

# 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	佐賀県
推進地域名	武雄市

## 1 事業推進の体制

実践中心校	武雄市内 栄養教諭配置校（小学校3校 中学校1校）
協力校	武雄市内全小中学校（小学校8校 中学校4校）幼稚園（1園）
関係機関	佐賀県学校における食育推進委員会 武雄市学校食育推進運営委員会

## 2 各都道府県教育委員会の取組

### （1）食育の方針（取組内容）

テーマ 市町教育委員会が主体的に行う学校における食育推進体制の拡充  
— 県の方針を踏まえ、地域の実態、特色を生かした食に関する指導の実践 —

#### 方針

- 1 給食の時間における指導を中心とした食に関する指導の充実（写真①）
- 2 朝食の喫食率向上を中心とした望ましい食習慣の形成
- 3 地場産物の活用を中心とした郷土（ふるさと）の理解と尊重

#### <具体的な取組と内容>

#### 1 佐賀県における食育推進委員会の開催（年3回）参加者23名

- （主な内容）本県の食育の推進について  
朝食等実態調査の実施  
学校給食における県産農林水産物利用状況調査結果  
「学校給食の手引」の印刷・配付  
食に関する指導の発達段階に応じた到達目標



写真① 給食（配膳）指導

#### 2 食育実践研修会の開催（参加者90名）（写真②）

- （主な内容）講義・演習「確かに学ぶ食の授業」  
武庫川女子大学 専任講師 藤本勇二 先生



写真② 食育実践研修会

#### 3 市町教育委員会健康教育担当者研修会の開催（参加者23名）

- （主な内容）講義「食育推進のための市町教育委員会の役割について」  
西九州大学 特任教授 澤野香代子 先生  
説明「県産農林水産物の活用促進の取組事例」  
実践発表「武雄市教育委員会における食育推進の取組」

#### 4 ワーキンググループ会議の開催（参加者10名）

- （主な内容）「学校給食の手引」に係る原稿校正及び印刷・製本について

#### 5 各市町教育委員会からの食に関する実践事例の集約・紹介

学校における食に関する指導をより一層支援するため、具体的な取組及び実践事例を集約し、今後の活動の参考となるような取組事例については、各市町教育委員会を通し、管内小中学校へ周知する。

#### 6 学校給食の手引（佐賀県教育委員会）の発行

学校給食管理や学校給食の意義を踏まえた給食指導、学校における食に関する指導等を効果的に行う際に教職員全体で活用されることを目的として改訂し、各学校及び関係機関へ配付した。

## (2) 実践推進地域への指導・支援内容等

- 1 「5校時給食」の実践では、指導項目、実践内容を明確にし、管理職のリーダーシップのもと教職員の食育に対する意識改革・指導力の向上を図る。
- 2 行政や地域の協力者と学校との連携を深め、地場産物活用の拡充を図り、単独調理場ならではの特色ある給食の工夫や流通の組織体制を確立する。

## 3 具体的な取組等について

テーマ1	「5校時給食」を核とした児童生徒が自ら学び生涯食育の意識が高まる取組
評価指標	「5校時給食」の実践により、教職員の食育に関する意識を高める。 ＜効果があると考えている教職員＞ H24 70.5% → H25 75.0%以上
効果	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 「5校時給食」を学級経営の中の一つとしてとらえ、教職員が指導実践を積み重ねたことで、児童生徒の食に関する意識が変わり、興味・関心が高まっている。</li> <li>2 武雄市で統一した「5校時給食年間指導計画」を作成したことで、発達段階に応じた指導内容が明確になった。</li> <li>3 特色ある給食作りを積極的に進めたことで、毎日の給食への期待が高まり、家庭の食卓でも給食が話題に上がるなど、家庭への情報発信にもつながった。</li> </ol>

### (取組状況)

#### 1 発達段階に応じた到達目標の明確化

- ・小中校の特別活動や家庭科担当、養護教諭の代表者とともに、幼小中を通じた発達段階に応じた到達目標を検討し、設定した。

#### 2 「5校時給食年間指導計画」の作成

- ・各月の目標に沿った指導内容を検討し、発達段階に応じて給食の時間における指導の充実を図った。(写真③)



写真③ 栄養教諭による食に関する指導

#### 3 武雄市の食に関する指導目標の作成

- ・市の食に関する指導目標と食に関する指導の年間指導計画との整合性を図った。
- ・児童生徒の自己評価の方法（食生活ふりかえりノート）の検討を行った。

#### 4 単独調理場ならではの特色ある給食の実践

- ・郷土料理を積極的に給食に取り入れ、地域や郷土の良さを知らせた。地元茶を使った「八十八夜」の行事食や興味をもたせる給食(写真④)等を実施した。
- ・児童が栽培した野菜や児童が作ったみそ、児童が考えた献立等を給食に取り入れた。
- ・「武雄の食の日」（毎月19日）を市内全小中学校で実施し、地元食材を紹介した。
- ・小学校3年国語科「すがたを変える大豆」と関連させ、1週間を通して大豆がすがたを変えて給食に登場する「すがたを変える大豆ウィーク」（写真⑤）を実施した。
- ・調理員による献立に関する放送や読み聞かせを行い、児童生徒との交流を図った。



写真④ びっくりハンバーグ

### 《 写真⑤「すがたを変える大豆ウィーク」から 》



ひじきと大豆の炒り煮



豆乳鍋・白和え



がんもどきの和風あんかけ・みそ汁

大豆、枝豆、みそ、しょうゆ、木綿豆腐、油揚げ、生揚げ、豆乳、がんもどきなどが毎日給食に登場。

## 5 教材の開発

- ・興味・関心を高める学習教材や体験できる掲示物を作成した。（写真⑥⑦）
- ・ICTを活用した教材を作成し、栄養教諭の専門性を生かした授業に取り組んだ。（写真⑧）



写真⑥かみごたえのある食品の並び替え

写真⑦はしの持ち方ボード



写真⑧学級活動でのTT授業

テーマ2	栄養教諭が中心となり、学校と家庭と地域がつながった食に関する指導のさらなる充実
評価指標	学校、家庭、地域が連携し、食に関する意識の向上を図る。 <市内産物の活用状況>H24(6月・11月) 22.7% → H25(6月・11月) 26.7% <各学校での地域と連携した取組の実践回数>H24 37回 → H25 40回以上
効果	1 学校給食で地場産物の活用を拡充し、体験学習や郷土料理教室を継続して行うことで、郷土の食への関心や食生活に生かす意欲が高まった。 2 全校での栽培活動や「おにぎり弁当の日」の実施により、児童生徒は、食と農、命の関わりを学び、自然や生産者等への感謝の心が言葉や行動に表れ、食を大切にしようとする態度を養うことができた。 3 授業では、栄養教諭が専門的な立場で関わることにより、児童生徒の理解が深まり、教職員の意識や指導力の向上にもつながった。

### (取組状況)

#### 1 家庭・地域への積極的な啓発

- ・給食試食会、食育だより、給食だより、学校ホームページ等で本事業の取組を紹介するなど食育の啓発活動を行った。
- ・親子で台所に立つ活動の推進として、親子料理教室を実施し、鯛の手開き体験や子供が好む魚料理、簡単にできる朝食献立などの調理実習を行った。（写真⑨）



写真⑨親子で朝食作りに挑戦

保護者から「子供と一緒に料理する機会を増やしたい」

「火を使わない朝食メニュー作りが参考になった。」などの感想が寄せられた。

- ・「おにぎり弁当の日」を設定し、自作の弁当を写真や絵で「おにぎり弁当日記」として、記録した。また、おにぎり作りの実習を通して、家庭での実践につなげた。（写真⑩）

#### 2 栽培活動や体験学習の拡充

- ・生活科や総合的な学習の時間、社会科、家庭科等で、地元協力者をゲストティチャーとして招き、栽培活動（写真⑪）やみそ作りの体験活動、農場見学、さらに、食生活改善推進員による郷土料理の実習等を行った。（写真⑫）また、栽培活動で収穫した野菜やみそを給食に積極的に取り入れた。



写真⑩おにぎり作りの実習

写真⑪栽培生産活動



写真⑫郷土料理の実習