

6年生の「体験活動（バター・パン作りと食の学習）」は、地域の牧場で実施した。食肉の生産、食べ物として口に入るまで「いのちのつながり」を話していただき、「いのちをいただく」という意味を親子で共に考えた。バターやパンを作り、作って食べる楽しさや焼きたて、できたてのおいしさを体験した。



イ 親子料理教室

母親委員の企画で親子で楽しく学ぶ料理教室が開催された。地域で料理教室を主宰されている廣綱さんに講師をお願いし、「親子でクリスマスパーティー料理」に挑戦した。『簡単カルボナーラ、カラフルサラダ（ハニーマスタードドレッシング）、あっという間のフルーツライフルケーキ』を作り、大変好評であった。



手軽な材料で、おいしくできました。家庭でも作ってみます。

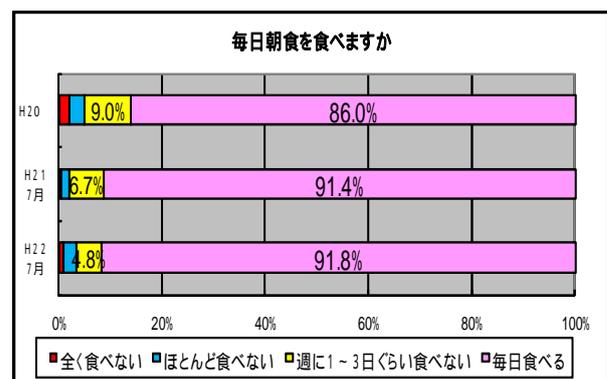
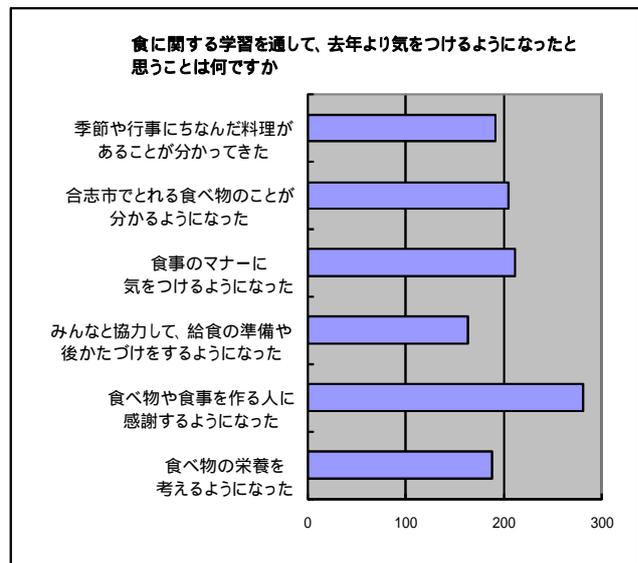
研究の成果と課題（成果、課題）

1 仮説（1）について

「食」に関する年間指導計画の作成、実践、評価と一連の継続的指導、専門的知識をもった人材の活用で、「行事食」「マナー」「地産地消」「食材の栄養価」等に注目できる子どもが増えたと考える。

教科等の授業で知識や実践力を培い、道徳の授業で感謝の心を育ててきたことで、「食材の栄養を考えるようになった」「食べ物や食事を作る人に感謝するようになった」等、学んだことを生かす子どもが増えたとと思われる。

「学校給食を教材にしたこと」「育てた作物を給食の食材として活用したこと」「給食の時間に実践カードを活用したこと」等、学校給食を中心として取り組んだことが、アンケート結果のような自己の変容を実感できる子どもが増えたと考える。



朝食の大切さを考える学習や実践意欲を高めてきたことで、毎日、朝食を食べる子どもが増えたと思われる。

「どんな子どもが学んだことを生かす子なのか」その子ども像をもっと具体化し、研究の成果を検証していく必要がある。

2 仮説(2)について

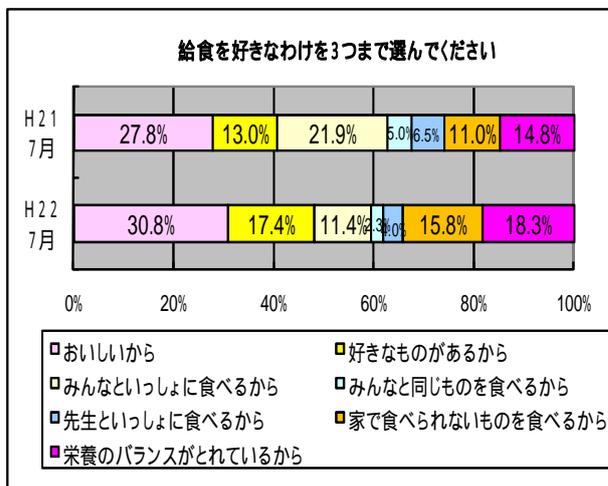
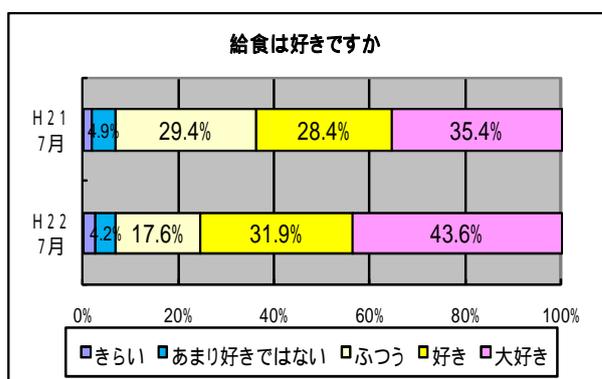
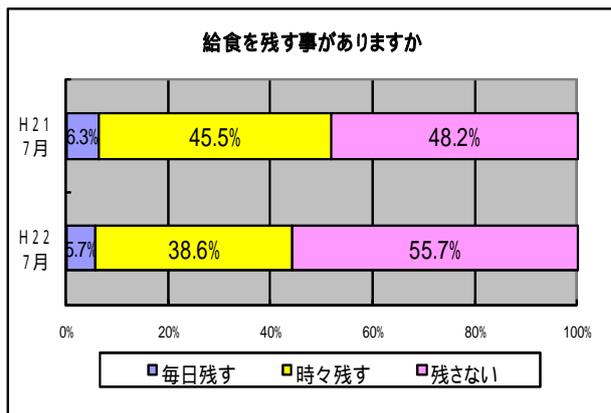
「給食指導の体制づくり」を行ったことで、給食の時間の指導や栄養指導の充実を図ることができた。

「教科等と『給食の時間』をつないだこと」「給食の時間を食生活の改善の場としたこと」「実践カードで、達成感や自己肯定感を味わうことができたこと」で、「給食が好き」「給食を残さない」という子どもが増えたと考える。「あまり好きではない」「きれい」という子どもは、中・高学年にはほとんどいなかったことは、日々の給食指導の積み重ねの成果である。

学習や給食の時間の『一口メモ』等で、食材の由来や栄養、地産地消、食文化等の「食」に関する知識が豊かになってきたことが、「栄養のバランスがとれているから」「家で食べられないものも食べられる給食が楽しみになった」と答える子どもが増えてきた要因だと思われる。

給食を「時々・毎日残す」という子どもは減ってはきたが、まだいる。

その主な理由は「嫌いなもの(魚、野菜等)があるから」「食べたことがないから」である。今後、この子どもたちの生活を改善するために、「食経験を豊かにしていくこと」「献立の工夫をさらに進めていくこと」「教科等と結びつけながら、実践の意欲を高めていくこと」が必要である。



3 仮説(3)について

合志産の食材の紹介や弁当づくりの呼びかけ等が、「地場産物」を購入し、「お手伝いや買い物など」をさせる家庭が増えたことにつながっていると考える。

安全性についての意識が低くなった原因に、学校で推進する「食」に関する取組の中で、安全に関する内容の少なさがあつたのではないかとと思われる。

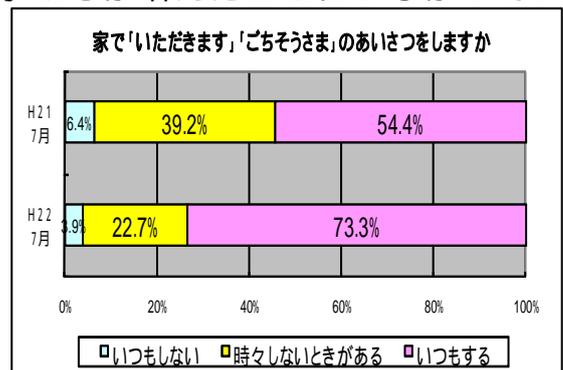
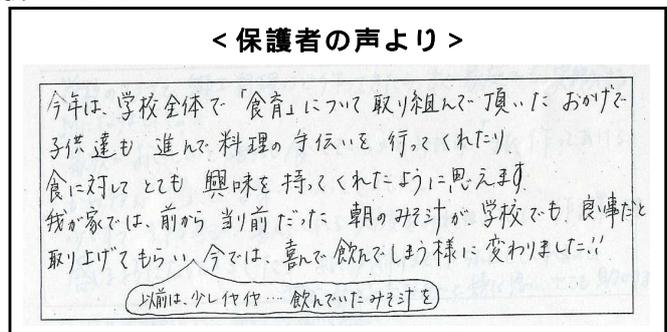
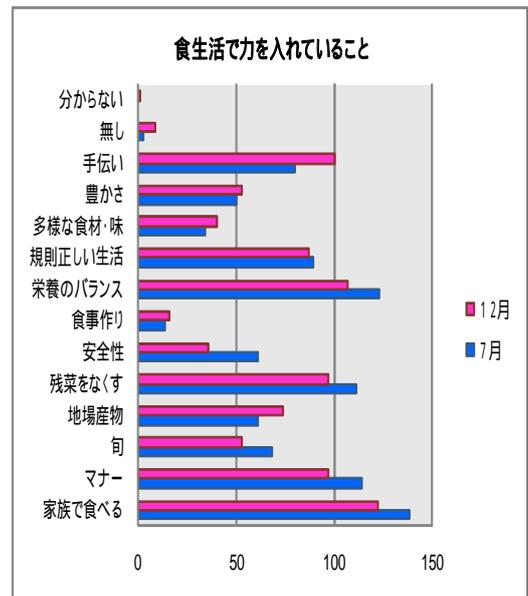
保護者の感想には、「地元の野菜を知って、特産物に興味をもち、地方の特産物を調べていました」「食べ物の産地に関心をもつようになりました」等、「食」を通して郷土に関心を深め、愛着をもち始めつつある子どもの姿が書かれていた。

「好き嫌いが減った」と答えた家庭が21.1%あつた。「親子で体験しながら楽しく学べたこと」「給食試食会や講話で勉強したこと」「懇談会などで、『食』について多様な考え方や価値観に触れたこと」がよかった、という感想が寄せられた。このことは、「食」について家族で考える等、保護者が食育に関心を深めてきたことの現れだと考える。

食べ物を作ることに関わっている先生たちや生産者の方々の苦勞や喜びを知り、「感謝の気持ち」や「食べ物を大切に思う気持ち」の芽生えが、家で食事のあいさつをする子どもが増えたことにつながっているとと思われる。

何を選んで、どのように食べるかという「食」を選択する力を家庭と連携しながら取り組んでいく必要がある。

地域を知り、人材とつながり、地域に根ざし、郷土を愛する子どもの育成のためのプログラムづくりが必要である。



お わ り に

本校は、平成21年度から2年間にわたり、学校給食及び食育推進の研究実践を行ってまいりました。その研究実践をとおして、子どもたちの食についての考え方が確実に変化してきたと考えています。

先日、本校にて学校保健委員会を開催しました。その中で、6名の子どもたちが、夏休みに自分で作ったお弁当の発表を行いました。栄養のバランスや盛り付けなどを工夫した見事なお弁当ばかりでした。子どもたちは、お弁当を作った時の感想を発表してくれました。お弁当や感想の中に、子どもたちが、自分の食生活を自分で見直していこうという意識の表れを感じました。

食育は、子どもたちの健全な心身と豊かな心を育む基礎・基本です。今回の研究実践を学校教育活動における食育の在り方を見直す出発点と捉え、更なる研究実践につなげていきたいと考えおります。

最後になりましたが、本校研究にあたりまして、ご尽力を賜りました熊本県教育委員会・菊池教育事務所・熊本県学校給食会並びに合志市教育委員会はじめ関係の諸先生方に厚く御礼を申し上げます。

平成22年11月12日

合志市立西合志中央小学校 教頭 北里 敦

参 考 文 献

- | | | |
|-----------------------|------------|------------|
| 『小学校学習指導要領』 | (文部科学省) | 平成20年3月告示 |
| 『食に関する指導の手引き』 | (文部科学省) | 平成19年3月 |
| 『食に関する指導の手引き—第一次改訂版—』 | (文部科学省) | 平成22年3月 |
| 『食育基本法』 | | 平成17年6月17日 |
| 『食生活学習教材(低・中・高)』 | (文部科学省) | |
| 『食生活教材』 | (熊本県教育委員会) | 平成17年3月 |
| 『食育実践マニュアル』 | (熊本県教育委員会) | 平成20年3月 |

研 究 同 人

【平成22年度職員】

校長 教頭 教諭 養護 教諭 教諭 教諭 教諭 教諭 教諭 養 教諭 教諭	岩根 浩 北里 敦 遠坂 優子 藤本 玲子 中野 元美 富田 貴久 上坂 泰司 黒田 しのぶ 長島 丈史 原 智加 久保田 素子	主任 教諭 教諭 教諭 主任 教諭 教諭 教諭 教諭 教諭 講師 講師	土井 昭子 榎田 友子 川上 由美 宮坂 由美 鍋嶋 美紀 西 美和 水間 正裕 上村 興亜 渡邊 紀子 横手 真知 免田 由美	主幹 学校教育活動指導員 学校教育活動指導員 教育介護補助員 給食調理員 給食調理員 給食調理員 給食調理員 給食調理員 学校用務員	中嶋 美智代 城 智直美 田山 直美 谷口 敏美 北村 敏 齊木 小百合 児玉 徳子 松川 里美 内田 恵子 永 恵子
---	--	--	--	---	--

【平成21年度職員】

教頭 養護 教諭 教諭	池邊 正裕 前田 加代子 岡村 桂子	教諭 主査	石田 晴香 衛 藤 京子	給食調理員 給食調理員 学校用務員	竹内 貴美代 中村 亜矢 杉山 奈留美
----------------------	--------------------------	----------	-----------------	-------------------------	---------------------------