

2 学校給食・食育の推進

平成25・26年度の2年間にわたり、熊本県教育委員会指定「『学校給食・食育』研究指定校」の取組を進められた、山都町立蘇陽南小学校の実践の概要について、「研究紀要」を基に紹介します。

(1) 食育のねらいを明確にした取組の工夫

蘇陽南小では、食に関する指導が、より効果的に行われるように「食に関する指導の全体計画」を見直されています。ポイントは、学級活動や給食の時間に行う食に関する指導について、3ヶ月毎の実践項目を設けられたことにあります。

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	学級活動及び給食の時間	給食の約束、歯を大切に 給食を知ろう 仲良く食べよう			夏休みの健康 食べ物の名前を知ろう 楽しく食べよう			風邪の予防と生活習慣 食べ物に関心を持とう 好き嫌いせずに食べよう			給食に感謝して食べよう 食べ物について振り返ろう 給食の反省をしよう		
	食に関する指導	給食の約束、歯を大切に 食品について知ろう 楽しい雰囲気食べよう			夏休みの健康、運動と健康 食べ物の働きを知ろう 食事の環境について考えよう			風邪の予防と健康な生活習慣 食べ物の3つの働きを知ろう 食べものを大切にしよう			給食に感謝して食べよう 食生活を見直そう 給食の反省をしよう		
	給食指導	安全に気を付けた給食準備、 歯や骨を大切に 食べ物の働きについて知ろう 楽しい給食時間をつくろう			夏休みの健康、運動と健康 季節の食べ物について知ろう 食事の環境について考えよう			風邪の予防と健康な生活習慣 食べ物と健康について知る 食べものを大切にしよう			給食に感謝して食べよう 食生活について考えよう 1年間の給食を振り返ろう		
	全校一斉指導等	じょうぶな歯をつくろう お見知り給食会、交流給食会			お楽しみランチ 親子給食試食会(1.2年)			お楽しみランチ、セレクト給食 主食の大切さを考えよう 親子給食試食会(5.6年) ふれあい交流ランチ(老人会)			お楽しみランチ 季節を味わおう 親子給食試食会(3.4年) ふれあい交流ランチ(老人会)		
	学校行事	・発育測定 ・遠足 ・歯と口の健康週間			・夏休み ・運動会			・見学旅行 ・食育研究発表会 ・避難訓練			・給食週間 ・スポーツ教室 ・学習発表会		
	児童会活動	・児童会総会 ・縦割り班編制			・人権集会 ・茶摘み			・人権集会			・児童会選挙 ・学習発表会		

食に関する指導の全体計画

また、この「食に関する指導の全体計画」をもとにした「食に関する指導の年間指導計画」も、より実践に即したものになるように見直されています。

— <見直しのポイント> —

食と関わりのある学習を洗い出した。

食に関する指導の目標に沿った観点()を明記した。

給食の時間における食に関する指導と給食指導を見直した。

栄養教諭との連携により、旬の食材、地場産物について見直した。

体験活動で栽培する作物を月ごとに入れた。(体験活動と食育のつながりを意識)

指導の目標に沿った観点とは、「食事の重要性」、「心身の健康」、「食品を選択する能力」、「感謝の心」、「社会性」、「食文化」の6点です。

全教職員で計画的・組織的に取り組むためには、各教科等を食の視点で見直し、給食の時間との関連、家庭・地域との連携を図った計画が必要です。

また、担任と栄養教諭等が協議しながら、学校給食を生かし、系統性や時期等に配慮した計画にしましょう。

(2) 教科等における食に関する指導の充実について

蘇陽南小では、各教科等で食に関する指導が計画的、継続的に行われるように、単元や題材とかがわりの深い、食に関する指導の視点を明確にされています。

以下は、第5学年家庭科の実践例です。

第5学年 家庭科「はじめてみようクッキング～家族が喜ぶゆで野菜サラダ作り～」

本学習における食育の視点、身につけさせたい力

〈食に関する指導の目標〉

③食品を選択する能力：食品の安全、衛生について考えることができる。

④感謝の心：生産者や自然の恵みに感謝し、残さず食べようとする。

〈身につけさせたい力〉

調理実習で得た知識や技能を、普段の食生活に生かそうとする実践力。

仮説との関わり

本単元では、家族のことを考えた調理実習を行うことで、家庭で調理を行おうとする意欲や、食事の栄養バランスを考える態度の育成をめざす。→仮説②

学習活動	授業の流れと「食育の視点」に関わる児童の反応																								
<p>つかむ 本時のめあてを知る</p>	<div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 10px; border-radius: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p>目標 〇切り方やゆで方を工夫しながら、家族が喜ぶゆで野菜サラダ作りの計画を見直すことができる。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>〇家族を喜ばせるため、どのような工夫をするか考える。</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 45%;">  <p>家族が喜ぶゆで野菜サラダにするためには、どんな工夫をしたらいいかな？</p> <p>切り方やゆで方を工夫すると、嫌いなものも食べやすくなり、家族が喜ぶサラダになります。</p> </div> <div style="width: 45%;">  </div> </div>																								
<p>さぐる ふかめる 自分のゆで野菜サラダ作りの計画を見直す。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>〇自分の計画の、ゆで方や切り方を見直し、意見交流をする。</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 45%;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <tr> <td>1 サラダの名称(シキキシャキサラダ)</td> <td>使う野菜(大根、レタス)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 野菜のゆでかけんとその理由</td> <td>大根</td> <td>やわらかく、シャキシャキにする</td> </tr> <tr> <td></td> <td>レタス</td> <td>さっぱりとする</td> </tr> <tr> <td></td> <td>アスパラ</td> <td>さっぱりとする</td> </tr> <tr> <td></td> <td>アスパラ</td> <td>さっぱりとする</td> </tr> <tr> <td>3 野菜の切り方とその理由</td> <td>大根</td> <td>たんこつ切り</td> </tr> <tr> <td></td> <td>レタス</td> <td>ちぎる</td> </tr> <tr> <td></td> <td>アスパラ</td> <td>ちぎる</td> </tr> </table> <p>工夫したところは赤で書いておこう。</p> </div> <div style="width: 45%;">  <p>なるほど。これなら家族みんなが喜んで食べてくれそうだね。</p> </div> </div>	1 サラダの名称(シキキシャキサラダ)	使う野菜(大根、レタス)		2 野菜のゆでかけんとその理由	大根	やわらかく、シャキシャキにする		レタス	さっぱりとする		アスパラ	さっぱりとする		アスパラ	さっぱりとする	3 野菜の切り方とその理由	大根	たんこつ切り		レタス	ちぎる		アスパラ	ちぎる
1 サラダの名称(シキキシャキサラダ)	使う野菜(大根、レタス)																								
2 野菜のゆでかけんとその理由	大根	やわらかく、シャキシャキにする																							
	レタス	さっぱりとする																							
	アスパラ	さっぱりとする																							
	アスパラ	さっぱりとする																							
3 野菜の切り方とその理由	大根	たんこつ切り																							
	レタス	ちぎる																							
	アスパラ	ちぎる																							
<p>まとめ 次時への見通しをもつ</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>〇栄養教諭の話聞き、ゆで野菜サラダ作りへの意欲を高める。</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 45%;">  <p>給食でも、いろんな野菜をおいしく、たくさん食べられるように、ゆで方、切り方を工夫しています。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>おいしいゆで野菜サラダを作って、家族に食べてもらおう！</p> </div> </div>																								

本学習では、食に関する指導の視点を「食品を選択する能力」「感謝の心」とされました。題材名に「家族が喜ぶ」の一言を入れることで児童の意欲や興味・関心を高めるとともに、食品の安全や衛生に目を向けさせようとしておられます。

また、担任が授業を進める一方で、T2として橋本栄養教諭(清和小、兼務発令)が児童の献立作りへのアドバイスや良いところを認めた評価をされており、専門性を生かした、大変効果的な指導となっていました。

(3) 給食の時間における指導の充実について

給食の時間における食に関する指導の充実

給食の時間における食に関する指導は、教科等の指導の時間とは異なり、給食の準備、会食、後片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、繰り返し行うことができるという大きな特長があります。また、献立等の工夫により、教科等と関連付けた指導が可能であり、「食事」という体験を通して、教科や総合的な学習の時間等で得た知識を、具体的に確認したり、深めたりすることができ、学習効果を高めることができます。



食に関する指導の時間

蘇陽南小では、毎日、給食係等が献立を発表し、担任がその日の献立メッセージを読んでおられます。また、週2回を基本に、橋本栄養教諭のメッセージを参考に、発達段階に応じた話をされてきました。献立を3つの食品群に分けて掲示しながら指導を行う学級などもあり、短い時間の中で指導の充実が図られています。

異学年との交流を目的に行われるランチルームでの給食の機会をとらえて、橋本栄養教諭から児童全員へ向けての指導をされるなど、指導の充実が図られています。

給食指導の充実



給食時計

左の写真は「給食時計」です。給食の時間を意識し、見通しをもつために、給食の準備・食事・後片付け・歯みがきをする時間が示されています。

特徴的なところは、「もぐもぐタイム」が位置付けられているところです。給食終了10分前に、5分間の話をせずに食べる時間を設定し、時間内に食べ終わることの意識付けをされています。また、「もぐもぐ」と、しっかりかんで食べることの指導も同時にされています。

以下は、給食指導の主な内容です。指導の効果を高めるためには、学校全体で共通理解を図って指導することが重要です。

給食指導の主な内容

準備：給食当番への指導

給食当番以外の

児童・生徒への指導

正しい手洗い

正しい食器の並べ方

食事：食事への感謝

正しい食べ方

食事のマナー

正しいはしの使い方

後片付け

(4) 家庭・地域との連携について

老人会との連携

蘇陽南小では、「さまざまな体験活動において、地域の方や家族と協力しながら児童が主体的に活動する機会の設定」を重視されています。そこで、各学年では地域の老人会の方々と連携して、栽培活動や調理を行わわれています。児童は、栽培を通して気候や土地にあった地域の産物を知り、労働を通して食物の生産の苦労を体験することができています。また、老人会や地域の方々に調理方法を教えていただきながら、栽培した作物を調理することで、地産地消や食文化について学ぶ機会となっています。さらに、会食では、老人会や地域の方々との交流も盛んに行われています。

1年 からいも作り（滝上老人会）



からいも植え



からいも収穫



いきなりだんご作り

2年 小豆作り（馬見原中央老人会）



小豆植え



小豆収穫



ぜんざい作り

3年 大豆作り（菅尾老人会）



大豆植え



大豆収穫



みそ作り

子どもの成長にかかわるすべての人が、食の重要性を認識するとともに、望ましい食習慣の定着に向けて、学校・家庭・地域が連携した取組が求められています。

【「食に関する指導の充実」に係る参考資料】

- ・「食に関する指導の手引」 - 第一次改訂版 - 平成22年3月 文部科学省
- ・「望ましい食習慣の形成」を目指して 平成22年3月 熊本県教育委員会
- ・「食育実践マニュアル」 平成20年3月 熊本県教育委員会