

事例

ふくしまっ子の「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を育む食育推進プロジェクト（つなげる食育推進事業における取組）

福島県

福島県は、平成29（2017）年度から文部科学省「つなげる食育推進事業」を受託し、^{みはる}三春町立三春中学校と新地町立新地小学校をモデル校として、3年間にわたり、学校における食育の推進を実践してきました。ここでは令和元（2019）年度の取組を紹介します。

【三春町立三春中学校】

3年生の総合的な学習の時間において、学校での学びと家庭をつなぐことや未来の自分と食事を作ってくれる家族とをつなぐことを目的とした自身の取扱説明書、略称「トリセツ」を作成しました。BDHQ（簡易型自記式食事歴法質問票：brief-type self-administered diet history questionnaire）や体組成計の結果を用いて自分の栄養バランスについて考え、自分に合った適切な栄養素等の摂取量を理解したり、内容について生徒間でアドバイスを出し合い、それをもとに修正するなど学びを深めています。完成した「トリセツ」は、家庭に持ち帰り、家族に説明することで、親と子が家庭で食を考えることにつながる重要なツールとなっています。



「トリセツ」作成の授業の様子

また、食育を中核としたカリキュラム・マネジメントの実践に取り組み、各教科等において食育と関連する内容について実践した結果を抽出した「各教科・領域等との関連表」を作成し、次年度の教育課程に活用できるようにしました。各教科等の授業で学校給食を教材として活用し、学習で得た知識を食事という体験を通して具体的に確認したり、深めたりすることにより、学習効果を高めることにつながっています。

【新地町立新地小学校】

新地町立新地小学校では、「さわやかだ（さ：魚、わ：和食、や：野菜、か：海藻、だ：だし・大豆）」をスローガンに掲げ、食の指導に取り組んできました。4年生では、その中の魚に視点を当て、地元の魚市場関係者を講師に招き、魚に関する食育の授業を実施しました。地元で水揚げされた魚についての学習をもとに、地元の魚（サバ・メヒカリ・カレイ）を使った「おさかな大すきレシピ」を作成しました。レシピ完成後は、地域の方々の協力を得て調理実習も行い、児童の魚への興味・関心が高まりました。レシピは町内のイベントや店舗等で配布しており、広く町民にも発信しています。



「おさかな大すきレシピ」を地域の方へ配布している様子

5年生では、だし・大豆の視点で「さわやかだ！わが家のオリジナルみそ汁レシピ」を作成しました。作成する過程では、タブレット型端末を使ってクラウド上で共有するなどのICTの活用も行っています。「野菜不足解消」、「栄養バランスアップ」、「短時間で作れる」という3つのテーマで作成したレシピをホームページ上で配信し、どのレシピも家庭で活用できるようになっています。また、地元の食育ボランティアと連携してみそ作りにも挑戦し、大豆の加工にも触れることができました。作ったみそは調理実習や給食で使用するようになっています。

このような食育の取組を実践するには栄養教諭の存在が欠かせません。栄養教諭を中心に学校・家庭・地域と連携して取り組むことで、子供たちの望ましい食習慣の形成が図られると実感しています。

第2章

学校、保育所等における食育の推進