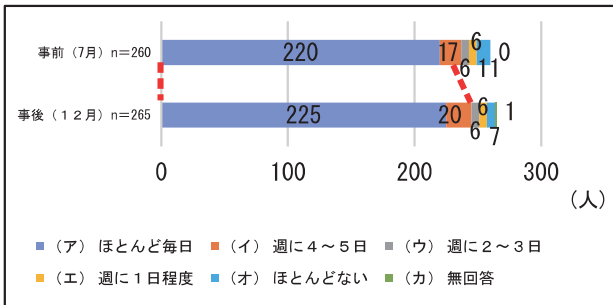


第5章 成果と課題

1 3つの柱に沿った評価

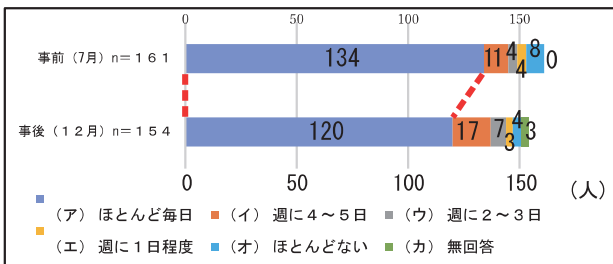
①朝食を食べよう

*朝食を毎日食べますか。
(広陵北小学校 1～6年生)



朝食を毎日食べますかの問いに対して、「ほとんど毎日」「週に4～5回」と回答した児童が増加し、「ほとんどない」と回答した児童が減った。各学年毎に実施した朝ごはん指導や、朝食欠食のある児童に対して、学級担任や栄養教諭等からの個別の声かけにより改善につながったと考えられる。

【広陵中学校 1年生】



朝食を毎日食べますかの問いに対して、「ほとんどない」と回答する生徒が減った。しかし、「ほとんど毎日」と回答する生徒も減った。中学生の朝食摂取に対しては、食に関する指導を通して行動変容につなげることの難しさが明らかになった。指導内容等について多角的に振り返り、今後の取組内容を検討するとともに、継続的な取組をしていく必要がある。

②残食を減らそう

	令和元年4月～2月平均値	令和2年6月～12月
広陵北小学校	17.5%	12.3%
広陵中学校	17.4%	16.3%

小中学校ともに、昨年度と比べ今年度の残食率はわずかではあるが減少した。新型コロナウイルス感染症対策として、おかわりをしない等の配慮をした配膳方法の中、残食率が減少したことは大きな成果である。また、教職員のアンケート結果では、全体的に「食」や「給食」に対する意識が向上しており、残食率の減少につながったと考える。今後もさらに残食率を減らすことができるよう全校体制で給食指導に取り組む必要がある。

③地場産物を活用しよう

地場産物活用割合【奈良県地場産物等実態調査結果より】

	令和元年6月 第3週目	令和元年11月 第3週目	令和2年6月 第3週目	令和2年11月 第3週目
小学校	28.8% (33.8%)	23.8% (31.0%)		25.6% (32.9%)
中学校	16.3% (25.0%)	31.8% (39.8%)	26.3% (35.1%)	31.9% (39.4%)

※ ()内は地場産物+県内製造品の活用割合
※小学校の令和2年6月は、第3週目が給食開始日であり、1品減らした献立を実施していたため調査は無し。

小学校で、今後さらに地場産物活用割合を上げていくためには、給食物資の選定や供給体制の見直しが必要である。事業をとおしてつながることができた関係者と今後も積極的に協議を重ね、体制整備を行いながらさらなる向上を目指していきたい。

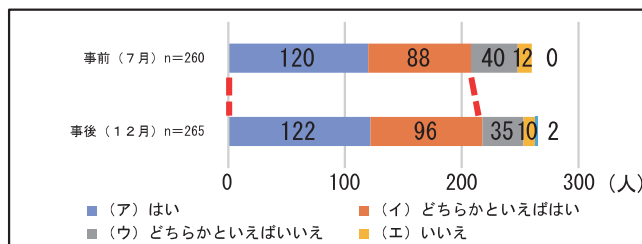
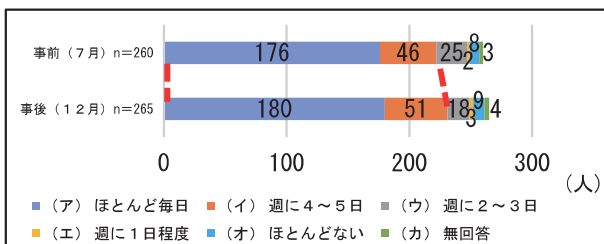
中学校では、今年度から計画栽培をした野菜を取り入れたこともあり、地場産物の使用品目が昨年度38品目から今年度は40品目に増やすことができた。今後も増加を目指して取り組んでいきたい。

2 特に事業の成果が見られた項目について

【広陵北小学校1～6年生】

*主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが1日2回以上ありますか。(学校給食も1回に数えます。)

*ゆっくりよくかんで食べますか。

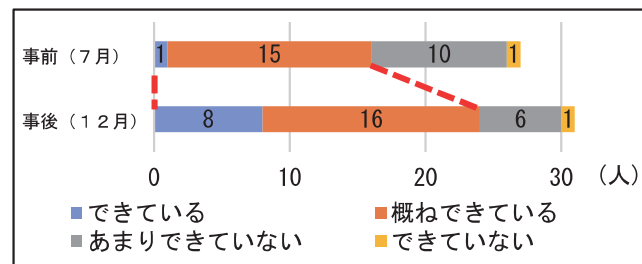
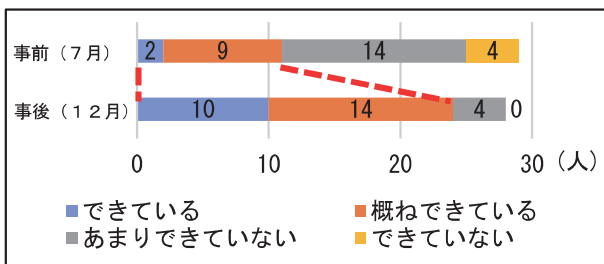


主食、主菜、副菜をそろえて食べる児童、ゆっくりよくかんで食べる児童についても微増ではあるが増えている。いずれの項目においても学級担任や教科担当と栄養教諭が連携した取組の継続による効果である。さらなる改善につなげるためには保護者の理解と協力が必要であり、今後は保護者への啓発について検討していきたい。

【広陵中学校教職員】

*栄養教諭が計画どおりに授業参画できているか。

*栄養教諭は養護教諭、学級担任等と連携して指導ができているか。



給食センター勤務の栄養教諭が、事業を通して教職員と連携を深めながら食に関する指導に取り組んだ結果、学校全体で組織的に食育を推進する体制が構築された。実践を確実に成果につなげるためには、今後もPDCAサイクルに基づき組織的な取組を継続していくことが大切である。

奈良県つながる食育事業推進会議委員

畿央大学健康科学部教授 上地加容子 氏



朝食摂取に関する取組では、コロナ禍における方策として、調理実習をDVDにし、学習後に配付された。その結果、朝食を欠食していた児童が自ら食事を作って、朝食を摂取するといった、食の自己管理能力の育成につながった。また、教科の学習・学級活動に加えて、学級担任、教科担任、栄養教諭の他職種連携による個別指導の効果がみられた事例もあり、集団指導と個別対応の必要性が示唆される取組であった。中学校では、「ほとんど食べない」と回答した生徒は減ったものの、生活リズムが大きく変わる年代でもあることから、起床時間等の生活習慣の把握も必要ではないかと考える。残食を減らす取組では、栄養教諭が指導を行った日の対象クラスでは、残食ゼロになるなどの指導の効果があったと聞いている。食品ロス削減の観点からも継続的な取組をお願いしたい。地場産物の活用率は関係団体との連携により、良い結果を得ることができた。さらに計画栽培の品目や使用量の増加を目指すためにも、安定供給に向けて協議を行っていく必要がある。今年度、大和牛を給食に活用したことは、子どもたちの地産地消への理解が深まるだけでなく、県産の地域ブランド食品への認知度の向上、県内消費の増加にもつながる良い機会となった。食に関する指導では、総合的な学習の時間にICTを活用し、コロナ禍であってもテーマに沿って食育を行うことが可能となった。各学校に均等に食に関する指導の機会を持つことが可能であり、複数の学校や共同調理場を兼務する栄養教諭等の「食に関する指導」の在り方として、今後の発展性を感じさせるものであった。また、町内栄養教諭等が協力し、教材作成やメニュー開発を行ったことは、実践的な指導力の向上だけでなく、勤務年数の浅い栄養教諭にとっても良い経験、自信となり、教職員等との連携・協力体制の構築をはかることができたと考えられる。さらに、この事業を通して広陵町の広報誌に学校給食が大きく取り上げられた。「学校給食に関わる多くの方々の時間や配慮や想いをいただく」という結びは、「つながる食育」を保護者や住民にもしっかりと周知できたのではないだろうか。

つながる食育推進事業を実施し、学校長のリーダーシップのもと栄養教諭が中心となって学級担任や教科担当などと連携し、さらには生産者・地域・保護者・教育委員会・関係機関との連携・協力体制が構築できたことは、今後の奈良県の食育推進の大きな原動力になると確信しております。今後はつながる食育推進の事業内容が奈良県下で情報共有され、地域の実情に合わせて活用していただくことで、食育の推進により一層寄与できることを期待いたします。

