

- スキルアップ研修
- 秋田県教育研究発表会

平成24年度秋田県「食で育てる秋田っ子」推進事業 に係るスキルアップ研修会実施要項

1 趣 旨

県内の学校に勤務する栄養教諭を対象に、学校における食育を効果的に展開するため、食に関する指導の実践、指導力の向上を図るために実践的な研修を行い、栄養教諭の資質向上を図る。

2 主 催

文部科学省
秋田県教育委員会

3 期 日

平成24年8月2日（木）

4 会 場

秋田県学校給食会
秋田市御町一丁目2番24号 電話018-864-3201

5 対 象

「食で育てる秋田っ子」推進事業実行委員（栄養教諭 26名）

6 研修内容

<8月2日（木）>

9:30～9:40 受付

9:45～10:15 「学校における食育の推進について」
・実践発表 三種町立森岳小学校 栄養教諭 金子耕子

・実践発表 秋田市立秋田南中学校 栄養教諭 杉渕敬子

10:25～12:00 グループ協議・発表
・食育を推進するための栄養教諭の役割について
※指導助言 女子栄養大学短期大学部 教授 金田雅代

12:00～13:00 昼食・休憩

13:00～15:30 講義
「栄養教諭の役割と食に関する指導について」
女子栄養大学短期大学部 教授 金田雅代

15:40～ 諸連絡

7 その他

- (1) 研修の際は、筆記用具、「食に関する指導の手引き－第一次改訂版－」（平成22年3月文部科学省発行）を持参すること。
- (2) 事情により研修に参加できない場合は、各教育事務所・出張所を通じて欠席届（様式1）を提出すること。

実践発表「学校における食育の推進について」

● 「豊かな心と健やかな体を育てる食育をめざして」 ～郷土の味を生かした取り組み～

三種町立森岳小学校(三種町学校給食センター)

栄養教諭 金子 耕子

1はじめに

三種町は農業が盛んな町であることから、地場産物の活用や郷土の味に力を入れている。学校給食から三種町の良さを発信し、真心を込めた給食作りを目指している。

2取り組みの視点から

(1) 学校給食を生きた教材として活用するための取り組み

① 給食時間の巡回指導・食指導

給食年間指導計画に沿った食の指導を行っている。給食の配膳、後片付け、食事のマナー、衛生等について指導を行い、残食が見られる野菜等に関しては、少しでも食べることができるように声をかけて指導をしている。

食指導として、毎日昼の放送で給食の一口メモの資料を提出し、当日の献立や栄養、地場産物の紹介など全学校に向けて行っている。一口メモには、給食年間計画に沿った食指導も盛り込んでいる。また、毎月配膳室前に給食コーナーを作り、食事のマナーや姿勢などについて資料を掲示して活用している。

② 地場産物の活用と郷土食・行事食の実施

年間を通じてさまざまな食材を提供し、それを活用し、郷土料理や行事食を積極的に実施している。地場産物の活用は、旬の食材を食べることにつながり、児童生徒が食べ物に対する感謝の心や誇り、愛着などふるさとを愛する心を育むことを目的としている。

③ 選択できる献立の実施（セレクト給食・バイキング給食）

セレクト給食は、毎月のテーマに沿ったセレクトを実施し、食材を選ぶ力を身に付けることをねらいとしている。また、バイキング給食は中学3年生を対象に実施し、自分で栄養バランスや適量を考えた食事の実践ができるようにしている。

④ 給食残量調査

各学校、各クラスの残量を把握するため、定期的に残量調査を実施し、結果を各学校へ配布している。クラスごとに喫食率を把握することで、残さず食べる意欲付けとなっている。

(2) 教科等の取り組み

① 学校での教科等における指導

ア 教科における指導

◎第2学年 生活科「給食センターの見学」



◎第5学年 家庭科「だまこ鍋を作ろう」

イ 総合的な学習の時間における指導

◎第3学年 「地域の名人から学ぼう」

◎第6学年 「食について考えよう」

ウ 受配校での食事の取り組み

◎第5学年 学級活動「ヘルシーおやつを作ろう」

◎小学校 全校集会「給食に感謝しよう」



(3) 給食センターとしての取り組み

① 地場産物活用状況



地場産物活用状況は、平成21年度は55.6%であった。全県でも高い数値であり、地場産物が豊富な地区である。ヤーコンを使用した「ヤーコンのきんぴら」やアスパラ菜を使用した「アスパラ菜のマヨネーズあえ」、生産者手作りの切り干し大根使用の「八竜産切り干し大根炒め煮」、三種町産の馬肉使用の「馬肉の煮付け」なども学校給食に提供し、どの料理も児童生徒に好評である。

② 給食担当職員会議の開催

当センターは、9校の小中学校に給食を提供しているために、給食指導や残食状況等について連絡を密にしている。給食運営委員会の開催や年1回担当職員会議を開催している。

③ 納入業査・生産者との連携

納入業者や生産者と定期的に会を開き、研修会を行っている。栄養士だけでなく調理員も出席することで、納品に関する注意事項や活用したい食材などについての意見交換をしている。

④ 食物アレルギー・特別食対応

食物アレルギー・特別食の児童生徒に関しては、除去食・代替食の対応を行っている。毎日の確認作業を行い、事故防止に備え、代替食は食材や栄養が偏らないように気を付けている。

(4) 家庭や地域との連携による取り組み

① 給食試食会の実施

新1年生の保護者を対象に、給食の内容や食に関する学習についての理解と協力を得るため、給食試食会を実施している。

② 家庭教育講座

学校保健委員会と共に、秋田栄養短期大学の講師による「子どもの食事の大切さ」について講話をいただき、その際に、栄養教諭と連携して給食のバランスの良さについて指導をしている。

③ 親子料理教室での連携

学校給食研究改善協会との共催のもと、3年～6年の児童とその保護者を対象に、調理体験の場を提供している。



3 取り組みのまとめ

(1) 成果

① 学校での教科等における指導について

学校での教科等における指導では、地元の食材や郷土料理、食の選択など食に対して興味を持つ児童生徒が増えた。食べ物への有り難さや生産者への感謝の心が見られるようになった。

② 給食担当職員との打ち合わせについて

各学校の給食担当者との連絡を密にし、給食時間の訪問を重ねることで学校と給食センターの連携をスムーズに行うことができ、その結果、給食残食の減少が見られた。子どもによって好き嫌いはあるが、健全な体作りのために残さず食べようとする姿がみられるようになった。

③ 地場産物活用状況について

地場産物活用状況については、平成20年度は40.9%、平成21年度には55.6%まで伸ばすことができた。平成22年度は、天候の影響で主要野菜の不作により、47.6%まで下がったが、地場産物活用率には載らない野菜などを活用し、工夫をすることができた。

(2) 課題

地場産物を活用した食育の充実では、学校・家庭・地域と連携をし、取り組みを検討していきたい。また、健全な体作りのために、成長期の食事の大切さを指導し、児童生徒の食生活の実態を把握した食指導に取り組んでいきたい。

4 おわりに

三種町では、平成24年3月に三種町食育・地産地消推進改革が策定され、地域の特性を生かした計画作りを目指している。これを基に学校・地域・家庭が協力して食育をつなげていけるようにこれからも取り組みを続けていきたい。

● 「食生活実態調査について」

秋田市立秋田南中学校

栄養教諭 杉渕 敬子

1 はじめに

本校では、学校独自の食生活実態調査を平成16年度から継続している。今年度からは、秋田県「食で育てる秋田っ子」推進事業で行う食生活アンケートの内容のなかで本校での調査内容が取り入れられた。このことについて、本校での調査方法、生徒の実態、調査結果について活用方法を紹介する。

2 調査の方法・対象

調査の実施期間は、毎年5月の1週間朝の自学の時間を利用している。

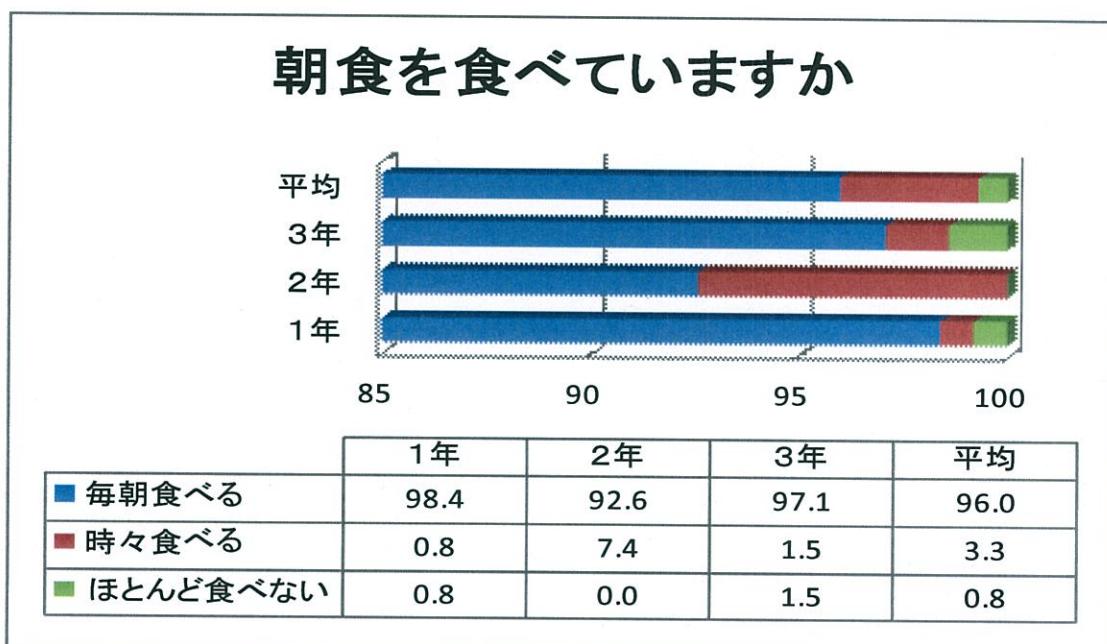
集計方法は、学級の給食委員が行い、全校の集計は栄養士・栄養教諭が行う。

3 食生活実態調査結果について

① 平成24年度 食生活実態調査結果

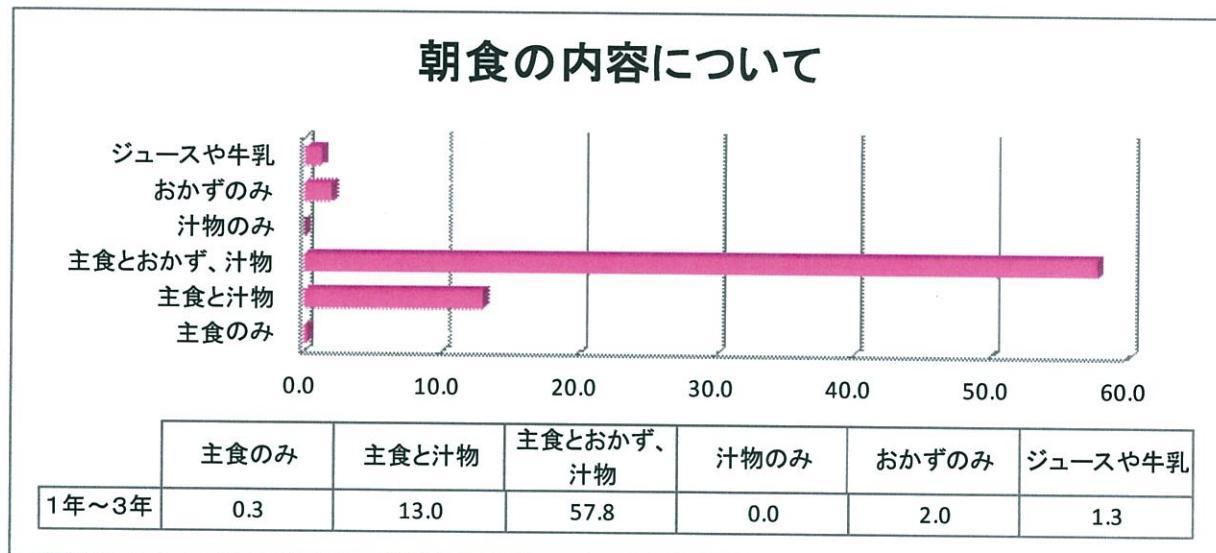
○朝食については、毎日食べている生徒の割合は、1年生が約98%、2年生が約93%、3年生が約97%だった。(グラフ1)

(グラフ1) (単位%)



○朝食の内容については、主食とおかず、汁物をそろえて食べている生徒の割合は、全体で約58%にとどまった。(グラフ2)

(グラフ2) (単位%)

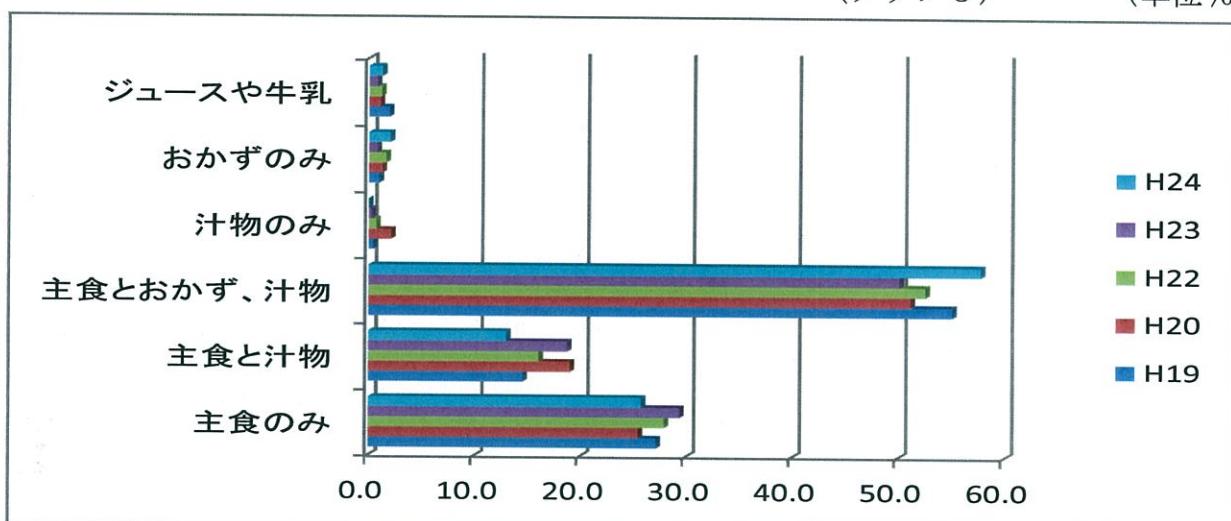


② 平成19年度からの調査結果の年次推移

○朝食の内容については、主食とおかず、汁物をそろえている生徒の割合が少し増加しているが、おかずのみ、ジュース、牛乳のみという生徒もいた。

(グラフ3)

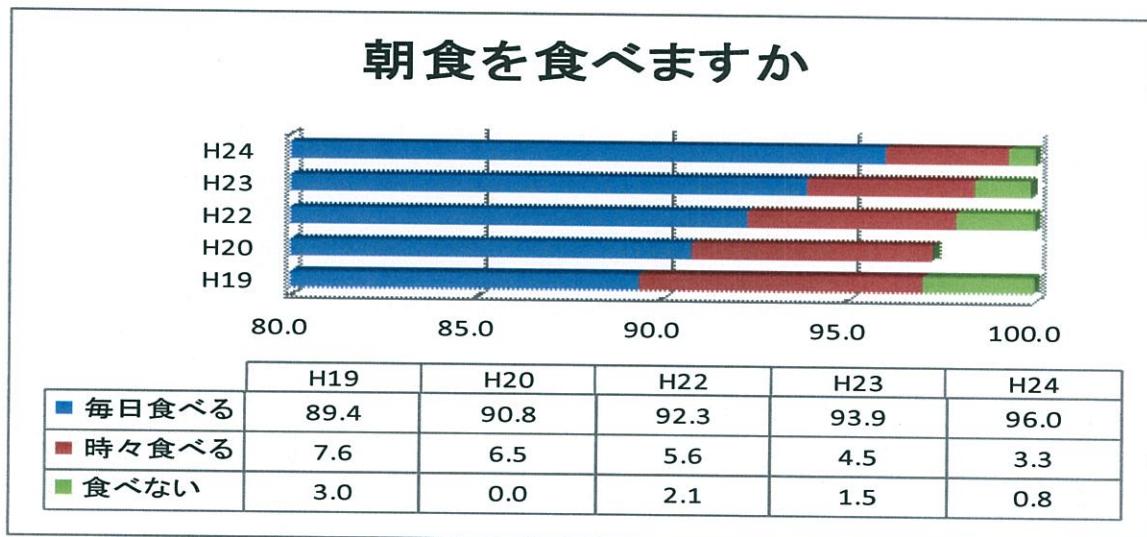
(グラフ3) (単位%)



	H19	H20	H22	H23	H24
主食のみ	27.2	25.5	27.9	29.4	25.8
主食と汁物	14.5	19.0	16.0	18.7	13.0
主食とおかず、汁物	55.1	51.1	52.6	50.1	57.8
汁物のみ	0.4	2.1	0.7	0.3	0.0
おかずのみ	1.0	1.3	1.6	0.8	2.0
ジュースや牛乳	1.9	1.0	1.2	0.8	1.3

○朝食について、毎日食べる生徒は年々穩やかに増加してきた。(グラフ4)

(グラフ4) (単位%)



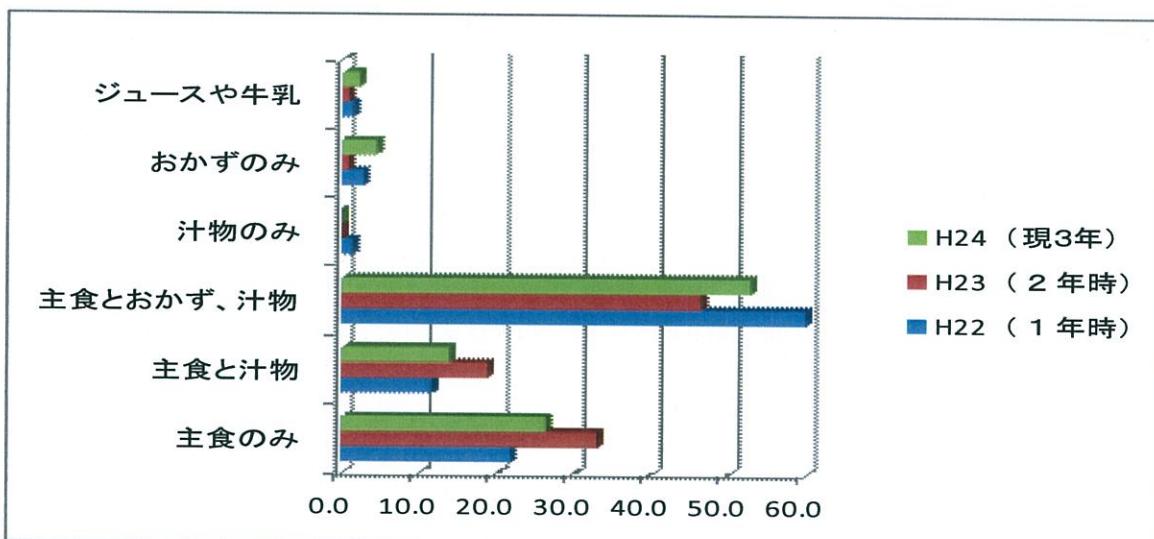
③ 同一集団の年次推移

○現在の3年生の3年間の朝食の内容について調査をした結果は、平成23年度と比べると主食とおかず・汁物をそろえて食べているという割合が増加した。

(グラフ5)

(グラフ5)

(単位%)



4 成果

毎年の調査を行うことで、数字で結果を分析することができ、生徒の食生活の問題点が具体的にわかり、解決するための目標をたてることができた。また、比較検討することで研究課題の設置や研究をまとめる際の貴重な資料となっている。

このことをふまえ、今年度は、食に関する指導の経営目標を「生きる力」の基本である食の自己管理能力をもった生徒の育成と設定をし、食育目標に沿って、家庭科の食分野や選択授業の調理実習、特別活動などで食に関する指導を行うことができた。

5 今後の課題

毎年の調査の結果において、給食試食会での保護者へ資料として提供し、食に関する意識を高めていくための、学校と家庭の連携をしていく手立てとしたい。

また、より生徒たちに問題意識をもってもらうために給食委員会の活動のなかで生かす工夫や養護教諭と連携をし、肥満指導の結果と照らしあわせる資料として、校内外での現状と課題を共有していくための活用法として取り組んでいくことが、課題である。

平成24年度秋田県「食で育てる秋田っ子」推進事業に係る スキルアップ研修会

日 時：平成24年8月2日（木）
会 場：秋田県学校給食会

講 義 「栄養教諭の役割と食に関する指導について」

女子栄養大学短期大学部 教授 金田 雅代 先生



<受講者の感想>

- ・栄養教諭の職務と役割について理解を深めることができた。
- ・学んだことを、目の前にある給食で実践できるような給食を作っていくかなければ成らない。
- ・給食時間を大切にし、見本となる給食があってこそ授業に役立てていくことができると強く感じた。
- ・丁寧で具体的な内容で、今後の食育推進の充実に生かすことができる。

平成24年度秋田県「食で育てる秋田っ子」推進事業に係る 第27回秋田県教育研究発表会

日 時：平成25年2月7日(木)
会 場：秋田県総合教育センター

実践発表 「豊かな心と望ましい食生活の形成を目指した食に関する指導」

～平成24年度「食で育てる秋田っ子」推進事業に

おける新山小学校の取組から～

由利本荘市立新山小学校 栄養教諭 米持 昭子 先生

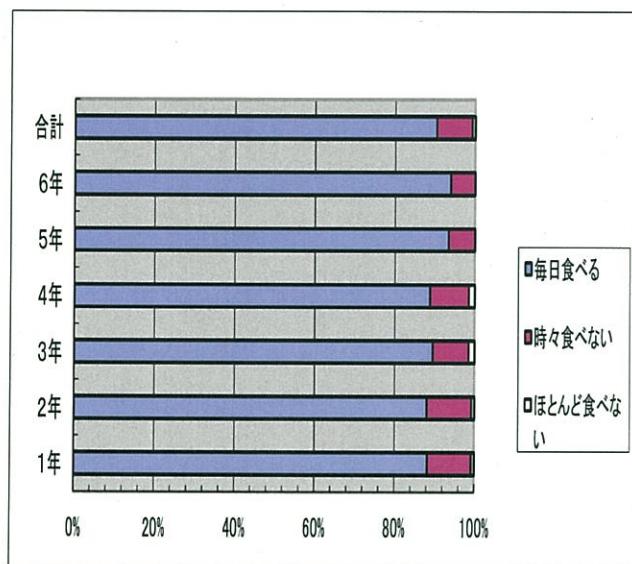
1 学校と地域の概要

本校は児童数約780名の由利本荘市で一番児童数の多い学校である。学校のある石脇地区は歴史ある地域で、昔からの菓子店、製麺所、酒やみそ・しょうゆの醸造所等が軒を並べており、長年にわたり本校児童の体験学習の場としても活用してきた。学区は広範囲で、学校から遠い児童は早朝に自宅を出て徒歩とバスで登校している。

本校は学校栄養職員が加配になっており、他の小学校3校が連携校となっている。そのうち1校は受配校であるが、今年度いっぱい廃校になり、来年度からは一部の児童を除きほとんどの児童が本校に登校することになっている。また、岩城地区の2校については、栄養教諭が本校と別に献立を作成するようになって3年目となる。この2校については、平成26年度に新しい統合小学校が開校することになっており、栄養教諭も開校準備委員会に所属している。

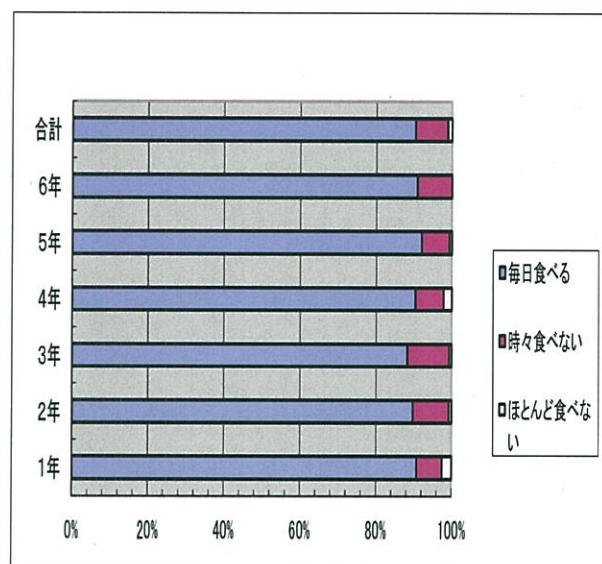
2 食に関する実態

(1) 朝食摂取状況



朝食摂取状況調査 1回目

6月実施（全校：780人）



朝食摂取状況調査 2回目

11月実施（全校：785人）

2回の調査を通して全校平均では9割の児童が毎日朝食を食べているが、「時々食べない」「ほとんど食べない」と答えた児童がどの学年にも1割前後いる。

また、2回目の調査では、1年生に「ほとんど食べない」児童が若干増加している。各学年の様子を見ると、朝食欠食の児童はほぼ固定化されていて、学習に集中できなかたり体調不良を訴え欠席したりすることが多い児童もいる。

(2) 給食の残量について

給食の残量は総重量ベースから割り出すと、1日の平均残量は1%に満たない。どちらかというとめん類やパンの献立は残量が少ない傾向にあり、牛乳やパンを含めて全校で1kg下回る時もある。また、白いごはんや骨のある魚、野菜や海草のおかず、みそ汁等の日本型の献立も比較的残さずによく食べており、残量の多い日でも20kg程度で1人平均にすると約25gである。

(3) 地場産物の活用について

旧本荘市は、以前から地場産物の重量割合が少ない地域で、旧本荘市教育委員会が間に入りAコープからの地場産野菜の導入を始めてから久しいが、特に15品目に含まれる重量のある野菜等のコンスタントな供給が難しいのが現状である。そこで、県の「ふるさと食材導入推進事業」等をフルに活用したり、各納入業者と情報交換したりして地場産物使用割合を上げるように努めることが必須となっている。

3 指導目標の設定

本校では「生きる力を身に付け自立しようとする新山健児の育成」を学校教育目標に掲げている。「おもいやる子」「かんがえる子」「きたえる子」を目指す児童像として設定し、「食」に関する指導は「きたえる子」の重点として位置付けられている。

食に関する指導の全体計画には、文部科学省から提示されている6つの「食に関する指導の目標」を設定している。

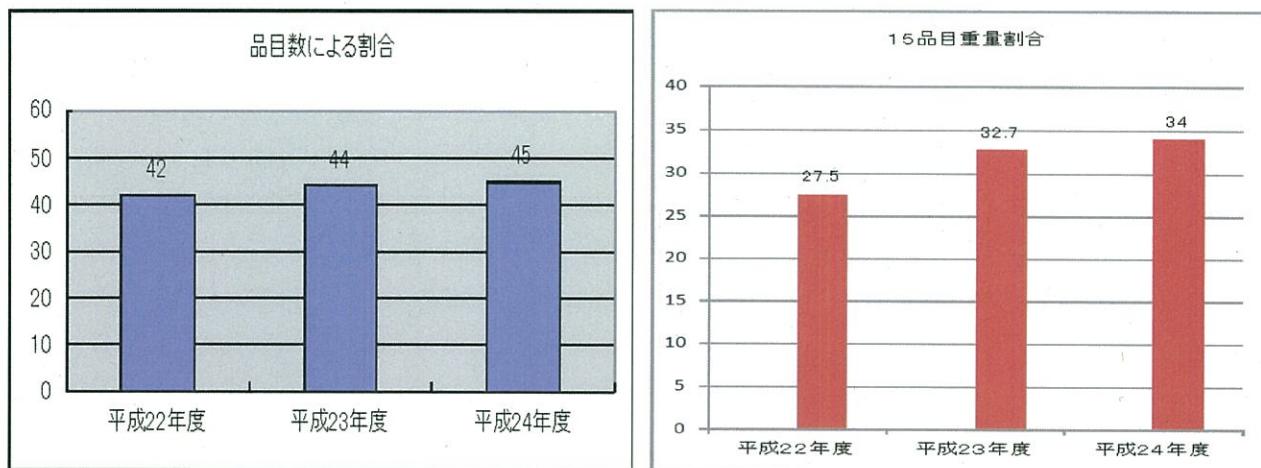
これらを統括して「豊かな心と望ましい食生活の形成を目指した食に関する指導」を目標に設定し、今年度の取組を行った。

4 取組の実際

(1) 献立計画

①地場産物の活用

県の「ふるさと食材納入事業」を有効に活用し、地場産物の活用率を上げる工夫をしている。地場産物活用に対する児童や保護者の理解を深め、学校給食の食育の要素をより充実させるため、今後も取り組んでいきたい。



地場産物活用割合の推移 (%) ※平成24年度は4月～11月の実績

②学習を考慮した献立作成

以下の献立は、3年生の学級活動「すがたをかえる大豆」の学習の直前に、大豆製品を意識的に取り入れた例である。大豆そのものやなじみのある「豆腐」「油揚げ」はもちろんあるが、「高野豆腐」「おから」「がんもどき」等を使用し、学習時に児童の新しい発見や気づきが生まれることを考慮したものである。



大豆や大豆製品を使用した献立

③「セレクトメニュー」の実施

セレクトメニューは、すべての児童にとって選ぶことができる楽しみがあるとともに、食物アレルギーをもつ児童が友達と一緒に選択できる機会になることを重視している。例えば「さけチーズフライ」と「いかフライ」のセレクトメニューの場合、乳アレルギーをもつ児童は代替え食ではなく友達と一緒に「いかフライ」を選択することができる。デザートについても同様に、乳または卵のアレルギーをもつ児童には「プリン」「ヨーグルト」「ゼリー」からの選択ができるこによって、楽しみな給食時間になるのではないかと感じている。



「納豆」または「のりつくだに」のセレクトメニュー

(2) 給食時間の指導

①給食豆知識

毎日の献立について、食品の特徴や歴史、地場産物の紹介等の一口メモを栄養教諭等が作成して、給食委員の児童が昼の放送で読み上げている。受配校である北内越小学校にも同じ一口メモを届けている。学級担任は、その放送をもとにさらに補足したり分かりやすくしたりして、児童に伝えながら給食時間を充実させている。

②学級での指導

偏食の多い児童が在籍している低学年の教室を訪問して、個別に声をかけたりほめたりして、無理のない程度で指導している。場合によってはペープサート等を持って行き、楽しく食べる意欲をもつことができるようになっている。連携校においては、訪問した際にランチルームで同様に指導を行っている。

(3) 教科や領域における指導

①家庭科

ア 5年生「はじめてみようクッキング」「元気な毎日と食べ物」

イ 6年生「くふうしよう朝の生活」「くふうしよう楽しい食事」

5・6年生の家庭科では、5大栄養素の知識をしっかりと身に付けるとともに、自分の食生活について見直し、望ましい食生活を実践することが心身の健康や成長にとって大切なことを児童が理解できるようにしている。



5年生 家庭科「元気な毎日と食べ物」

②学級活動

ア 1年生「きゅうしょくともっとなかよしになろう」

毎日食べている給食は、いろいろな人が関わってできているのだということを掲示資料や実際の調理器具などを見せながら紹介し、興味や関心をもち、給食を好き嫌いしないで楽しく食べようとする意欲をもつことができるようとした。入学以来残量が多く出ていた学級が、この学習をした日からほとんど残量が出なくなった。

イ 2年生「おやつってなあに」(PTA授業参観)

事前にアンケートを実施したところ、学級の半数以上の児童が「よく食べるおやつ」と「好きな飲み物」は、スナック菓子と炭酸飲料であった。このような実態を踏まえ、夏休み前のPTA授業参観で学級活動「おやつってなあに」を行い、スナック菓子やジュース類に含まれている目に見えない砂糖や油を実物で提示し、おやつのとり方について親子で考える機会とした。

③理科

ア 6年生「生き物のくらしと環境」

秋田県立大学本荘キャンパスから派遣されている理科支援員を含めて1C4TのTTを行った。生き物は身近な食べ物とどのように関わっているか、給食で使われている食材を活用して、生き物の視点で食材を分類できるようにアドバイスした。

④社会

ア 4年生「給食からごみを考えよう」

給食から出るごみを「午前中→作っているとき」「午後→食べ終わってから」に分けて考えさせ、自分たちの心がけで減らすことができるごみは何かを児童に気づかせるようにした。

「食に関する指導」進捗状況とこれからの予定 平成24年11月12日(月) 学習指導部会		
学年	前学期	後学期
1	給食ともっとなかよしになろう (学級活動)	がんばればくらの3レンジャー (学級活動)
2	おやつってなあに (学級活動)	すききらいしないで食べよう (学級活動)
3		すがたをかえる大豆(学級活動) けんこうな生活(保健) 継続中
4	ごみはどこへ(社会)	育ちゆく体と私(保健)
5	はじめてみようクッキング(家庭科) これからのかみ生産(社会)	元気な毎日と食べ物(家庭科)
6	くふうしよう朝の生活(家庭科) 生き物のくらしと環境(理科)	くふうしよう楽しい食事(家庭科) 継続中
7組	「きゅうしょくともっとなかよしになろう」「すききらいしないでたべよう」	

○ 太字は実施済みまたは継続中



「学習指導部会」での提出資料

「きゅうしょくともっとなかよしになろう」

1年生学級活動



おやつってなあに 2年		名前 ()
1 あなたの好きなおやつの絵に ○をつけてください。いくつ○をつけててもよいです。		
2 おやつをたべると どうなるの。		
3 おやつをたべるときのままで3つ 書きましょう。		
①	②	③
④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨
4 今日、わかったことや、これから おやつのときに 言をつけてたいことを 書きましょう。		
1 おやつは、へだてよく、ヘルシーで、あんまり甘いものではないといふと はいりません。 2 おやつは、ヘルシーで、あんまり甘いものではないといふと はいりません。 3 おやつは、ヘルシーで、あんまり甘いものではないといふと はいりません。		

2年生 学級活動（PTA授業参観）「おやつってなあに」



6年生 理科「生き物のくらしと環境」

受配校（北内越小学校）での給食時の指導

(4) 家庭や地域との連携

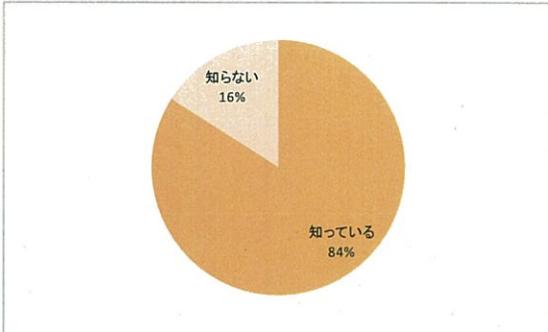
①学校給食試食会

PTA保育部と連携して1年生の保護者を対象に実施している。直接保護者と話ができる貴重な機会になっているので、講話の中で、食に関する指導について紹介したり、家庭での食習慣の重要性も認識してもらうことができるようにお願いしたりしている。連携校3校の給食試食会にも参加し、保護者への講話や情報交換を行っている。

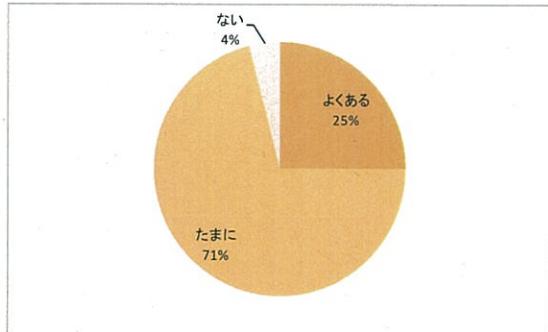


本校の学校給食試食会の様子から（9月実施）

アンケート結果の抜粋（回答51名）



ア. 給食での地場産物活用を知っているか



イ. 家庭で給食を話題にするか

ウ. 感想等から（献立：ご飯・牛乳・ハタハタのフライ・野菜の卵とじ・じゅんさい汁）

- フライにしたハタハタを初めて食べたが、食べやすくておいしい。
- じゅんさい汁は具材が工夫されていて、家でも作ってみたい。
- 薄味で、食材も豊富で家でも参考にしたい。地場産物の使用は安心だ。
- 家では（苦手なものは食べない・少食）だが、給食では食べていた。
- 6月の参観の時と比べると、食べられるようになっていた。
- 子どもと一緒に食べたい。

アンケートの結果から、給食についてよく話題にしている家庭は1／4であった。ほとんど話題にしていない家庭もある。特に1年生は少食や偏食等、親子とも給食に不安をもって入学してくることが多い。しかし、学校生活に慣れるにしたがって、個人差はあるが上手に食べることができるようになってきている。感想等からは、学校給食が地場産物使用を推進し、いろいろな食材を使って工夫していることや家では少食だったり好き嫌いをしたりしているが、給食では食べている子どもの姿に驚いている保護者の様子を伺うことができた。

②由利本荘市健康21計画の活動

栄養教諭は由利本荘市の事業「由利本荘市健康21計画」のメンバーに委嘱されており、市の担当者や構成員の地域住民と共に活動をしている。秋には市主催の大きなイベントがあり、幅広い年齢層の市民と関わりながら由利本荘市民の健康維持増進に携わっている。このような活動に関わることは、授業のヒントになったり、関係機関との連携を図りやすくしたりすることに役立っている。



「由利本荘市米まつり」から～箸の持ち方ゲーム～



「由利本荘市健康21計画」での講話

③アレルギー対応

食物アレルギーをもつ児童の保護者に毎月の食材一覧（加工食品の成分も含む）と可能な対応の状況を書いたノートを提示している。また、必要に応じて保護者面談を行い、児童の健康状態や学校給食についての情報交換をしている。他校からの要請で、食物アレルギーをもつ児童が初めて入学してくる学校に出向いて、関係者と共に対応について検討に加わっている。

〈アレルギー対応実施例〉

対象者：Aさん（乳・乳製品・乳成分）
献立：カレーライス → 持参した専用ルーに具材を加えて調理

対象者：Bさん（すべての魚）
献立：魚料理すべて → 高野豆腐、厚揚げ等を煮物にして提供

④夏季保健学級

肥満傾向の児童とその保護者を対象に本荘由利学校保健会主催で毎年行われている「夏季保健学級」は、由利本荘医師会の協力のもとに、医師をはじめ医療機関の専門的なスタッフと事務局校の教職員が関わっている。

栄養教諭・学校栄養職員は保護者に対する啓発分野を担当しており、食材選びや調理法の工夫を実演したり、おやつの成分等を实物を用いて提示したりして、保護者と共に改善策を検討している。



夏季保健学級での保護者への講話

5 食に関する指導の成果と課題（一部抜粋）

（1）調査結果から読み取れる実態と課題

- ① 本校は、全体的に給食をよく食べているが、特に5・6年生はスポ少活動も活発になる年齢であることから、食べることに意欲的な児童が多い。また、学校給食を教材にした家庭科等の授業も反映されているのではないかと感じている。
- ② 給食だより（献立表）は、学校で献立名を確認する児童は多いが、書かれている内容を一度しっかりと読むという習慣は残念ながらあまり定着していない。1回目の調査では、本校の6年生男女にほとんど読まない傾向が見られた。食に関する指導の中で意識的に献立表を活用したが、まだ関心が低い児童もあり、全県の平均を下回っている学年もある。情報発信や啓発の方法の一つとして、家庭でも有効に活用されるように働きかけていきたい。
- ③ 普段気をつけていることについては、「朝昼夕3食べる」ことを5・6年生ともに高い割合で意識しているが、朝食の重要性も含めて、全教育活動を通して指導を継続していく必要があると感じている。「好き嫌いしない」については、本校では

2回目の結果がよくなっている、また全県の平均より若干意識が高い。このことが、給食の食べ方とも関連しているのではないかと考える。「野菜を多く食べる」についても、割合が高いというほどではないが、やはり県平均を少し上回っている。学習で得た知識を生かして、給食で野菜のメニューを残さずしっかり食べようとする意欲や実践につながっていると考える。

6 終わりに

望ましい食生活の形成を図るために家庭との連携が不可欠である。関係教職員と連携しながら、効果的な啓発を工夫していきたい。食に関する指導においては、全教職員の共通理解のもとに、全体計画に掲げている6つの目標に向かって指導を積み重ね、豊かな心と望ましい食生活の形成を目指して引き続き取り組んでいきたい。

(質疑応答)

質問1：受配校への給食指導はどの位の時間行い、また設定はどのように行っているのか。（保健体育課 指導主事 河越厚子 先生）

回答：窓口は養護教諭が行い、年度初めに給食指導の計画が出されている。給食指導は毎月1回行い、栄養教諭と受配校とが連絡を取り合い、日程を決めている。給食が終わるあたりの時間帯に5分間ランチルームで行っている。

質問2：給食指導の効果を上げるためにどのような点を心がけているか。

（保健体育課 指導主事 河越厚子 先生）

回答：給食時間は、加配の栄養職員と一緒に極力各クラスを回りながら、好き嫌いが多い子どもや肥満傾向で食べ過ぎている子どもを中心に声かけをしている。また、昼の校内放送は、ポップで賑やかな曲が多く、歌い出す子どもや踊り出す子どもなどがいたため、給食時間落ち着いた気持ちで食事ができるように、担当の先生にお願いして、クラシックやオルゴールなどの穏やかな曲を1週間計画立ててもらい行っている。放送室内は、先生たちの目が届かない部分もあるため、話し方やマナーなどの指導にも当たっている。貴重な給食時間は私たちの指導時間でもあるため、落ち着いて食事ができる環境作りにも配慮していきたいと考えている。

（保健体育課 指導主事 河越厚子 先生より）

給食時間を有効な手立てとして、これからも活用してほしい。

