

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	福岡県
推進地域名	古賀市・赤村
(再委託先)	

1 事業推進の体制

実践中心校	古賀市立古賀東中学校、古賀市立青柳小学校、古賀市立小野小学校 赤村立赤小学校、赤村立赤中学校
協力校	無し
関係機関	古賀市立学校給食センター、赤小中学校共同給食センター

2 各都道府県教育委員会の取組

(1) 食育の方針（取組内容）

本事業では、食に関心を持ち自らの食生活について課題を見つけ、望ましい食習慣を形成することができる児童生徒を育成するために、栄養教諭を中核として学校・家庭・地域・関係機関が連携し、小学校・中学校が連携した取組や地場産物を積極的に活用した食育の一層の充実を図ることを目的とする。

(2) 実践推進地域への指導・支援内容等

- ・食育推進検討委員会を開催し、推進体制整備、事業計画、事業内容、事業結果等について協議を行う。その協議事項をもとに、それぞれの推進地域での取組を行う。
- ・推進地域の児童生徒に対して食に関するアンケート（意識調査）を実施（食に関する指導の6観点）し、その集計結果を各推進地域に示す。

3 具体的な取組等について

テーマ1	小学校・中学校が連携した食に関する指導の充実
評価指標	食に関するアンケート（食に関する指導の6観点）
効果	小学校・中学校9年間を見通した食に関する指導計画や食に関する指導規準表の作成により、全職員による指導内容等の共通理解が図られ、計画的・系統的な指導を行うことができた。

(取組状況)

I 古賀市

1 食に関する指導の推進体制づくり

古賀市は小学校8校、中学校3校の計11校の学校があり、実践中心校3校（古賀東中学校・青柳小学校・小野小学校）でこの事業を推進していくため、食育推進委員会を組織した。

2 食に関するアンケート（県実施）より

「給食は好きです」と答えた児童生徒が、食に関する6つの目標（食事の重要性・心身の健康・食の選択能力・感謝の心・社会性・食文化）すべてにおいて高い関心を示す結果であった。そこで、食に関する実践力を確実に身につけさせるため、「給食が好き」な児童生徒の育成を柱として本事業を推進することとした。

3 9年間をととした「食に関する指導」の全体計画等の作成

食に関する指導カリキュラム検討委員会で次年度に向け9年間をととした実施可能な指導計画の作成を行った。また、「給食が好き」な児童生徒の育成のために給食時間における食に関する指導の内容や付随する指導資料の検討も行った。

【古賀市版 食に関する指導の目標作成】 各学年の目指す児童生徒の姿

	1学年	2学年	3学年	4学年	5学年	6学年	中学1学年	2学年	3学年
食事の重要性	食べ物への興味・関心をもつたのしく食事をすすめる	食べ物には命があることがわかる	食事の大切さの理解をすすめる		規則正しい食事の大切さを理解する	規則正しい食事をしようとする		食事の果たす役割について理解する	
心身の健康	よい姿勢で食べる	ずさきらいせずに食べる	必要な量を食べる	よくかんで食べる	栄養を考えた食事の大切さを理解する	1食分の献立をすすめる、調理することができる	望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、健康を保持増進しようとする	1日分の献立をふまえて、簡単な日常食の調理をすすめる	高校生以降に必要なたんぱく質について理解し、自分の食生活を考えることができる
食品の選択	衛生的な手洗いや身支度ができる		衛生的に給食の準備や後片付けができる	安全や衛生に気を付けて状況にあわせた給食時間を過ごすことができる	食品の安全や衛生について考えることができる	食品の衛生に気を付けて簡単な調理をすすめる	食品の安全や衛生について判断し適切な取扱いができる	食品に含まれている栄養素や働きをふまえて、品質の良否を見分けた適切な選択ができる	
感謝の心	給食を作ってくれた人に感謝する	給食を作ってくれた人の努力を知り、感謝の気持ちをもって食べる	生産者や自然の恵みに感謝して食べる		食事に關わる多くの人や自然の恵みに感謝して食べる			生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる	
社会性	友達と仲良く食べることが出来る、正しく食器やはしを使うことができる	みんなと協力して給食の準備や後片付けができる、正しく食器やはしを使うことができる	楽しく給食を食べるためにみんなと協力できる、食事のマナーを覚えて楽しく食事ができる	協力してずばやく食事の準備や後片付けをすすめて実施することができる	食事の準備や後片付けをよりよく実施することができる	楽しい食事をすすめて相手を思いやる気持ちを持ち、つづけることができる	環境や資源に配慮した食生活をしようとする、楽しい食事をすすめて望ましい人間関係をよりよくしようとする、つづけることができる		
食文化	古賀市でできる食べ物の名前を知る	季節や行事にちなんだ料理の名前を知る	季節や行事にちなんだ料理がわかる	古賀市や福岡県の産物に興味をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる	食文化や食品の生産流通消費について理解することができる、外国の食文化を通して外国とのつながりを感じる、つづけることができる		食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができる		

4 教科等における「食に関する指導」の取組

次年度への計画に生かすため、教科等における「食に関する指導」として実施している単元について、その特質がさらに生かされるよう各学校で改善を図った。

(1) 青柳小学校 3学年 総合的な学習の時間「みかん交流会」

みかんの普及に取り組んでいる農家、農協、市農林振興課の方々との交流を通じて、地域を愛する心を培い、自らの行動について考えていく。

食の視点 食文化 感謝の心 社会性 食事の重要性 心身の健康

地域の一員として自分たちができることを考えました。



青柳みかんを広めた清水喜一郎さんの歴史を調べて劇にし、色々な場で地域に発信した。

青柳みかんを使ったオリジナルのデザートをつくり、地場産市場にそのレシピをおいてもらうことで、青柳みかんの普及に少しでも貢献する活動を行った。

(2) 小野小学校 2学年 生活科 「給食センターのひみつ」

自分たちの地域にある給食センター見学や調理員さんの仕事の体験活動を通して自分と身近な人とのかかわりに関心をもち、自立への基礎を養うことを目的とした。また、自分の成長を支えてくれる人への感謝の気持ちが持てるよう保護者との連携を図った。

食の視点 食文化 感謝の心 社会性



(児童から送られた手紙)

給食センターのみなさんへ
給食センターのみなさんが、暑いときも寒いときもいつしようにけんめい給食をつくってくださっていることを思い出して、残さず食べています。
3年生になりました。いつもおいしい給食をつくってくださいます。いつもおいしい給食をつくってくださいます。

II 赤村

1 食に関する指導規準表の作成

平成25年度 食に関する指導の規準表		めざす姿	指導の場	赤小・中学校 健やかな林係	
内容	Ⅰ期(小1・2)	Ⅱ期(小3・4・5)		Ⅲ期(小6・中1)	Ⅳ期(中2・3)
		前期(小3・4)	後期(小5)		
食事の重要性(重) 規則正しく食事をとることができる	○食べ物に興味関心を持つ 給食時間	○3食規則正しく食事を取り、生活リズムを整える事の大切さがわかる。 3年体育 けんごうな生活	○日常の食事に興味・関心を持つ。 給食時間	○朝食の大切さを理解し、習慣化している。 6年家庭 くふうしよう 朝の生活	○毎日規則正しく食事をとることができる。 ○生活の中で食事が果たす役割や自ら調理出来ることの重要性、健康と食事との関わりを理解する
心身の健康(健) 自らの健康を保持増進できる	○好き嫌いせずに食べようとする。 給食時間	○健康的に過ごすためには食事が大切なことが分かる。 ○よくかんで食べる。 4年体育 育ちゆくからだをわかし	○五大栄養素と食品の三つの働きが分かり、好き嫌いせず食べることができる。 5年家庭 元気な毎日と食べ物	○食事が体に及ぼす影響や食品をバランス良く組み合わせる大切さを理解し、1食分の献立を考え調理することができる。 6年家庭 くふうしよう 楽しい食事	○望ましい食事のしかたや生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。 ○1日分の献立をふまえた簡単な日常食の調理をすることができる。 2年家庭 私たちの食生活
食品を選択する能力(選) 食品の安全・衛生について判断し、適切な取扱い、選択ができる	○食べ物の名前が分かる。 給食時間	○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。 ○いろいろな料理の名前が分かる。 給食時間	○食品の安全・衛生について考えることができる。 給食時間	○食品の衛生に気をつけて、簡単な調理をすることができる。 6年家庭 くふうしよう 楽しい食事	○食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質の良い食品を見分け、適切な選択ができる。 ○食品の安全で衛生的な取り扱いができる。 2年家庭 私たちの食生活
感謝の心(感) 生産者や自然の恵みに感謝し、食物を大切にすることができる	○食事を作ってくれる人に感謝する。 ○心をこめて食事の挨拶ができる。 道徳・給食時間	○食事が多くの人々の努力があって作られることを知り、感謝の気持ちを持って食べることができる。 給食時間	○生産者や自然の恵みに感謝して、残さず食べることができる。 給食時間	○食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝して、残さず食べることができる。 給食時間	○生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理をすることができる。
社会性(社) 楽しい食事を通して、人間関係をよりよく構築できる	○食器を正しく並べられ、正しく持って食べることができる。 ○よい姿勢で落ち着いて食べることができる。 食事のマナー	○正しく箸をつかうことができる。 ○食事のマナーを考えて楽しく食事ができる。	○楽しい会話をしながら食べるることができる。	○楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちを持つことができる。	○環境や資源に配慮した食生活をしようとする。 ○会食について関心を持ち、楽しい食事を通して望ましい人間関係をよりよく構築しようとする。
食文化(文) 総合的な学習の時間・給食時間 食の歴史と文化への理解を深める	○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。	○季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。	○特産物を理解し、日常の食事と関連づけて考えることができる。	○食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深める。 ○外国の食文化を通して、外国とのつながりを考えることができる。	○食文化や歴史と自分の食生活との関連を深めることができる。 ○食品の生産、流通、消費について正しく理解する。

小・中全職員の共通理解を図るため、6つの食に関する指導内容ごとに目標を示した食に関する指導規準表を作成した。

(1) 作成にあたっての留意点

- 発達段階ごとの目標設定・・・4期（5段階）とした。
- めざす姿の提示・・・各項目ごとに中学校卒業時の生徒の姿を記すことで、職員の共通理解を図った。
- 指導の場の明確化・・・中心となる指導場面を明確にすることで、関連教科での指導内容を確認することができた。

(2) 活用にあたっての留意点

- 9月に職員へ提案し、発達段階や指導内容、めざす姿について確認した。
- 2学期からの取組内容は、提案時に指導規準表の内容を確認し、めざす姿を共通理解した。

2 食に関する指導基準表に基づいた取組

(1) 給食時間の充実（食品を選択する能力、食文化）

- 食への関心を高めるため、ランチルーム入り口に掲示黒板を置き、給食で使用する食材の紹介をした。
- 地場産物への理解を深めるため、赤村産品にはピンクのハート、福岡県産品にはブルーの星をつけた。特に小学校低学年は、地場産物や食文化についての理解が低かったため、赤村産品に注目させたいとランチルームステージにも掲示し、「見せる」ことで興味・関心をもたせた。



(2) 交流給食の実施（社会性：コミュニケーション力）

- 小学校兄弟学年における交流給食を10月より実施した。各学年で配膳後、テーブルを移動し会食した。自己紹介をしたり遊びについての話をしたり、苦手な食材がある下級生に対して、上級生が食べ方を教えたりするなど、交流を深めることができた。
- 小・中学生での交流給食は、給食開始時間や会食時間が違うなど問題点はあったが、実施日を設定し小・中それぞれ時間調整を行い、小中給食委員会の進行で実施した。はじめは緊張していたが、しだいに和やかな雰囲気ではじめの緊張がなくなり、給食時間を過ごすことができた。



(3) 教科等の取組：5年家庭科（心身の健康）

- 担任と栄養教諭が連携し、家庭科の指導を行った。事前の家庭での食事調べから、家庭でみそ汁を食べる機会が少なくなっていたので、給食での経験を授業に取り入れながら進め

ることは効果的であった。食に関する指導の目標である「五大栄養素と食品の3つの働き」について、理解させることができた。

(4) 新1年生保護者の試食会（食事の重要性、心身の健康）

○食べ物に関心をもったり好き嫌いせずに食べようとするなど、家庭と学校が同じ方向で取り組まなければ定着しない。そこで、学校での指導内容を知らせ、給食の量、内容、食べ方等を見てもらい、家庭での食育に生かしてもらおうようにした。

テーマ2	地場産物を活用した食育推進の取組
評価指標	食に関するアンケート（食に関する指導の6観点）
効果	給食に地場産物を多く活用したり、地場産物を活用したレシピ集を作成したりしたことによって、地場産物に対する理解を深めることができた。

(取組状況)

I 古賀市

1 古賀東中学校家庭科部「誰でもできる簡単朝食レシピ」の作成

古賀東中学校は生徒の朝食欠食や朝食の内容に課題があり、この課題を解決する一つ的手段として生徒による「誰でもできる簡単朝食レシピ」の作成を家庭科部で行った。調理経験が少ない生徒でも地場産物や家庭にあるもので簡単に出来るよう技術・家庭科（家庭分野）担当教諭の指導のもと改良を重ね作成し、全校生徒や地域へ配布した。



II 赤村

1 地場産物の積極的な活用（食文化）

(1) 使用回数の拡大

自分達が住んでいる地域の産物を知ってもらうため、給食に地域の食材を意図的に取り入れた。食品の掲示や給食放送を通して子どもたちに伝えていった。また、旬の食材を毎日使用するため、調理法や味付けなどの工夫も合わせて行った。

***地場産物登場日数 2学期 68回／73回（92.2%）**

(2) 赤小フェスタ「赤村産100%カレー」

保護者にも地場産物の理解を深めてもらおうと、赤小フェスタでの「赤村産100%カレー」を実施した。

- 赤小フェスタ・・・親子でものづくり体験をする学校行事
- 赤村産100%カレー・・・主な材料を赤村産とし、PTAが中心となって作った。
材料は保護者が分担して持ち帰り、切って当日持参した。
調理員さんの指導の下、交代で作り上げた。

給食だよりを配布し、地場産物のよさや作り方を知らせた。また、「我が家の行事食・じまん料理」を募集し、家庭・地域への発信や学校給食の充実に役立てた。

(3) ラブあかランチフェアの開催

生産者、地域のみなさんを対象とした試食会を実施した。栄養教諭より学校が行っている食育の内容、給食の歴史を説明し、地場産物を活用した給食の試食をしていただいた。

(参加者の感想)

- 学校の取組内容を聞いて、今の子どもたちの様子がわかり、とてもよかった。
- 給食にたくさんの食材を使っているのが、驚いた。
- 給食センターができたらしいと聞いていたが、立派な施設設備があるのを知るよい機会であった。子ども達が安心して食べられるので、赤村は良い所だ。



テーマ1～2に共通する取組

評価指標	食に関するアンケート（食に関する指導の6観点）
効果	食に関するアンケート調査の結果から、児童生徒の食に関する関心、中でも食の重要性や食文化にかかわる内容での高まりが見られた。また、食育研究報告会開催等により、研究成果の普及を行うことができた。

（取組状況）

I 古賀市

1 学校給食センターの取組

学校給食センターも学校の食育の拠点として以下の取組を行った。

（1）給食センター見学及び体験学習事業

生活科や他の教科等において食に関する指導を行う際、学校が給食センターを活用できるように「給食センター見学」と「教科等の特性に合わせた体験活動」を実施した。

（2）配送トラックラッピング事業

給食配送トラックを発信媒体のひとつと捉え、市内児童から募集した給食や食育に関する絵と古賀市が目指す「給食だいすき」のスローガンを給食配送トラックにラッピングし、地域に発信する活動を行った。

2 学校食育フェアの開催

親子で料理を作る体験活動や学校の食育を発信する場として、また、家庭での地場産物利用の推進も目指した学校食育フェアを開催した。

○ 親子食育料理教室

地場産物を使用した学校給食の献立を使って料理を楽しく体験することで食への関心を深め家庭での調理体験が増えることを目的として実施した。古賀東中家庭科部がアシスタントとして活躍した。

○ 古賀産物を使用した給食の試食

地場産物を使用した学校給食の献立を試食することで、学校給食への理解と家庭での地場産物の利用推進を目的として実施した。

○ 学校による食育の発表（展示も含む）

学校の食育について保護者や地域にもっと興味・関心をもってもらうことを目的として実施した。



○ コスモス広場による古賀産物の移動販売

○ 子どもの体力づくりを目指した専門家による講演会の実施

○ 古賀東中家庭科部による「簡単朝食レシピ」の配布

II 赤村

1 組織作り

本事業のテーマである「小学校・中学校が連携したに関する指導の充実」に取り組むためには、小中職員で構成する組織が必要であった。本年度、小中一貫教育を進めるための推進体制の見直しを行った。

食育については、「健やかな体」係が担当し、食育推進の企画を行いそれぞれの学校で提案され、全職員共通理解のもと実施した。

2 ランチルームの環境整備

ランチルームは、音響が悪いため「聞く」ことで給食の食材や料理についての指導が徹底しにくい場であった。また、小・中学生300名が時間差で準備に取りかかるため、放送に集中することが難しかった。

- ① 掲示黒板の設置・・・「見ること」を通しての情報発信
- ② 放送の工夫・・・親しみやすい音楽を流すなど、みんなを引きつける放送の工夫

Ⅲ 食育検討委員会の開催

栄養教諭を中核とした食育推進事業の円滑な実施を図るため、食育推進検討委員会を設置し、開催した。事業に係る計画、実施、評価に関する事項を検討した。

- 第1回 学校における食育推進の課題の分析、事業計画について
- 第2回 事業の進捗状況について
- 第3回 事業の実施状況及び成果と課題について

Ⅳ 実践研究成果の普及

(1) 食育実践研究報告会の開催 【2月10日】

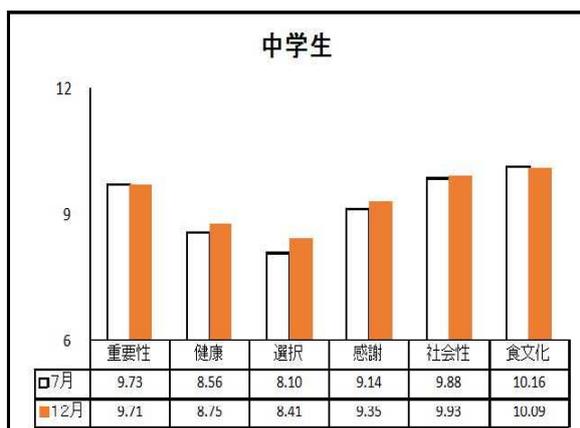
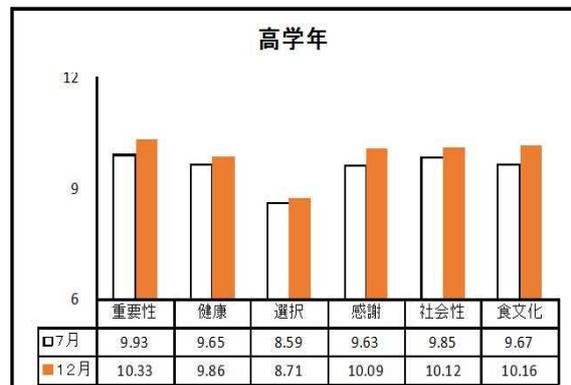
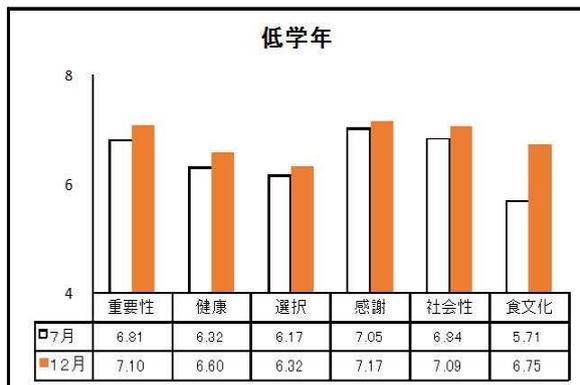
推進地域における実践研究の成果を県下に広めるために、食育実践研究報告会を開催した。209名の学校関係者の参加があり、推進地域における事業成果及び今後の学校における食育推進の在り方について、広く普及することができた。

- ・ 実践発表者 古賀市立古賀東中学校 栄養教諭 永尾 美佐先生
赤村立赤小学校 栄養教諭 鍋藤 君江先生
- ・ 指導助言者 福岡女子大学 教授 沖田 千代先生
- ・ 特別講演 新潟医療福祉大学教授 森泉 哲也先生
演題「学校における食育と栄養教諭の役割」

(2) 研究報告書（冊子）の作成・配付

研究報告書（冊子）を作成し、県内の公立小学校及び中学校に配布した。

V 食に関するアンケート調査



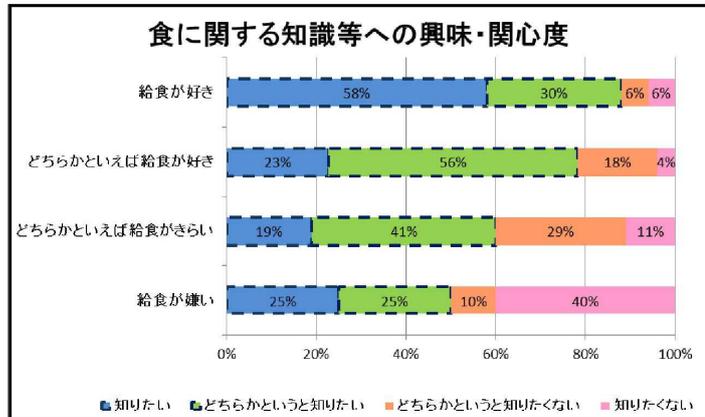
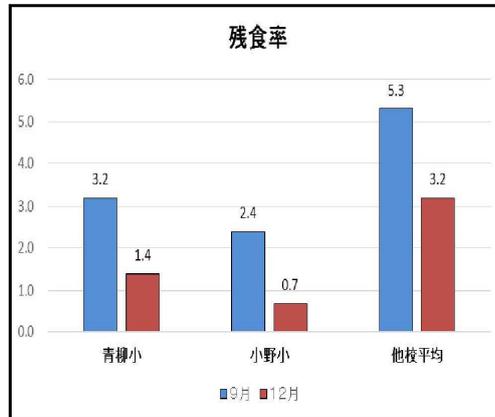
食に関するアンケート調査結果を7月と12月で比較すると低学年、高学年は、食に関する指導の6観点すべてにおいて、また、中学生においては、心身の健康、感謝の心、社会性の観点で数値の高まりが見られた。このことは、各推進地域における小学校・中学校連携の取組や地場産物を活用した取組の成果であると考えられる。

4 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

I 古賀市

食に関する指導カリキュラム検討委員会で給食指導について話し合ったことで、各校での給食指導に対する職員の意識が高まった。そのことにより、実践中心校の小学校2校について、市内他校の平均に比べ残食が大幅に減少した。

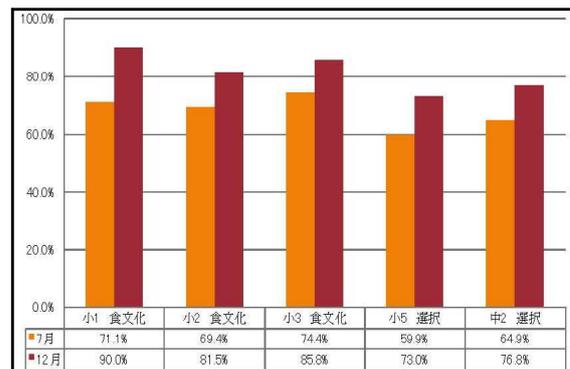
食に関するアンケートから「給食が好き」と答えた児童生徒が増えた学年については、食に関する6つの目標全てに数値の上昇がみられた。さらに、「給食が好き」「どちらかといえば好き」と答えた児童生徒については、食に関する知識等への興味・関心度が高い傾向であった。



II 赤村

小学校低学年においては、「食文化」が、小学5年生及び中学2年生においては、「食品を選択する能力」が10ポイント以上高まる結果となった。

このことは、「健やかな体」系の設置、「規準表」の作成により、学校間の調整や教職員の指導内容の共通理解を図ることで、児童生徒の発達段階を踏まえた食に関する指導を計画的・組織的に行うことができたからであると考えられる。



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

県教育委員会では、以下に示した内容で事業成果を広く周知を行う。

- ・実践推進地域による食育実践研究報告会を行う。
- ・実践推進地域の事業結果報告を取りまとめ、研究報告書（冊子）を作成し、県内の公立小学校及び中学校に配布する。
- ・各種研修会において、実践推進地域の実践事例を紹介する。

6 今後の課題（今回の事業により新たに見えた課題など）

- ・小中を見通した食に関する年間指導計画（指導規準表）を見直し、内容の系統性、効果的な教科等の指導を付加修正し、より一層、充実させる。
- ・食に関する知識等への興味・関心度をさらに高めるために、教科等の指導内容と関連を図った給食時間における食に関する指導をより一層推進する。
- ・給食の時間における食に関する指導の充実を行うために食に関する指導内容について、小学校中学校の職員全員での共通理解を図る。
- ・地場産物の活用については、学校給食に取り入れるだけでなく、教科等の生きた教材として活用するために、食に関する指導計画に明記する必要がある。