

Ⅱ 下松市の取組

1 下松市の概要

- (1) 人口・世帯数 総人口 57,078人 世帯数 25,907世帯 (2018年11月末現在)
- (2) 面積 89.35km² (平成27年10月1日現在 国土地理院調べ)
東西12.7km、南北20.6km (笠戸島の周囲=36km)

(3) 下松市の特徴

「笑い・花・童謡のまち」下松市は、山口県の南東部に位置し瀬戸内海に面した温暖な気候に恵まれた市である。

古くは自然豊かな農漁村であったが、湾岸部の工業開発や商業・文化のまちづくり、福祉の里の形成など、安心できる暮らしの支援をはじめ、さまざまな発展を続け、住みよさが評価されるようになってきた。

都市と自然という両面の特性をバランスよく活かし、「まち」が持つ活気やたくましさ、「さと」が持つ安らぎや優しさを常に共存、両立させ、その調和を下松市の個性として育てることを推進テーマとしてまちづくりを進めている。

(4) 下松市の学校教育

<下松市の実情>

学 校 数	: 11校 (小学校8校、中学校3校)
学 校 給 食	: 共同調理場方式 (小学校給食センター、中学校給食センター)
栄養教諭等の配置	: 栄養教諭 (小学校3名、中学校1名) 学校栄養職員 (中学校1名)

本市学校教育においては、「心豊かに生きる力を育む」を基本目標に掲げ、時代の進展等に対応した教育改革を推進している。この基本目標を達成するためには、豊かな人間性を育む「心の教育」の充実のもとより、基礎的・基本的な知識・技能の確実な定着とこれらを活用する力を育成し、学力の向上を図るとともに、一人ひとりの個性を伸ばす教育の充実が求められる。

また、児童生徒が心豊かに生きるためには、健やかな体の育成とともに、夢や希望の実現に向け、新しい時代を主体的に切り拓いていくことのできる資質能力を培う必要がある。このような児童生徒の教育は、学校だけで行われるものではなく、学校・家庭・地域がそれぞれの自らの教育力を高め、ともに連携・協働して取り組むことが重要である。このため、本市では、学校の教育活動等に関する学校評価の充実や学校情報の積極的な発信に努め、学校と家庭・地域が課題を共有し、共にその解決を図るなど、コミュニティスクールの機能を活かした取組を推進し、「地域とともにある信頼された学校づくり」をとおして、基本目標の実現に努めている。



2 モデル校の概要

下松小学校	所在地	〒744-0011 下松市大字西豊井698
	対象学年、児童生徒数	全学年、722人
	栄養教諭配置年	平成22年
	前年度までの食育の取組状況	<p>○食に関する指導の全体計画に沿って、栄養教諭が学級担任と連携して、教科等や給食時間において食に関する指導を行ってきた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学級活動：食べ物の体への働きの学習、野菜の名前や形を覚える学習 ・社会科：給食と関連付けた地場産食材や郷土料理についての学習 ・給食時間：給食の残量を減らすための巡回指導 <p>○学校と家庭とで子どもの生活習慣の改善を図る取組を重点的に行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「スッキリ・ぐんぐんチャレンジカード」
学校の課題	<p>◎朝食における野菜摂取量の増加</p> <p>○食事マナーの定着（食器や箸の持ち方、食事の姿勢など）</p>	
公集小学校	所在地	〒744-0074 下松市潮音町1-1-1
	対象学年、児童生徒数	全学年、764人
	栄養教諭配置年	平成27年
	前年度までの食育の取組状況	<p>○食に関する指導の全体計画に沿って、栄養教諭が学級担任と連携して、給食時間における食に関する指導を充実させてきた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年…野菜の名前と形 ・2年…料理名と材料の食品等 ・3年…地場産物 ・4年…郷土料理 ・5年…宿泊学習バイキング ・6年…バイキング給食 等 <p>○栄養教諭が保護者に向けて積極的な食育の啓発に努めてきた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年生保護者対象給食試食会（食に関する講話） ・学校保健安全委員会（食に関する講演会） ・食育だよりの発行（小学校給食センター：月1回、学校：学期1回） ・親子料理教室 <p>○児童の給食委員会の活動を重視し、子どもの食に関する意識の高揚に努めてきた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事のマナー改善に向けた呼びかけ ・給食時間の放送（給食に関わる方々への感謝について等）

	学校の課題	◎朝食内容の充実（主食・主菜・副菜） ○郷土料理認知度の向上 ・ 偏食、少食、遅食児童の減少 ・ 給食残量の減量
花岡小学校	所在地	〒744-0024 下松市大字末武上 2 5 5・1
	対象学年、児童生徒数	全学年、832人
	栄養教諭配置年	平成26年
	前年度までの食育の取組状況	○子どもの食の自立や家庭の食習慣の改善をめざした取組を行ってきた。 ・ 弁当の日を設定（6年、年2回） ・ 給食見学会、試食会、給食体験会 ・ 長期休業中の「くーねる・のびストカード」（規則正しい生活・朝食での野菜摂取） ・ 市主催「わが家の野菜レシピ」への応募 ○地域の生産者等と連携した地場産食材についての指導を行ってきた。 ・ 農産物の産地見学、生産者の講話
	学校の課題	◎朝食内容の改善（野菜摂取） ○食事マナーの定着（食べる時の姿勢、箸の持ち方等）

3 下松市の食に関する取組

国は平成17年6月に「食育基本法」を定めた。これに基づき、平成18年度に「食育推進基本計画」を策定した。下松市では、国、県の食育推進計画との整合性を図り、平成26年3月に「第2次くだまつ食育推進計画」を策定した。「家族が笑顔で食卓を囲み、生涯にわたって、生き生きとした生活が送れるまち」をめざし、住民と各関係機関・団体等が連携して食育の取組を推進している。

下松市の食育推進計画は、子どもに対する食育を重点に策定されている。

乳幼児期から、子どもたちに食育を推進する環境づくりを行っていくことを目的に、平成22年度に「下松市子どもの食育推進ネットワーク委員会」を設置した。

一貫性と発展性のある指導をするために、幼稚園、保育園、小学校、中学校が、食に関する指導内容や方法等についての情報交換をして、地域との協力体制を確立し、関係機関が密接な連携を構築している。さらに、下松市子どもの食育推進ネットワーク委員会では、下松市子どもの食育推進キャッチフレーズを作成した。『毎日食べる子どもを増やす』『いただきます』『ごちそうさま』のあいさつをする子どもを増やす』『食べ残しをもったいないと思う子どもを増やす』の3つの目標を第2次くだまつ食育推進計画の重点目標とした。この3つの重点に加え、健康づくりや生活習慣病予防の観点から、野菜摂取が重要であることを啓発し、積極的に野菜を食べる子どもを増やすために『野菜もりもり下松っ子』を加え実践している。

4 下松市教育委員会の食に関する取組

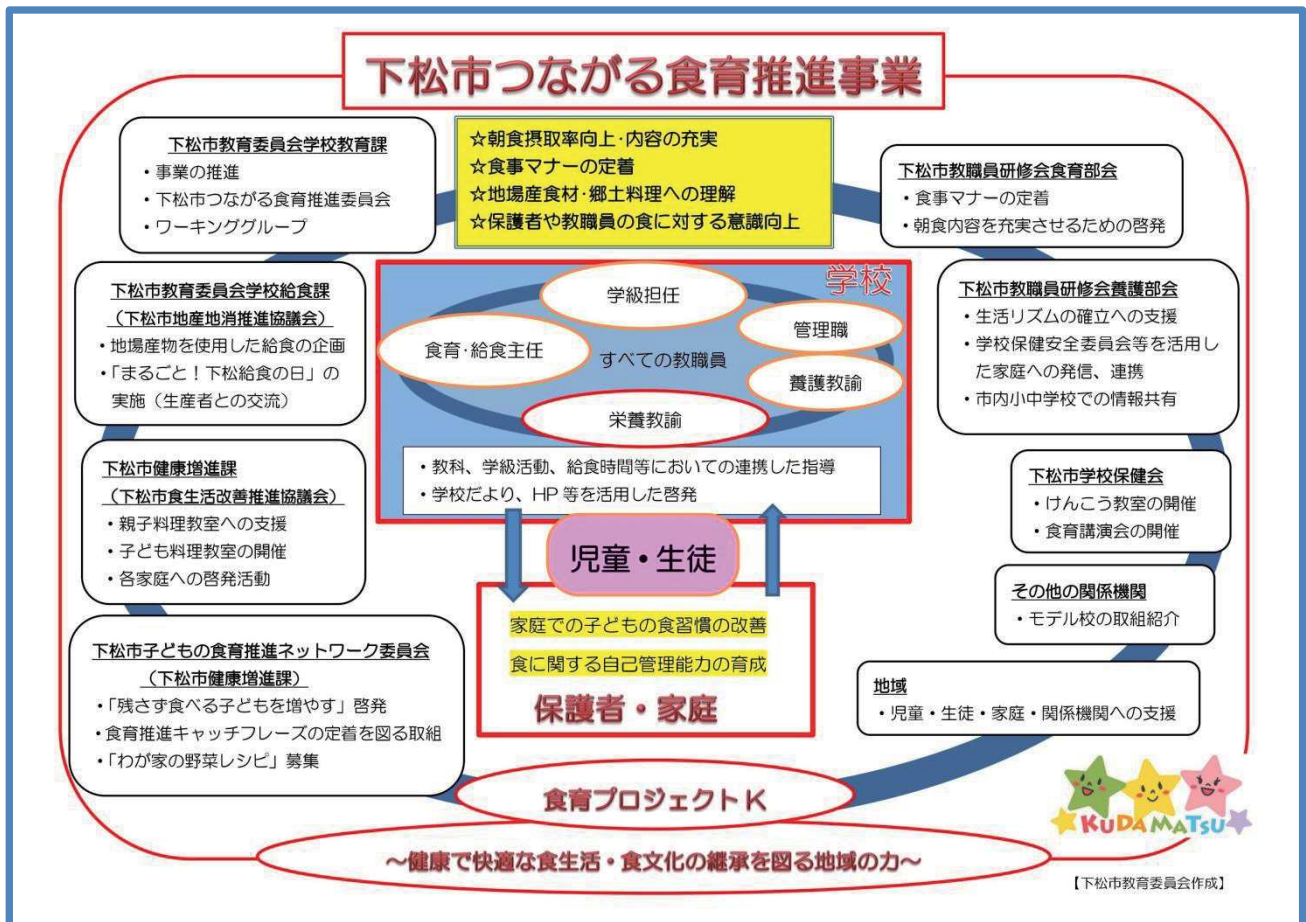
下松市教育委員会では、「豊かな心と健やかな体を育む教育の充実」を重点目標に設定し、「体力の向上と健康の保持増進を図る健康教育の推進」に取り組んでいる。また、下松市が食育基本法第18条に規定する「市町村食育推進計画」として「くだまつ食育推進計画」を設定している。その計画に基づき、学校において、健康の保持増進を図る健康教育の推進に取り組んでいる。その中でも栄養教諭を中核として、学校や家庭、地域関係機関と連携しながら、特色ある食育を推進し、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けさせ、自ら健康管理ができる資質能力の育成に努めている。

そこで、学校での食育を推進していくためには、全教職員が食に関する指導に主体的に関わり、学校教育全体を通じて、食育を充実させるための体制作りが重要になってくる。

また、家庭での食育の充実を図るためにも、児童生徒を取り巻くすべての関係機関と連携を深め、食育に取り組んでいる。

そして、この取組を栄養教諭が配置されているモデル校だけでなく、市内全校での食育に活かせるように、各学校に周知し、各学校の養護教諭・食育担当者と連携を図り、食育の推進に取り組んでいる。

今年度は、文部科学省の「つながる食育推進事業」の再委託を受け、事業名を「食育プロジェクトK～健康で快適な食生活・食文化の継承を図る地域の力～」とし、栄養教諭配置校の3小学校をモデル校とし、市内全体で連携し、食育の推進に取り組んだ。



(1) 食育プロジェクトKによる研究概要

<研究仮説>

教職員、保護者、食生活改善推進協議会等、子どもの成長に関わる全ての人や組織が、子どもの食の課題を共有し、課題解決に向けて様々な取組を実施し、関連付けを図ることで、子どもの食に対する意識が高まり、健康で快適な食生活を送ろうとする実践意欲や地域の食文化を大切にしようとする心が育まれるであろう。

<具体的な取組内容、評価指標、評価方法>

下松市を食育推進地域に指定し、学校の課題を踏まえて、下の(1)～(5)の取組を行うことで次の評価指標の向上を図った。

●委託要項に示された評価指標

① 児童生徒、保護者の食に関する意識に関すること

ア 朝食を食べることへの価値

イ 共食をすることへの価値

ウ 栄養バランスを考えた食事をとることへの価値

エ 食事マナーを身に付けることへの価値

オ 伝統的な食文化や行事食を学ぶことへの価値

カ 衛生管理の重要性について学ぶことへの価値

② 朝食を欠食する児童生徒の割合

③ 児童生徒の共食の回数

④ 栄養バランスを考えた食事をとっている児童生徒の割合

●山口県独自の評価指標

⑤ 食事マナーに気を付けて食事をしている児童の割合

⑥ 郷土料理を知っている児童の割合

⑦ 食育の重要性を理解している教職員の割合

【K健康な食生活】朝食摂取率向上、朝食内容の改善（野菜摂取率向上）に向けて
(評価指標 ①ーア、①ーウ、②、④)

各教科等の授業や給食時間において、栄養教諭が学級担任や関係団体等と連携し、次のような指導を行うことにより、児童と保護者の食に関する意識の改善を図った。

- 生活科や理科等における野菜づくり
- 食生活改善推進員の協力による親子料理教室
- 学校だよりの「つながる食育通信」による家庭への啓発
- 生活リズムカードを利用した「朝食に野菜を食べる」取組（下松市実践①）

【K快適な食生活】気持ちのよい食事マナーの定着に向けて
(評価指標 ①ーエ、①ーカ、⑤)

参観日の学級活動や給食時間等において、栄養教諭が学級担任と連携し、次のような指導を行うことにより、児童と保護者の食に関する意識の改善を図った。

- 参観日の学級活動等における基本的な食事マナー（箸の持ち方、食器を持つ等）についての指導
- 「食事マナーの定着」に向けた取組（下松市実践②）
- 児童の給食委員会による啓発活動

【K継承する食文化】地場産食材や郷土料理への理解促進に向けて
(評価指標 ①ーオ、⑥)

各教科等の授業や給食時間等において、栄養教諭が学級担任や関係団体等と連携し、次のような指導を行うことにより、児童の食に関する意識の改善を図った。

- 社会科・生活科の授業や社会見学等における地場産食材の指導
- 生産者を招いた交流給食
- 食生活改善推進員の協力による親子料理教室
- 「まるごと！くだまつ給食」及び「ふるさと給食の日」の実施

【保護者の食に対する意識の向上に向けて】

関係機関等と連携し、次のような取組を行うことにより、児童と保護者の食に関する意識の改善を図った。

- 下松市健康増進課「わが家の野菜レシピ募集」(下松市実践③)
- 下松市学校保健会「けんこう教室」(下松市実践④)
- 食生活改善推進員の協力による親子料理教室
- 地元ケーブルテレビ局の協力による番組での情報発信
- 大学教授等を招いた「食に関する講演会」等

【教職員の食に対する意識の向上に向けて】

市教研食育部会等と連携し、次のような取組を行うことにより、教職員の食に関する意識の改善を図った。

- 教職員の生産地見学(栽培漁業センター、レモン農家等)
- 「系統的な食育の推進【幼保小中の連携】」の作成
- ワーキンググループによる先進地視察の復伝、食育通信等。(下松市実践⑤)

<成果の周知>

【家庭へ】

- 「つながる食育通信」等を活用し、学校での実践内容や成果を知らせた。
- 学校のホームページに食育の取組を掲載し、家庭教育に生かしたり、家族で食について語り合ったりできるようにした。
- 学校運営協議会等において取組と成果について報告し、家庭・地域を巻き込んだ取組が、一層充実するようにした。
- 学校保健安全委員会において、食育の実践内容や成果を周知するとともに、情報交換を行うことで、各家庭での取組が共有できるようにした。

【地域へ】

- 下松市教職員研修会食育部会で、モデル校の取組について積極的に情報提供し、市内教職員への普及を図った。
- 市の広報誌や地元ケーブルテレビ局の情報番組等でモデル校の取組を紹介することで、子どもの成長に関わる全員が子どもの食生活について考えたり、地域住民が自らの食生活の改善に役立てたりすることができるようにした。

(2) 下松市つながる食育推進委員会の設置

① 目的

モデル校における本事業の円滑な運営を図るとともに、市内の学校における食育推進を図るために設置。

② 推進委員会名簿（計11名）

	氏名	所属及び役職等
委員長	藤本 哲城	モデル校 校長代表(下松小)
委員	川野 素裕	教務主任代表(花岡小)
	熊崎 陽子	給食主任代表(下松小)
	岡田 典子	栄養教諭代表(下松小)
	世木 志保	モデル校 養護教諭代表(公集小)
	中道 純子	小学校(栄養教諭未配置校)養護教諭代表(久保小)
	高谷 憲和	モデル校 PTA 代表(下松小PTA会長)
	石生 洋子	下松市健康増進課 専門員
	池田 千帆	下松市教育委員会 学校給食課 課長
指導助言	船木 隆司	山口県教育委員会 学校安全・体育課 指導主事
事務局	徳永 淳一	下松市教育委員会 学校教育課 指導主事
	小林 桂子	下松市教育委員会 事務局

③ 開催時期及び内容

<第1回（6月）>

- 下松市つながる食育推進事業概要について
- モデル校の実施内容について
- ワーキンググループから実施内容について
- 下松市各関係機関における取組について
- 食育推進目標値について

<第2回（9月）>

- つながる食育アンケートについて（第1回結果）
- 各学校・関係機関の取組について（モデル校及び、その他の学校）
- 食育啓発資料について
- つながる食育報告書の作成について

<第3回（1月）>

- つながる食育アンケートについて（第1回・第2回結果）
- 実践内容について
- 本事業の成果と課題について
- 報告書について
- 今後の食育推進に向けて



(3) 下松市つながる食育推進事業ワーキンググループの活動について

① 目的

下松市つながる食育推進事業の円滑な実施のために、モデル校栄養教諭と市内小学校養護教諭が連携し、市内全体での食育の推進及び啓発を図る。

② ワーキンググループ名簿

No.	氏名	所属及び役職等
1	岡田 典子	モデル校栄養教諭(下松小)
2	高橋 ゆふ	モデル校栄養教諭(公集小)
3	末岡 靖子	モデル校栄養教諭(花岡小)
4	世木 志保	モデル校養護教諭(公集小)
5	中道 純子	栄養教諭未配置校養護教諭(久保小)
6	野坂 依里	栄養教諭未配置校養護教諭(豊井小)
7	徳永 淳一	下松市教育委員会 学校教育課 指導主事
8	小林 桂子	下松市教育委員会 事務局

<第1回(6月)>

- 下松市つながる食育推進事業について
- ワーキンググループ活動内容について
 - ・ 学校便り等を活用したつながる食育の啓発
 - ・ 啓発資料(クリアファイル)について
 - ・ 先進地視察及び下松市内生産地視察
 - ・ 各学校の取組
 - ・ 研究報告書の作成
- 下松市つながる食育推進委員会について
 - ・ 目標に向けての目標値設定案
 - ・ 生活リズム調査(養護部会)
 - ・ 各学校「学校保健安全委員会」での取組
 - ・ 食事マナーの定着の取組について(食育部会)
 - ・ 市内小中学校への情報提供

<下松市内生産地視察(8月)>

- 米川 ほうれん草・トマト産地
- 深浦 レモン産地
- 下松市栽培漁業センター

<第2回(8月)>

- 第1回食育に関するアンケート結果
- 先進地視察について(福岡県糟屋郡宇美町)
- 第2回推進委員会について
- つながる食育通信について(全児童生徒に配付)
 - ・ 第1回アンケート結果
 - ・ 生産地視察の報告(食育レポート)

<先進地視察>

【目的】

文部科学省の「スーパー食育スクール事業」「つながる食育推進事業」を2年間継続実施した学校を訪問し、取組内容について知ることで、今後の食育推進の参考とする。

【取材】

- ・日 時 平成30年7月11日（水） 11:00～14:30
- ・場 所 福岡県糟屋郡宇美町立宇美小学校
- ・内 容 宇美小学校給食応援団活動の取材
- ・訪問者 岡田典子（下松小学校） 小林桂子（下松市教育委員会）

【視察】

- ・日 時 平成30年8月21日（火） 10:30～15:00
- ・場 所 福岡県糟屋郡宇美町役場
- ・内 容 文部科学省「つながる食育推進事業」の取組内容について意見交換会
- ・訪問者 ワーキンググループ6名

【訪問を終えて】

宇美町の取組は、宇美町教育委員会と宇美小学校が連携を図り、家庭を巻き込んだ取組を実践されていた。その中でも、給食応援団の活動は、下松市食生活改善推進員との連携の参考になった。また、「子どもがつくる弁当の日」や「食育参観」等、下松市での今後の取組の参考となった。

<第3回（2月）>

- 食育アンケート市内結果
- 本事業の成果と課題について
- つながる食育通信について（全児童生徒に配付）
- 今後の食育推進に向けて



（先進地視察より）

<p>下松市 実践①</p>	<p>下松市小学校教職員研修会養護部会</p> <p>生活リズムの確立・夏休み生活リズムカードの実践</p>		
<p>実施日</p>	<p>夏期休業期間</p>	<p>実施場所</p>	<p>下松市内8小学校</p>
<p>対象</p>	<p>児童及び保護者</p>	<p>指導者</p>	<p>担任、養護教諭、保護者</p>
<p>ねらい</p>	<ul style="list-style-type: none"> 望ましい生活習慣について、児童や保護者の意識を高める。 朝ご飯に野菜を食べる食生活習慣を身に付けることが出来る。 		
<p>内容</p>	<p>市内小学校では長期休業中に各学校で生活リズムカードに取り組んでいる。このカードを活用し、「朝ご飯に野菜を食べているか」という共通項目を設けて取り組んだ。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="287 761 686 1321"> </div> <div data-bbox="702 761 1005 1321"> </div> <div data-bbox="1021 761 1420 1321"> </div> </div> <p>保護者への協力依頼等は保健便り等を活用した。</p>		
<p>児童・保護者の感想</p>	<p><児童の感想></p> <ul style="list-style-type: none"> さいしょは、「やさいもたべた」のところがすくなかったけど、あとになると○がふえたのでうれしかったです。 朝ご飯にしっかりと野菜を食べることができました。 朝ご飯に野菜を食べられなかったので、野菜を食べるようにしたいです。 <p><保護者の感想></p> <ul style="list-style-type: none"> 朝ご飯をしっかりと食べて生活リズムを崩さないように頑張りました。 朝食にも野菜を食べられることを意識して準備するようにはしないとイケないなと思います。 表にすると野菜が少ない事がわかり反省しました。 		
<p>成果と課題</p>	<ul style="list-style-type: none"> 生活リズムカードを実施して、朝に野菜を食べようと意識・実践する児童が増えてきている。家庭においても、改めて朝食で野菜摂取の必要性を児童と共に考えるきっかけとなった。 これからも、児童への継続した指導や家庭とつながる機会を積極的に働きかけていくことが必要である。家庭との連携を図り、継続した取組にしたい。 		

下松市 実践②	下松市小・中学校教職員研修会食育部会 「食事マナーの定着」に向けた取組																				
実施日	年間	実施場所	市内各小・中学校 (小学校 8 校、中学校 3 校)																		
対象	児童生徒全員	指導者	学級担任等																		
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市内小・中学校で連携し、共通の内容・方法で食事マナーの定着に取り組む。 ・ 月 1 回「食事マナーの日」を設定し、意識の向上と習慣化を図る。 																				
内容	<p>1 指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ よいしせいで食べよう ・ 食器を正しく持とう <p>2 方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 月 1 回の「食事マナーの日」や日々の給食時間に、市内各小・中学校の全学級で、学級担任等が食育部会で作成した資料を児童生徒の実態に応じて活用し、指導を行った。 <p>3 配付資料（全学級）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 指導内容を主題にしたミニ指導案 <p style="text-align: center;">給食時間のミニ指導案</p> <table border="1" data-bbox="320 1223 1366 1339"> <tr> <td style="width: 15%;">主題</td> <td colspan="2"><食事マナーの定着>食器を正しく持とう</td> </tr> <tr> <td>食育の視点</td> <td>⑤社会性</td> <td>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</td> </tr> </table> <p>指導の流れ</p> <table border="1" data-bbox="320 1391 1366 2051"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">児童の活動</th> <th style="width: 40%;">教師の支援</th> <th style="width: 30%;">資料など</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1、食器を正しく持つとよいことに気づく。</td> <td> 食器の持ち方の例を示し、どの持ち方がよいか考えさせる。 正しく持って食べるとなぜよいかを話す。 ・ 食器をしっかり持つことができる。 ・ おかずが少量になっても、食器を傾けて食べることができる。 ・ 箸でおかずをとりやすい。 ・ 見栄が良い。 </td> <td rowspan="4">「食器を正しく持とう」図</td> </tr> <tr> <td>2、食器の正しい持ち方を知る。</td> <td> 正しい持ち方を説明する。 ①親指を食器のふちにかける。 ②残り 4 本の指で食器の底を支える。 ＊指をそろえると、きれいに見える。 </td> </tr> <tr> <td>3、正しい持ち方ができているかを確認する。</td> <td>実際に正しい持ち方を行うように伝える。</td> </tr> <tr> <td>4、自分の食器の持ち方を見直す。</td> <td>正しく持てているかを隣の児童（生徒）と確認させる。</td> </tr> </tbody> </table>			主題	<食事マナーの定着>食器を正しく持とう		食育の視点	⑤社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	児童の活動	教師の支援	資料など	1、食器を正しく持つとよいことに気づく。	食器の持ち方の例を示し、どの持ち方がよいか考えさせる。 正しく持って食べるとなぜよいかを話す。 ・ 食器をしっかり持つことができる。 ・ おかずが少量になっても、食器を傾けて食べることができる。 ・ 箸でおかずをとりやすい。 ・ 見栄が良い。	「食器を正しく持とう」図	2、食器の正しい持ち方を知る。	正しい持ち方を説明する。 ①親指を食器のふちにかける。 ②残り 4 本の指で食器の底を支える。 ＊指をそろえると、きれいに見える。	3、正しい持ち方ができているかを確認する。	実際に正しい持ち方を行うように伝える。	4、自分の食器の持ち方を見直す。	正しく持てているかを隣の児童（生徒）と確認させる。
主題	<食事マナーの定着>食器を正しく持とう																				
食育の視点	⑤社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。																			
児童の活動	教師の支援	資料など																			
1、食器を正しく持つとよいことに気づく。	食器の持ち方の例を示し、どの持ち方がよいか考えさせる。 正しく持って食べるとなぜよいかを話す。 ・ 食器をしっかり持つことができる。 ・ おかずが少量になっても、食器を傾けて食べることができる。 ・ 箸でおかずをとりやすい。 ・ 見栄が良い。	「食器を正しく持とう」図																			
2、食器の正しい持ち方を知る。	正しい持ち方を説明する。 ①親指を食器のふちにかける。 ②残り 4 本の指で食器の底を支える。 ＊指をそろえると、きれいに見える。																				
3、正しい持ち方ができているかを確認する。	実際に正しい持ち方を行うように伝える。																				
4、自分の食器の持ち方を見直す。	正しく持てているかを隣の児童（生徒）と確認させる。																				

- 指導内容をイラストや写真で分かりやすく示した学級掲示資料



1 活用の頻度

(活用した人数 138人)

ほぼ毎日	60人 (43.5%)
週1回程度	17人 (12.3%)
月1回程度	47人 (34.1%)
その他	14人 (10.1%)

担任対象のアンケート結果

2 ミニ指導案や掲示資料を活用した意見や感想

- 意識付けや啓発になった。
- 大きく見やすいのでわかりやすく手本になった。
- 資料があることで具体的な指導ができた。



3 指導した際の児童生徒の様子、その後の変容

- 声かけや掲示等で、よりよい食事マナーの意識付けや確認ができた。
- 指導後、時間がたつと元に戻りがちなので根気強く継続することが必要だと思う。

成果と課題

- 児童生徒は、食器を正しく持ち、よい姿勢で食べることを意識することはできたが、習慣化には至っていない。今後も定期的・継続的な指導や声かけが必要と思われる。
- 食事マナーの定着のためには、家庭にも協力を求め連携を図ることが重要である。食育部会が作成した資料を家庭に提供したり、親子で学習する機会を設けたりする等、よりよい連携に向けた啓発活動や効果的な手立てを講じていきたい。

下松市 実践③	わが家の野菜レシピ				
実施日	夏季休業期間	実施日	平成30年 7月22日(日)	実施日	10月9日(火)～ 16日(火)
実施場所	市内8小学校 市内3中学校	実施場所	ほしらんど くだまつ	実施場所	ハートフロア くだまつ
対象	小学5年生・ 中学1年生	対象	小中学生と その保護者と市民	対象	市内の小中学生の 保護者
ねらい	子どもたちが、主食・主菜・副菜を、バランスよく食べる力を身につけることが大切である。野菜摂取不足が子どもだけでなく大人にも見られる現状があることから、家庭で親子いっしょに、野菜摂取について意識しながら、たのしく食べることができることを目的として本事業を実施する。				
内容	<p><わが家の野菜レシピの募集とレシピ集の配布> 下松市子どもの食育推進ネットワーク委員会の主催で市内の幼児・小学5年生・中学1年生を対象に募集した。応募作品の中から、テーマ『家族でいっしょにつくってみよう！わが家のレシピ』にあった作品を10品選考し、冊子を作成した。今年度は、「つながる食育推進事業」を活用し、市内の幼児から中学生の各家庭にレシピ集を配布することで野菜摂取率向上をめざした。</p> <p><くだまつ親子の日フェスタの試食とレシピ集配布> 7月には「くだまつ親子の日フェスタ」に冊子の中から3品を市民に試食してもらい、平成29年度の「わが家の野菜レシピ」の配布をした。</p>  <p><わが家の野菜レシピ展示> 10月には市内の小中学校の美術展・科学展開催にあわせて、「わが家の野菜レシピ」の展示を行った。</p> 				
児童・ 保護者 の感想	<p><保護者の感想></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「わが家の野菜レシピ」を毎年楽しみに見えています。どれも簡単に作れるレシピで、参考にしています。 ・ これからも、ぜひ続けてほしいと思います。下松市のホームページにもアップしてあるので、気軽に見られるもの良いです！！ 				
成果と 課題	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成24年度に「わが家の野菜レシピ」の募集を開始した。 ・ 目的を遂行する手段として、平成27年度よりレシピ集を作成し、各家庭に配布した。レシピ集の配布が始まって、4年目をむかえた。保護者の感想からわかるように、簡単に作れて気軽に見られるレシピ集として認知されはじめた。 ・ 次に目指すことは、もっと応募数を増やし、子どもを持つ家庭に「わが家の野菜レシピ」の浸透を図りたい。 				

下松市 実践④	下松市学校保健会「食育講演会(けんこう教室)」		
実施日	平成30年7月25日(水)	実施場所	ほしらんどくだまつ
対象	下松市内中学生・保護者	指導者	中尾 卓嗣
ねらい	家庭における望ましい食生活の継続実践につながる取組を通して、よりよい生活習慣の形成を図り、将来にわたって心身ともに健康な児童・生徒を育成するとともに、家族の健康について考える。		
内容	<p>○講演会 「食でつなげる人・未来」 ～心身の健やかな成長のために～ 講師 食と環境教育アドバイザー 中尾卓嗣 先生</p> <ul style="list-style-type: none"> 動物の食性から、様々な動物の体の構造や消化の仕組みを理解し、動物と人間の食生活を比較しながら、人間の体のメカニズムについて学びを深めた。 食生活の変遷からみた現代課題は、食がもたらす短期的な効果よりももっと長期的な視点を持ち、子どもたち自身が摂取する食の「品質や栄養」への価値意識を高めるところにある。 人間は、幼少期に口にした食材・料理の体験の蓄積により、味覚形成や将来的な食習慣ができる。親として、口から摂取させた食物が直接体を作っているという認識を持ち、子どもに与えている食事を見直してみしてほしい。 食を通して、家族の絆を育む。子どもが一生懸命作った料理を批評せず、見守りながら自主性を育てる親心を持つこと。また、各家庭の「お袋の味」や「我が家の和食」を次の世代に伝承していくことも必要な子育てである。 		
児童・ 保護者 の感想	<ul style="list-style-type: none"> あらためて食生活の大切さ、そして家族の大切さに気付かされました。私も子どもと一緒に台所に立って料理を作りたいと思いました。 食の話と思って来ましたが、家族として親として、子どもへの接し方を考えさせられる講演会でした。この講演会をきっかけに子どもへの口出し、手出しを控えて見守ろうと思いました。 はじめてけんこう教室に参加しました。けんこうの話だけにとどまらず、便の話、動物の話、様々なデータからの話、ご自身の話、お弁当の日の話、DVDは感動しました。日頃から口や手を出しすぎているので、見守る・見届けることも実践しようと思いました。 		
成果と 課題	<ul style="list-style-type: none"> 遠方から講師を招聘し、講演内容についても市内小中学校の保護者に限らず聞きごたえのある内容であったため、さらに広報活動を工夫すると、地域の方々や他市保護者などにも聞いてもらえる機会にできたのではないかと感じている。 今後も下松市学校保健会の行事として「けんこう教室」を継続して実施するとともに、各小中学校と地域・関係機関がつながりを持つことで、子どもたちのよりよい生活習慣を形成するための働きかけをさらに深めていきたい。 		

下松市 実践⑤	ワーキンググループの取組「つながる食育啓発資料作成」		
実施日	平成30年度	実施場所	各学校・各家庭
対象	全校児童生徒教職員	担当者	ワーキンググループ
ねらい	下松市つながる食育推進事業の円滑な実施のために、栄養教諭と小学校養護教諭が連携し、「つながる食育啓発資料」を作成し、食育の推進及び啓発を図る。		
内容	<p>○学級だより等を活用したつながる食育の啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> 各学校・各家庭に配布する献立表に「つながる食育推進事業」の取組を掲載し、啓発を図る。(平成30年7月・9月・12月) <p>○啓発資料「クリアファイル」作成</p> <ul style="list-style-type: none"> 下松市子どもの食育推進ネットワーク委員会が作成した「下松市子どもの食育を進めるキャッチフレーズ」及び下松市つながる食育推進事業の目標である「朝食摂取率の向上と内容の充実」についての啓発資料として「クリアファイル」を作成した。 <p>○啓発資料「つながる食育通信」「つながる食育 産地レポート」作成</p> <ul style="list-style-type: none"> 「つながる食育通信」は、1学期に実施した「食育に関するアンケート」の集計結果とつながる食育の目標値に達するためのワンポイントアドバイスを掲載した。 「つながる食育 産地レポート」は、ワーキンググループで、市内の生産地を見学し、下松市で栽培している食材について紹介した。 		
保護者 教職員の感想	<p><保護者></p> <ul style="list-style-type: none"> 食は生きていく上で絶対に必要なものなので、学校と家庭と両方で学ぶことで子どもたちが少しでも食を考えるきっかけになり、よいと思う。 食事の大切さはわかっているが、忙しい日々の中でなかなか考えながら食事を出すことができていない現状。食育についての資料を持ち帰るたびに、反省し、考え直すよい機会となっている。 このような取組や資料があることで、子どもの食事を見直すよいきっかけになっている。子どもの体を考えて、意識して料理をがんばろうと思う。 <p><教職員></p> <ul style="list-style-type: none"> イラストやグラフがたくさんあり、とても見やすいパンフレットだと思う。食器の持ち方や正しい姿勢がわかりやすく、実践しやすくなっている。 		
成果と課題	食育の推進を図るためには、学校での食育指導も重要であるが、家庭における食育への理解と協力が必要となる。下松市が「つながる食育推進事業」で取り組んでいる内容を家庭へ啓発することにより、家庭での食育の大切さの理解を図ってきたが、保護者へのアンケートの自由記述欄では、「食育の取組の内容がわからない」「取組の内容はわかったが、実際に生活に反映されていない」などの意見もあった。今後は、この啓発資料をもっと家庭で活用できる工夫や、家庭とつながる機会を増やし、家庭や地域と連携を図る取組を検討したい。		

【献立表に掲載した内容】

下松市つながる食育推進事業

食育プロジェクトK～健康で快適な食生活・食文化の継承を図る地域のカ～

今年度下松市は、食育推進地域の指定を受け、下松小、公集小、花園小をモデル校として、市の実態に合わせた食育の推進を図ることになりました。子どもたちが生涯を通じて、心も体も健康に過ごすために、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校を核として家庭と一緒に取り組む食育を推進します。子どもの日常的な基盤である家庭において食に関する理解をより深めていただき、子どもたちの食習慣が改善され、食に関する自己管理能力が育つように、一緒に取り組んでいきましょう。

どんなことに取り組んでいけばいいでしょうか？

各小学校の取組の様子を随時紹介します。

★朝食内容を充実させよう…朝食に野菜を食べよう！

★気持ちのよい食事マナーを身に付けよう

…食器を正しく持って、よい姿勢で食べよう！

★地場産食材や郷土料理を知り、大切にしよう

…山口県の郷土料理「けんちょう」などを作って食べよう！

いつもの朝食にプラス一品

子どもたちが学校で勉強に励み、元気に充実した学校生活を送るためには、朝食をしっかり食べて健康に過ごすことが大切です。まずは、今の朝食をきっちりと食べて、栄養のバランスにも配慮してください。お野菜もプラスしてみましょう。

よい姿勢で食べよう

食器を正しく持とう

おやゆびをふらにかけよう

けんちょう

いとこ煮

郷土料理とは、人々の間で受け継がれ、地域に定着した料理のことを言います。その地域の食材を使用したものや独特の調理法で作られているものなどがあります。

※小学校給食センターのホームページで給食の写真や献立表等を見ることができます。ぜひご覧ください。

下松市HP→子育て・教育→学校・教育(小学校以上)→学校給食について→小学校給食について

のこさず何でも食べよう

にがな食べ物を食べられるようになるコツ

① まずは一口食べてみよう

② みんなで一緒に食べよう

③ 自分で野菜を育てたり料理をつくってみよう

④ 旬のものを食べよう

⑤ お腹をすかせてから食べよう

○ 食べ物は、体の中でいろいろな働きをします。好き嫌いしないで何でも食べて、健康な体をつくりましょう。

【下松市つながる食育推進事業】つながる食育通信

下松市内の小・中学校では、連携して食事マナーの定着に取り組んでいます。食事マナーは、自分だけでなく、まわりの人々も気持ちよく食べるために大切です。子どもたちがよい食事マナーを身に付けることができるように、学校と家庭が協力していきましょう。

食器を正しくもとう

食器の持ち方

おやゆびは、茶わんのふちにかける。

ほかの4本のゆびをそろえて、茶わんの底(糸底)のをせる。

よいしせいで食べよう

ポイント

- ① せすじをのぼす。
- ② ひざをそろえる。
- ③ 足のうらをゆかにつける。
- ④ ひじをつかない。
- ⑤ つくえと体のあいだに、にぎりこぶし1つ分くらいあける。

学校だけでなく、おうちでも気持ちのよい食事マナーで食べましょう。

【下松市つながる食育推進事業】つながる食育通信

レシピ紹介 <冬休みに、つくってみませんか。>

【星の子スープ】

「伝えよう 尾ふるまち くだまつの味 レシピ集」より

材料(2人分)

ひらたけ	10g
えのきたけ	10g
しいたけ	10g
鶏肉	20g
にんじん	10g
れんこん	10g
ごぼう	20g
さといも	20g
ねぎ	10g
油揚げ	1枚
サラダ油	小さじ1/2
魚干しだし汁	1と1/2カップ
要みそ	大さじ1

作り方

- ① ひらたけとえのきたけは、いしづきを取り、小團に分ける。しいたけは、薄く切る。にんじんは薄く切り、星形の型で抜く。れんこんはいちょう切り、ごぼうは斜めに薄く切る。さといもは皮をむき、下ゆでをし、一口大に切る。ねぎは小口切りにする。油揚げは短冊に切る。
- ② 鍋に油を熱し、鶏肉を炒め、れんこん、ごぼうを炒める。
- ③ だし汁、にんじん、さといも、油揚げ、きのこの順に加え、火が通るまで煮る。
- ④ 火を止めてみそを入れる。
- ⑤ 盛り付けて、ねぎとにんじんを散らす。

【肉入り、れんこん、ごぼう、にんじんのピリ辛炒め】

「平成29年度 わが家の野菜レシピ」より

冬に美味しい根菜がたっぷりです。お弁当のおかずにもいいですね！

材料

豚バラ肉	200g	れんこん	150g
ごぼう	150g	にんじん	1/3本
酒	40cc	砂糖	大さじ1.5
しょう油	大さじ1.5	みりん	大さじ2
だし汁	100cc	ごま油	適量
いりごま	少々	唐辛子の精切り	少々

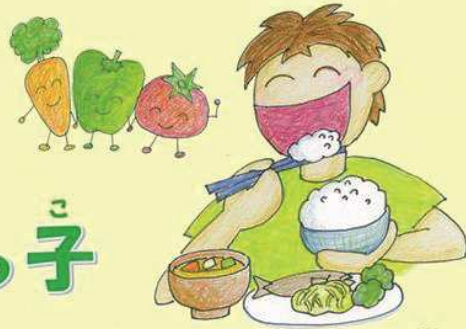
作り方

- ① ごぼう、れんこんを洗って泥を落とす。
- ② ごぼうは長さ3cm、幅3mmくらいの斜め切り、れんこんは幅2mmの横切り、にんじんもごぼうと同じように切る。
- ③ フライパンにごま油をひいて、唐辛子の精切りと豚バラ肉を炒め、ごぼう、れんこん、にんじんをしんなりするまで炒める。
- ④ しんなりしたら酒を入れて混ぜ、全体にからめる。
- ⑤ だし汁、砂糖、しょう油、みりんを入れて混ぜる。
- ⑥ 煮汁が少量残るくらいまで煮る。
- ⑦ 盛りつけ、いりごまをかけて完成。

下松市子どもの食育を進めるキャッチフレーズ

食で育てる **こころとからだ**

やさい **野菜もりもり** くだまつ **下松っ子**



まいにち **★毎日食べます** あさ **★朝ごはん**

のこ **★残さず食べます** いのちのめぐみ

かんしゃ **★感謝のこころで「いただきます」**
「ごちそうさま」

みんなの見えるところに貼っておきましょう。 下松市子どもの食育推進ネットワーク委員会

げんき いちにち **元気な一日のスタートは朝ごはんから!** あさ

腸の働きが活発になり、朝のうちに排便ができます。



みどり **(緑) おもに体の調子を** ちようし **ととの** しょうじ **整えるもとなる食品**

脳のエネルギー源となり、頭がさえます。



黄 **(黄) おもにエネルギーの** しょうじ **もとなる食品**

おすすめ朝ごはん



野菜を **もりもり** 食べよう!



眠っている間に下がった体温がもとどり、元気に動けます。



あか **(赤) おもに体をつくる** しょうじ **もとなる食品**

みそしるには **赤黄**が **ぜーんぶ**入れられるよ!

KUDAMATSU
下松市つながる食育推進事業
下松市教育委員会

【つながる食育通信】【つながる食育 産地レポート】

平成30年10月吉日
 下松市立各小中学校
 保護者様
 関係各位
 下松市教育委員会
 下松市つながる食育推進協議会

下松市つながる食育推進事業啓発資料
 クリアファイル・つながる食育通信の配付について

平素から、下松市の学校教育につきましてご協力、ご尽力いただき誠にありがとうございます。
 今年度、下松市では、「下松市つながる食育推進事業」を実施し、児童生徒の食育の充実について、取り組んでいるところです。そこで、児童生徒をはじめ、保護者、児童生徒に関わるすべての方に食育についてご理解いただくために啓発資料を作成しました。
 つきましては、啓発資料（クリアファイル・食育通信）をご利用いただき、ご家庭や地域において、児童生徒への食育の充実にご活用ください。

下松市つながる食育推進事業

食育プロジェクトK～健康で快適な食生活・食文化の継承を図る地域のカ～
 子どもたちが生涯を通じて、心も体も健康に過ごすために食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校を核として家庭と一緒に取り組む食育を推進しています。

目標

- ★朝食内容を充実させよう…朝食に野菜を食べよう！
- ★気持ちのよい食事マナーを身に付けよう
 …食器を正しく持って、よい姿勢で食べよう！
- ★地場産食材や郷土料理を知り、大切にしよう
 …山口県の郷土料理「けんちゃん」などを作って食べよう！

*「下松市つながる食育推進事業」の取組や啓発資料について、ご意見やご感想をお聞かせください。どんなことでも結構です。ご記入いただきましたら、11月16日までに、学級担任・学校へご提出ください。

下松市つながる食育推進事業の取組や啓発資料について 該当に○印をつけてください。

ご意見・ご感想（保護者・教職員・地域学校関係者）

つながる食育産地レポート

産地見学で生産者の方とつながってきました。

私たちが住んでいる下松市。いろいろな食材が栽培されているよ。

～良い農産物選びは、良い農場選びから～

★ASTAGAP認証農場とは、食の安全・環境保全・畜産運営・働き方などの項目を審査され農場が取得できる認証制度です。山口県で認証を受けているのは4箇所です。そのひとつがなんと下松市にあるのです！

★オスのひらめより、メスのひらめの方が早く大きくなり、笠戸では、メスのひらめが多く出荷されているよ。

★オスのひらめより、メスのひらめの方が早く大きくなり、笠戸では、メスのひらめが多く出荷されているよ。

★オスのひらめより、メスのひらめの方が早く大きくなり、笠戸では、メスのひらめが多く出荷されているよ。

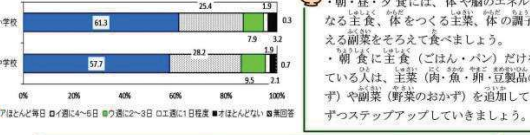
つながる食育通信

下松市つながる食育推進事業
 食育プロジェクトK～健康で快適な食生活・食文化の継承を図る地域のカ～
 1学期に実施したアンケート結果の一部を報告します。（学級30名7月実施、早松南内小学至3088人、中学生1507人回答）

朝食に野菜を食べよう



朝食に野菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上あるのは週に何回ありますか。（学校給食も1回に数える）



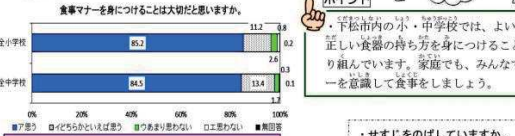
★クリアファイルに「おすめ娘ごはん」について書いてあるので見てください。

朝ごはん ステップアップ!

パン + チーズ + レタス + ハム + ごはん + 納豆 + みそ汁

朝ごはん

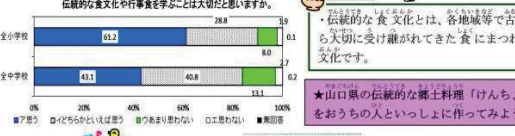
食器を正しく持ってよい姿勢で食べよう



ポイント

- ・せすじをばしていますか。
- ・ひざをそろえていますか。
- ・足のうらをゆかにつけていますか。
- ・ひじをついていませんか。
- ・（テーブルと体の間）はにぎりこぶし1つ分あけていますか。

地場産食材や郷土料理を知り、大切にしよう



ポイント

- ・伝統的な食文化とは、各地域等で古くから大切に受け継がれてきた食にまつわる文化です。
- ★山口県の伝統的な郷土料理「けんちゃん」をおうちの人のいっしょに作ってみよう。

けんちゃん(けんちゃん)

材料

- 水餃子 100g
- だし汁 100g
- ごま油 5g
- 醤油 10g
- 砂糖 少々
- しょう油 少々
- ごま油 少々
- いりこだし 少々

作り方

1. だし汁にめんつゆを加えて5分ほど煮込みます。調味料を混ぜ、煮込みます。
2. 水餃子を煮込み、だし汁を煮詰めてから、しょう油・砂糖・醤油を加えて味を調えます。だし汁を煮詰めてから、しょう油・砂糖・醤油を加えて味を調えます。
3. 火が通るまで煮ます。

栄養成分表

エネルギー	1300kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	8.1g
糖質	7.2g
食塩相当量	0.9g

季節の産地レポートも読んでね。