



令和6・7年度

熊本県教育委員会指定・公益財団法人熊本県学校給食会委嘱

学校給食・食育研究推進校

研究主題

主体的に「食」と命のつながりを学び、
自らの生き方につなげようとする
白水っ子の育成

～五者連携を基盤とした教育活動の充実を通して～



令和7年(2025年)11月28日(金)

南阿蘇村立白水小学校

研究の構想

《学校教育目標》

ふるさとが好き 自分が好き みんなが好き
～みんなが楽しい学校をみんなで作ろう～

【めざす児童像】

「自分の体を支える『食』について進んで学び、生かそうとする子供」
「地域の農産物や食文化を知り、食料生産に関わる人々に感謝し、郷土に誇りをもつ子供」

育成する資質・能力

1年	①食べ物に関心を持つ。 ②苦手な食べ物でも、食べようとする ことができる。 ③食事は、体を元気にすることがわかる。 ④いただきます、ごちそうさまの意味を知 り、食べ物を作ってくれた人に感謝し て食べようとするができる。	3年	④食事は、多くのの人々によって支えられ ていることを理解し、感謝して食べるこ とができる。 ⑤食事マナーに気をつけ、相手を思い やりながら楽しく食事ができる。 ⑥地域の物産がわかり、ふるさとのよさ を知る。	5年	①自ら調理し、食事の準備をしようとする。 ②5大栄養素と食品の3つの働きが分かる。 ③食事は大切なコミュニケーションの場 であることを理解し、相手を思いやり ながら食事ができる。 ④食文化や食品の生産・流通・消費に ついて理解できる。
2年	③食べ物には、どんな栄養があるか興 味関心を持つ。 ④動物や植物のいのちを食べて生きて いることがわかる。 ⑤自分の住んでいる地域でとれる食べ 物を知る。	4年	①朝食の役割や大切さがわかり、習慣 化しようとするができる。 ⑤楽しく食事をするために、みんなで協 力したり、工夫したりできる。 ⑥日常の食事と地域の産物とのつな がりを考えることができる。	6年	②栄養バランスを考えることの大切さが分 かり、簡単な献立を立てることができる。 ④SDGsの視点において食の大切さを考 え、行動変容へつなげることができる。 ⑤食事は大切なコミュニケーションの場 であることを理解し、相手を思いやり ながら食事ができる。 ⑥地域の特産物や郷土料理を知る。

授業実践

五者連携

【研究主題】

主体的に「食」と命のつながりを学び、自らの生き方につなげようとする白水っ子の育成
～五者連携を基盤とした教育活動の充実を通して～

【仮説1】

「食」を通してふるさとのよさを実感する授業展開を工夫すれば、主体的に学ぼうとする力が高まり、「自らの生き方につなげようとする児童」を育成することができるだろう。

《研究の視点1》

- 児童に身に付けさせたい力を明確にした授業実践
- 効果的なゲストティーチャー(以下GT)等の活用

【仮説2】

五者連携を基盤とし「食」に関する学びを充実させれば、「食」への関心が高まり、学んだことを実践し「自らの生き方につなげようとする児童」を育成することができるだろう。

《研究の視点2》

- 五者連携を基盤とした食に関する指導の充実

〈学校総体としての特別活動の取組〉

特別活動を基盤とした、一人ひとりが活躍する学級づくり・学校づくり

給食の時間

- 食事のスキル
- 生産者の顔が見える食材
- 栄養教諭による食育指導

発表の場・交流の場

- 主体的に発信する力
- 集会活動、児童会活動
- 縦割り班活動

人権教育の視点

基本的な生活習慣の確立、互いを尊重し合う支持的風土、健康体力づくり

令和7年度 育成する資質・能力と重点事項

①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

育成する資質・能力

- 1年**
- ①食べ物に関心を持つ。
 - ②苦手な食べ物でも、食べようすることができる。
 - ②食事は、体を元気にすることがわかる。
 - ④いただきます、ごちそうさまの意味を知り、食べ物をつくってくれた人に感謝して食べようすることができる。

- 2年**
- ③食べ物には、どんな栄養があるか興味関心を持つ。
 - ④動物や植物のいのちを食べて生きていることが分かる。
 - ⑥自分の住んでいる地域でとれる食べ物を知る。

- 3年**
- ④食事は、多くの人々によって支えられていることを理解し、感謝して食べることができる。
 - ⑤食事マナーに気をつけ、相手を思いやりながら楽しく食事ができる。
 - ⑥地域の産物がわかり、ふるさとのよさを知る。

- 4年**
- ①朝食の役割や大切さがわかり、習慣化しようことができる。
 - ⑤楽しく食事をするために、みんなで協力したり、工夫したりできる。
 - ⑥日常の食事と地域の産物とのつながりを考えることができる。

- 5年**
- ①自ら調理し、食事の準備をしようとする。
 - ②五大栄養素と食品の3つの働きが分かる。
 - ⑤食事は大切なコミュニケーションの場であることを理解し、相手を思いやりながら食事ができる。
 - ⑥食文化や食品の生産・流通・消費について理解できる。

- 6年**
- ②栄養バランスを考慮することの大切さが分かり、簡単な献立を立てることができる。
 - ④SDGsの視点において食の大切さを考え、行動変容へつなげることができる。
 - ⑤食事は大切なコミュニケーションの場であることを理解し、相手を思いやりながら食事ができる。
 - ⑥地域の特産物や郷土料理を知る。

【総合】5年「米づくり」

育成する資質・能力

- ⑥ 食文化や食品の生産・流通・消費について理解できる。

地域の方から水田を借り、地域学校協働活動推進委員の協力を得て、米づくりを行っている。地域の物産館に協力を依頼し、収穫した米の販売を児童自らが行った。その際、売れるためのポップの作り方を地域学校協働活動推進委員に教わった。また、収穫した米を給食や家庭科の調理実習で活用した。



五者連携カレンダー

「食に関する指導の全体計画②」で挙げている教科及び単元(題材)の中から、特に重点的に指導する事項を選定し、それらを中心に五者連携しながら指導を行っている。

4月	5年 家庭科	お茶をいれてみよう(保護者)
5月	1年 生活科	イチゴ狩り(農家)
	2年 生活科	野菜の苗を植えよう (農家・地域学校協働活動推進委員)
	1・2年 生活科	芋のなえを植えよう(農家)
	5年 総合	泥リンピック(農家)
	4年 総合	梅ちぎり(地域学校協働活動推進員) 梅干しづくり(地域学校協働活動推進委員)
6月	5年 総合	田植え(農家)
	4～6年 総合	食を通しての地域との交流会 (学校運営協議会・地区長)
9月	給食	南阿蘇ランチの日 (生産者さんとの交流)(農家)
	3年 理科	じゃがいも植え(地域)
10月	6年 総合	発信のしかたを学ぼう(～1月)(地域)
	5年 総合	稲刈り(農家)
	5年 総合	感謝パーティー(農家)
11月	1・2年 生活科	いもほり(農家)
	6年 総合	南阿蘇の「食」(地域)
	2年 生活科	町探検(蕎麦)(地域)
12月	3年 理科	じゃがいもほり(農家)
	2年 生活科	おいもパーティー(農家)
1月	5年 総合	お米販売体験(地域)
2月	1年 生活科	給食センター見学(行政)

【総合】4年「梅干しづくり」

育成する資質・能力

⑥日常の食事と地域の産物とのつながりを考えることができる。



梅干しのよさ、伝統的な食文化のよさを調べ、地域に伝わる梅干しの漬け方を地域学校協働活動推進委員に教わった。

【総合】6年「南阿蘇の『食』」

育成する資質・能力

⑥地域の特産物や郷土料理を知る。



白水の水が、農作物とどのように関わっているかなどを地域の方に取材し、まとめたことをホームページで発信した。

★特別活動の充実★

給食委員による南阿蘇村の食材の紹介



南阿蘇村の有名な食べ物を知っていますか。



図書委員による食に関する本「給食室の一日について」の読み聞かせ

給食委員による「食」に関するインタビュー



好きな食べ物は何か。

揚げパンです。



保健委員と給食委員が協力して、夏バテ防止について啓発

給食週間に全校児童から調理員さんへの「感謝状」渡し

★環境整備★

南阿蘇村の食材等紹介コーナー(児童昇降口前)

南阿蘇村の様々な食材を生産者とともに掲示



今日の給食の献立が朝登校した児童を迎えます。

食育に関する体験型の食育コーナー

箸を使って種つかみ練習コーナー

食に関するカルタコーナー



お箸での種つかみは難しいな・・・



とうふ なっとう
みそ しょうゆ
みーんなだいずの
だいへんしん

児童が南阿蘇村の食材に実際に触れて考えるコーナー



ずっとしりと重いなあ...
1kgよりは重いかなあ...



この葉っぱは、何の野菜かな？

★家庭との連携★

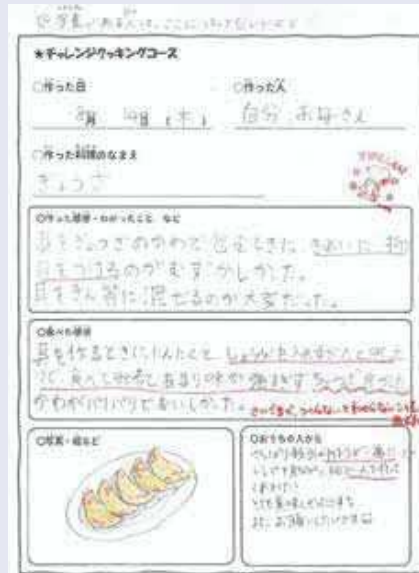
ホームページ(HP)の活用



給食について家庭で話題にしてもらえるよう、毎日の給食の献立や「給食ひとくちコメント」等を掲載している。



チャレンジクッキングの取組



ハンバーグの形をつくるのが楽しいよ。



アボカドは、やわらかいような、かたいような...



料理を作って食べる楽しみを知ってもらうこと、食への興味関心を高めるため、夏休みと冬休みに家庭で料理にチャレンジする取組を行っている。

★地域・行政との連携★

地域との交流会に向けた取組

地域との交流会とは・・・

4年から6年までの児童が、それぞれの地区(公民館など)に分かれて、地域住民と交流する活動で、今年度は、地域の方とフルーツ白玉づくりを行った。

①学校運営協議会での提案



地域の方と一緒に何かを作って食べたいです。

②区長さんとの打合せ



なべやざるが必要ですが、集会所にはありますか。

③児童打合せ



児童のふり返りから

- 地域の方と交流してみんなで作るとおいしかったです。また地域の人と話したいです。地域の方の好きな食べ物も知ることができました。
- 白玉は粉から作ることを初めて知りました。初めて白玉をこねました。

④地域との交流会当日の様子



地域の方とお話しながらおいしくいただきました・・・



白玉の丸め方を教わりました・・・

研究の実際 《視点1》児童に身に付けさせたい力を明確にした授業実践と効果的なGT等の活用

各学年で育成したい資質・能力を明確にし、その育成に向けた授業実践を行った。

【生活科】2年「ぐんぐん そだて わたしのやさい」

育成する資質・能力

④動物や植物のいのちを食べて生きていることが分かる。

★GT(地域の農家)の活用★

GT(南阿蘇のトマト農家)から野菜の植え方や世話のコツについて学び、栽培、収穫を通していのちへの関心や親しみを深めた。



水をやりすぎるとよくないですよ・・・

トマトの成長には根っこが大事だよ。優しく扱ってね。

甘いトマトを育てるにはどうしたらいいですか？

ぼくの「とまおくん」、大きく育てほしいな。

苦いゴーヤも食べられたよ・・・

家に持って帰ってどんな料理にしようかな・・・

【学級活動】4年「南阿蘇が好き!給食の食材について知ろう」 (南阿蘇村の食べ物発見)

育成する資質・能力

⑥日常の食事と地域の産物とのつながりを考えることができる。

★栄養教諭との連携★ と ★GT(地域の農家)の活用★

給食を生きた教材として活用し、地域の食材を使うことのよさを考えたり、生産者の思いを聞いたりして、地域の産物とのつながりなどを考えた。



☆今日(25日)の給食
南阿蘇野菜ランチ

なぜ、給食には地いきで作られた食べ物がたくさん使われているのでしょう。

児童のふり返りから

- ・地域の野菜を食べることで、地域が元気になることを初めて知りました。
- ・地域の方の思いがわかりました。
- ・地産地消は環境によくて地域を守ることがわかりました。

栄養教諭に「地産地消」の説明と、生産者(アスパラ農家)の紹介してもらい、生産者の思いに迫った。


【家庭科】6年「まかせてね今日の食事」

育成する資質・能力

②栄養バランスを考えることの大切さが分かり、簡単な献立を立てることができる。

★栄養教諭との連携★

1食分の献立を作る際の3つの視点(食品の組合せ、栄養バランス、環境への影響)を提示し、栄養教諭が実際の給食の献立とつなげて説明することで、児童の献立作りの支援を行った。



給食の献立を学習素材として、導入で扱った。

主食や主菜から考えると献立を立てやすいですよ!

ごはんにしようかな?パンにしようかな?主菜は肉料理にしようかな?

おばあちゃんは、お肉より野菜の方が食べやすいかな・・・

成果(○)と今後に向けて(●)

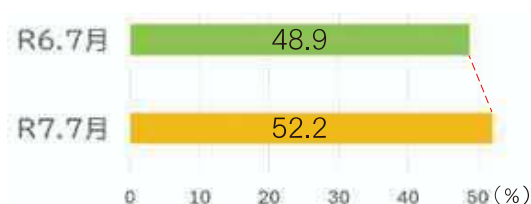
【仮説1】

「食」を通してふるさとのよさを実感する授業展開を工夫すれば、主体的に学ぼうとする力が高まり、「自らの生き方につなげようとする児童」を育成することができるだろう。

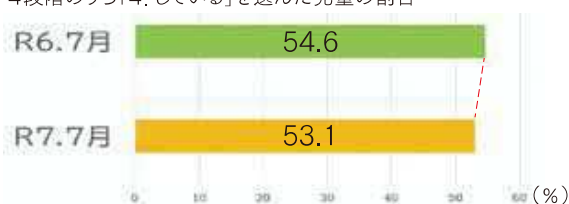
○6年間を見通した育成する資質・能力を明確にし、GTの活用や栄養教諭との連携を行いながら授業実践を重ねてきた。その結果、児童の学びに対する意欲が高まってきた(図1)。一方で、学んだことを生活に生かそうとしていると答えた児童の割合については、あまり変容はみられなかったが(図2)、栄養バランスに気を付けて食べようとしたり(図3)、好き嫌いをなく食べようとしたりする児童の割合(図4)は増えている。教師が児童に身に付けさせたい力を意識した上で、GTや栄養教諭と打合せを十分に行い、給食を生きた教材として活用するなど授業展開を工夫したことがこのような結果につながったと考える。

●食に関する指導の全体計画を作成し、育成する資質・能力を意識し指導してきたが、その効果的な活用までは至っていない。実際にやってみての反省や児童の実態等を踏まえ、加除修正しながら、今後の教育活動に生かしていけるよう計画の改善とその活用を図っていきたい。

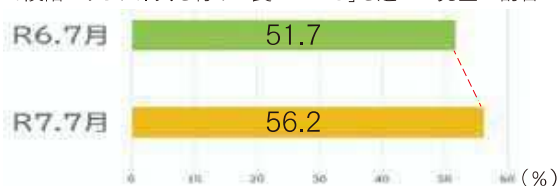
(図1) i-check標準スコアから「学習意欲」の項目



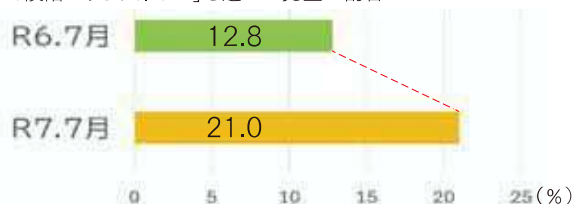
(図2) 授業で学んだことを生活等にかいているか。
4段階のうち「4. している」を選んだ児童の割合



(図3) 栄養のバランスに気を付けて食べているか。
4段階のうち「4. 気を付けて食べている」を選んだ児童の割合



(図4) 食べ物の好き嫌いがあるか。
4段階のうち「4. ない」を選んだ児童の割合



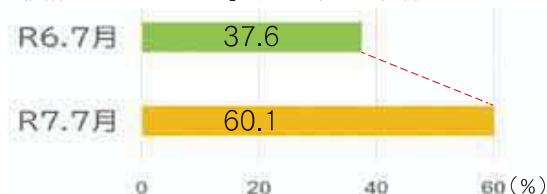
【仮説2】

五者連携を基盤とし「食」に関する学びを充実させれば、「食」への関心が高まり、学んだことを実践し「自らの生き方につなげようとする児童」を育成することができるであろう。

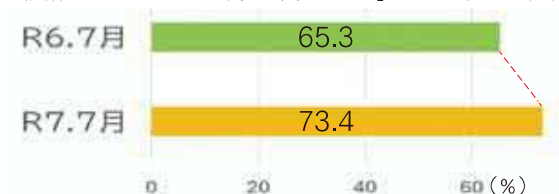
○様々な機関と連携を図り、食に関わる地域の人々とのつながりをもたせ、意図的、計画的に食に関する指導を重ねてきたことで、食についての関心が高まってきた(図5)。また、食に対する感謝の心(図6)や生活習慣(図7-1)も身に付いてきている。これは、食を通して地域の人々や生産者と触れ合う活動に取り組んだり、ホームページや掲示等で児童、保護者等へ発信したり、給食指導を中心に、委員会活動等を通して食に関する指導を日常的に行ったりしたことが効果的だったと考える。

●食に関する生活習慣についての、噛んで食べること、正しい箸の持ち方(図7-2)では、意識が高まってきているが、食べる時の姿勢や食べ方等課題のある児童も見られる。児童の実態を踏まえた指導を家庭等と連携しながら継続していきたい。

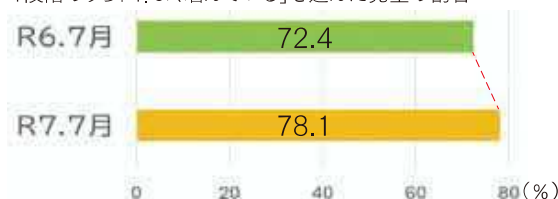
(図5) 食べているものの産地を知りたいか。
4段階のうち「4. 知りたい」を選んだ児童の割合



(図6) 食べ物や作った人に感謝をして食べているか。
4段階のうち「4. とても感謝して食べている」を選んだ児童の割合



(図7-1) よく噛んで食べているか。
4段階のうち「4. よく噛んでいる」を選んだ児童の割合



(図7-2) 正しい箸の使い方ができているか。
4段階のうち「4. できている」を選んだ児童の割合

