

市町村名又は学校名	江府町（江府町立江府小学校）
研究主題	ふるさとの食を知り、食でつながる江府っ子の育成 ～学校、家庭、地域が連携した食育推進の在り方～
<p>1 地域の特徴、学校等の概要</p> <p>現在、江府町内にある学校は江府小学校と江府中学校であるが、令和4年4月からは義務教育学校「奥大山江府学園」が開校する。これにより、江府町保小中一貫教育ビジョンが定められ、0歳から15歳まで一貫した教育が行われることや、ふるさと教育に軸点をおいた特設の教科などが実施されることから、今後は食に関する指導も9年間を通して計画的に行い、地域と連携した給食の提供に力を入れていきたと考えている。</p> <p>2 児童生徒等の実態・主題設定の理由</p> <p>本校の児童は、明るく食べることが大好きである。給食に対する興味・関心も高く、食に関する指導や給食時間における食に関する指導では、積極的に学ぼうとする姿が見られる。しかし、給食の食べ方には個人差があり、苦手な食べ物があると残してしまう児童も多い。食生活振り返りアンケート（令和3年7月実施）からも、「給食では配膳されたものを残さず食べている」という質問に「できた」と回答した児童は51.3%であった。</p> <p>また、江府町は豊かな資源に恵まれ、これまでも地域の方の協力のもと地元食材のブルーベリー狩りや田植えなど食に関わる体験活動も広く行われてきた。そこで今まで行ってきた食育活動を生かしつつ、さらに学校、地域や町内の栄養士、各関係機関と連携し、地域全体で様々な人と関わり合いながら食育活動を行うことで児童の食に関する自己管理能力を育成したいと考え本主題を設定した。</p> <p>3 目指す姿や目標</p> <p>「学校とつながる、家庭とつながる、地域とつながる」食育の推進</p> <p>4 具体的な取組内容</p> <p>(1) 学校とつながる食に関する指導</p> <p>①食に関する指導 4年生 国語 ふるさと食を伝えよう</p> <p>ふるさとの食べ物についてのリーフレットをつくる学習において素材となる町の特産品（新甘泉、星空舞、ジビエ、トマトケチャップ、みそ）について栄養教諭が紹介した。その後、リーフレットをつくる際には栄養教諭がコーディネーターとなり生産者にインタビューし、児童のリーフレットづくりに役立てた。国語の学習の教材として地場産物を扱うことで、国語科の「理由事例を挙げて書く」という目標を達成し、「地場産物について理解を深める」という食育の視点も取り入れた学習を行うことができた。</p> <p>② ICT を活用した情報発信</p> <p>本校の研究主題「情報活用能力を育み、課題解決に活かす児童の育成～効果的な ICT の活用を通して～」にそって次のような取り組みをした。</p> <p>○グーグルフォームやグーグルスライドを活用し、本日の給食の内容を写真で全児童に配</p>	

信するとともに給食に関わるクイズの答えや感想を入力してもらい取り組みを行った。(年8回) その結果、ICTの積極的な活用を図ると同時に、食に関する興味関心が高まるだけでなく、給食を食べた感想を生産者に届けることで児童と生産者をつなげることができた。

○情報給食委員会主催で、全校児童対象に好きな給食アンケートをGoogleフォームを活用して行った。このような活動により、児童から主体的に給食の情報を発信することができ、全校児童の給食への興味がより高まった。

○「給食の舞台裏を見てみよう」動画視聴

給食センターで給食をつくっている様子や、生産者のコメントをいれた動画を江府町の地域おこし協力隊の方と共同で作成し、全国学校給食週間に児童が視聴した。コロナウイルスの影響で交流給食などが実施できない状況であったが、動画を視聴することにより給食センターや生産者とのつながりを感じることができた。

(2) 家庭とつながる食育活動

① 保育園年長児保護者にむけた給食についての講話

小学校と保育園の給食の違いを保護者が入学前に知っておき家庭と連携しておくことで、入学後給食を抵抗なく食べられるのではないかと考え、保育園主催の親子食育活動に合わせて今年度から実施した。保護者からは、「小学校の給食のお話は、写真もあったため保育園との違いがよくわかりました」などの感想があった。

② 日野郡学校給食人気レシピの配布

日野郡学校給食会の事業として郡内の栄養教諭と連携し、レシピ集を発行した。レシピには使用している地場産物を紹介し、家庭においても地産地消について意識しながら料理をつくることできるように工夫した。

(3) 地域とつながる食育活動

① 学校運営協議会と連携した町民を対象とした給食試食会

給食について理解を深めてもらい、地域の教育活動に関心をもってもらうことを目的に町民を対象とした試食会を実施した。今年度は「地産地消」をテーマとし、給食食材生産者の方を紹介したり、給食ができる様子の動画を参加者に視聴していただいた。また、当日の給食に地域の方と児童が育てた大根を使用し、町民のみなさんに児童が育てた大根を味わっていただくことができ、地域と児童がつながりを感じることができた。

② 町の栄養士間の連携

町と保育園の栄養士が連携し、月に1回連絡会を行い、次のような活動を行った。町の食生活の課題を共有したり、それを解決する手立てについて考える機会となっただけでなく、普段から連携を深めておくことで、町内で感染症が流行した際に素早い情報共有ができ、日々の業務にも役立つ取り組みとなった。

○町報のレシピ掲載

町栄養士が町報に朝ごはんについての記事を掲載する際に、給食センターと保育園からおすすめ給食レシピを提供した。

○夏休みこども教室(学童)の食育活動

食品マスコットを使い、楽しく食に関する活動を行うことで、自分の食生活を振り返るこ

とができた。

③ 2年生町探検「みかんがり」

2年生生活科町探検の学習で、町民の方の畑のみかんを収穫しにいった。今年度新規の事業であったが、給食にジビエをだしていることが縁で栄養教諭に情報提供していただき、栄養教諭がコーディネーターとなり、担任と下見に行くなど、地域と学校とをつなげることができた。この活動により、児童は町の良さを改めて知ることができた。また、このみかんを給食にも提供していただき、全校児童で味わうことができた。

④ 町報への給食に関する記事の掲載

1月の学校給食週間にあわせて町報において給食について取りあげ、給食について町民の方の関心を高めることができた。

5 成果

(1) 食生活振り返りアンケートの結果は次の通りである。

食生活振り返りアンケート調査において「できた」と答えた児童の割合

	7月	12月
給食では配膳されたものを残さず食べている	51.3%	59%
朝食は毎日食べている	84.6%	85.9%

(2) ICTを使った取り組みの回答状況や、食に関する指導の振り返りなどからは、児童は少しずつではあるが、「食」に興味をもち、改善していこうとする姿がみられた。

(3) 学校において各教科等で食を関連させて栄養教諭が関わっていく授業を増やしたり、町の栄養士間で町の課題を共有し一緒に食育活動をしたりすることで食に関する指導が充実した。また、栄養教諭がコーディネーターとなり、食に関する情報を学校や地域とこまめに情報共有することで新規で行事を開催したり、関係機関と組織ではたらきかけることができるようになった。

6 課題

食生活振り返りアンケートをみると若干の変化がみられたが、児童や保護者の意識や行動が十分に変容したとはいえない。今後も児童だけでなく、家庭を巻き込んだ食育を推進するため、今年度の取り組みを工夫改善しながら継続していくことで学校に食育を根付かせていきたい。

7 まとめ・今後の取組

今年度は様々な取り組みをおこなってきたが、今後は校内体制を整えたいうえで学校評価に「食育」を位置づけるなど学校全体で実態把握や評価をおこなっていききたい。来年度は、奥大山江府学園がスタートする年でもある。今年度行ってきた取り組みを工夫改善し、9年間を通して計画的に食に関する指導を行っていくなど校内全体で食育を推進していく方法を考えていきたい。