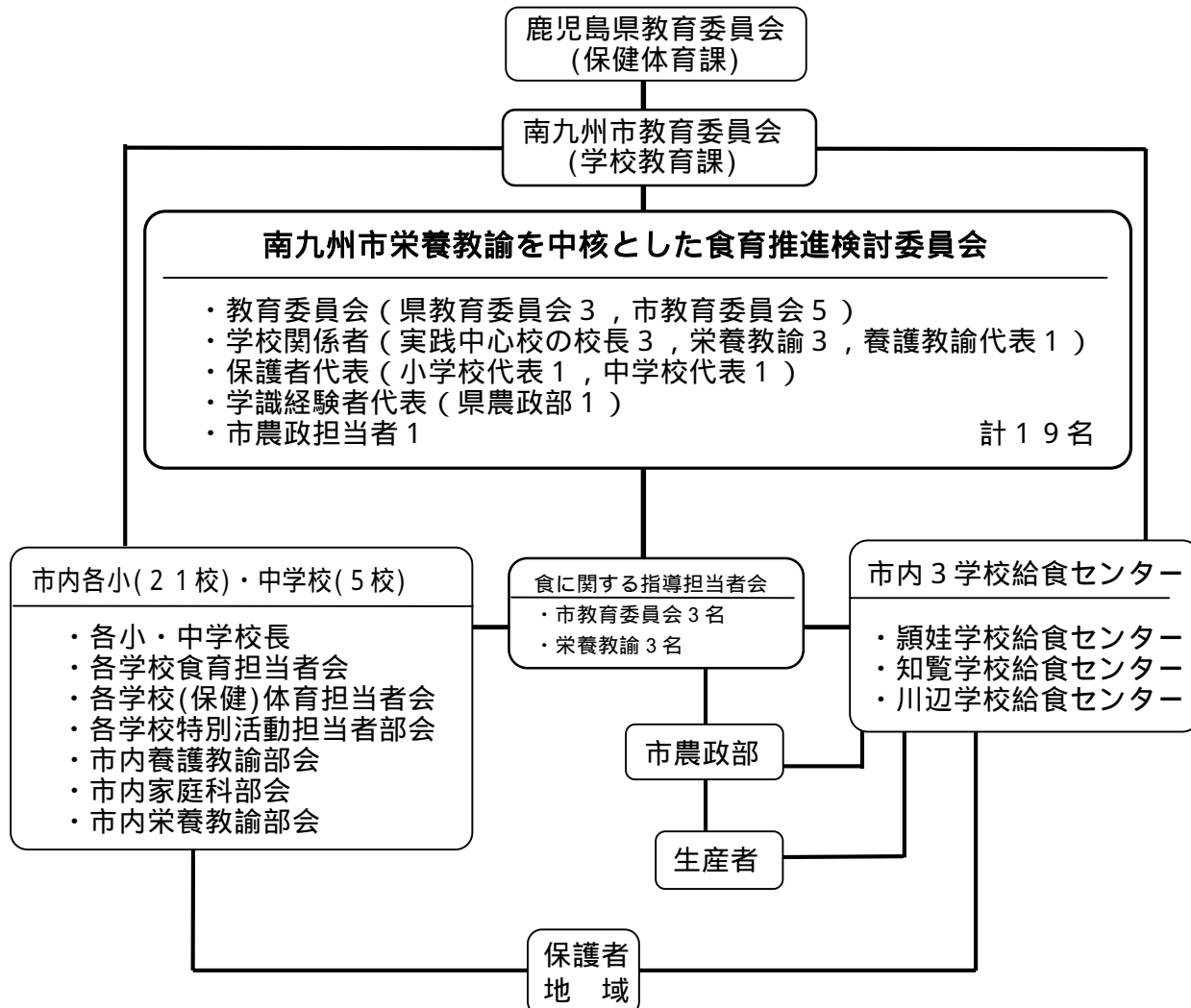


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	鹿児島県
再委託先名	南九州市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	学校における食に関する指導の充実のための取組
1	<p>学校における食に関する指導の全体計画及び年間指導計画への参画</p> <p>市教育委員会で、市内26校全ての学校から、各学校で作成されている食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を集約し、計画や内容の検討を行い、改善の必要がある学校に対しては、栄養教諭を通じて各学校への指導を行った。</p> <p>また、本市は、小学校21校・中学校5校があり、3つの学校給食センターがある。各学校給食センターが8校から10校の受配校を担当し、各学校給食センターに栄養教諭が配置されている。各栄養教諭はそれぞれの受配校からの要請に対して、食に関する指導に関わる授業へ参画している。年度当初の管理職研修会等で栄養教諭の活用についての共通理解を図り、栄養教諭の専門性を生かせる場面を精選した授業への参画を実施した。</p>

また、年度当初で学校と連携し、栄養教諭の参画する授業の年間計画を作成し、計画的に食に関する指導が実施される体制づくりを行った。

< 栄養教諭の授業参画計画一部である >

10月					11月					12月				
日	学校名	学年	教科名	単元名	日	学校名	学年	教科名	単元名	日	学校名	学年	教科名	単元名
下旬	青戸小	2	学級活動	体にいい飲み物ってどんなもの	下旬	九玉小	5	家庭科	楽しい食事を工夫しよう	上旬	松原小	1・2	特別活動	たべもの名前とはたらき
下旬	栗ヶ窪小	2	学級活動	好き嫌いをなくそう	下旬	青戸小	6	学級活動	食の大切さ	#	#	3・4	特別活動	朝ごはんを食べよう
中旬	青戸中	2	家庭科	楽しく豊かに食べる	中旬	願桂中	1-1	家庭科	魚を調理しよう	中旬	青戸中	1	家庭科	これからの食生活
					#	#	1-2	#	#					

2 食に関する指導担当者研修会の実施

各学校での食に関する指導を充実させるために、10月12日（火）、本市の各学校の食に関する指導担当者研修会を実施した。県教育委員会の食育担当指導主事を招聘し、食育の重要性や食に関する指導の在り方等についての講義を行った。その後、栄養教諭の担当校ごとに分かれ、グループ討議を実施した。各学校での食育の推進状況を互いに発表し合ったり、課題を出し合ったりするなどして、各学校の食に関する指導が今後さらに充実していく契機となった。



3 南九州市の家庭科担当教職員研修会

市の家庭科担当教諭による「郷土素材を生かした給食メニューを実際に作ろう」と題した調理実習研修を実施した。川辺・知覧の栄養教諭を講師として、献立の工夫や調理の実際を指導した。研修を受けた教諭からは

- ・ 「栄養たっぷりでおいしい給食メニューを作ることができた。」
 - ・ 「大満足の試食会！！」
 - ・ 「栄養教諭の先生方が、かねて、子どもたちに「食」に関心を持ってもらうために様々な工夫や苦勞をしていらっしゃることを肌で感じる事ができた。」
 - ・ 「2学期に、学校給食で子どもたちにも伝えたいと思う。」
- などの感想を得た。



4 食農教育の推進

本市は、荒茶生産量日本一を誇り、サツマイモや卵、米など全国でも有数の生産量を誇っている。各学校では、そのような地域性を生かし、地域と連携した食農教育への取組が盛んである。体験活動を通じた食育は、子どもたちに食への畏敬の念や感謝の気持ちを育む最も効果ある学習であり、今後も引き続き積極的な取組を推進していくことにしている。



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

1 料理教室の開催

栄養教諭が講師となり、保護者や親子を対象とした料理教室を実施し、献立の工夫や調理の実際を指導する中でバランスの良い食事の大切さや、朝食の大切さなどについて指導している。また、作成するメニューでは、地元産の特産品や食材を多く使用するように心がけ、保護者にも地場産物活用の意識を高めていただくよう工夫した。



(勝目小学校での親子調理教室) (清水小学校での親子料理教室) (松山小学校での料理教室)

2 家庭教育学級（給食試食会）や学校保健委員会での啓発活動



各学校で定期的に行われている家庭教育学級や学校保健委員会を「食」をテーマにした内容で実施し、栄養教諭を講師として、朝食の在り方や栄養バランスを意識した毎日の食事の在り方について講義を行うなどして、保護者への啓発活動を行った。

3 学校給食展による啓発活動



11月3日（水）、地区の学校栄養士協議会で学校給食展を実施した。この給食展は、南薩地区内の栄養教諭・学校栄養職員が日常の研究成果を発表し、地域社会に「学校給食」の重要性について理解してもらい、また学校や家庭における望ましい食生活の在り方を見直し、改善にも役立てようとするものである。各給食センターで作成した地場産物を活用した給食や給食のできるまでの様子、各給食センターの取組などを掲示し、およそ500名の来場者に学校給食の現状等を広く知っていただく機会となった。

テーマ3 生きた教材となる学校給食充実のための取組

1 地場産物の活用を図り、食育の生きた教材となる献立作成の充実

これまでも、学校給食への地場産物活用は可能な限り取り組んできた。昨年度は、牛肉等の畜産物で地場産物の活用を進め、今年度は野菜を中心とした農産物において地場産物の活用を促進してきた。地元産のサツマイモと茶を使用した蒸しケーキ、地元産のニンジンを使用したきんぴら、地元産の大根を使用したカレー等、新たなメニューの開発に取り組んだ。また、献立表にも地元産であることを表記し、給食実施当日には学校放送等で紹介するなどして食への関心を高め、給食を生きた教材として活用している。



南九州市産の大根を使用したカレー



南九州市産の卵、いも、茶を使用したカップケーキ



南九州市産のニンジンを使用したきんぴら



南九州市産のサツマイモを使用したスイートポテト

2 献立内容の充実を目指した調理員の資質向上 調理実習等

給食調理員の資質の向上のために、8月に各学校給食センターにおいて衛生管理の研修及び、調理実習を実施した。実習を通して、衛生管理上の課題や共通実践事項等の再確認を行い、2学期の給食開始に備えた。



テーマ1～3に共通する具体的計画

1 先進地視察研修の実施

栄養教諭3名と本事業担当指導主事1名の計4名で、8月11日(水)、佐賀県鳥栖市立鳥栖小学校、8月12日(木)、佐賀県小城市立小城小学校を訪問し、各学校の食育に関する取組等の説明を受けた。両学校ともに、学校が組織体として食育の推進に積極的に取り組んでおり、その中核となっている栄養教諭(職員)のコーディネーターとしての動き等、多くの情報を得ることができた。

2 保護者及び教職員向けの食育講演会の開催

11月19日(金)、知覧文化会館で～食について考えるひととき～として、厚生連病院栄養科長の油田幸子先生を招いて講演会を実施した。およそ200名の保護者の参加があり、病院での体験をもとにした講演は、保護者に「食」について見直すきっかけとなった。



3 食育に関する標語ポスターの募集と啓発活動への活用



児童生徒を対象として、食育に関する標語及びポスターコンクールを実施し、児童生徒や保護者が食について考えるきっかけを作るとともに、選定された作品を本事業で作成するパンフレットに使用するなどして食育の啓発活動に活用した。

4 ポスター・リーフレット等による啓発活動

上記の標語・ポスターコンクールの入賞作品等を活用したポスターを作成し、県内の小・中学校へ配布し、啓発活動を行った。



数字で変化のあった事項について

4月当初で、栄養教諭の兼務申請 100%であった。

平成 21 年度の 3 名の栄養教諭の食に関する指導に関わる授業への参画時数は 128 時間であった。しかし、今年度は栄養教諭の専門性を生かせる場面を精選して実施することを各学校に呼びかけ、各学校からの希望をもとに市教委が中心となって栄養教諭の授業参画計画を作成した。平成 22 年度は栄養教諭の参画した授業は 52 時間と大幅に少なくなったが、指導内容の向上を含め、充実した授業が実施されている。

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- ・ 食に関する指導担当者研修会を、本市では初めて実施した。各学校の担当者が、食育推進のコーディネーターとして活躍してくれることを期待している。
- ・ 本事業の推進のため、3 学校給食センターの栄養教諭が、月 1 回のペースで会合を持ち、情報交換を行う活動を通して、献立内容の充実、地場産物活用の促進等が図られている。
- ・ 地場産物活用の取組や地元の食材の安全性を「給食だより」や「家庭教育学級」等で積極的に知らせることにより、児童生徒や教職員が食を身近に感じ、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。
- ・ 保護者を対象とした食育講演会は、保護者の食への関心を高めるよい機会となった。
- ・ ポスター・標語コンクールは、食について考えるよいきっかけとなり、選定された作品はリーフレットやポスター等、多くの場面で活用した。子どもの作品は、保護者や一般市民に興味を持たせる広報となり、大きな効果を発揮した。
- ・ 県内全市町村教育委員会及び全小・中学校へ、本事業で作成したリーフレットやポスターを配布し、食育推進の普及啓発に努めた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- ・ 学習したことがどの程度実践化へつながっているのか評価することが難しい。
- ・ 食育の推進には家庭との連携・協力が不可欠であるが、家庭ごとの温度差を埋めることが難しい。また、個に応じた指導が必要であると考えられる。
- ・ 地場産物活用に関しては、各方面との連携が不可欠である。今後はさらに市の農林水産課等との連携を図り、地場産物の活用に努めていきたい。