

市町村名	若桜町
取組の名称	若桜を愛し 地域とつながり 心身ともに健康でたくましい子どもの育成 ～学校・家庭・地域とつながる食育～

1 ねらい

給食や食を通して学校・家庭・地域と連携した取組を行い、若桜町を愛する心を育てるとともに、正しい食習慣を身につけ、健康でたくましい児童生徒を育成する。

2 日時 通年

3 場所 若桜学園

4 対象 若桜学園児童生徒

5 具体的な取組内容

(1) 地域とつながる食育活動

① 「イチオシ若桜メシ」の取組

若桜町教育委員会、若桜町経済産業課と連携し、月に1回「イチオシ若桜メシ」の日として学校給食で若桜町産食材を提供し、食材のPRを行っている。給食時には生産者を招いて食材についてのお話を聞いたり、使用食材や調理の様子を放送や掲示したりして若桜町産食材への理解を深めた。家庭へは使用食材について伝えるおたよりを配布し、町報と町 Facebook で給食の様子や給食レシピを毎月紹介することで、地域の方々へも取組について伝えた。

【実施献立と若桜町産イチオシ食材】



ご飯 牛乳
ナチュラルポークのみそがらめ
豆腐のすまし汁
広留野大根のサラダ
弁天まんじゅう



えごま入りドッグパン 牛乳
つくしんぼウインナー
ナチュラルポークのクリーム煮
コールスロー
夏いちごゼリー



生産者さんからお話を聞く様子

(2) 家庭とつながる食育活動

① 「Happyすこやか週間」の取組

年に3回、全校児童生徒が2週間～3週間継続して健康生活に関するチェック項目について取組み、望ましい生活習慣の確立を目指す活動を行っている。食に関する項目としては「朝食4品目以上」を目標にしており、週間中は食育だよりや掲示物、食に関する指導で重点的に朝食について扱い、朝食の必要性や望ましい内容について啓発した。

また、養護教諭と連携し、家庭から「おすすめ朝食レシピ」を募集した。レシピはほけんだより、食育だよりで紹介したり、実際に作った写真と一緒に掲示したりして、朝食への関心を高めた。

【おすすめ朝食レシピの掲示】



② 親子料理教室と IP 端末を活用した料理動画の配信への参画

教育委員会、保健センター、公民館と連携し、親子料理教室を開催した。また、町内全戸に設置されている IP 端末で調理動画を配信し、こども園、若桜学園では動画配信に合わせてレシピも配布し、家庭での食育の機会となるよう工夫した。



【保護者・児童の感想より】(一部抜粋)

- ・家ではゆっくり一緒に料理をすることがないのでよい経験になりました。
- ・みなさんに助けていただいて、子ども達も楽しめました。
- ・チヂミの具を切ることが楽しかったです。家ではほかのやさいも切ってみたくです。

【メニュー】

- ・炊飯器でチキンライス
- ・米粉のチヂミ
- ・かんたんコンソープ
- ・揚げないもちりドーナッツ

(3) 学校での食育活動

① 食に関する指導 (教職員との連携)

ア. 教科、学級活動等

学級担任や教科担任と連携し授業を行った。3年生の学級活動「パワーいっぱい朝ごはん」では、朝ごはんの働きや組み合わせ方について学んだ後、料理カードを使って元気になる朝ごはんの組み合わせを考えた。最後に自分で朝ごはんのめあてを決めて家庭に持ち帰り、1週間チャレンジすることで生活習慣や朝食内容をよりよくすることにつなげた。その他の学年でも学級活動や家庭科で食に関する指導を行った。

【3年生学級活動の様子】



イ. 給食時間

栄養教諭が給食時間に、食事マナーや栄養、行事食などについての指導を行った。学級担任からクラスの状況や課題を聞き取り、課題解決につながるような指導となるよう留意した。また、その日の給食調理の写真や動画を取り入れ、給食や食に関する興味関心を高められるよう工夫した。

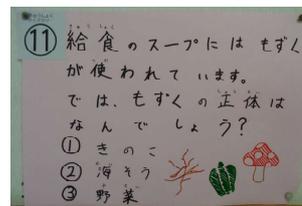
② 体づくり委員会活動 (委員会との連携)

ア. 「給食完食デー」の取組

委員会が「給食完食デー」の曜日を設定し、給食コンテナに完食デーを知らせるカードを貼り、給食時間の放送で呼びかけたり、結果を伝えて励ましたりする取組を行った。放送を続けることによって児童生徒も意識し、完食できるクラスも増えてきた。

イ. 全国学校給食週間の取り組み「給食クイズラリー」

体づくり委員が考えた給食や食べ物に関するクイズを校内各所に貼り、児童生徒が探して答える「給食クイズラリー」を行った。



【給食クイズラリーの様子】

休憩時間に校内を探し回りながら、楽しく給食や食について考える機会となった。

③ 給食センター見学（給食センターとの連携）

若桜学園には給食センターが隣接している。この立地条件を生かし、より給食を身近に感じ興味をもってもらおうと、6月の食育月間に給食センター見学週間を行った。また、その日の給食の食材や調理の様子を毎日給食コーナーに掲示し、給食センターの様子を伝えた。

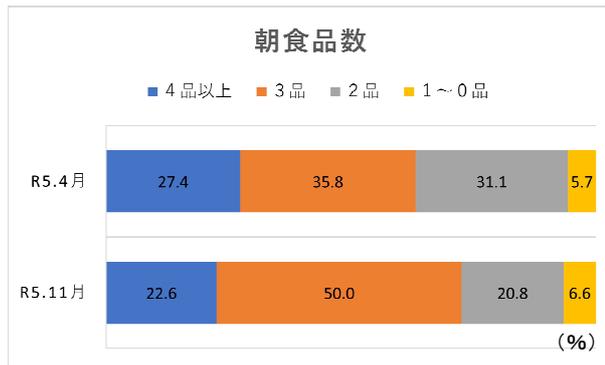


6 成果と課題

「イチオシ若桜メシ」の取組は児童生徒にも定着しており、毎月楽しみにしている様子がみられる。1月の全国学校給食週間中に書いた生産者さんへの感謝の手紙の内容には、若桜の食材を食べられることについての喜びや、お話や紹介動画の中から得た知識が盛り込まれ、地域の産業や食材についての理解が深まっていることも感じられる。また、9年生の総合的な学習「若桜まちおこしプロジェクト」では「夏イチゴスムージー」や「鹿肉そぼろ丼」の地域の特産品を生かした商品開発を行いPRするなど食に関する取組も行われ、9年間の学習や食育を通して「若桜を愛し、地域とつながる」生徒が育っているのではないかと考えられる。

本年度の成果指標【結果】

- 給食副菜残菜率3%以下 ⇒ 平均4.9%（4月～1月残菜調査より）
- 朝食を毎日食べる児童生徒90%以上 ⇒ 88.7%
- 朝食品数が4品以上の児童生徒30%以上 ⇒ 22.6%



【令和5年11月実施 ライフスタイル自己点検結果(対象:全校児童生徒)】

1月までの残菜調査の結果では、副菜の残菜率は平均4.9%であり、目標を達成できなかった。また、11月のライフスタイル自己点検の結果では4月に比べて「朝食を毎日食べる」児童生徒の割合は増加したが、朝食内容について4品目以上食べている児童生徒の割合は減少した。しかし、朝食を3品目食べている児童生徒は4月の35.8%から11月は50.0%に大きく増加し、朝食内容が目標に近づきつつあると考えられる。これらの結果をふまえて改善策を検討し、自分の健康を考えて望ましい食生活を実践する、心身ともに健康でたくましい子どもを育成していきたい。そのためにも、今後も継続して学校・家庭・地域が連携しながら食育の取組を行っていききたい。