の充実により、本町における地域性を生かした高校までの一貫した食育を進めていくシステムができた。

### 4 今後の課題（今回の事業により新たに目立った課題など）

- ・ 食育担当会会の協議内容の検討（情報交換だけでなく、給食指導などテーマの設定）
- ・ 町で統一した食育指導計画の作成（町内どの幼小中においても共通実践を展開）
- ・ 高校全体における朝食や野菜摂取率の向上と日常の食事を作る実践力の育成