



市町村名	米子市
氏名	栄養教諭 山下 恵
研究主題	「いきいきこめっこプロジェクト」 児童生徒の実態や食生活の変容にフォーカスした事業再構築と 包括的な食育の展開

1 地域の特徴等

(1) 地域の特徴

鳥取県の西側、山陰のほぼ中央に位置する米子市は、東には「伯耆富士」とも呼ばれる国立公園大山、北に日本海、そして西には汽水湖として日本で5番目の大きさを誇り、ラムサール条約にも登録されている中海など、豊かな自然に囲まれている。東にある標高 751.4 メートルの孝霊山とそれに連なる大山、また南部に標高 100 メートル程度の山が点在しており、山麓から湧き出た水は、名水として広く認められている。江戸時代初期より山陰地方の交通の要衝として栄え、現在も山陰地方の特産品が集まっている。白ねぎ、にんじんのようには県外に出荷される特産品もあるが、米子がかつて十八万石の石高を上げるほどの米所であり、現在も給食では米子でつくられた「星空舞」を使用している。

(2) 学校給食の概要

調理施設/受配校/食数 6月現在	職員等	調理及び配送業務
学校給食センター 約4130食 小学校8校 中学校2校 県立特別支援学校分校1校	学校給食課6名（課長が所長を兼任） 栄養教諭 1名、学校栄養職員 2名 一般財団法人 米子市学校給食会 5名	民間委託
第二学校給食センター 約4570食 小学校5校 中学校4校	学校給食課(施設長)1名 栄養教諭 1名、学校栄養職員 1名	
弓ヶ浜共同調理場 約1660食 小学校5校 中学校2校	学校給食課(施設長…課長が兼任) 学校栄養職員 2名	
尚徳共同調理場 約2120食 小学校4校 中学校2校 県立特別支援学校 1校	学校給食課(施設長…課長が兼任) 学校栄養職員 2名	
淀江共同調理場 約670食 小学校1校 中学校1校	学校給食課 (施設長…第二学校給食センター施設長が兼任) 学校栄養職員 1名	

2 児童生徒等の実態・主題設定の理由等

米子市では、普段から米子市や鳥取県の地元食材を取り入れた料理や、米子市に伝わる郷土料理など、特色ある給食実施に取り組んでいるが、平成20年度より市内の児童生徒、教職員に実施している「学校給食アンケート」やその他のアンケート等の結果から、児童生徒や学校関係者の、給食や食に関する興味関心が低い傾向にあるという実態がうかがわれた。さらにその実態（数値）が数年変化していなかった。その理由として、事業のねらいが不明確、また取組方法が本市の児童生徒の実態に合っていない、情報発信力が弱く関係者に取組のねらいが十分に伝わっていない、などが考えられた。

そこで、全ての取組を児童生徒の実態、食育の視点で再構築し、本市の総合計画（令和2年度から第4次米子市総合計画及び第2期米子市地方創生総合戦略を米子市まちづくりビジョンに一体的に統合。）と関連付けた、「いきいきこめっこプロジェクト」を立ち上げ、3カ年計画で取り組んだ。（平成30年～令和2年度）これまで以上に食やふるさとの魅力を伝えることに重点をおき、「食べる楽しさ学ぶ楽しさ」を子どもたちに届けることで、児童生徒のいきいきとした豊かな心や郷土愛を育むこと、また、児童生徒や関係者の給食や食に対する興味関心を高めることをねらった。

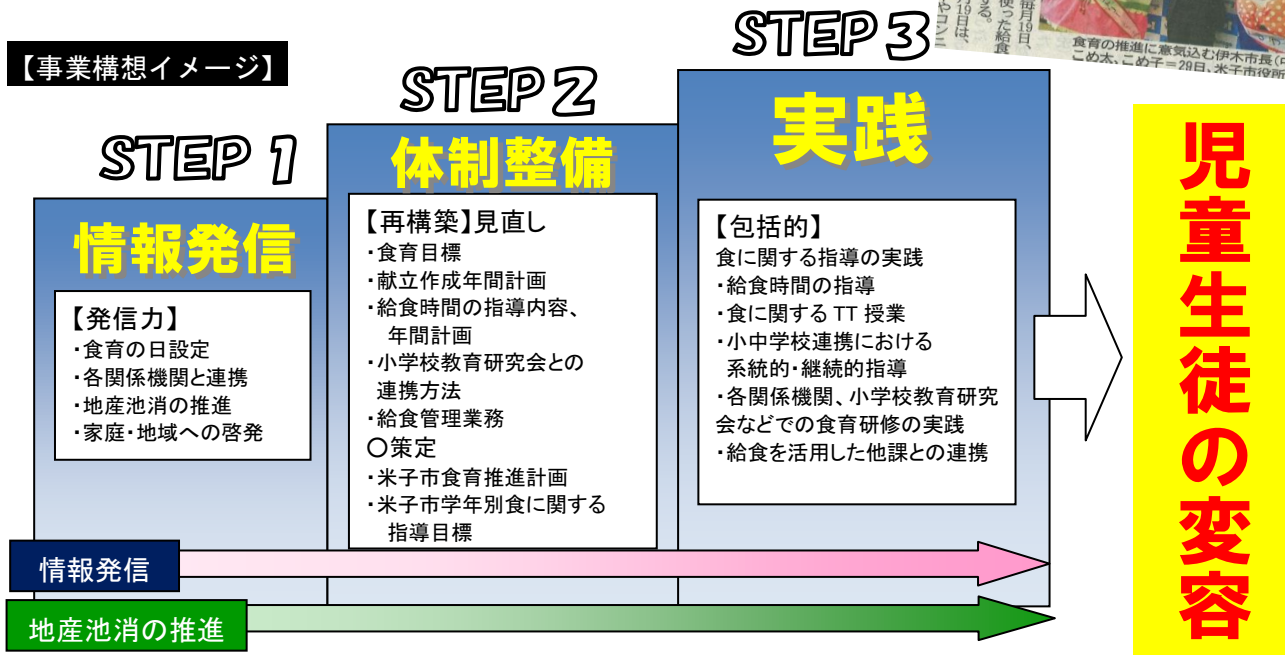
事業方針

**発信力
再構築
包括的**

様々な媒体を活用し、市の内外に情報発信する。
児童生徒の実態に焦点をおいて取組や計画を見直す。
ねらいを明確にし、事業を関連付けるとともに
関係機関と連携を深める。



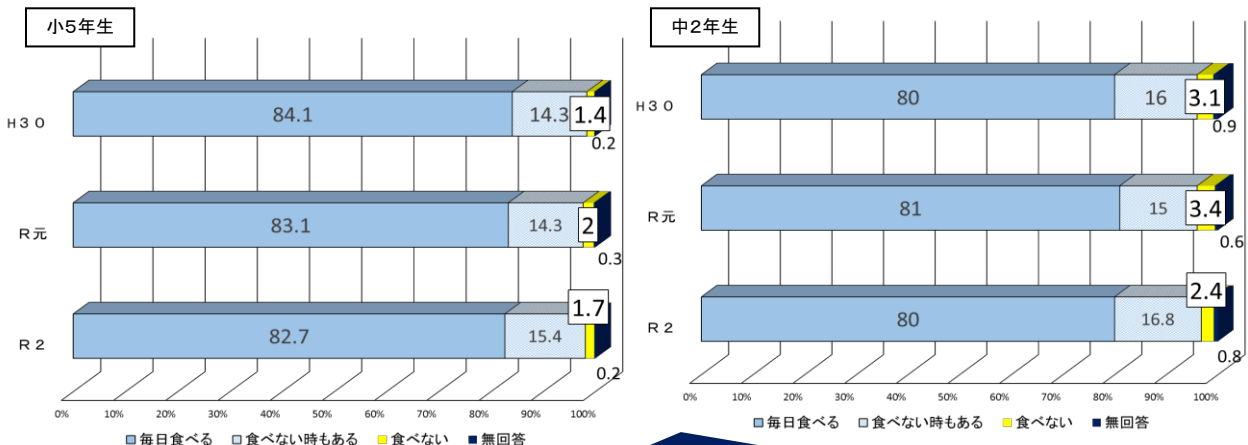
【事業構想イメージ】



3年間の成果として、児童生徒、関係者の学校給食や食への興味関心が高まり、他課（秘書広報課、シティプロモーション推進室、地域振興課国際交流室、スポーツ振興課、農林課など）との連携した取組の増加、地産地消率の向上、さらには数年変化のなかった給食アンケートの肯定的な数値が増加するなどの結果を得ることができた。**（※参考「令和2年度栄養教諭を中心とした取組紹介」**）また、ふるさと納税による「がいなよなご応援基金活用事業（輝く子ども応援団）」の給食への活用、食育推進担当者の給食課配置、栄養教諭・学校栄養職員の中学校区小中学校への兼務発令など食育を推進するための体制が整備された。市長のマニフェストに学校給食における地産地消の推進が掲げられたこともあり、現在、市全体で食育に取組む機運が高まっている。

しかし、残食率は減少しているものの調理場ごと（学校ごと）に差がみられること、また朝食摂取率はあまり変化がみられないなど、児童生徒の食生活の変容には十分につながらなかった。

【朝食摂取率】 ※令和2年度「学校給食アンケート」結果より



朝食摂取率は小中学校とも、平成30年度からほとんど変化がみられない。

3 目指す姿や目標等

3年間の取組による課題から令和3年度の重点目標は以下の二つとした。

(1) 「ふるさと教育の推進」

- ① 学校給食における地元食材の活用拡大
- ② 他課と連携した協働的な学校給食を活用した取組の充実
- ③ いきいきこめっこデーなどにおける郷土料理等の積極的な導入と継承

知り知りにんじん
に使用した
人参は米子産



(2) 「食に関する指導の平準化」

- ① 食に関する指導におけるカリキュラム・マネジメントの充実
- ② 栄養教諭・学校栄養職員による「食に関する指導の平準化」と「小中連携および小小連携の充実」
- ③ 後藤ヶ丘中学校（※本務校）区内9年間を見据えた系統的・継続的な食に関する指導の充実
- ④ ICT等を活用した、より効果的な指導方法の研究

1月19日(水)いきいきこめっこデー
「米飯 牛乳 鳥取の食！カリカリチキンのトクサンチー
鳥取のこと知り知りにんじん ふるさととっとりどろどろかに玉スープ
※太字：児童生徒が考えたふるさとの食べ物を使った料理

4 具体的な取組内容

(1) 学校との連携

- ・各学年別指導内容にあわせた指導教材、配布資料作成と指導資料のデータ化。市内栄養教諭・学校栄養職員に提供（小学校6学年×2回、中学校3学年×3回、計21教材）・・・(2) ②④
- ・コロナ禍における指導方法の研究と実践（校内テレビの活用、食育だより配布、食育掲示など）
・・・(2) ④
- ・ICTを活用した授業研究 GIGAスクールと連携・・・(2) ④
- ・小学校教育研究会における「食に関する指導のカリキュラム・マネジメント」研修会への参画
・・・(2) ①（※新型コロナ感染拡大により開催中止。）食育資料の作成（「とっとり県民の日」の掲示物）、市内全小学校に配布・・・(2) ②
- ・本務中学校区の「食に関する指導の指導案集」を作成
中学校1校、小学校2校でTT授業を実践
校区内2小学校において、食に関する指導の統一、
指導の一貫性を企図・・・(2) ②
- ・本務中学校区小中一貫教育推進協議会における食育推進体制の整備・・・(2) ②③
- ・食育目標や給食時間の指導と連携した食育掲示の作成。給食残量のグラフ（総計、各料理別）とその考察を毎月配布（校区3小中学校）・・・(2) ②③

※各教科等における食に関する指導内容

	題 材 名
1年	学級活動/きゅうしょくたんけん
2年	学級活動/ばくばくもぐもぐ大作せん
3年	学級活動/ワン！ダブル弁当でパワーアップ
4年	保健/育ちゆくわたしたちの体
5年	家庭科/クッキングはじめの一歩・食べて元気に
6年	家庭科/できることを増やしてクッキング・こんだてを工夫して
中学校	家庭科/私たちの食生活 保健体育/食生活と健康

（※栄養教諭配置による効果検証報告資料参照）

(2) 家庭との連携

- ・ふるさとの食べ物を使った献立を募集・・・(1) ③
- ・学校公開日、参観日に合わせた食に関するTT授業の実施
- ・食に関する指導後「食育だより」を各家庭に配布（給食時間、食に関するTT授業）

(3) 地域との連携

- ・広報よなご、フェイスブック、Instagramへ記事提供（秘書広報課と連携）・・・(1) ②
- ・ふるさと納税による「がいなよなご応援基金活用事業（輝く子ども応援団）」の実施
- ・「トライアスリート交流事業」市内10中学校で実施（鳥取県トライアスロン協会と連携）
- ・「生産者交流事業」の実施（JA鳥取西部農協、大山乳業、(株)東洋食品と連携）
- ・「国際交流給食」の実施・・・(1) ②

ジャマイカ ※オリンピック選手団事前キャンプ受入れ関連（スポーツ振興課と連携）

韓国 東草市 ※姉妹都市提携 中国 保定市 ※友好都市締結（地域振興課国際交流室と連携）

- ・入江聖奈選手東京オリンピックボクシング金メダル獲得記念「金メダル給食」の企画・・・(1)②
- ・米子市地産地消推進会議の開催（農林課、米子市学校給食会、JA鳥取西部と連携）・・・(1)①

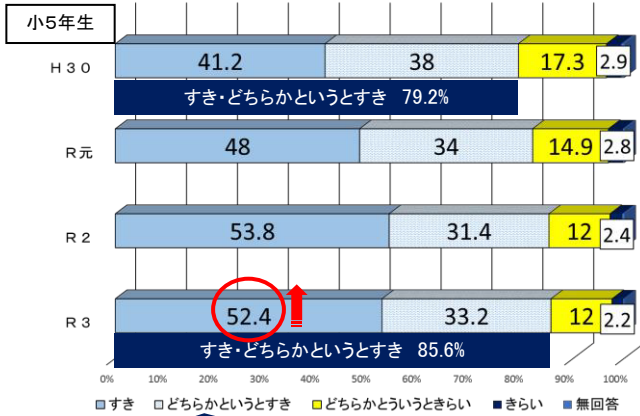
5 成果

●「学校給食アンケート」結果

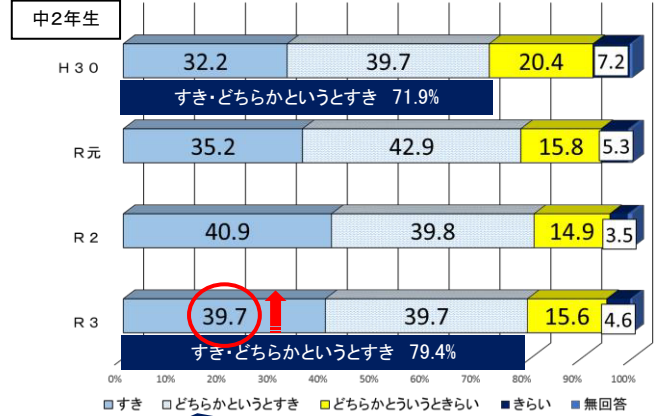
問 学校給食は好きですか？

実施時期	令和2年8月末～9月上旬
対象	小学5年生(1245人) 中学2年生(1291人) 教職員(900人)
目的	民間委託している学校給食調理業務の検証、学校給食の運営及び食育の推進の参考。
内容	給食に対する意識・喫食状況・嗜好・朝食摂取状況など。

※平成20年度から毎年実施

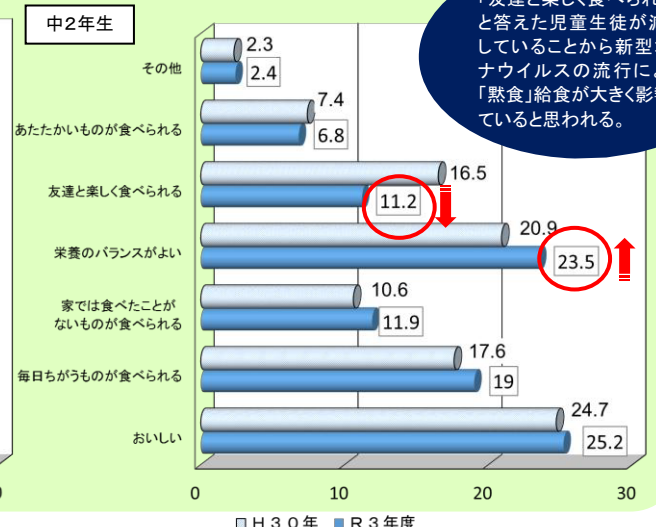
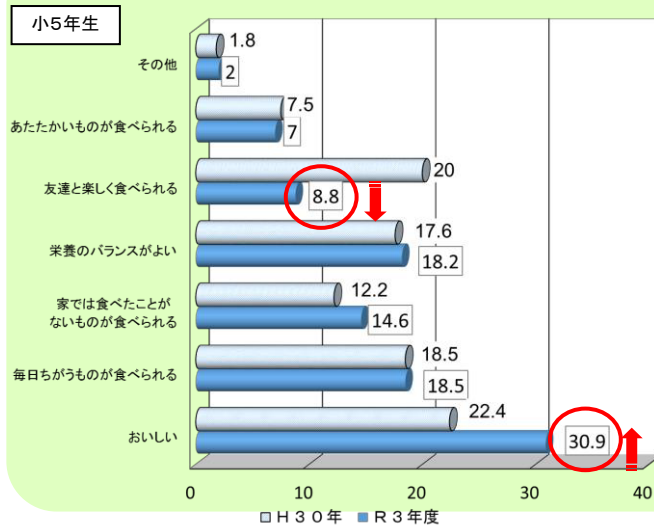


●学校給食は「好き」「どちらかというとき」と答えた児童は平成30年度と比較すると**6.4%増**えている。「すき」と答えた児童は**11.2%増**えている。



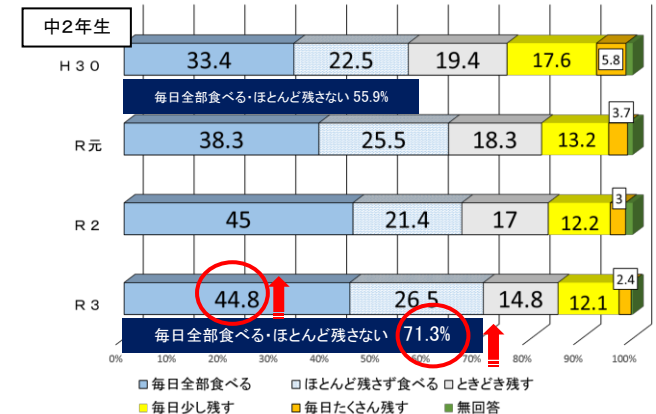
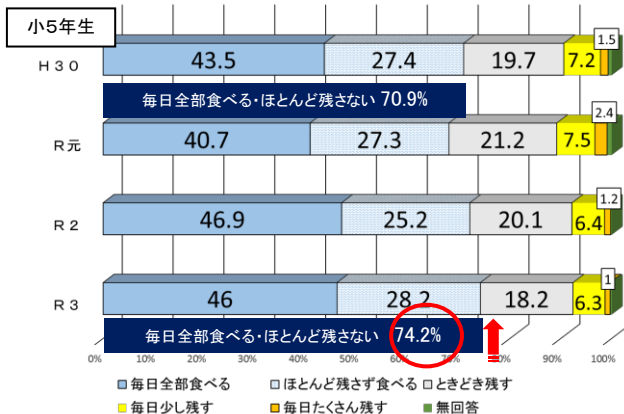
●学校給食は「好き」「どちらかというとき」と答えた生徒は平成30年度と比較すると**7.5%増**えている。「すき」と答えた生徒は**7.5%増**え、「きらい」と答えた生徒は**2.6%減**少している。

問 学校給食は好きな理由は何ですか？



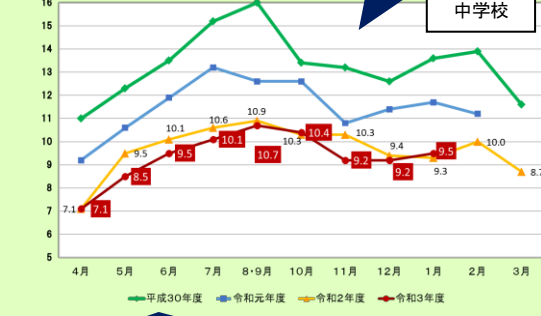
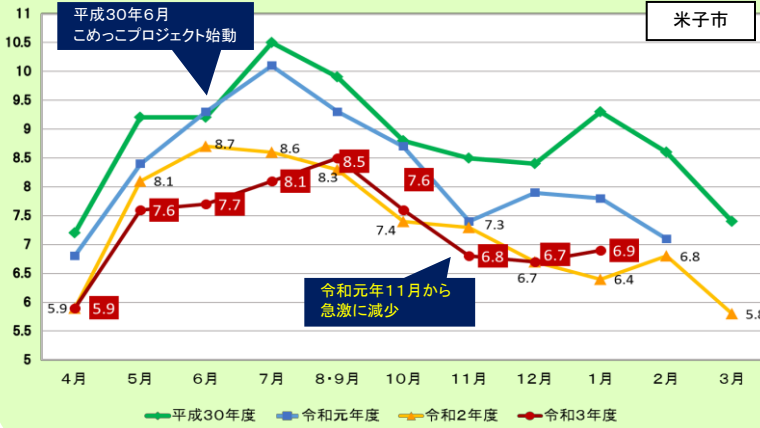
「友達と楽しく食べられる」と答えた児童生徒が減少していることから新型コロナウイルスの流行による「黙食」給食が大きく影響していると思われる。

問 給食を残さず食べていますか？



米子市残食率の推移(%) (平成30年度～令和3年度1月) 残食量(kg)/提供量(kg)

令和2年4月より
中学校区に栄養士1名配置

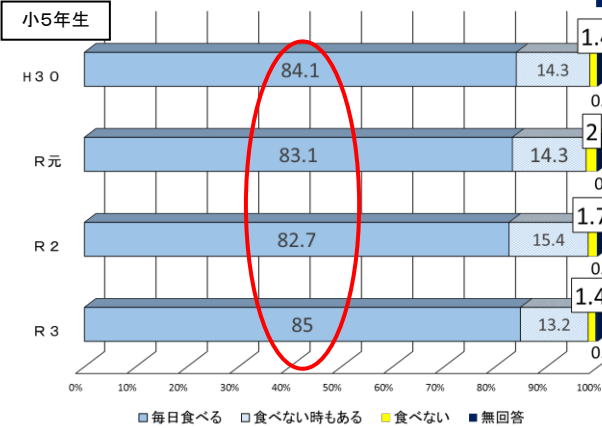


●残食量はプロジェクトを開始した平成30年度から年々減少しており、特に中学校における減少が著しい。「給食を残さず毎日食べる」と答えた生徒が平成30年度と比較すると**11.4%増加**していることから、中学生に給食を残さず食べようとする意識が育ってきていることがわかる。

6 課題

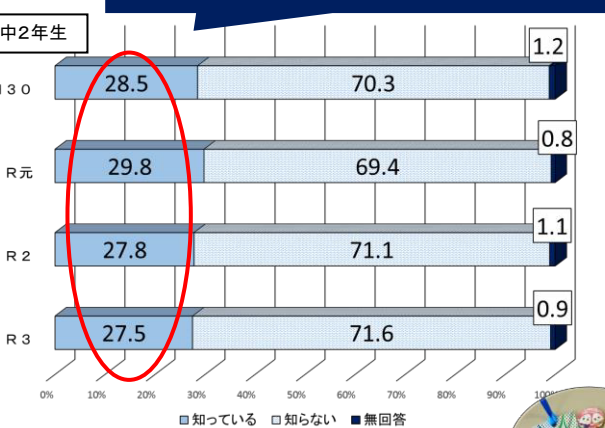
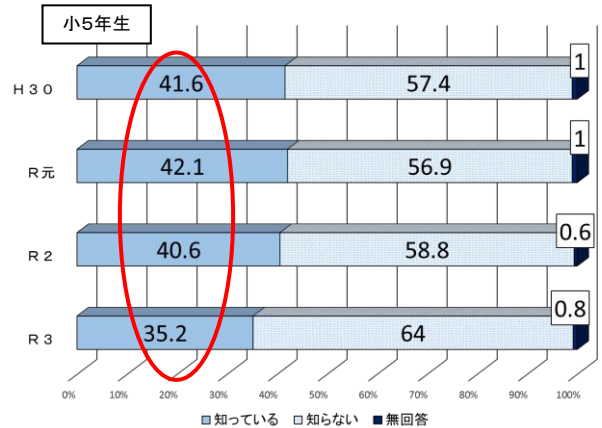
問 朝ごはんを毎日食べていますか？

朝食摂取率は小中学校とも、ほとんど変化がみられない。

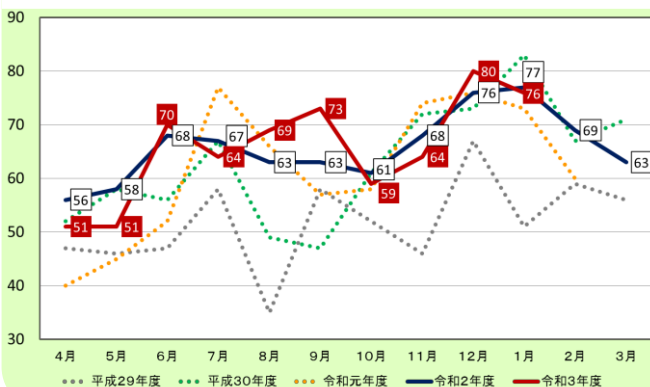


問 給食によく使われている米子市の食べ物を知っていますか。

小中学校とも、4年間ほとんど変化がみられない。



地産地消率の推移 「学校給食用食材の生産地別使用状況調査(指定44品目)」



●毎年栄養士が手作りして参加者に配布するこめっこしおり。今年度は職員課等と連携し作成していただいた。

地産地消率が向上し、児童生徒のふるさとの食べ物への興味関心は高まっている。

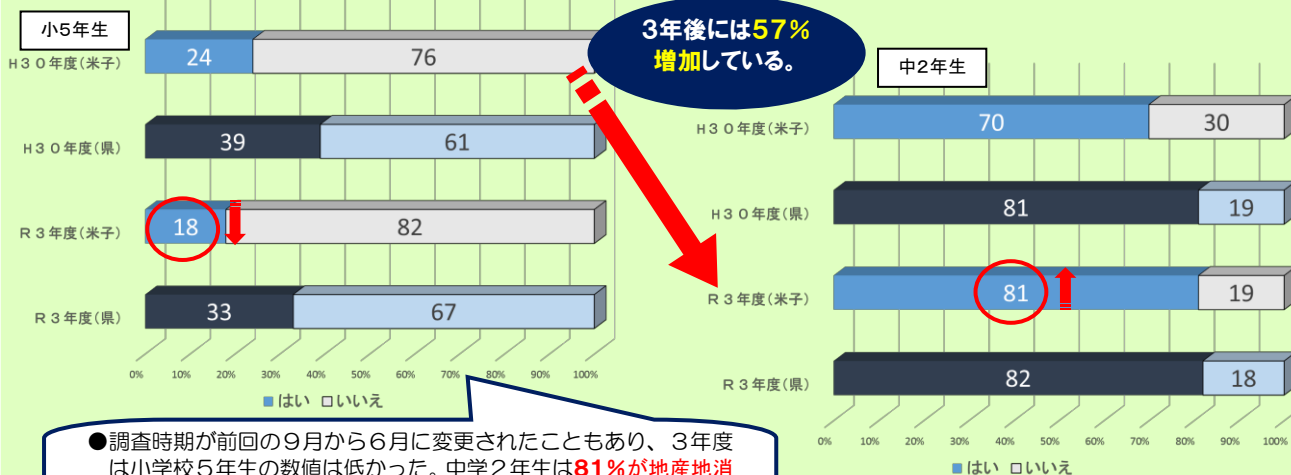


【ふるさとの食材を使ったこめっこ献立応募数】

	H30	R元年	R2年	R3年度
応募料理数(点)	738	916	1070	1516
応募人数(人)	913	1073	1251	1635

問 地産地消という言葉を知っていますか？

(鳥取県学校栄養士協議会 令和3年6月実施「食事と生活についてのアンケート」より)



7 今後の取組等

- ・米子市「食に関する指導の全体計画」の改訂
- ・ICT等を活用した指導方法の研究と教材化
- ・家庭、地域との連携方法の研究 **(朝食摂取、地産地消の推進)**
- ・食に関する指導のカリキュラム・マネジメントの充実
- ・本務中学校区内9年間を見据えた系統的・継続的な食に関する指導計画の作成

米子市に凱旋された入江選手にインタビュー

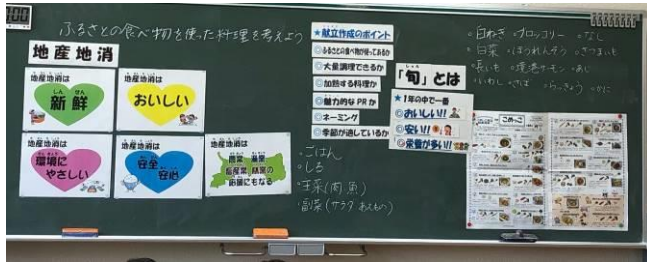


8 まとめ

米子市の子ども達のいきいきとした豊かな心やふるさとへの愛着を育むことを目的に、栄養教諭が中心となって教職員、関係者が連携・協力して4年間事業に取り組んできた。毎年、取組を検証しながら継続し、発信力を高めてきたことで給食関係者だけでなく、幅広い層の組織に学校給食が注目され、それぞれの目指すところに向けて助け合いながら連携を図ることができ、発展的な食育として拡がりつつある。来年度予定している、ガイナール鳥取と連携した「ガイナール給食(仮)」、東京オリンピックボクシング金メダリスト入江聖奈さんとコラボした「金メダル給食」や、「ワールドカップ給食」など、米子市の特色を活かした組織的な取組みがさらに拡がっていくことを期待している。また今年度、栄養教諭が本務とする中学校区で研究した小中9年間を見通した系統的・継続的な食育推進モデルを来年度は他の校区に拡げることで、市内の食に関する指導の平準化を進めていきたい。

今後も、こめっこ達のいきいきと豊かな心を育む食育の推進を目指し、栄養教諭が中心となって児童生徒の実態や食生活の変容にフォーカスした事業の検証を行い、共同調理場方式のスケールメリットや強みを活かした効果的な食育のあり方を引き続き研究していくとともに、家庭や地域の課題、新たなニーズを踏まえたスピード感ある包括的な食育施策の展開を図っていききたいと考える。

学校名	米子市立福米中学校
氏名	栄養教諭 三宅 文佳
研究主題	栄養教諭を中核とした共同調理場から受配する学校における食に関する指導の在り方 ～学校給食と福米中校区体力向上プロジェクト～
<p>1 (地域の特徴、学校等の概要等)</p> <p>米子市では、小学校23校、中学校11校、養護学校2校の約1万3千食の給食を統一献立、5つの共同調理場方式で給食を提供している。献立作成や食に関する指導には、それぞれ年間計画を作成し、行事食や旬の食材、教科との関連などを考えた献立作成を行い、給食が生きた教材になるようにしている。</p> <p>2 (生徒等の実態・主題設定の理由等)</p> <p>福米中学校の生徒は、素直で明るく給食を楽しみにしている生徒が多く、毎年行う給食アンケートにて給食が好き又はどちらかという好きと答えた人数は73%である。しかし一方で、給食の残食量が他校に比べて多く、朝食欠食や偏食傾向にある生徒も見受けられ、また新体力テストアンケート結果より体力に自信のない生徒が多いという課題がある。</p> <p>3 (目指す姿や目標等)</p> <p>小中一貫の取組として「福米中校区いきいきキャンペーン」を実施し、生活習慣の定着を図るとともに、各部会において目標設定に校区全体として体力向上を目指す。心もからだも健康にして、学校での学びを確実にし、学力や体力をつけるため、また免疫力を高め感染症を予防するため、家庭での生活習慣も大切と考え、家庭への啓発活動も行うように計画を立てた。</p> <p>給食の残食量や新体力テストにおいて目標値を設定し、目標達成のための手立てを決め、計画を立てた。</p> <p>4 具体的な取組内容</p> <p>①食に関する授業実践</p> <p>中学校 技術家庭科</p> <p>1年「中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立作り」</p> <p>学校給食では献立作成時にどんなことに気をつけているか紹介し、実際に班ごとに中学生に必要な1日分の献立作成を計画させ、タブレットにて発表原稿を作成する手立てを行った。</p> <p>小学校 家庭科</p> <p>5年「だしソムリエになろう」</p> <p>6年「1食分の献立づくり」</p> <p>小中と継続して食の指導がおこなえるように、小学校での家庭科の授業に参画した。</p> <p>6年「ふるさとの食べ物を使った料理を考えよう」</p> <p>子どもたちの学校給食や郷土に対する理解と関心を高めるため児童生徒にふるさとの食べ物を使った料理の募集をし、採用になった献立を給食週間に併せて提供した。また、目的を伝え鳥取県の地場産物を使った食材の紹介をし、地産地消の良さを紹介した。</p>	



小学校 学級活動

1年「おいしいきゅうしょく やさいともしっかりなかよしけいかくをたてよう」

健康のために好き嫌がなく食べることの大切さに気付かせるために、事前に行うアンケートの結果や野菜当てクイズ、紙芝居を読みことにより、いろいろな種類の野菜を摂取することが大切だということがわかる授業を行った。

②給食訪問

年間指導計画において各学年の給食訪問の計画を立て、給食訪問を行った。

4～5月 3年 免疫力を高める食生活について考えよう 【食事の重要性】【心身の健康】

6月 1年 しっかり食べよう！「第二次成長期」は体づくりの総仕上げ【食事の重要性】【心身の健康】

9月 2年 スポーツと食事について考えよう～新人戦に向けた食事～【食事の重要性】【心身の健康】

10月 1年 食品ロス削減を考えよう～世界からみた日本の食～【感謝の心】【食文化】

11月 3年 受験期に大切な食事について考えよう【心身の健康】【食品の選択】

12～2月 3年 未来の自分のための食生活について考えよう【食事の重要性】【食品の選択】

1月 1年 鳥取県の郷土料理を知ろう【食文化】【感謝の心】

3月 2年 朝食を見直そう 【食事の重要性】【食品の選択】

③給食委員会の活動

給食委員会の活動の中に主食の量を計量し、記録をつけることを取り入れ、自分たちの残している量を視覚的、データの的にわかるようにした。

④掲示物の工夫

時期にあった掲示物の工夫をすることで、給食訪問を行っていない学年にも興味を持ってもらうようにした。



5 成果

校区内で小中連携して生活習慣の見直しキャンペーンを行うことで、定期的に継続的に様々な角度からアプローチができた。栄養教諭が発行する食育だよりだけでなく、健康教育部会や養護教諭の保健だよりなどで食育を取り上げ、生活習慣の向上に努めることができた。

令和2年に行った新体力テストでは、男女ともに多くの項目に対して全国平均、さらに県平均よりも低い項目が多いという結果だったが、令和3年に行った新体力テストでは全学年男女とも県平均を上回った。

6 課題

残食量に関しては、1学期の短期目標（13%以下）を達成したものの、2学期の中期目標（11%）は目標値を達成できなかった。しかし、昨年度よりも残量が減っている月が多くあるため、これからも継続して取り組みを行っていきたい。

7 （まとめ・今後の取組等）

食に関する指導は、学校全体で取り組まなければなかなか進んでいくことはできないと考える。今回福米中校区いきいきキャンペーンの中で体力の向上に着目し、取り組みを行った。残食調査の結果では目標値を達成できなかったが、新体力テストでは一定の成果がみられる。残食については様々な要因が関係するため、これからも継続して変化をみたい。