

生涯にわたり、望ましい食生活を実践できる  
児童生徒を目指して

～地場産物を取り入れた

学校給食を活用して～

揖斐郡栄養教諭・学校栄養職員部会

## 1. 主題設定の理由

食育推進基本計画において、食の循環や環境を意識した食育や食文化の継承に向けた食育の推進が求められている。学校給食においては取り組むべき施策として地産地消の推進が掲げられている。

このことを踏まえ揖斐郡では、令和元年度から地場産物を活用した指導に取り組んでいる。1年次は郡内全小学校4年生にアンケート調査を実施した。その結果、「地産地消」という言葉の意味を知らない児童が全体の86%おり、各町によって結果に差があることが分かった。そこで、2年次はさらに、児童生徒と地域とのかかわりを深めていくことで、郷土への愛着や地域の食べ物への関心、生産者への感謝の心を育むために、アンケート結果のよかった町の指導方法を参考に、学校給食での地場産物の活用と食に関する指導を一体的に推進することとした。

## 2. 研究仮説

地場産物を取り入れた学校給食を活用して指導を行えば、地域への興味・関心をもつことができ、望ましい食生活を積極的に実践できる児童生徒を育成することができる。

## 3. 研究内容

(1) 地場産物を生かした食に関する指導

① コロナ禍において地域とのかかわりを深めるための工夫

② 発達段階を考慮し、学習内容をつなげる指導の工夫

(2) アンケートによる経年変化の把握

## 4. 研究実践

(1) 地場産物を生かした食に関する指導

① コロナ禍において地域とのかかわりを深めるための工夫

ア. 地場産物マップやポスターの掲示

大野町、池田町の学校給食で使用する農産物や加工品の取材を行い、どこで何が生産されているかを身近に感じるために、地場産物マップやポスターを作成して、学校に掲示した。一目で地場産物を理解することができる媒体となった。



図1 地場産物マップ

イ. 生産の様子を動画にまとめた放送

池田町の蒸し大豆ができるまでや生産者へのインタビューなどを動画にまとめ、授業や給食の時間の放送に活用したことで、生産の様子や生産者の思いを知ることができた。

揖斐川町においては、児童たちのさつま芋収穫体験の様子を動画にまとめ、給食の時間に放送することで、生産者から直接話を聞いているかのように、身近に感じることができた。

② 発達段階を考慮し、学習内容をつなげる指導の工夫

池田町や大野町においては、地元でとれた食材に興味をもち、感謝して食事をするだけでなく、自らすすんで地場産物を選択し、食生活に取り入れることができるようにするために授業を実施している。

ア. 池田町の実践

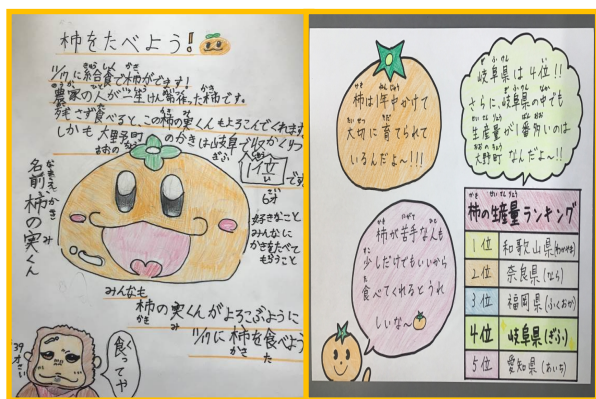
	題材	内容
3年	学級活動「地場産物について知ろう」	蒸し大豆が作られる様子を知り、生産者へ手紙を書く。
6年	学級活動「家庭の食育マイスターとして活躍しよう」	食育マイスターの委嘱式を行い、「夏休みに1品料理を作る」という課題に取り組む。その中で「学校給食メニューコンクール」への応募を促すことで、

	地場産物を使った献立を考える。
--	-----------------

令和2年度学校給食メニューコンクールの町内の入賞作品を令和3年度の給食メニューに採用し、町内に広めることで、さらに地場産物への関心を高めることができた。

### イ. 大野町の実践

	題材	内容
3年	総合的な学習の時間 特産物「柿」について学習	毎年10月頃大野町の柿がジャムやピューレに加工されていることや、加工することで幅広く給食に取り入れていることを紹介する。
6年	学級活動 「食育マイスターとしてできることを考えよう」	大野町の特産品「柿」を全校のみんなに美味しく食べてもらえるようにする任務を与えることで、校内ポスターや全校放送や歌などの具体的な発信方法を考える。



資料1 児童が考えた柿のPRポスター

単発の授業に終わらせず、学年をまたいで指導することで、自分の知識を深めるだけでなく食育マイスターとして他学年にも広める活動ができた。

### (2) アンケートによる経年変化の把握

指導方法の効果をみるために、令和元年度4年生において実施した地場産物のアンケートを、令和2年度は5年生に令和3年度は6年生で実施した。令和3年度の結果はまだまとまっていないため、令和2年度の結果から考察した。指導媒体や学習内容をつなげる工夫をしたことで、「地産地

消」という言葉や意味を理解できた児童が大幅に増加し、知っている地場産物の数が増えたことにつながった。

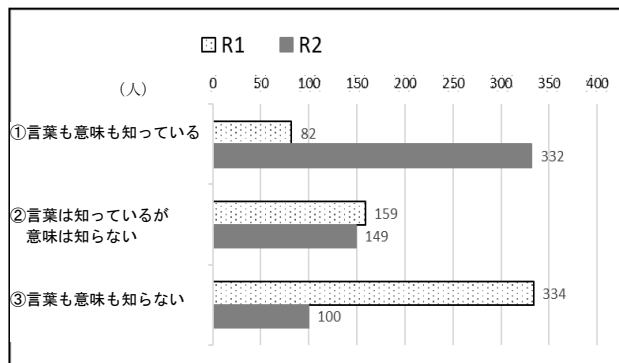


図2 地産地消について

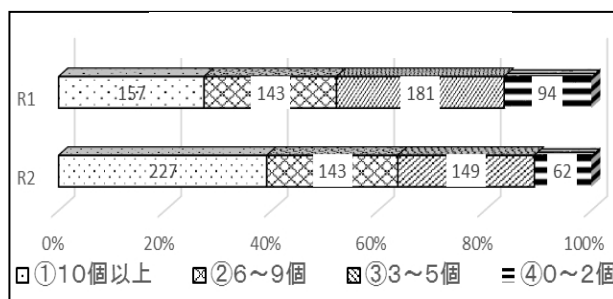


図3 地場産物をいくつ知っていますか

## 5. 成果と課題

### (1) 成果

コロナ禍において生産者との交流が希薄にならないように掲示や動画を活用して、指導媒体を工夫することで生産者を身近に感じることができた。また、学年をまたいだ繰り返しの指導で、望ましい食生活を実践する児童の育成につながった。

### (2) 課題

学校給食での地場産物の活用と食育を一体的に実践してきたが、苦手なものを残さず食べようとする姿に結びついたとは言いきれない。また、知識や関心は高まったが、行動変容にまで至っていないことも事実である。今後もこれまでに行った指導を継続し、さらに、地産地消をきっかけにしてよりよい食習慣を実践するために、食の循環や環境を意識してSDGsの観点を盛り込んだ新たな手立てを研究し、充実させていく必要がある。また、コロナ禍のなか、運動不足や生活リズムや食生活の乱れが心配される。学校医や養護教諭、保護者と連携して、肥満等の問題を抱える児童生徒に寄り添った個別指導に目を向けていきたい。