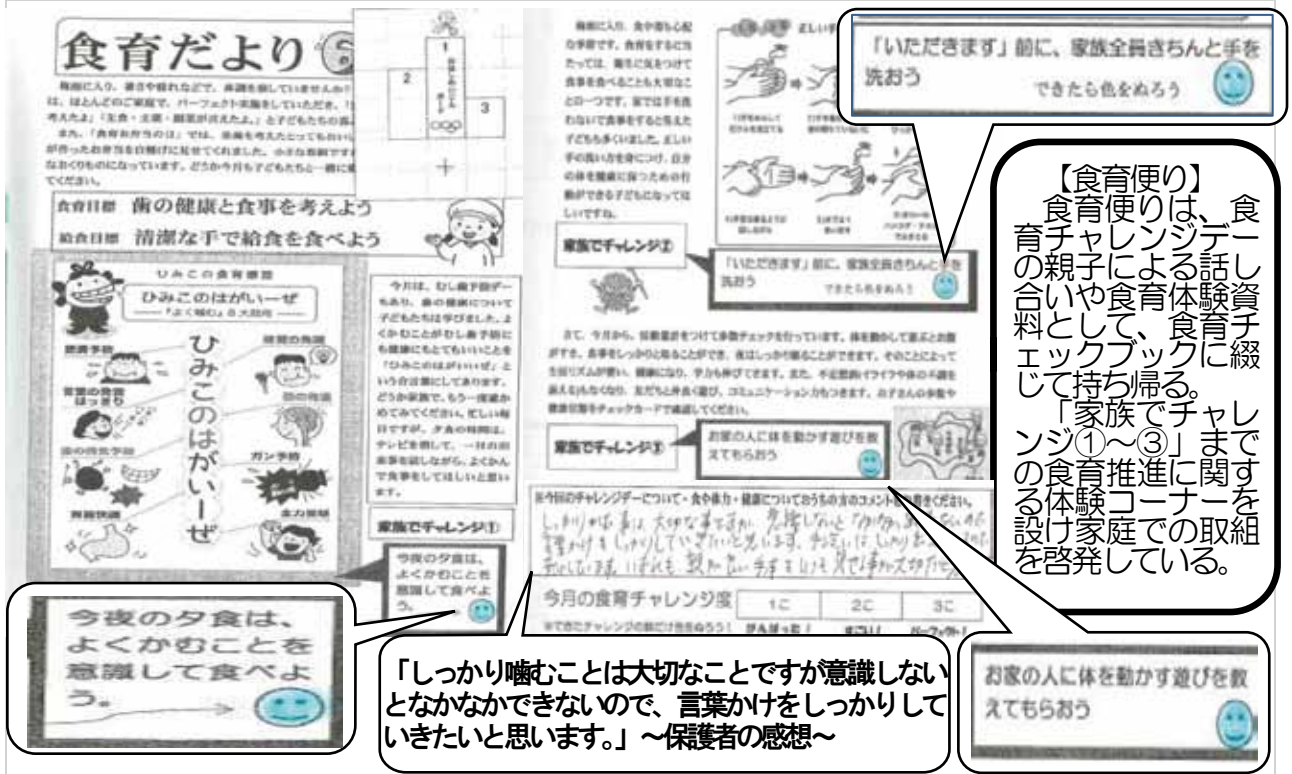


**視点4 学校・家庭・地域が連携し、望ましい食習慣と体づくりへの関心を高める食育活動の推進**

**1 学校と家庭の食育推進をつなぐ食育チャレンジデー**

「食育チェックブック」の持ち帰りに合わせて、食育便りを綴じ込み、親子で参加型の「食育チャレンジデー」を実施した。主に学校の食育についての取組を紹介しつつ、月ごとの食育・給食目標についての理解を深めるようにし、家庭と学校での共通実践を図った。



**2 授業参観・懇談会での啓発**

7月の食育目標「おやつの食べ方を考えよう」を受け、2年生では、夏休み前の授業参観で学級活動「体が喜ぶおやつの食べ方を考えよう」を行った。砂糖を取り過ぎるとどうなるかについては、養護教諭に話してもらった。家庭での「行動化」につなげるため、授業参観で保護者の方に聞いていただいたことで、毎日の望ましいおやつとり方について親子で考えることができた。



【砂糖を取り過ぎると…養護教諭】



【食育ロードで他学年や来校者に広げる】



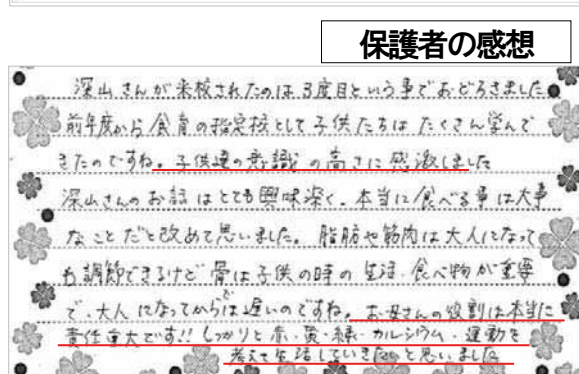
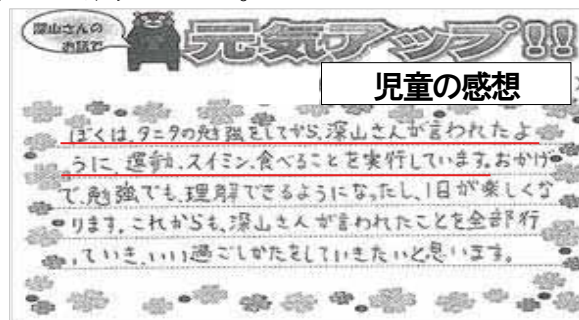
【これからのめあて発表】

このとき、保護者向けに虫歯治療を促す資料も配るようにし、治療率アップを図った。このことは、その後の2学年の治療率の向上につながった。

学校・家庭・地域との連携

### 3 企業の専門性を生かした特別授業セミナーの実施

(株)タニタから講師を迎え、「夢を叶えるからだづくり」をテーマに児童や保護者を対象として特別授業セミナーを行った。「夢を叶える体になるには、しっかり食べ、たくさん運動することで、筋肉と脂肪のバランスがとれた理想的な体になります。」と、脂肪、筋肉、骨の役割についての説明を交えながら、運動と食事の大切さを教えていただいた。さらに、「10時まで寝て十分な睡眠時間を確保することで、昼間に習得した知識や運動技能が記憶されます。」と、睡眠の大切さについても教えていただいた。子どもたちにとって、日頃、保護者や担任等から言われている生活習慣の改善の意義が心に響いた時間となった。



### 4 活動量計親子体験

#### (1) 6年生PTA親子行事

9月22日(木)に、6年生のPTA親子行事を行った。今回は、毎日子どもたちが活動量計を付けて運動している様子を保護者にも体験してもらおうと、子どもたちとその保護者みんなで活動量計を付け、あさぎり町の文化財を巡りながら10kmを歩いた。

ゴールまでの道のりは遠かったが、今回は、親子の会話と活動量計の歩数が励みとなった。

疲れてきてもどんどんたまっていく歩数に自然と頑張る気持ちが湧いたようで、親子で笑顔で歩く様子が見られた。ゴール後は、10000歩を超え、嬉しそうに見せ合う親子の姿も見えた。

#### (2) 親子で活動量計着用

PTA役員をされている保護者と職員が参加する運営委員会が開かれた。その際、子どもたちが毎日使用している活動量計について、活動量計体験を募集したところ、予想していた以上の希望があった。

しばらくして、活動量使用について様子を尋ねてみると、「子どもの歩数に負けてたので、家内と歩きに行きましたが、それでも負けました。」「サッカーの練習をしようと、それだけで息子の歩数になります。」と日頃のやりとりの様子を笑顔で話されていた。

ぼくは、8000歩いったよ!



残念!夜お母さんと歩きに行っても7000歩台...参りました!

## 5 地域の人材を活用した親子料理教室

### (1) 第1回親子料理教室「毎日食べよう、朝ごはん」

本校の課題でありつつも改善の方向に向かっている「朝食3品」の達成率のさらなる向上を目指し、9月29日(土)、「毎日食べよう、朝ごはん」というテーマで、第1回親子料理教室を実施した。あさぎり町健康推進課管理栄養士に講師を務めていただいた。栄養教諭と管理栄養士による栄養指導のあと、常備菜を中心とした5品を調理した。常備菜があると、子どもが自分で朝食を用意して食べることができ、朝食を欠くことが減ると考えた。

#### <メニュー>

- ・巣ごもり卵
- ・切り干し大根の酢の物
- ・ごはん
- ・人参たらこ
- ・夏野菜のみそ汁

参加した保護者の感想に、「薄味なのに味がしっかりしていておいしかった。」また、児童の感想に「みそ汁がいつもより何倍もおいしかった(4年男子)」「自分で作ることができるメニューが増えた。(6年女子)」とあった。高学年は児童のみの参加を認めたが、「食」への関心が高い6名の6年生女子が参加した。



【栄養教諭による栄養指導】



【親子で楽しく調理】



【みんなで試食タイム】

### (2) 第2回親子料理教室「牛乳を食べよう」

10月29日(土)に実施した親子料理教室は、「牛乳を食べよう」というテーマで実施した。カルシウムを多く含む牛乳は、地域の産物でもあり身近な食品でもあるが苦手とする子どもも多い。さらに、1日に必要なカルシウムを牛乳から摂取するためには、たくさんの量を飲まなければならない。そこで、講師を球磨酪農農業協同組合女性部(4名)の方々へ依頼し、牛乳を使ったメニュー(5品)を教えていただいた。

- ・鮭入り牛乳炊き込みご飯
- ・ホエースープ
- ・カッターチーズの包み揚げ
- ・胡麻豆腐
- ・レアチーズケーキ

料理教室の冒頭には、栄養教諭による栄養指導を行った。納豆、小魚、ひじき、ヨーグルトなどの食品から、1日に必要なカルシウムを摂取するためには、たくさんの量を食べなければならないことを知り、参加者からは驚きの声が上がっていた。「必要なカルシウムの量が思っていたより多く、摂取するのがなかなか難しいと感じた」との感想もあった。



【みんなで試食タイム】

実際の調理では、8人分(各班)の料理に対し、約3Lの牛乳を使用した。メニューにあるカッターチーズやホエーは、すべて牛乳から手作りしたが、カッターチーズを作る過程では、酢によって牛乳が固まっていく様子に、参加者全員が驚いていた。

カッテージチーズを取り除いたあとのホエイは、栄養価が高く、スープにすることでさらに食べやすくなったようだ。

参加した児童の感想には、「牛乳が嫌いな人にもおすすめだと思います。(2年生)」「今度は家族みんなで作ってみたいです。(5年生)」とあった。また、保護者の感想には、「牛乳の栄養価が高いことが改めて分かった。」「すべてのメニューに牛乳が入っているとは思えないほど、バリエーション豊かなメニューで驚いた。」とあった。牛乳の創作料理に出会うことができ、親子の触れ合いにもなった料理教室は、今回も好評だった。



【栄養教諭による栄養指導】



【牛乳から作ったカッテージチーズ】



【親子で楽しく調理】

### (3) 第3回親子料理教室「日本の食文化 おせち料理」

11月26日(土)に第2回親子料理教室を実施した。今回は講師に4名のあさぎり町食生活改善推進員を迎えた。最後の料理教室では、文化の継承にもつながる「おせち料理」をテーマにした。

児童の感想には、「柿なますの水をしぼるのに、力を入れなければいけなかったもので、それが一番大変でした(2年女子)」「栗きんとんが甘くておいしかった。正月に手伝いをしたいと思う。(3年男子)」とあった。また、保護者の感想に、「おせちの定番料理を親子で作れてよかった。今までは年末の忙しい時なので子どもに手伝わせず自分で作っていたが、今年は一緒にしてみたい(4年女子保護者)」とある一方、「作り方が分かって良かった。でも、鉢盛を注文すると思う」と、料理教室終了後に本音を語る方もいらっしやった。

#### <メニュー>

- にしめ  
(椎茸、さといも、こんにゃく、人参、れんこん、たけのこ、ごぼう)
- 栗きんとん
- 柿なます
- おにぎり



【おせち料理】



【親子で煮しめづくり】



【みんなでいただきます】



【おせち料理づくり参加者】



【二年間全回参加親子に表彰状】

## 6 食育推進を図る情報発信

### (1) 栄養教諭による家庭への情報発信

#### ① 「ふるさとの味登場率」100%の献立表

食材や栄養・カロリー他、旬の野菜や地域でとれた食材、行事食に関する豆知識などを掲載し、食育に対する関心の向上を図った。

#### ② 「ふるさとくまさん便り」及び給食便り

毎月19日の「ふるさとくまさんデー」には、地元の食材や旬の時期、豆知識、また、クイズやレシピ等を紹介している。公民館の掲示板等を活用し地域にむけて啓発を図った。

### (2) 小・中学校との共通実践及び町内保育園及び幼稚園、小・中学校との連携

あさぎり町では、年4回の食育担当者会を開き、各校の食育推進状況について情報交換を行っている。そこで、本校の栄養教諭と給食担当が効果的な取組について紹介し、食育タイムの資料を町の共有フォルダを介して提供し、どこからでも活用できるようにした。



【同町内上小学校における食育タイム】

上の写真は、あさぎり町内の上小学校における食に関する指導の様子である。

また、あさぎり町内の須恵小学校では、これまでの朝食チェックに「3品チェック」を加え、さらに、3学期より朝ごはん栄養マップの活用も始まった。

このように、町内の小中学校が情報交換しながらそれぞれの食育推進に取り組むことで、町内の全校で残食量が減ってきている。

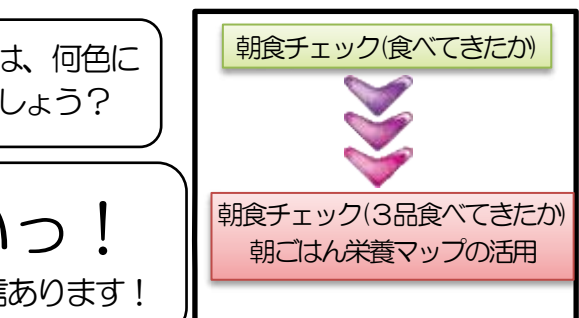
また、就学時健診や町内の幼保小連携部会において、本校の担当者が食育推進の取組を紹介し、共通実践事項について提案することで、就学前児童への啓発を図っている。

### (3) あさぎり町教育フェスタ・健康福祉祭りにおける啓発

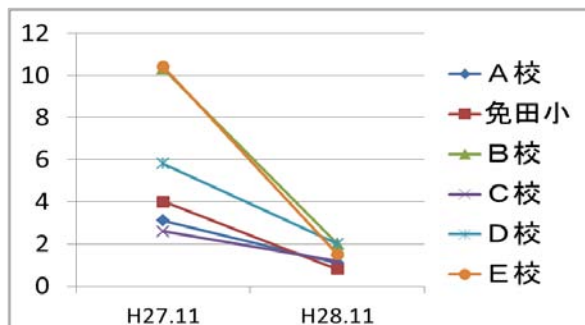
本校の食育の効果的な取組や成果については、あさぎり町教育フェスタで地域の方々や町内の小中学校の教職員、保護者にも紹介した。また、町の健康福祉祭りにおいても、地域の方々に子ども達の目線で食育の楽しさや効果について伝えた。



【あさぎり町健康福祉祭りにて児童発表】



【同町内須恵小学校での実践】



【町内小中学校の残食量の推移 (g)】



【あさぎり町教育フェスタにて食育推進の取組発表】

(4) 学校便りやPTA新聞、ホームページ等による啓発

活動量計校内歩数平均

不定態(イライラすることがある)

大すこ体 い(にが組  
変。子と力まるるイつ、か  
お大もどがたことれら  
世会も向このが分感見活結  
話当た成果の他かっ童動果は  
になりPのが表きたにも食育の減不足増部  
りT頑張れてことやの取  
員が見まや学組  
等の方れ当が向より全  
のらるは日上して体的  
々々ことと教職きた  
には運と思職きた  
営面でま

おどんが健康づくりで発表

十一月十七日は研究発表会

リユウキンカ便り

修学旅行楽しかったよ

【学校便り…吉村校長】

食育お弁当の日

お弁当作りしてチャレンジ

保護者感想

【PTA新聞「くろつち」】

あさざり町立免田小学校

メニュー

トップページ

- ▶ 学校の概要・沿革
- ▶ 本校の教育
- ▼ 本校の研究
  - ▶ 免田っ子の食育
- ▶ 行事予定
- ▶ 学校生活
- ▶ 学校からのおたより
- ▶ いじめ防止基本方針

▼ 本校の研究

▼ 免田っ子の食育

- ・ 食育に関する計画
- ・ 給食月目標
- ・ 食育タイム
- ▶ 給食センター見学
- ・ 食育ロード
- ・ 給食試食会
- ・ PTA給食献立コンクール
- ・ 親子料理教室
- ・ 活動量計から見える免田っ子の運動量

【免田小学校ホームページ】

(5) 新聞等による情報発信



【熊日新聞：食育カルタ】



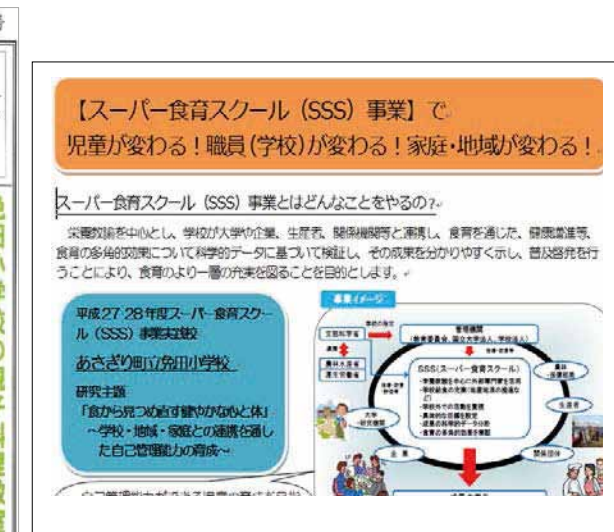
【人吉新聞：食育タイムの栄養教諭巡回指導】



【町広報「あさぎり」：免田小学校食育推進の取組特集】



【地域版熊日新聞：親子料理教室】



【教育くまもと】

## 7 「学校給食・食育」推進校及び「スーパー食育スクール」研究発表会の実施

11月17日(木)、文部科学省指定「スーパー食育スクール」、熊本県教育委員会及び熊本県学校給食会指定「学校給食・食育推進校」研究発表会を行った。遠くは、高知県、そして県内各地から約200人の参加があった。

### ＜研究発表の日程＞

- ◆オリエンテーション(9:30~9:50)
- ◆公開授業Ⅰ(10:00~10:45)  
1年2組、4年2組、6年1組
- ◆公開授業Ⅱ(11:00~11:45)  
2年2組、3年2組、5年2組
- ◆公開給食(12:00~12:30)
- ◆昼食・アトラクション(12:30~13:30)  
ひだまりの会：手作り大型紙芝居の読み聞かせ  
児童発表：私たちが選んだ食育ランキング
- ◆分科会(13:40~14:40)
- ◆全体会(14:55~16:00)

食育推進の取組を広めるモン!



【オリエンテーション】

授業の見所、専門部の取組概要説明

### (1) 公開授業の様子と参加者からの感想

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・1年生でも朝ごはんについての授業ができることがよく分かり、本校でも実践しようと思った。</li> <li>・2年生の授業では、野菜についての流れの中で博士を目指していく授業の掲示に、すごいなと思った。</li> <li>・栄養教諭の専門性を生かすための担任の言葉かけがあり、普段からの関わりの中での信頼関係の大切さが伝わった。</li> </ul>
<p><b>第1学年 学級活動</b> 「はなまるあさごはんをたべよう」</p>	<p><b>第2学年 生活科</b> 「めざせ!野さいはかせ」</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・3年生は、事前学習がしっかりなされ、子どもたちの活発な発表とそれを支える学級指導が十分なされていた素晴らしい授業であった。</li> <li>・4年生は、これからの自分の健康について考え、実践に向けて取り組んでいる姿が素晴らしいかった。担任の発問も的確(明確)で身に付けさせたい力が何なのか、分かりやすい授業で勉強になった。</li> </ul>
<p><b>第3学年 国語科</b> 「食べ物のひみつを教えます」</p>	<p><b>第4学年 体育科保健領域</b> 「育ちゆく体とわたし」</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・5年生では、10時間の中に、自己管理能力をアップさせるための取組がたくさんあり、自分で気付くことのできる授業づくりが工夫されていた。</li> <li>・6年生では、児童の振り返りで「みんなのリアクションがあったから安心して友だちを誘うことができた」とあり、学級が人を大切にしていることが伝わってきた。</li> </ul>
<p><b>第5学年 家庭科</b> 「食べて元気!ご飯とみそ汁」</p>	<p><b>第6学年 外国語活動</b> 「Let's go to Italy!」</p>	



## (2) 公開給食「食育タイム」の様子



第1学年 食育タイム  
「おいしい新米ありがとう」

第4学年 食育タイム  
「発見！食物せんいパワー」

第6学年 食育タイム  
「よく噛んで元気アップ」

## (3) 分科会及び全体会の様子と参加者からの感想

### <低学年の取組についての質問・感想（分科会とアンケート）>

- ・1・2年生で子どもたちの黄・赤・緑の定着には、まず驚いた。
- ・低学年の班活動を見る機会がなかったので新鮮だった。発言する内容が大変レベルが高く、日々の積み重ねを感じた。

### <中学年の取組についての質問・感想（分科会とアンケート）>

- ・子どもたちが何をすべきかよく分かっていた。学び方を学んでいる授業はとてもスムーズで一人一人が生き生きと学習していた。
- ・担任と養護教諭の指導、説明が大変効果的、計画的に組まれており、児童の学習意欲が高まり、日々の実践につながる授業であった。

### <高学年の取組についての質問・感想（分科会とアンケート）>

- ・高学年の授業で、子どもたちが楽しく、生き生きとしており、また、食への関心や知識の高さに驚いた。食は、一生のもの。免田小の子どもたちは、幸せだなと感じた。



低学年分科会



中学年分科会

### <全体会での保護者からの感想①>

- ・家庭で、食についての会話が増えました。娘の食べ物への興味も広がり、よく手伝うようになりました。私の方も、色のバランスや一品増やすことを考えるようになりました。

### <全体会での保護者からの感想②>

- ・食卓を囲んで、「今日、6000歩いったよ。」と子どもが話したり、「お父さん、一品足らんよ。」とチェックしたりしてくれます。



【保護者の感想】

### <公開授業について>

- ◆栄養教諭の授業への参画の仕方、効果的な役割等、大変参考になった。知識として得たものを自分の食生活へどう生かすかがよく考えられた授業であった。自校でも実践したい。

### <公開給食・食育タイムについて>

- ◆静かに配膳を待つ子どもたちの姿が印象的だった。給食当番の子どもたちの様子も、手際よく仕事を行っている姿があり、感心した。食育タイムでの先生方の話は、給食を食べることと関連したことで、「体験が実感」になる時間になっていると感じた。1年間の5分ずつの積み重ねはきっと大きいものになると思う。

### <栄養教諭の活用について>

- ◆これまでの食育の取組が、教科の指導の中にしっかりと生かされ、関連を図った指導計画がなされていて、素晴らしいと思った。児童の食べ物に対する関心が高く感心した。子どもたちの学ぶ姿勢も素晴らしかった。

### <全体会について>

- ◆参考になることが多かった。何と云っても、自己管理能力を身に付けることは、これこそ「将来の夢を叶えるための体づくり」につながり、明日の日本を支える人材となると思う。自己管理能力育成のための手法が参考になった。活動量の増加により様々な変化が起こるものだった。

【参観された先生方のアンケートより】

1 食育授業・日常指導のサポート

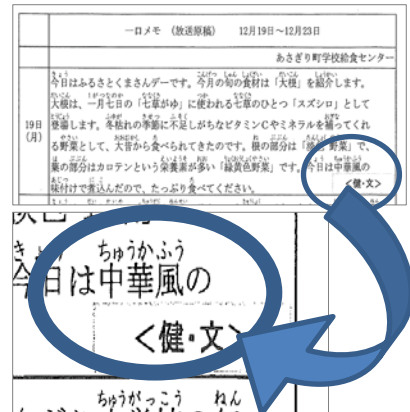
(1) 食育授業（教科等における食に関する指導）のサポート

栄養教諭を活用する食育授業では、学級担任から教科の指導計画や食育ユニット、学級の実態を栄養教諭に説明し、授業内容を計画する。栄養教諭は、その授業に関連する教材や知識、給食に関する情報を提供した。授業の流れは、栄養教諭の専門性を活かし、食に関する正しい知識が児童に分かりやすく伝わるように考慮した。また、栄養教諭は T2 としての役割を持ち、T1 をサポートすることで、授業を効率的に展開することができた。

(2) 日常指導（給食時間における食に関する指導）のサポート

栄養教諭は「今月の旬の食材・教科と関連した献立」と「一口メモ」を作成し、毎日の献立に潜んでいる学びの素材や教科との関連を学級担任が認識して食育タイムの指導に取り組めるようにした。特に「一口メモ」は、その日の内容が食に関する指導の6つの目標のどれに当たるかを示す工夫を行うことで、学級担任は目的を明確にして指導することができた。

栄養教諭による毎月1回の訪問指導は、学級担任が指導したことの復習となったり、新たな知識の習得となったりした。また、作り手としての栄養教諭の存在を児童に意識させることで、感謝の気持ちを育むこともできた。



(3) 地元の食材を毎日使用した「ふるさとの味 100%」の献立作りの工夫

今年度の評価指標「ふるさとの味登場率 100%」を目指して、毎日の給食に地元の食材を使用した。献立作成の際に、地元の旬の食材を考慮しながらメニューを決め、どうしても地元の食材が入らない日は、中球磨選果場に相談し、おすすめ食材を教えてください、その食材を使った料理を教えてください、という取組を行った。

(4) 生きた教材となる献立の工夫

給食の献立は、食に関する指導の生きた教材である。旬の食材、地産地消、郷土料理、行事食、教科との関連などについて注意して献立が立てられた。地産地消や郷土料理を紹介する「くまさんデー」のほかに、毎月30日の「お味噌の日」の設定、町内産食材を毎日登場させて献立表の中で丸印をつける、という取組を行った。

だいずチーズ	ごまあぶら ケーキ	しめじ ブロッコリー
とりにく	だいふくまめ きんときまめ	あかビーマン きビーマ
ぎゅうにゅうとりにく	こめむぎきとう	だいこんにんじん(ねぎ)
とうふ(み)ぎゅうにく	きび(あかまい)	
ぶたにく(あぶらあげ)		
ぎゅうにゅうぶたにく	こめむぎきとう	

○印は町内産食材

【給食の献立表の一部】

「お味噌の日」は、味噌が和食文化を支える伝統的な調味料であることや、給食センターで手作り味噌を作って提供していることを知らせて、日本の食文化の継承を図ることを目的としている。また、町内産食材に丸印をつける取組は、児童の地産地消への関心を高めた。

(5) 健康教室

養護教諭と栄養教諭が連携・協力して実施し、児童が「また参加したい」と思う健康教室にすることに力を入れた。クイズ、ダンス、料理のデモンストレーションと、児童の目線で課題に向き合える工夫を行った。また、学級担任が参画する機会を設定したことで、健康教室についての理解と連携を深めることができた。



## 2 学校・地域・家庭が連携した食育のサポート

### (1) 講師の紹介

児童の食への関心を高める体験活動は、講師の活用が有効である。栄養教諭から講師を紹介し、地域とのつながりを広げ、児童の学びを深めることになった。

紹介された講師	体験活動
食生活改善推進員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子料理教室（H27.11、H28.11）</li> <li>・2年親子活動蒔蒔作り</li> <li>・4年総合梅干し作り</li> <li>・5年家庭科みそ汁の実を考える</li> <li>・研究発表おもてなし用つぼん汁作り指導</li> </ul>
球磨酪農農業協同組合女性部	・親子料理教室（H27.10、H28.10）
給食野菜生産者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年生活科野菜作り</li> <li>・4年交流給食</li> </ul>
町健康推進課管理栄養士	・親子料理教室（H27.11、H28.9）

食生活改善推進員は、日頃から町主催の「男の料理教室」や町のマラソン大会の豚汁づくりなど、地域に貢献する活動に積極的に取り組まれている。今回、免田小の児童との関わりが増え、様々な世代とのつながりが広がったことを成果とされていた。

学年毎の親子行事にも食や健康に関わる活動を取り入れやすくするため、栄養教諭からおすすめの活動内容を一覧にまとめて担任に配付し、学年委員長との打ち合わせに利用したことで、2年生でこんにやく作り体験、6年生で町の健康ウォーキング大会参加が実現した。

### (2) 町との連携強化

あさぎり町健康推進課には、管理栄養士が2名在籍しており、あさぎり町健康21計画の中の食育推進に取り組んでいるため、栄養教諭との連携を図った。町からは、幼児健診の様子から見える現状や、健康診断の結果から見える町内の健康課題などの情報をもらい、学校からは給食時間の様子から見えるマナーや偏食の現状、朝食欠食や肥満、体力面の課題などの情報を提供して、食育推進の方向性をお互いに確認し合った。

担当課	連携した取組	内容
健康推進課	町の料理教室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校から申込用紙の配布</li> <li>・参加の呼びかけ</li> </ul>
	健康福祉祭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童の食育に関する発表（児童が選ぶ免田小食育ランキング）</li> <li>・食育掲示物の提供</li> </ul>
	広報誌食育特集	・あさぎり町健康21計画の食育推進活動紹介（食生活改善推進員・免田小）
教育課 (給食センター)	ホームページ掲載	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎月の献立表、給食だより、くまさんだより</li> <li>・毎日の献立（写真と一口メモ）</li> </ul>
	ICT教材の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日の配膳見本を全校にメール配信</li> <li>・調理作業動画ビデオの作成</li> </ul>

町では、「15歳までにごはんとみそ汁、焼き魚と野菜炒めを作ることができるようにする」という目標を掲げ、料理教室を毎年実施されていたが、参加者の少なさに悩まされていた。今回は学級担任から児童へ紹介があったことにより参加者が増え、新聞記事にもなり、地域への啓発となった。また、健康福祉祭り「おどんが健康づくり大会」の参加者も例年少ないのが現状であったが、免田小学校児童の発表の場を設けたことにより、保護者の参加が増え、大盛況に終わっている。このような町とつながりは、地域や家庭とのつながりでもある。今後も続けていくことが食育推進体制を定着させるために重要である。

また、給食センターでは、あさぎり町のホームページで給食に関する情報発信を行っている。校区内の食料品店では、買い物客に家庭の食事の参考になるようにと、献立表をホームページからダウンロードして出入り口付近に掲示している。今後は、給食レシピの掲載にも取り組む予定である。



【食料品店の献立表】

### (3) 親子料理教室

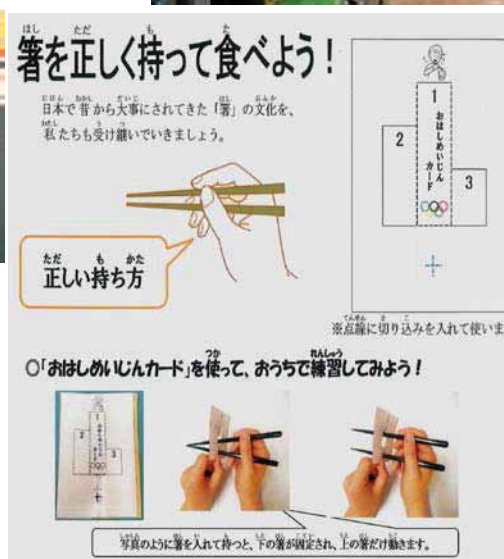
親子料理教室は、昨年度から合計5回開催した。参加者は、親子の触れ合いや料理の楽しさを体験することができ、さらに保護者間の交流や情報交換の場にもなり、つながりが薄いという地域性を改善する一手段であると感じている。講師には地域人材の活用を行い、食育の効果を高めることができた。



【料理教室「牛乳を食べよう」】

その他の家庭連携については、学校と家庭が同じ方向を向いて食育を行えるように情報発信を工夫した。食育担当が作成する「食育だより」に、栄養教諭が使用した指導資料を活用して、「食育弁当の日」の前の弁当の詰め方ポイントや「お味噌の日」の給食レシピ、食育タイムの教材など、校内で児童に示したものを家庭にも知らせた。

また、1年生保護者の給食試食会では、栄養教諭から箸の正しい持ち方の教え方について教材を紹介して説明を行った。



【「正しい箸使い」教材】

### (4) 町内の小・中学校給食部会での連携

栄養教諭は、町に一人の存在であり、免田小学校以外の4小学校と1中学校の食育も補することとなっている。免田小以外の学校へ給食時間の巡回や、授業に参画する場合は、各学校の取組や児童の実態を踏まえながら、対応している。

また、町内給食部会では、給食・食育主任6名と栄養教諭による会議を年に4回設け、情報交換が行われている。栄養教諭と免田小給食主任から免田小の取組を紹介し、町内での食育の推進を図った。その結果、一口メモやICT教材を活用して給食の時間における食に関する指導を行う学校、朝食栄養マップを生活チェックの裏につける学校、収穫物を給食に提供する学校が出てきており、町内での食育推進への高まりが見られている。

町内の小学校で食育授業



一口メモを連絡帳でお届け



「おいしく料理してください。」

