

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

揖斐郡栄養教諭・学校栄養職員部会では、地場産物を積極的に給食に取り入れ、それを活用した指導を行い、児童生徒と地域との関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みたいと考え、令和元年度より本主題を設定し、研究に取り組んでいる。また、各学校の学校保健安全委員会や食育推進委員会等において、食に関する指導の実践報告を行い、学校医、養護教諭、保護者と連携をしながら、食育の推進に努めている。

1年次に、郡内の小学4年生対象に行った地場産物アンケート結果では、地場産物の言葉と意味の両方を知る児童が全体の17.5%と低いことが分かった。そのため、2年次は、地場産物に関する資料を積極的に作成し、校内掲示や家庭への配付をすることで、児童生徒の地域への興味・関心を高めることができた。しかし、望ましい食生活を積極的に実践しようとする姿に到達できていないことが課題として残った。そこで、3年次となる本年度は、指導内容のさらなる工夫をしていくとともに、地域と連携した取組にも重点を置き、研究を進めることにした。

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の工夫

① ICTを活用した指導

② SDGsに関連させた指導

(2) 地場産物を取り入れるための地域との連携

① 生産者、JAとの連携

② 町の農政部との連携

4. 研究実践

(1) 地場産物を生かした食に関する指導の工夫

① ICTを活用した指導

A小学校3年生では、これまで生産者を直接教室へ招いて行ってきた授業を、生産者の様子が分かる10分程度の動画を活用した指導方法に変更して実施した。生産者が朝の4時から作業する様子や、重たい荷物を一生懸命運ぶ様子など、リアルな音や声の入った動画からは、生産者から直接話を聞くだけでは分からなかった生産者の苦勞がこれまで以上に伝わり、児童から驚きの声があがった。授業の中で、児童は、生産者に向けて、「残さず食べたい」「感謝して食べたい」といった内容の手紙を書くことができた。

【3年児童の生産者への手紙より】

・朝の4時からおきて、むし大豆を作ってくれたり、おもいたくさん大豆をもちあげて給食センターにはこんでくれたり、わたしたちのためにいろいろ働いてくれてありがとうございます。

・「地産地消」や「地場産物」は、さいしょは「そうなんだ」ぐらいだったけど、どうがを見たら、とても大切だとわかりました。

・おいしく作って、わたしたちにけんこうになってほしい気持ちがあつたわってきました。わたしは、みそをつかった給食が好きです。給食をのこさないようがんばります。

このように、生産者に感謝の気もちをもつことで、授業後の給食の時間には、苦手な食べ物を自主的に進んで食べようとする児童の姿が多く見られた。また、同時に、これまでの個の食べ方を知っている担任と協力し、ほんの些細な変化であっても児童の姿を褒め、楽しく食べさせることにより、苦手な物を一口でも食べようとする児童が増えた。

② SDGsに関連させた指導

B中学校では、これまでの取組により、生産者や調理員に対し、感謝の気もちをもっているものの、地場産物を含む野菜を中心とした残量が多いという現状があった。この実態に生徒自身が気づき、給食委員会を中心に自分たちができることについて考えた。委員会活動の中で生徒たちは、SDGsの観点から、残菜の行方や食品ロスについて触れた内容の「給食新聞」を作成し全校に働きかけ、目標値を決めて、校内で自主的に残量の計量を行った。その結果、1人1回当たりの平均残量が、37.2gから17.3g

に減少し、取組前に比べて半分以下に減らすことができた。生徒たちは、残量を減らす取組が、中学生の体に必要なエネルギー量を摂取することに結びついていることも知った上で、さらに偏食を改善しようとする姿がみられた。



残量計量の様子

また、C町では、給食センターのゴミの行方を知らせる掲示資料を作成し、全小中学校に向けて、給食の残量を減らすための指導を行った。残量を減らすという自分の行動が全体の食品ロスの減少につながるという視点の資料とすることで、一人一人が自分事としてとらえることができた。

(2) 地場産物を取り入れるための地域との連携

①生産者、JAとの連携

郡内全てにおいて、少しでも地場産物の使用を増やすために、JAの協力を得ながら、生産者への取材を積極的に行った。生産者への取材を通して、私たち栄養教諭にとっても新たな地場産物の存在を知ることになり、給食での地場産物の使用品目を増加させることができた。これにより、地場産物を使用した献立の幅が広がり、児童生徒の地場産物に対する興味・関心が高まった。

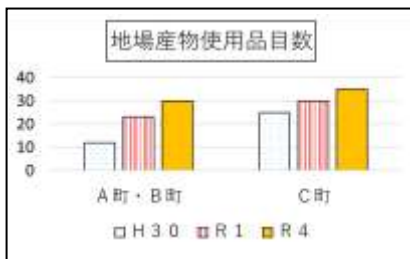


図1 地場産物使用品目数の推移

また、各小中学校に向けて作成した地場産物を紹介する掲示資料を生産者にも届け、学校で地場産物がどのように教材として使われているかについて伝えた。



地場産物販売コーナー

そのことに

より、JAの地場産物販売コーナーでその資料が活用され、給食で使用していることを宣伝するだけでなく、買い物客など地域の人へも地場産物の良さを伝えることができた。

②町の農政部との連携

町の農政部の方がD小学校の5年生の総合的な学習の時間に町の農業の取組について講話を行った。給食で使用する地場産物についての情報を事前に提供し、町の農業と学



出前授業の様子

校給食との関わりも含んだ講話内容となった。このことがきっかけで、町の農政部が関わる揖斐郡ブランド推進協議会のInstagram公式アカウント「いびぶら」にて、地場産物を使った給食メニューが投稿された。投稿によって、給食の情報が広く伝わり、地域とのつながりを生み出すことができた。

5. 成果と課題

(1) 成果

地場産物を使用した指導において、ICTなどの物的環境と地域との関わりなどの人的環境を整えたことにより、指導の効果が高まり、児童生徒の地場産物の認知につながった。3年間の追跡調査による地場産物アンケートでは、地場産物の言葉と意味の両方を知る児童の割合が、17.5%から37.6%へと増加し、言葉と意味の両方を知らない児童は、51.1%から16.7%へと大幅に減少した。

(2) 課題

生涯にわたり望ましい食生活を実践できる児童生徒とは、学校で学んだことを家庭に帰ってから実践できる姿である。そのためにも家庭との連携が必要不可欠であるが、まだ十分とはいえない。児童生徒が家庭で地場産物を使ったメニューを考えたり、調理方法を工夫したりできる姿を育成するための新たな指導の手立てを工夫していきたい。

また、今後は個別指導にも重点を置き、学校医や養護教諭、保護者と連携をしながら、個に寄り添った食に関する指導を充実させていきたい。