

市町村名又は学校名	日吉津村立日吉津小学校
研究主題	「元気なからだづくり」を目指す食育の取組 ～保・小・地域の連携「もりもり日吉津っ子の日」の実践を通して～
1 (地域の特徴, 学校等の概要等)	
<p>本校は鳥取県西部地区, 周りを米子市に囲まれた西伯郡日吉津村唯一の学校である。役場や保育所, 公民館等複合施設が集まる村の中心部に位置し, 児童数 212 人の小規模校でありながらその数は毎年増加傾向にある。</p>	
<p>給食は村による直営の単独調理方式の実施校で, 栄養教諭 1 名, 調理師 2 名, 午前中パート調理員 2 名で実施している。食材は JA が運営する地域の農産物直営センターをはじめ, 県内業者等から新鮮な地場産物が納入され, 4 名の調理員により温かい給食を提供している。</p>	
2 (児童生徒等の実態・主題設定の理由等)	
<p>本校の児童は校内にある調理場の様子を目にする機会が多く, 給食を楽しみにしている児童が多い。また 1 年生の時から, 生活科や総合的な学習の時間でさつまいもや大豆, 白ねぎなどの栽培に取り組み, とれた作物は給食に使用して味わっていることから, 給食に対する関心は高いといえる。</p>	
<p>しかし, 給食時間の様子は姿勢の悪さや固い食べ物への苦手意識等がみられ, 本校の課題であると感じられた。そして, 村内の栄養士で構成される栄養士連絡会において, この課題を取り上げたところ, 村内の保育所でも同じような傾向がみられることがわかった。</p>	
<p>このことから, 村で以前から実施されている食育の実践である「もりもり日吉津っ子の日」を, 「日吉津村の子どもたちの元気なからだづくり」を目指す取組とし, 年間計画に沿って実践することとした。そして重点項目を「しっかりかんで元気なからだ」とし, 小学校, 保育所, 村が連携して食育を推進し, 本校においてももしっかりかめる元気な子どもの育成につなげたいと考え, 本題材を設定した。</p>	
3 (目指す姿や目標等)	
<ul style="list-style-type: none"> ○よくかんで食べることを意識し, 固い物でも残さず食べようとする児童の姿。 ○苦手意識のある「有頭の魚」の残菜率の低下。 	
4 具体的な取組内容	
(1) 年間テーマと献立作成	
<p>村および保育所, 小学校の栄養士による「日吉津村栄養士連絡会」において, 「もりもり日吉津っ子の日」の年間テーマと毎月の献立を作成し実施している。令和 3 年度は全体テーマを『しっかりかんで元気なからだ Part2』と定め, 月ごとに食材を決めて献立を作成した。</p>	
(2) しっかりかんで食べようとする意識の定着のための取組	
①給食時間における校内放送	
<p>毎日の給食時間に, 給食委員会の児童が献立の紹介と栄養教諭からのメッセージを放送している。毎月 1 回の「もりもり日吉津っ子の日」には保育所と同じかみかみ献立であることを伝え, かみ応えのあ</p>	

る食材の紹介や、しっかりかんで食べようと促す内容のメッセージを放送した。放送の後には栄養教諭が各教室を回り、児童の食べる様子を観察して、指導が必要な児童には個別に声をかけるようにした。

②給食委員会の活動

「もりもり日吉津っ子の日」を全校に広めるため委員会活動で話し合いをし、栄養教諭へインタビューしてその内容を校内放送する取組を計画した。インタビューでは①もりもり日吉津っ子の日とは？②なぜ保育所と一緒に？③いつから、誰が決めたのか？の3項目について自分たちで質問を考え、聞いたことを文章にまとめて、放送で発表することができた。

(3) 村栄養士連絡会での取組

令和3年度は「もりもり日吉津っ子の日」の献立レシピを家庭向けのリーフレットにまとめ、食育月間中に配布した。リーフレットには「もりもり日吉津っ子の日」の概要説明や、よくかむことの効用などを記載したり、大きじ小さじの使い方をイラストで説明したりして、家庭でも実践しやすいように工夫した。

完成したリーフレットは村内の小学校と保育所の家庭に配布するとともに、村や小学校のホームページに掲載して地域への啓発につなげた。



(4) 保小連携

本校では保小連携の一環として教職員の保育視察が夏季休業中に実施される。栄養教諭は給食時間に年長クラスを訪問し、給食指導やアレルギー対応を見ながら、保育者と情報交換を行う。しかし令和3年度は新型コロナウイルス感染防止のため、この事業は中止となった。

5 成果

○5、6年生を対象に2月に実施したアンケート調査によると、「普段からよくかむように意識して食べているか」という質問に対し、74%の児童が「はい」と回答している。また「もりもり日吉津っ子の日」にかみかみ献立を実施していることについて、74%の児童が「知っている」と回答している。毎月の校内放送での呼びかけや献立表での啓発、委員会活動などの取組により、児童によくかんで食べようとする意識がみられるようになったといえる。

○苦手意識のある有頭の魚について、有頭はたはたの残菜率を比較してみると、5月は4.7%だったのに対し、2月は1.6%と残菜率が低下している。アンケート調査でも82%の児童が「有頭の魚」を丸ごと食べると回答していることから、もりもり日吉津っ子の日を通して「よくかむこと」の指導を継続したことで一定の成果があったといえる。

6 課題

○給食時間における食に関する指導をより効果的に進めるために、献立を教材として活用できるよう計画的な献立作成に努め、食に関する指導計画の全体計画および年間計画を見直して、元気なからだづくりを目指す体制を整えることが必要である。

7 (まとめ・今後の取組等)

今後も具体的な指標としての「有頭の魚」の残菜率を継続して把握するとともに、学級活動等の授業を実施し、児童の意識の向上と望ましい食生活の実践につなげるとともに、学習の成果や課題について家庭や地域へ発信して、理解・協力を得られるような取組を実践していきたい。

