

市町村名	若桜町
取組の名称	若桜を愛し つながり 高め合い 自ら健康な生活を営む子どもの育成 ～学校・家庭・地域とつながる食育～

1 ねらい

給食や食を通じた学校・家庭・地域が連携した取組を行い、若桜町を愛する心を育てるとともに、正しい食習慣を身に付け実践する児童生徒を育成する。

2 日時 通年

3 場所 若桜学園

4 対象 若桜学園児童生徒

5 具体的な取組内容

(1) 地域とつながる食育活動

教育委員会、経済産業課と連携し、月に1回「イチオシ若桜メシ」の日として学校給食で若桜町産食材を提供し、食材の紹介を行っている。給食時には生産者を招いて食材についてのお話を聞いたり、畑や加工所での様子や生産者へのインタビューの動画を視聴したりして若桜町産食材への理解を深めた。家庭へは使用食材について伝えるおたよりを配付し、地域へも町報で給食の様子や給食レシピを毎月紹介し、取組について伝えている。

【実施献立と若桜町産のイチオシ食材】



えごまご飯 牛乳
ナチュラルポークのしょうが焼き
豆腐のみそ汁
つくしんぼハムの千草和え
おやき



おやき作りの様子や歴史について伝える動画



ご飯 牛乳
鹿肉ビビンバ
ナチュラルポークの
スタミナスープ
広留野大根のナムル
弁天まんじゅう

(2) 家庭とつながる食育活動

① 「ハッピーすこやか週間」の取組

年に3回、全校児童生徒が1～3週間継続して健康生活に関するチェック項目について取り組み、望ましい生活習慣の確立を目指す活動を行っている。食に関する項目としては「朝食4品目以上」を目標にしており、週間中は食育だよりや掲示物、食に関する指導で重点的に朝食について扱い、朝食の必要性や望ましい内容について啓発した。

② 学校給食試食会

新型コロナウイルス感染症の流行以来行っていなかった給食試食会を実施した。1～5年生の児童生徒の保護者が参加し、「子どもたちの給食の様子が見られてよかった。」「若桜の色々な食材を使っていて地元の味が感じられた。」「家でも作ってみたい。」など



の感想があった。また、栄養教諭が給食や朝食について話し、学校での食育活動について理解を深めてもらうよう働きかけた。

③ 親子料理教室と IP 端末を活用した料理動画配信への参画

教育委員会、保健センター、公民館と連携し、親子料理教室を開催した。参加した児童からは「切ったり焼いたりするのが楽しかった。家でもまた作りたい。」、保護者からは「一緒に作ることで普段嫌がる野菜にも挑戦してくれてよかった。」などの感想があり、親子でふれあい、料理をするよい機会となった。また、町内全戸に設置されている IP 端末で調理動画を配信し、こども園、若桜学園では動画配信に合わせてレシピも配布し、家庭での食育の機会となるよう工夫した。



【メニュー】

- ・折りたたみおにぎり
- ・ミートボール入りカレースープ
- ・たまねぎピザ
- ・小豆入りバナナカップケーキ

(3) 学校での食育活動

【3年生学級活動の様子】

① 食に関する指導（教職員との連携）

ア. 教科、学級活動等

学級担任や教科担任と連携し授業を行った。

3年生の学級活動「パワーいっぱい朝ごはん」では、朝食の働きや組み合わせ方について学んだ後、料理カードを使って元気になる朝食の組み合わせを考えた。最後に自分で朝食のめあてを決めて家庭に持ち帰り、

1週間チャレンジすることで生活習慣や朝食内容をよりよくすることにつなげた。

5年生の家庭科「食べて元気！ご飯とみそ汁」では、栄養教諭がだしの取り方や、だしの有り無しみそ汁の飲み比べなどを実演し、体験活動を通して学習内容の理解を深めた。

イ. 給食時間

栄養教諭が給食時間に教室で一緒に給食を食べ、食事マナーや栄養、地域の食材、行事食などについての指導を継続して行った。学級担任からクラスの状況や課題を聞き取り、課題解決につながるような指導となるよう留意した。また、その日の給食調理の写真や動画を取り入れ、給食や食に関する興味関心を高められるよう工夫した。

② 体づくり委員会活動（委員会との連携）

ア. 「給食完食デー」の取組

給食残菜率の多い副菜（野菜のおかず、汁物）の残菜を減らすことを目標とし、給食時間の放送で呼びかけたり、結果を伝えて励ましたりする取組を行った。放送を続けることによって児童生徒も意識し、野菜のおかずや汁物を完食するクラスも増えてきた。

イ. 全国学校給食週間の取組「給食クイズラリー」

体づくり委員が考えた給食や食べ物に関するクイズを校内各所に貼り、児童生徒が探して答える「給食クイズラリー」を行った。答えを並べると文章が浮かび上がる解答用紙にし、いろいろな学



年の児童生徒が楽しく参加できるクイズとなり、給食や食への興味関心も高まった。

③ 給食センター見学（給食センターとの連携）

若桜学園は給食センターが隣接している。この立地条件を生かし、より給食を身近に感じ興味を持ってもらおうと、6月の食育月間と1月の給食週間に給食センター見学を行った。また、毎日校内の給食コーナーにその日の給食の食材や調理の様子を掲示し、給食センターの様子を伝えた。

【給食センター見学の様子】



【毎日の給食掲示物】



6 成果と課題

「イチオシ若桜メシ」は児童・生徒にも定着しており、毎月楽しみにしている様子がみられる。1月の全国学校給食週間中に児童・生徒が書いた生産者さんへの感謝の手紙の内容には、若桜の食材を食べられることについての喜びや、お話や紹介動画の中から得た知識が盛り込まれ、地域の産業や食材についての理解が深まっていることも感じられる。また、9年生の総合的な学習「若桜まちおこしプロジェクト」では、町の特産品を生かした「えごまドーナツ」の商品開発を行いPRするなど、食に関する取組も行われ、9年間の学習や食育を通して「若桜を愛し、つながる」生徒が育っているのではないかと考える。

本年度の成果指標【結果】

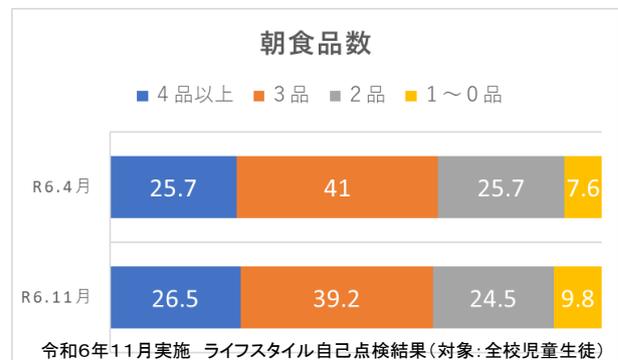
○給食副菜残菜率3%以下

⇒ 平均 5.7%

(4月～1月残菜調査より)

○朝食品数が4品以上の児童生徒30%以上

⇒ 26.5%



1月までの残菜調査の結果、副菜の残菜率は平均5.7%であり、目標を達成できなかった。給食時間の様子では、苦手なものでも自分の「食べられる量」に調整して食べている様子がみられる。次のステップとして自分の体に「必要な量」を理解し食べていけるよう引き続き取り組んでいきたい。また、11月のライフスタイル自己点検の結果では、朝食品数が4品以上の児童生徒の割合は4月に比べてわずかに増加したが、1～0品である割合も増加しており、全体的に見ると望ましい朝食内容になっているとは言い難い。保護者から「4品の判断がしにくい」という意見もあり、組み合わせの例などをわかりやすく保護者と児童生徒に示し啓発していく必要があると考える。これらの結果をふまえて改善策を検討し、今後も継続して学校・家庭・地域が連携した食育を推進し、自分の健康を考えて望ましい食生活を実践する子どもを育成していきたい。