

子どもの健康を育む総合食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	鹿児島県
推進地域名	垂水市

各テーマにおける、具体的取組内容や研究成果について記載してください。

1. 事業推進の体制

「垂水市子どもの健康を育む総合食育推進委員会」{学校関係者(実践中心校:小1・中1、PTA母親代表、学校保健会、学校給食担当者、養護教諭等部会代表)や生産者団体(百笑倶楽部、漁協)、食生活改善推進員協議会、市役所(農林課、保健福祉課)合計19人}を設置し、テーマや実施計画・内容等についての検討や情報交換を行った(年3回)。

また、事業内容や推進計画について、管理職研修会や給食担当者会等で周知するとともに、栄養教諭が市内11校を兼務し、市内全小・中学校で児童生徒に対する食に関する指導、家庭教育学級、学校保健委員会等で教職員や保護者等に対しての指導を積極的に行うことができる体制を整え、本事業を推進した。

2. 具体的取組等について

テーマ1 地場産物を学校給食に活用し、関係機関と連携した地域の特色を生かした食育の推進

(1) 地場産物の活用のための方法、体制等の整備

- ① 生産者との情報交換会を実施し、新しい産物を掘り起こし学校給食で活用するとともに、市内児童生徒に対して、鹿児島大学水産学部と連携した水産学習を実施し、地元の食材について理解を促すことができた。
- ② 新米やさやいんげん、カンパチなどの地場産物を活用した、「“垂水の味”給食週間」を設定した。その際、地域や特産物について深く理解し、地場産物を活用した学校給食の意義について考えてもらうように、地場産の食材や栄養等に関する指導資料を全小・中学校に配布した。
- ③ 全小中学校で、地域の方や保護者対象の試食会や生産者とのふれあい給食等が実施され、学校給食や地場産物の理解を深めることができた。



ナミクダヒゲエビの塩焼き

(2) 学校と生産者との交流・連携

- ① 生産者や漁協等の関係団体を講師に招き、農業体験活動や水産体験活動を実施した。また、学校で収穫された農作物を学校給食に活用した。



田植え(水之上小)



サツマイモの植え付け(南中)



かけぼし(協和小)

- ② 生産者との交流給食や地場産物を活用した学校給食週間時の交流給食を実施し、交流を深めた。

【保護者の感想】

「学校給食の安全面に対するこだわりが驚いた。家庭の食事でも、栄養や安全性に気を付けて、できるだけ地元の食材を使っていきたい。」



ふれあい給食(垂水小)

(3) 児童生徒や家庭・地域への普及啓発活動の実施

- ① 漁協や食生活改善推進員等の関係団体と連携し、カンパチやエビ、落花生など地場産物を活用した料理教室や漁業体験活動を実施し、児童生徒や保護者に対して地場産物を活用した食育の推進について啓発することができた。
- ② 地場産物を活用した学校給食紹介ビデオと「垂水の味マップ」を作成した。学校給食紹介ビデオについては、市学校保健会・学校給食会合同研修会において来場した教職員、保護者、関係者に視聴してもらった。今後教材として活用する予定である。
- ③ 食育推進員と給食調理員による先進地研修視察を実施した。(平成20年8月)

【生徒の感想】

今まで身近にあったカンパチだけど、さばいたことはなくて、とても難しく、でも、楽しくてすごく勉強になりました。また、さばく作業を通して、改めて命をもらっているのだと実感しました。感謝の気持ちを忘れないようにしたいです。

みんなで、食べた刺身はすごくおいしく、今まで以上にカンパチが好きになりました。



【カンパチを活用した料理教室（協和中）】



カンパチを活用した料理教室（協和小）



落花生を活用した料理教室（新城小）



カンパチを活用した料理教室（垂水小）

テーマ2

生涯を通じて健康な生活を送る基礎を培うための学校における食育の推進

(1) 食育を推進するための校内体制の整備

- ① 給食担当者会において、食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の見直しについて指導することにより、市内全12校の食に関する指導の全体計画および年間指導計画を作成・改善し、食に関する指導の充実を図ることができた。また、校内研修において「食に関する指導の手引き」を活用し、食育の重要性や年間指導計画の共通理解を図ることができた。

(2) 食に関する指導の充実

- ① 児童生徒の食に関する問題点を把握するために、アンケート調査を5月と12月の2回実施した。
- ② 実践中心校（協和小学校・協和中学校）の教職員、保護者に対しての食育講演会を実施した。また、協和中学校では、生徒の発達段階や部活動が盛んであるという学校の実態を考慮し、「スポーツと栄養」に関する講演会を実施した。
- ③ 栄養教諭や給食調理員の各学校への訪問回数を増やし、教科や学級活動、給食の時間における指導の充実を図った。



学級活動での指導（椋原小）



学級活動での指導（松ヶ崎小）



学級活動での指導（協和中）

テーマ3

安全かつ安心で、魅力ある学校給食の推進

(1) 食育の基本である学校給食の衛生管理を徹底する取組

- ① 施設・設備の衛生自主検査のほかに、県学校給食会や地区学校栄養士協議会等に依頼し、施設・設備や調理工程の衛生検査等の衛生管理研修会を実施した。(平成20年7月)

(2) 安全かつ安心な食材の選定

- ① 食品検査(残留農薬検査、同定検査等)を実施し、食材の安全性を高めることができた。
- ② 納入業者衛生研修会の実施により、衛生管理や食品の安全性について業者の理解を深めることができた。



納入業者研修会



衛生管理研修会

(3) おいしく魅力ある学校給食にするための取り組み

- ① 学校で児童生徒が作った農作物(新城小学校:餅米、垂水南中学校:サツマイモ、水之上小学校:赤米、黒米、垂水小学校:柘原大根、タマネギ、サツマイモ)を学校給食に活用した。
- ② セレクト給食やリクエスト給食、「世界の味給食週間」等を実施し、児童生徒の興味・関心を高めた。
- ③ 給食センター調理技術講習会を実施し、調理従事員の調理技術の向上や新たな料理の導入を図った。
- ④ 調理従事員が学校訪問し、ふれあい給食や手作りパネルでの指導を行った。

【児童の感想】

- この前は、給食センターから来てくださりありがとうございました。
- わたしは、だいずやにんじんが苦手だったけど食べられるようになりました。これからも、わたしたちのために、おいしい給食を作ってください。
- おはしの使い方で教えてくれてありがとうございました。わたしは、はしの持ち方がへただったので、とてもよい勉強になりました。



調理従事員とのふれあい給食

- ⑤ 児童が家庭科学習の中で作成した献立を給食献立に活用した。

テーマ1～3に共通する事業実施の結果

- (1) 先進地視察を実施することにより、市全体で連携して食育に取り組む重要性を再認識し、本事業推進の参考とすることができた。
- (2) 垂水市健康づくり推進協議会の事業に参加し、関係機関との食育の連携を図ることができた。
- (3) 就学時健康診断において食育講話を実施し、家庭における食育の重要性や望ましい食習慣について理解を促した。
- (4) 垂水市学校保健会・学校給食会合同研修会において、本事業における実践中心校と給食センターを中心とした取組について発表するとともに、参加した保護者、教職員等に対して家庭における食育の重要性や望ましい食習慣について理解を促した。

(5) 食に関する実態調査（5月と12月実施）結果を基に、家庭での食育の重要性について啓発資料を配付した。



就学時健康診断における食育講話（牛根地区）



合同研修会における事業成果発表



合同給食会における展示

数字で変化のあった事項についてご記入ください。

- (1) 市内産の納入率（食材数ベース） 19年度 27.9% → 20年度 同時期29.1%（同時期比較）
- (2) 米飯給食の回数増 19年度 117回 → 20年度 125回
- (3) 栄養教諭の教科等の授業回数 19年度 6校15時間 → 20年度 8校26時間
- (4) 学校給食残食率 19年度 15.8% → 20年度 8.4%（抽出校2校で1週間調査）
- (5) 食に関する実態調査（5月と12月実施）から家庭での食育が改善されつつある傾向がみられた。
 - (ア) 食事の手伝いをする「よくする」と回答した児童生徒の割合が1.9ポイント高くなり、「時々する」と回答した児童生徒の割合が2.2ポイント高くなった。
 - (イ) 「朝食を規則正しく食べる」と回答した児童生徒の割合が0.7ポイント高くなった。
 - (ウ) 家庭でインスタント食品を「ほとんど食べない」と回答した保護者の割合が1.6ポイント高くなった。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- (1) 市全体で食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を見直すことにより、栄養教諭の位置付けや指導の時期・時間の調整を行いやすくなった。
- (2) 地産地消の取り組みや地元の食材の安全性を積極的に知らせることにより、児童生徒や教職員等が、食を身近に感じ食に関する興味関心を高め、地域を見直すことにつながった。
- (3) 食育推進委員会の設置により、以前にも増してそれぞれの機関との連携を深めるとともに、学校の食育推進の意識や実践に高まりが見られようになった。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- (1) 食や健康に対して関心の薄い児童生徒や保護者に対して、どのようにして自分自身や家族の問題としてとらえさせ、改善に向けた意識向上や意欲をもたせるか。
- (2) 今後も学校・家庭・地域との連携を継続させ、食や健康への意欲や関心を実生活で生かし、どのように実践に結びつけるか。

参考資料

垂水の味マップ … 市内小中学校，公民館，関係機関等に配布します。

おいしい垂水の味マップ

垂水市の農畜水産物が給食にたくさん使われているよ

佐島 (Sajima)
 牛根池 (ふり)
 牛根 (みも)

海浜 (Uminami)
 海浜の川崎喜久さん (佐藤屋・きやいんげん・きゅうり・へちま)

中俣 (Nakamatsui)
 中俣の岡田真武さん (みかん・きんかん・びわ・トマト)

市木 (Ichiki)
 三藤もやし店 (もやし)

大野 (Ono)
 大野の岡田清隆さん (大根・じゃがいも) (にんじん・白菜・きやいんげん・小豆)

魚水 (Utsuizumi)
 本島豆腐店 (豆腐・揚げ豆腐)

浜平 (Hamaira)
 浜平の水産行さん (ミニトマト・にがうり)

持原 (Mochihara)
 持原の藤田 幸さん (さつまいも・こまつな) (さつまいも・きゅうり・とうもろこし・かぼちゃ)

新城 (Shinji)
 新城小学校 (さつまいも)
 新城中学校 (もも実・たまねぎ)

垂水市立学校給食センター