



## I モデル校の紹介

### 春日部市立立野小学校

本校は、昭和52年4月1日に、近隣小学校の児童数増加に伴い、春日部市南中曽根、新方袋、増富、谷原新田の一部と大增新田を学区とし開校した。春日部市の南西部に位置し、田園風景が残る一方で、近くには国道16号線が通り、商業地としても栄えている。

平成20年1月16日には「埼玉県学校給食優良賞」、平成21年11月26日には「学校給食文部科学大臣賞」を受賞。また、平成22年1月22日には「埼玉県教育委員会学校表彰（学校給食の部）」を受賞。同年1月25日には、テレビ朝日スーパーモーニングにて、本校の食育についての放映、紹介がなされた。

		1学年	2学年	3学年	4学年	5学年	6学年	総数
生徒数	男子	48(3)	49(2)	49(3)	49(2)	63(4)	46(4)	304(18)
	女子	57	56	49(1)	45(1)	61	61(1)	329(3)
	計	105(3)	105(2)	98(4)	94(3)	124(4)	107(5)	654(21)
学級数		3	4	3	3	4	3	20
		(4)						(4)

※ ( ) を付した数は、特別支援学級に該当する各数を外数として表示したものの。

### 春日部市立大增中学校

本校は、昭和59年4月1日に、近隣中学校の生徒数の増加による分離により開校した。春日部市の南西部に位置し、本校区内には、小学校1校、私立中学校・高等学校1校、高等技術専門学校1校がある。

また、本校区内の立野小学校との小中一貫教育の実践を7年間に亘って継続しており、本事業に係る取組（実践）もその一環として推進した。

		1学年	2学年	3学年	総数
生徒数	男子	47 (3)	64 (1)	44 (2)	155 (6)
	女子	44	49 (1)	48	141 (1)
	計	91 (3)	113 (2)	92 (2)	296 (7)
学級数		3	3	3	9
		(2)			(2)

※ ( ) を付した数は、特別支援学級に該当する各数を外数として表示したものの。



### II 両校の取組

#### 1 立野小学校の取組

##### (1) 本校の食育推進上の課題意識

本校は、児童の食に関する興味関心が高く、給食を楽しみにし、食に関する授業に積極的に参加する児童が多い。しかし、給食の残量は多く、児童が必要としている食事の摂取量に満たないであろう様子が多く見られる。また、食べ慣れないものは食べないなど食経験の未熟さから好き嫌いをしている児童も見られる。食事のマナーに関しても、個人に差がある。

本研究を機に、質問紙調査を2回行い、本校の児童の実態をデータとして掴み、食育のPDCAサイクルを行えるよう計画的に実施した。さらに教職員が感じている様々な食に関する現状と課題を抽出し、そこから「バランスのよい食事を食べる児童を増やす」、「食事のマナーを守って食べる児童を増やす」、「給食の副菜を残さず食べる児童を増やす」ことを、到達目標として実施していくこととした。以上の課題の解決を目指す「体制」、「計画」を以下のように整備した。

##### (2) 本校の食育推進体制

###### ①校内体制

本校における本事業の取組（実践）に当たって、本校関係職員、本校PTA役員から成る「つながる食育推進委員会」を設置した。本委員会が核となって、本事業に係る本校の取組（実践）の計画、立案、運営を推進した。

立野小学校「つながる食育推進委員会」の構成	
本校教職員	本校PTA
校長、教頭、教務主任、栄養教諭、給食主任、給食部	本校PTA会長1名 本校PTA教養部部長1名

###### ②連携体制等

本校における本事業の取組（実践）に当たって、本校区内の中学校1校（一貫校）、民間企業、研究団体の教育資源の活用を主な趣旨として次の連携を図った。

連携機関名	連携内容
春日部市立大増中学校 (小中一貫校)	小学校栄養教諭と大増中学校教員のTTによる食に関する指導
埼玉県畜産安全課 ・全農埼玉県本部等	わくわくモーモースクール
民間製菓会社	食事・休養と子供の成長（教員研修講義）

# 第2章 実践



## (3) 平成30年度食に関する指導の全体計画

### 平成30年度 食に関する指導の全体計画

春日部市立立野小学校

児童の実態	<p>学校教育目標</p> <p>心身共に健康で、生きる力のある児童の育成</p> <p>○よく考える子 ○思いやりのある子 ○やりぬく子 ○じょうぶな子</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本国憲法</li> <li>・教育基本法</li> <li>・学校教育法</li> <li>・食育基本法</li> <li>・学習指導要領</li> <li>・食育推進基本計画</li> <li>・教育委員会の方針</li> </ul>
	<p>食に関する指導目標</p> <p>生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、児童一人一人が望ましい食生活の基礎・基本と食習慣を身に付け、食事を通じて自らの健康管理ができるようにする。また、楽しい食事や給食活動を通じて、豊かな心を育成し社会性を養う</p> <p>○食の重要性（食事の重要性・食事の楽しさの理解）</p> <p>○心の健康（望ましい栄養や食事の摂りかたを理解し、自ら理解していく能力）</p> <p>○食品を選ぶ力（食品の品質及び安全指導について自ら判断できる能力）</p> <p>○感謝の心（食物を大切にし、食物の生産等に関わる人々に感謝する）</p> <p>○社会性（食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力）</p> <p>○食文化（地域の産物、食文化を理解尊重する心）</p>	

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標						
低学年	中学年	高学年				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・苦手な食べ物でも食べようと思う児童を増やす。</li> <li>・食器を正しい位置に置くことと思う児童を増やす。</li> <li>・苦手な野菜でも食べようとする児童を増やす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苦手な食べ物でも食べようと思う児童を増やす。</li> <li>・食器を正しい位置に置くことと思う児童を増やす。</li> <li>・苦手な野菜でも食べようとする児童を増やす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスのとれた食事の大切さがわかる児童を増やす。</li> <li>・食器を正しい位置に置くことと思う児童を増やす。</li> <li>・野菜の大切さがわかる児童を増やす。</li> </ul>				
特別活動	1学期		3学期			
	(低)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を知ろう</li> <li>・仲良く食べよう</li> </ul>	(低)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の名前を知ろう</li> <li>・楽しく食べよう</li> </ul>	(低)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物に関心をもちよう</li> <li>・食べ物を大切にしよう</li> </ul>
	(中)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物について知ろう</li> <li>・きまりを覚えよう</li> </ul>	(中)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の働きについて知ろう</li> <li>・楽しく食べよう</li> </ul>	(中)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の3つの働きについて知ろう</li> <li>・食べ物を大切にしよう</li> </ul>
	(高)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の働きを知ろう</li> <li>・楽しい給食時間にしよう</li> </ul>	(高)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の働きを知ろう</li> <li>・食事の環境について考えよう</li> </ul>	(高)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物と健康について知ろう</li> <li>・感謝して食べよう</li> </ul>
	セレクト給食		セレクト給食・青空給食	セレクト給食・卒業ハイキング給食		
旬の食材、行事食、郷土食、世界の料理などを取り入れる						
学級活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の約束</li> <li>・歯の健康、噛む大切さ</li> <li>・食事のマナー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏ノバアを防ぐ食生活</li> <li>・大切な日</li> <li>・運動と健康</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康的な生活習慣</li> <li>・心と体の成長を振り返ろう</li> </ul>			
学校行事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・始業式、入学式</li> <li>・食育月間</li> <li>・健康診断</li> <li>・学校保健委員会</li> <li>・1学期終業式</li> <li>・食に関する調査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2学期始業式</li> <li>・校外学習、修学旅行</li> <li>・2学期終業式、冬休み</li> <li>・青空給食</li> <li>・食に関する調査</li> <li>・給食献食会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3学期始業式</li> <li>・全国学校給食週間</li> <li>・卒業式、終了式</li> <li>・給食献食会</li> </ul>			
委員会活動（給食委員会）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食黒板記入</li> <li>・朝ごはん標語</li> <li>・配膳台掃除</li> <li>・なんでも食べよう呼びかけ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食黒板記入</li> <li>・就学時健康発表準備と発表</li> <li>・給食集会準備（児童朝会）・配膳台掃除</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食黒板記入</li> <li>・児童朝会発表</li> <li>・配膳台掃除</li> </ul>			
クラブ活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学期に1回調理実習</li> </ul>					

教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年	
	国語科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・もののおぼえ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふきのとう</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・春の楽しみ</li> <li>・夏のお楽しみ</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	
社会科			<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	
理科			<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	
生活科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>					
家庭科							
体育科							
道徳科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>
特別活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> <li>・おぼえたいこと</li> </ul>
総合的な学習の時間							

家庭・地域との連携 食育だより、学年・学級だより、保健だより、給食献食会（全学年）、小中一貫教職員合同研修会（食に関する講演会の実施）、栄養個別指導（アレルギー児童）、ふれあいまつり、立野つっぴひろば、学校保健委員会、わくわくモーニングスクール



## (4) 実践（取組）内容

### ① 実践－1：教員がつながる

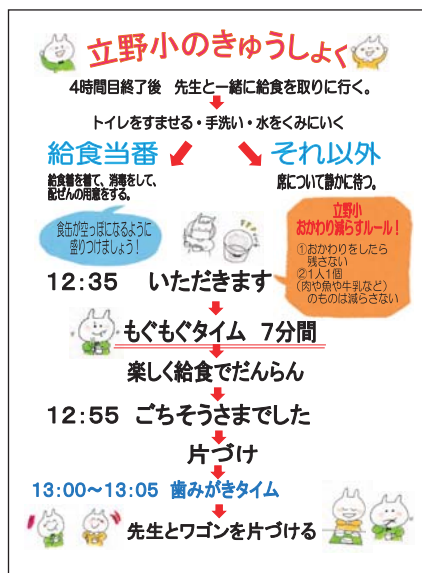
栄養教諭と教職員が給食や食育について共通理解をすることで、同じ目標に向かって食育を行うことができる。

#### a 給食時間の統一

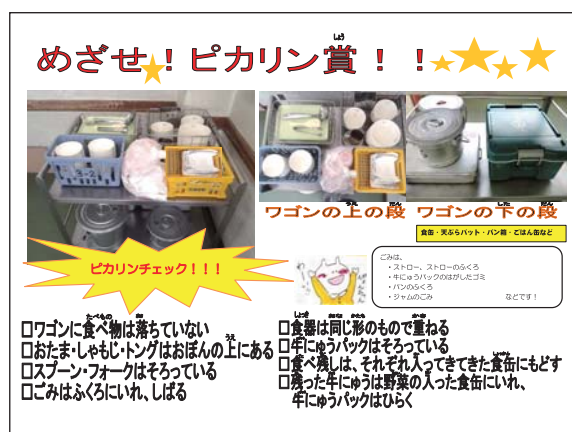
6年間同じように給食指導を行うことをねらいとして、継続的に食育を進めることができるように考えた。給食指導は、担任が行うため、校内で話し合い、給食時間の基本的な流れを決定し、実施した。いただきますの挨拶をした後、食べる時間に集中する「もぐもぐタイム」の設定、おかわりのルールの統一を行い、毎年同じように給食指導を行えるようにした。また、配膳の際には、食缶が空になるように盛り付け、自分に今必要な摂取量を目で見えて覚えさせた。

#### b 教室内の食に関する掲示物の統一

各教室に、献立表、盛りつけ表、給食時間の流れ、給食ワゴンの片付け方、食育だより等の掲示をしている。ねらいとして、食に関する関心を高めるためである。献立表は、料理に使っている食材と3色食品群の分類がわかるようになっている。普段から目に触れられるようにし、食に関する授業では、献立表を活用する。盛りつけ表は、献立に込めた思いが伝わるようにし、給食がより楽しみになるように、また見たくなるようなデザインにし、手書きで作成した。



給食時間の流れ



給食ワゴンの片付け方

#### c 「給食室から職員室にこんにちは」の発行

毎日の給食残量の結果を月ごとにまとめて、教職員に発行している。本校の実態を職員で共有すること、給食への興味関心を高めることをねらいとして行っている。栄養教諭の視点から見た月の給食残量傾向と分析も載せている。児童の課題を目で見えてわかるようにした。



### ② 実践－2：児童とつながる

#### a 担任と栄養教諭によるTTの食に関する指導

##### (a) 「きゅうしょくがはじまるよ」〔1 学年・学級活動〕

初めて食べる給食に興味関心を持ち、給食の時間が楽しみになることをねらいとして実施した。給食当番の注意点、給食を作る時間、調理員の人数、給食室の釜の大きさの模型、給食室で使っている器具を用いた。各学級担任と連携し、給食時間が楽しみになる時間とし、その後の給食の時間にも声掛けを十分行った。



給食室の釜の模型



給食室で使っている器具に触れる様子

##### (b) 「おはし名人を目指そう」〔3 学年・学級活動〕

食事のマナーの一環である、箸の正しい持ち方を理解し、正しく箸を使う児童を増やすことをねらいとして実施した。実際に授業の中で箸を使いながら学習をした。紙粘土で作った「はしだまくん」を使い、難易度を3段階に設定して、ステップアップしながら、正しい箸の使い方の練習をした。



スポンジを使った箸の練習



おはしのレースをする様子

##### (c) 「一番好きなだしを見つけよう」〔5 学年・家庭科〕

「だし」や「うま味」について知り、日本の伝統的な食文化に関心をもつことをねらいとした。本時では、煮干し、かつお節、昆布のだしを飲み比べ、一番好きなだしを見つけることで、五感を感じながら、本物のだしの香りや味を体験させ、普段の食生活につながることをねらいとした。



グループ活動の様子



だしの飲み比べ

### b 食に関する体験活動〔1～3学年全学級・生活、理科〕

体験活動は、実際に食材に触れ、五感を使って取り組み、食べ物への興味関心を高めることをねらいとして行っている。自分たちでさやむきや皮むきをした食材を給食室に運び、その日の給食で食べる。1年生と2年生には、調理員にお願いし、調理員からやり方を児童に伝える。調理員には、事前に栄養教諭が作り方や流れを伝え実施した。児童と調理員のふれあいの時間になった。

#### (a) そらまめのさやむきと舟作り〔1年生 生活〕

各クラスで調理員からそらまめのさやむきの仕方を習う。さやむきを行ったら、そらまめを給食室に持っていき、調理をして給食に出し、全校で食べる。そのあと、さやを使って、舟を作り、水に浮かべる。給食を作っている調理員とのふれあいの時間になり、感謝の気持ちを育むことができる。



そらまめのさやむきの様子



さやで作った舟を浮かべる様子

#### (b) とうもろこしの皮むきと人形作り〔2年生 生活〕

各クラスで調理員からとうもろこしの皮むきと人形作りを習う。皮むきをしたとうもろこしは、給食室に持っていき、調理をして給食に出し、全校で食べる。とうもろこしの皮を使って、とうもろこし人形を作る。世界でひとつだけの人形を作ることができる。



とうもろこしの皮むきの様子



とうもろこし人形づくり

### (c) グリンピースのさやむき〔3年生 理科〕

栄養教諭からグリンピースのさやむきの仕方を習う。理科で習った観察の仕方、グリンピースの様子をよく観察していた。皮むきをしたグリンピースは、給食室に運び、その日の給食に出し、全校児童で食べた。



グリンピースのさやむきの様子



自分でむいたグリンピースごはんを食べる様子

### ③ 実践-3：調理員とつながる

#### a 「給食室からこんにちは」の発行

毎日の給食の想いをたよりにして、各クラスに1枚、毎日配布している。給食の献立を立てたときの想い、給食を作る時の調理員の苦労や工夫、料理のいわれや食べ物の栄養について書き、掲載している。給食室からこんにちはは、給食時間の放送で放送委員会から放送している。





### b ピカリン賞、ペロリン賞の実施

ピカリン賞は、きれいにワゴンを片付けられたクラスに贈る賞で、給食を作ってくれた調理員へ感謝の気持ちを片付けの仕方でも表すことを学ぶことをねらいとして実施している。ピカリン賞は、盛りつけ表に貼り、1か月貯められたクラスには、大きな賞状を渡す。

ペロリン賞は、残さず食べたクラスに送る賞である。年間に50枚集めるとスーパーペロリン賞、100枚集めるとウルトラペロリン賞を渡している。



きれいに片づけをする児童たち



ピカリン賞を掲示する様子

### ④ 実践-4：保護者とつながる

#### a 食育だよりの発行

児童のみならず、保護者の意識や関心の向上には、通信等の広報媒体の充実と活用があると考えた。立野小で取り組んだ食育の取組、児童に人気だった献立のレシピ、その月に伝えたい食文化や食事のマナー、栄養についての情報を掲載している。

今年度は、月初めに立野小食育だより、19日食育の日に立野小と大增中の共通の食育だよりを配布した。食育だよりは、【第4章 参考資料】で示す。

#### b 給食試食会の実施

給食試食会を通して、学校給食への理解と協力を求め、児童の健康について家庭と学校との連携を深めることをねらいとして実施した。給食試食の前には、栄養教諭から立野小学校の給食についてアンケートから見た児童の実態、よりよい朝食について情報提供を行った。



栄養教諭の講話



給食の試食





### c 就学時健康診断の食育講話

新入生の入学前の保護者にむけて、学校給食への理解と食と健康についての講演を行っている。給食委員会の児童の発表と栄養教諭からの講話を行う。新入生が入学する前に、立野小の給食について、家庭で練習できることや朝ごはんの重要性などの情報提供を行っている。



給食委員会の発表



栄養教諭の講話

### ⑤ 実践-5：地域とつながる

#### a 立野っ子ひろば

本校では、放課後子ども教室「立野っ子ひろば」を実施しており、その中で料理教室を実施している。料理のレシピ提供は本校の栄養教諭、当日の運営は立野っ子ひろば実行委員会の方々が実施する。地域と学校で協力しながら、児童の食育を行っている。



「立野っ子ひろば」の様子

#### b 親子料理教室の実施

親子で一緒に料理をする体験を通し、子供の成長や作る楽しさ食べる楽しさを感じ、食に関心をもってもらうことをねらいとして実施した。「立野っ子ひろば」実行委員会の方、元立野小学校栄養教諭の協力のもと行った。



「親子料理教室」の様子



## 2 大増中学校の取組

### (1) 本校の食育推進上の課題意識

本校の食育推進上の諸課題の誘因となる根源的な課題の1つとして、「共食」の実態が不調であることを捉えている。全くの個食か、あるいは家族の一人だけが欠けての食事なのかは不明ではあるが、本校の5割弱の生徒が、家族と一緒に毎日夕食をとることができていない。さらに、朝食の状況まで含めれば、本校生徒の「共食」の実態は芳しいとは言い難い。

この本校生徒の「共食」の実態に起因して、バランス（主食・主菜・副菜）の整った食事が毎日とはとれていない〔40%強〕、朝食を毎日とはとっていない〔10%強〕、よりよい食事に関する態度や関心が高くはない〔平均40%程度〕などの他の諸課題があるものと捉えている。

以上の課題の解決を目指す「体制」、「計画」を以下のように整備した。

### (2) 本校の食育推進体制

#### ①校内体制

本校における本事業の取組（実践）に当たって、本校関係職員、本校PTA役員から成る「つながる食育推進委員会」を設置した。本委員会が核となって、本事業に係る本校の取組（実践）の計画、立案、運営を推進した。

大増中学校「つながる食育推進委員会」の構成	
本校教職員	本校PTA
校長、教頭、主幹教諭、学校栄養士、食育担当3名	本校PTA会長1名 本校PTA給食員会委員長1名

#### ②連携体制等

本校における本事業の取組（実践）に当たって、本校区内の小学校1校（一貫校）、民間企業、研究団体の教育資源の活用を主な趣旨として次の連携を図った。

連携機関名	連携内容
春日部市立立野小学校 (小中一貫校)	本校教職員と当該小学校栄養教諭とのTTによる食に関する指導 当該小学校実施の食育関連行事への参加
民間製菓会社	栄養バランスのとれた食事と体づくり（講義） 食事・休養と子供の成長（教員研修講義）
(異文化等) 研究団体	他国の食文化について（講義）

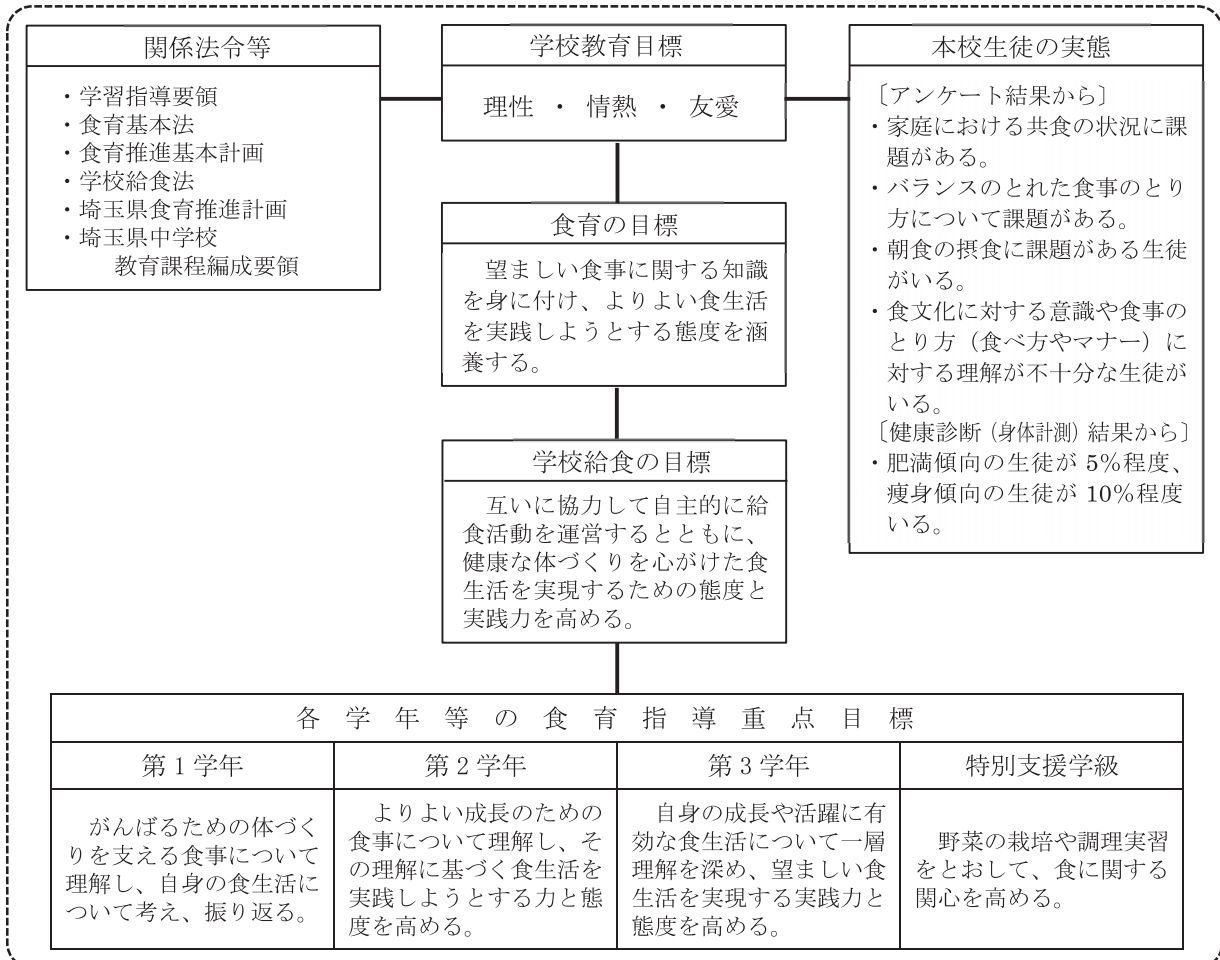


## (3) 平成30年度食に関する指導の全体計画及び年間指導計画

### ① 食に関する指導の全体計画

平成30年度

食育全体計画



特別活動	技術・家庭	給食活動	自立活動
<ul style="list-style-type: none"> <li>・体づくりのための食事 [小との連携・1学年]</li> <li>・運動と食事 [小、民間との連携・2学年]</li> <li>・頭の働きと栄養 [小との連携・3学年]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の選び方 [1学年]</li> <li>・食文化 [1学年]</li> <li>・健康と食生活 [2学年]</li> <li>・給食献立コンクール [2学年(選定:全校)]</li> <li>・調理の実際 [全学年]</li> <li>・環境と食生活 [3学年]</li> <li>・野菜の栽培 [3学年]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生的な給食活動 [連携・巡回指導・全学年]</li> <li>・食器の置き方等 [巡回指導・全学年]</li> <li>・郷土料理と行事料理 [給食員会放送]</li> <li>・今日の献立の栄養 [給食員会放送]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏野菜の栽培</li> <li>・季節行事のデザート作り [小との連携]</li> <li>・調理の実際</li> </ul>
連携活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・立野小学校栄養教諭</li> <li>・株式会社明治</li> <li>・研究団体:ヒッポファミリークラブ</li> </ul>		
P T A 活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教養講座「未来へつながる食事」[小との連携]</li> <li>・給食試食会</li> </ul>		
広報活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HP内サイト(コンテンツ)の設置と更新</li> <li>・食育だよりの発行 [小との連携]</li> <li>・食育レターの発行</li> <li>・給食だよりの発行</li> <li>・食育関連掲示コーナーの増設と更新</li> </ul>		



## 第2章 実践

### ②食に関する指導の年間計画

	技術・家庭：家庭分野	技術・家庭：技術分野	特別活動・給食活動	自立活動（特別支援学級）	
第1学期	2学年「食生活と自立」 ・生活リズムと食事 ・栄養素の働きと食品 ・中学生に必要な栄養素 ・肉、魚、野菜の調理（計画、実習）	3学年「季節の野菜を栽培しよう」 〔ピーマン、シシトウ、トマト、なす） ・ガイダンス ・栽培計画づくり ・栽培に適した土づくり ・苗の植え付け ・栽培（灌水等） ・収穫 ・一部収穫	1学年「衛生的で安全な給食活動」 〈給食活動・巡回指導〉 全学年「日本の郷土料理について①」 〈給食活動・放送委員会〉 連 3学年「頭の働きの栄養」 外 2学年・小5学年 「成長期の運動と食事」 外 3学年・小6学年 「他の食文化を学ぼう」 全学年「季節の料理について①」 〈給食活動・放送委員会〉 外 小中教職員 「子供のための栄養と運動・休養」 連 1学年 「がんばれる体をつくる食事」 全学年「季節の料理について②」 〈給食活動・放送委員会〉 外 2学年一部（小学校取組） 「わくわくモーニング」 全学年「日本の郷土料理について②」 〈給食活動・放送委員会〉 全学年「給食献立コンクール」 ・投票 ・受賞作品選定、発表 ・給食での受賞献立の提供（2回） 全学年「季節の料理について③」 〈給食活動・放送委員会〉	「野菜を育てよう」 〔トマト、ピーマン、サツマイモ） ・畑作り ・苗の植え付け ・栽培（灌水等） ・収穫開始 ← → ・収穫終了	
	2学年「給食献立を考えよう」 ・計画、実習、レポート作成				
	3学年「幼児の好むお菓子作り」	・学習のまとめと振り返り			
	第2学期	1学年「食生活と自立」 ・おいしさとは ・生鮮食品の選び方 ・加工食品の選び方 ・地域の食文化を知ろう			

※ 連 は、一貫校（小学校）の児童との交流学習や栄養教諭との T T 等を示し、外 は、外部教育資源の活用による指導を示す。



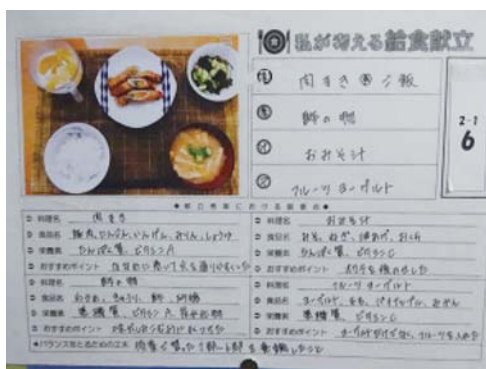
## (4) 実践（取組）内容

### ①実践－1：「給食献立コンクール」〔献立作成（2学年・家庭分野）、コンクール（全校）〕

異年齢交流体験学習「必要な栄養と栄養バランスのとれた食事について」を深化させることと「望ましい食生活を実践する力を高めること」をねらいとして、技術・家庭（家庭分野）の授業を核にして、「給食献立コンクール」を実施した。2学年第1学期の当該授業で指導した栄養バランスに関する知識を活用する夏季休業の課題として、「栄養バランスのとれた献立作りとその調理」を設定した。具体的には、献立作り、その調理、レポート作成・提出を2学年全生徒に求める内容とした。

この提出されたレポート（学習成果）全てを第2学期に校内掲示して、全校生徒及び全教職員が共有し、さらに投票によるコンクールを実施した。コンクールでは最優秀献立1点、優秀献立1点を選定し、平成30年11月12日（月）には最優秀献立、同月15日（木）には優秀献立をそれぞれ本校給食として全校生徒に提供した。

この2点の給食提供日の給食活動時間において、各受賞献立の「栄養バランスについての解説」「考案した生徒の考えや思い」等について生徒会放送委員会が事前に取材して、全校放送を実施した。



最優秀献立レポート



最優秀献立による実際の給食

### ②実践－2：「思いっきりがんばれる体をつくる食事を考えよう！」〔1学年全学級・学級指導〕

運動や勉強で実力を発揮するためには、栄養バランスのよい食事が大切であることを理解して、自分の食生活の改善を図ろうとする実践的な態度を涵養することをねらいとして実施した。

授業者は、各学級担任と栄養教諭（一貫校配置）のTTにより展開した。



「思いっきりがんばれる体をつくる食事を考えよう！」授業の様子



### ③実践－3：「頭の働きをよくする食事（について学ぼう）」〔3 学年全学級・学年指導〕

受験を控えている3年生を対象に、“栄養バランスのとれた望ましい食事”を“頭の働き”と関連付けて学ぶ時間として設定した。この授業（指導）は、栄養バランスのとれた食事の大切さについて理解を深めたり、自らの食生活を改善しようとする態度を向上させたりすることをねらいとして、3 学年食育担当教員と栄養教諭（一貫校配置）のTTによって実施した。



「頭の働きを良くする食事について学ぼう！」授業の様子

### ④実践－4：「食に関する『職業を体験』しよう！」〔1 学年希望生徒・特別活動〕

本校では、例年第1学年の特別活動で「職業体験学習」を実施している。今年度は、食に関する事業所の確保に努め、より多くの生徒が食に関する（食事の提供、食品製造を含む）職業を体験学習できるように調整を図った。これによって、今年度は7事業所（全体の35%）で30名（全生徒の30%強）が食に関する事業所で体験学習に取り組めた。



ファストフード店での体験生徒



レストラン厨房での体験生徒



製菓の梱包を体験する生徒



製パンを体験する生徒



## ⑤ 実践－5：食に関する意識・関心向上の取組

### a 生徒会委員会活動

生徒の意識や関心の向上のためには、生徒主導の活動による全校生徒の意識啓発が肝要であると考え、生徒会給食委員会、同放送委員会の活動の充実を図った。

給食委員会では、

- ・「よりよい箸の使い方」
- ・「地域の農産物」 など

に関する掲示物等を作成し「食育掲示コーナー」の充実に取り組んだ。

また、放送委員会では、「郷土料理や行事料理とその栄養」などについて、給食活動時間の全校放送に取り組んだ。また、この2つの委員会活動の充実に加えて、生徒のレポートや振り返りシートなどの「ポートフォリオの共有」を学級や関係学年の各掲示板の活用、学年だよりへの掲載などをとおして推進した。



献立情報を放送する放送委員会生徒



給食委員会による「食育掲示コーナー」

### b 通信（たより）の改善・充実の取組

生徒のみならず、保護者の意識や関心の向上には、通信等の広報媒体の充実と活用があると考え、次に取り組んだ。

・食育関連の通信〔食育レター、食育だより（小中一貫）、給食だより〕の改善と発行  
各通信の改善や発行については、事前のアンケート調査によって捉えた本校の課題の改善をねらいとする次の内容に焦点を当てて取り組んだ。

- ・「栄養バランスのとれた食事の大切さ」
- ・「食事のマナー」
- ・「郷土料理の紹介」
- ・「共食の大切さ」 など



食育レター「カラダへの贈りもの」臨時号（6月）



食育レター「カラダへの贈りもの」11月号



### Ⅲ 両校〔立野小・大增中〕で連携した取組

#### (1) わくわくモーモースクール

埼玉県畜産安全課、全農埼玉県本部主催によるわくわくモーモースクールを立野小学校で実施した。乳しぼり体験や子牛とのふれあいを通じて命の尊さを学ぶことや牛乳や酪農に対する理解を深め、食を支えてくれている人々の心を学ぶことをねらいとして行った。内容は、①成牛とのふれあい（乳しぼり）②子牛への哺乳体験 ③牧場の仕事（酪農家からの話）④牛乳ができるまで（乳業メーカーからの話）⑤バターづくり ⑥搾乳の見学を行った。本校の校庭に、本物の牛が来て、全児童がふれあった。また、小中連携の一環として大增中学校の生徒も、牛とのふれあいや牛乳ができるまでを体験した。1日学校公開日とし、保護者や地域の方々も参加した。バターづくりでは、保護者の方がボランティアで参加し、児童と一緒に体験をすることができた。



成牛とふれあい児童



子牛とふれあう児童



乳しぼりをする児童



バターづくり体験の様子



乳業メーカーからのお話の様子



中学生が牛とふれあう様子





## (2) 異年齢交流体験学習

### ① 「成長期の運動と食事」〔中学校2年と小学校5年・特別活動、外部教育資源の活用〕

運動と関連付けて、健やかな成長に必要な栄養バランスのとれた食事の大切さを理解し、望ましい食生活を実践しようとする態度を涵養することをねらいとして実施した。講師には、大手製菓会社から専門家を招聘した。講義では、児童生徒が知るトップ・アスリートの食事メニューを具体的に提示しながら、児童生徒に各栄養素の働きや各栄養素が含まれるメニューについてわかりやすい解説があった。また、生徒の食生活や休養の取り方を児童生徒に振り返らせる問いかけやクイズを多く取り入れた構成の参加型の講義であった。



講義中の「アイスブレイク」の様子



講義で提示された  
「トップ・アスリートのお弁当」メニュー

### ② 「世界の食文化を知ろう！」〔中学校3年と小学校6年・特別活動、外部教育資源の活用〕

他国の食事を学ぶことをとおして、“食はその国の文化”であることを知り、日本食を文化として捉えようとする態度や日本の行事食や季節の料理に対する関心を高めることをねらいとして実施した。講師には、地域の教育研究団体から6名を招聘した。パラグアイ、韓国、インドネシア、コロンビア、ロシア、モンゴル出身の各講師が各国の食物、伝統的な料理、食事のマナーなどを画像資料や実物を提示しながら指導してくださった。



韓国：「キムチ」に関する講義の様子



ロシア：「各種伝統料理」に関する講義の様子



### (3) 小・中学校合同教職員研修〔外部教育資源の活用〕

子供の健やかな体の成長に適した食事や生活のリズムの大切さに関する指導力を高めること、また学齢と体の成長の関連を踏まえた運動量と休養のバランスに関する理解を深めることをねらいとして、小・中学校合同職員研修会を実施した。異年齢交流体験学習で連携している大手製菓会社から講師を招聘して、研修会は参加型の形態で構成していただいた。

子供の成長期における特に大切な栄養素、また休養・睡眠の必要時間などについて、グループワークを交えて指導をいただいた。



合同研修会・講義の様子



合同研修会・講義中のグループワークの様子

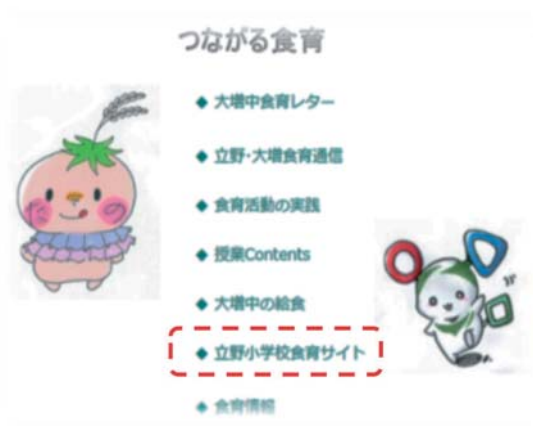
### (4) HPによる情報発信

本校の生徒や保護者に留めず一貫校の児童や保護者も対象として、食に関する意識や関心の向上を促進することや食育に関する有効な情報を提供することをねらいとして、本校HPの充実を目指して次に取り組んだ。

- HP Top Page への「つながる食育（サイト）」バナーの設置
- 本校「つながる食育」サイトと一貫校食育関連サイトとのLinkの設定
- 本校食育関連の実践（教育活動）結果の広報
- 関係（関連）機関サイト等とのLinkの設定



本校 HP Top Page 「つながる食育」バナー



本校 HP 「食育サイト」 Top Page



### (5) 家庭や保護者との連携による取組

「未来へつながる食事」をテーマとして、「PTA教養講座」をPTA給食委員会とつながる食育推進委員会との協働によって実施し、講師は、栄養教諭（一貫校配置）と学校栄養士が務めた。

具体的には、次の内容に関する保護者へのレクチャーと情報提供を行った。

- 子供の身体的成長をよりよく支えるための家庭の食事について
  - ・ 栄養とその働き
  - ・ 栄養バランスのとれた家庭料理の簡単メニュー など

講座の後半には、栄養バランスのとれた家庭料理のメニュー作り実際に取り組むグループワークも導入して実施した。

また、今年度の「給食試食会」は、事前に実施したこの「PTA教養講座」と関連付けて実施した。学校給食の趣旨や栄養バランス等に関する配慮事項などについて、講座で理解を深めていただいたうえで「給食試食会」に参会いただいた。



PTA 教養講座の様子



PTA 給食試食会の様子

### (6) 小中一貫食育だよりの発行

小・中学校の9年間に亘って、必要な食に関する情報を発信し、子供、家庭の食への興味関心を高めることをねらいとしている。立野小学校の栄養教諭と大增中学校の学校栄養士が連携し、月の内容や掲載するレシピ、お互いの学校の実態を伝え合い、密に連絡を取り合い、作成した。手書きのたよりは、児童や保護者からとても好評で、要望に応じて、小中一貫の食育だよりも手書きで作成した。食育だよりは、【第4章 参考資料】で示す。