

食育の取り組みについて

1 児童生徒の食に関する実態調査結果

長野県において3年に1度児童生徒の食に関する実態調査が実施されており、東御市の小学校の調査結果は次のとおりとなりました。

(1) 調査目的

児童生徒の食生活等に関する実態を継続的に把握し、学校における食育推進のための基礎資料とするとともに、食育推進計画等の目標・指標の進捗管理、評価のための資料とする。

また、児童生徒の食生活等の課題を明らかにすることにより、その課題を踏まえて学校における食に関する指導の充実を図る。

(2) 調査対象

完全給食を実施している県内公立小学校5年生及び中学校2年生（義務教育学校5年生及び8年生を含む）の^{しっかい}悉皆調査

対象人数	回答率(回答率)
262人※	248人(94.6%)

※学校基本調査(令和4年5月1日現在)

(3) 調査時期

令和4年6月15日から7月15日のうち1日

(4) 東御市の小学校の調査結果の概要【別紙P1～P5】

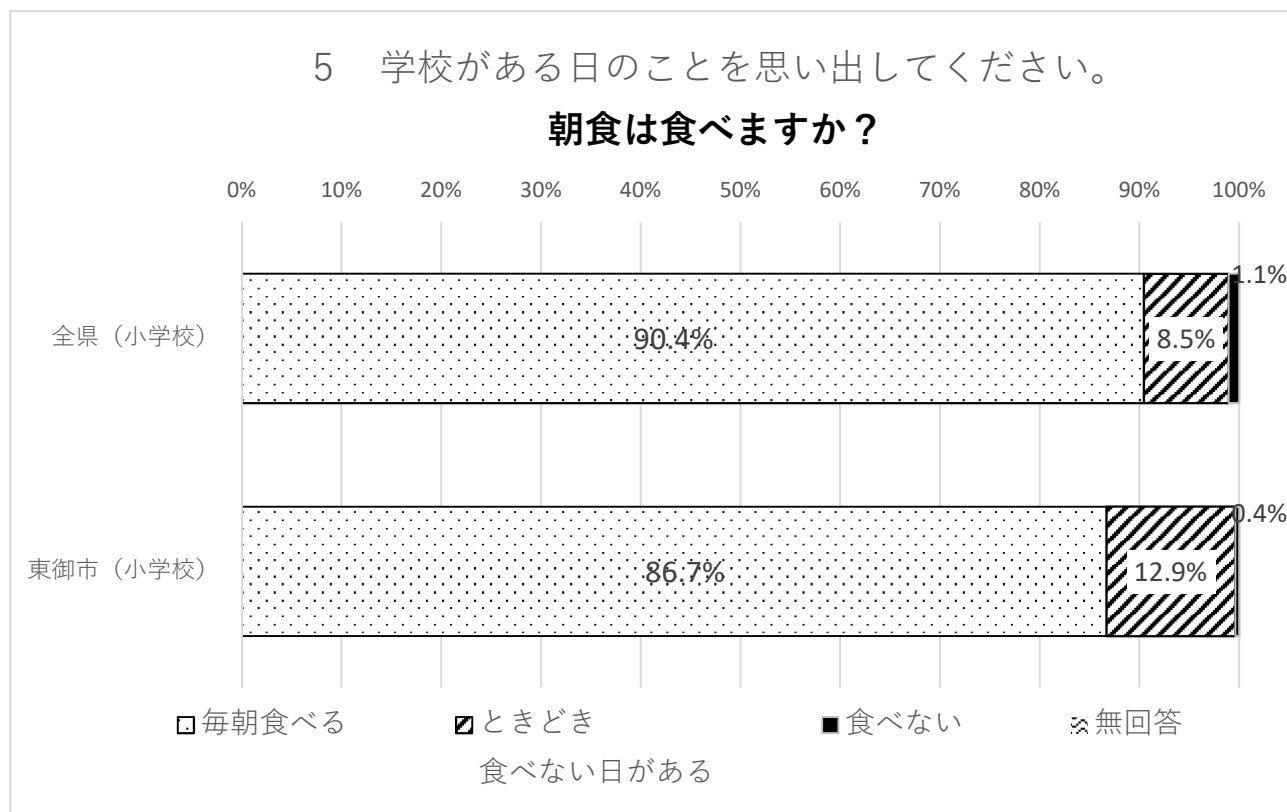
- ◆毎朝朝食を食べる 86.7%（長野県全体 90.4%、R 元年東御市 90.1%）
- ◆朝食を食べなかった理由
 - ・おなががすいていなかった 60.6%（長野県全体 49.1%、R 元年東御市 37.5%）
 - ・時間がない 39.4%（長野県全体 50.1%、R 元年東御市 54.2%）
- ◆バランスのよい朝食 56.1%（長野県全体 58.4%、R 元年東御市 50.6%）
- ◆給食は楽しみと思う（どちらかといえばそう思う）91.5%（長野県全体 90.6%、R 元年東御市 93.1%）
- ◆給食は楽しみと思わない（どちらかといえばそう思わない） 8.5%
（長野県全体 9.3%、R 元年東御市 6.6%）
- ◆給食を楽しみと思わない理由
 - ・量が多いから 47.6%（長野県全体 47.5%、R 元年東御市 44.4%）
 - ・ゆっくり食べられないから 42.9%（長野県全体 32.4%、R 元年東御市 16.7%）
 - ・嫌いなものがでるから 23.8%（長野県全体 48.5%、R 元年東御市 50.0%）
- ◆知っている※32.3%（長野県全体 35.9%、R 元年東御市 50.9%）
※R 元年の調査では「知っている」または「知らない」の選択回答のみだったが、今回の調査では「知っている」と答えた場合は料理名を記入させる方法とした。

規則正しく1日3回食事を摂ることが重要とされている中で、東御市内の小学生において**毎朝朝食を食べる割合は長野県全体及びR元年の前回調査と比べ減少**しました。起床時間帯ごとに朝食を毎日食べている割合を見ると、6時台前半をピークに、**起床が遅くなるにつれて朝食喫食率が低下**しており、起床時刻が遅いことが朝食を食べない理由（時間がない。おなかがすいていなかった。）と関連していると考えられます。

また、主食・主菜・副菜が揃ったバランスの良い朝食が摂れている児童は約半数で、長野県全体が向上しており、学校給食を生きた食材として活用し、バランスよく食べることや、家庭科と連携して五大栄養素の働きなどを伝えていることが成果となっていると考えられます。

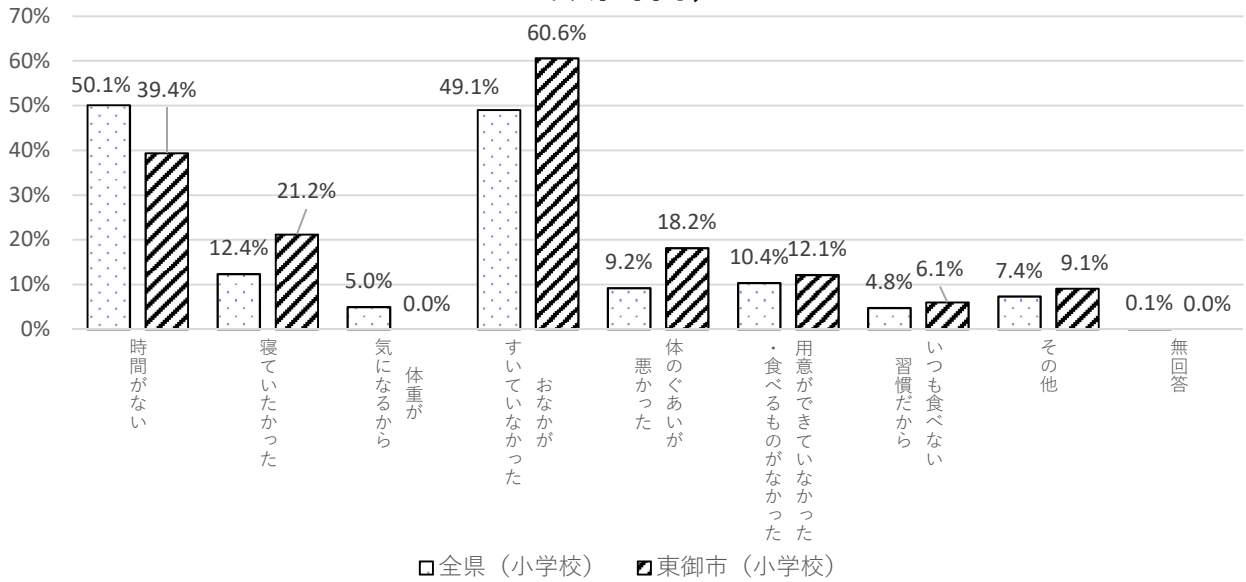
ほとんどの子どもは給食を楽しみと思っている一方で、**給食を楽しみと思わない理由として、「嫌いなものができるからは減少し、量が多いから及びゆっくり食べられないからが増加**しました。

給食の量については、学校給食法第8条第1項に基づいて定められた「学校給食摂取基準」に基づいて栄養管理を行っており、1日あたりの推奨量の1/3以上を学校給食で補えるようになっています。

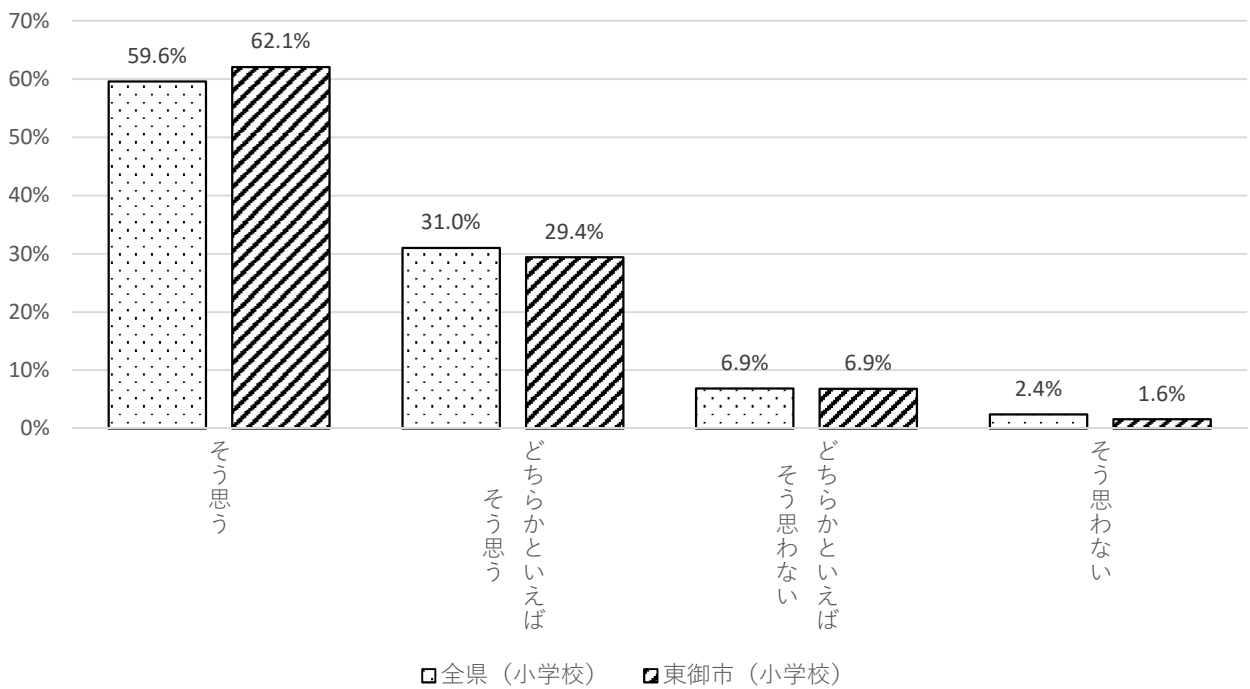


※問5で②ときどき食べない日がある ③食べない と答えた人

朝食を食べなかったのはどうしてですか？（複数回答）

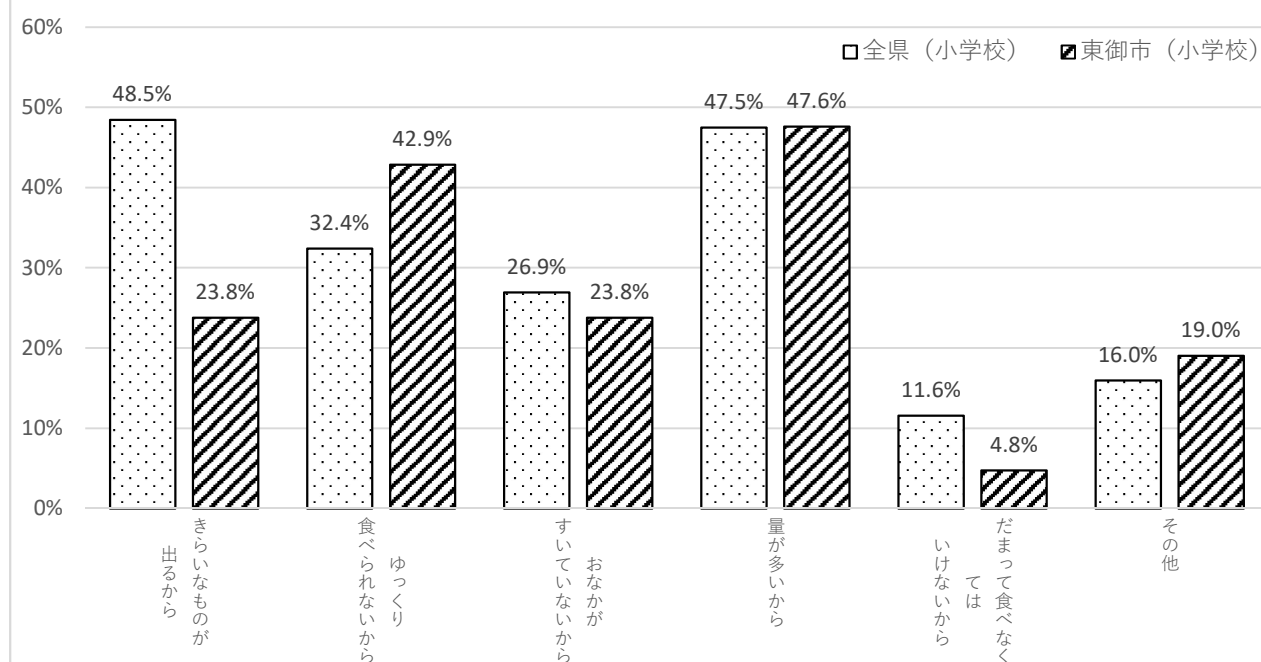


14 給食は楽しみですか？



※問14で③どちらかといえばそう思わない ④そう思わない と答えた人

楽しみと思わない理由（複数回答）



8～9歳における学校給食摂取基準及び1日の食事摂取基準

栄養素	学校給食摂取基準	食事摂取基準(男児)	1日の食事摂取基準に対する学校給食の割合(%)
エネルギー(kcal)	650	1850	33 以上
たんぱく質(%エネルギー)	13～20	13～20	-
脂質(%エネルギー)	20～30	20～30	-
食塩相当量(g)	2 未満	5 未満	33 未満
カルシウム(mg)	350	650	50 以上
マグネシウム(mg)	50	170	33 以上
鉄(mg)	3	7	40 以上
ビタミン A(μ gRAE)	200	500	40 以上
ビタミン B 1 (mg)	0. 4	1	40 以上
ビタミン B2(mg)	0. 4	1. 1	40 以上
ビタミン C(mg)	25	70	33 以上
食物繊維(g)	5 以上	11 以上	40 以上

2 食育の推進

(1) 食育推進体制(第2次東御市健康づくり計画 後期計画「健康とうみ21」【別紙P6～P11】)

食育の推進には、市民、関係機関及び団体等が相互に連携、協力し、それぞれの立場から健全な食生活を築いていくことが大切です。

ア 家庭

- ◆「早寝、早起き、朝ごはん」「共食」の推進
- ◆食を選択する力を身に付ける
- ◆バランスの取れた食生活の実践
- ◆地元食材を利用
- ◆食文化の伝承、食品ロスの低減

イ 学校・保育園

- ◆早寝、早起き、朝ごはんなど生活習慣の大切さの啓発
- ◆地元食材を利用し、地域の理解や感謝の心を育む
- ◆行事食の提供等地域の食文化について食育実施

ウ 地域

- ◆関係団体は、それぞれが行う食育活動に取り組む

(2) 学校における食に関する指導の内容（文科省：食に関する指導の手引）

ア 学校における食に関する指導の視点

◆食事の重要性



食事に興味・関心をもち、自ら調理して食事の準備をしたり栄養バランスに配慮した食生活の実践など、食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できるようにする。

◆心身の健康



望ましい栄養や食事のとり方とともに、手洗いやよく噛むこと、よい姿勢や和やかな雰囲気作りは食事の基本であることを理解し、心身の成長や健康は、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取、適切な運動、休養及び睡眠が必要であることを理解できるようにする。

◆食品を選択する能力



日常食べている食品、料理の名前、形、品質や栄養素及び安全面、衛生面等について理解し、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択ができるようにする。

◆感謝の心



食生活は、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることや食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであることを理解し、食品を無駄なく、環境や資源に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができるようにする。

◆社会性



食事のマナーを身に付け、協力して食事の準備や後片付けをするために必要な技能を身に付け、相手を思いやることや、楽しい食事につながるために何が必要かを考えることができるようにする。

◆食文化



自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることを理解し、日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。

イ 学校における食に関する指導の内容

学校における食に関する指導は、食に関する指導の基本的な考え方、指導方針等を明確にし、教職員の共通理解を図り、学校給食を生きた教材として活用しつつ、給食の時間はもとより、各教科や外国語活動、総合的な学習時間、特別活動、自立活動といった学校の教育活動全体を通して行われる必要があります。

食に関する指導	ア 教科等における食に関する指導 食と関連する教科等において食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげるもののみならず、当該教科の目標がよりよく達成されることを目指します。
	イ 給食の時間における食に関する指導 【給食指導】 給食の準備、喫食、片付けなどの共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育みます。 【食に関する指導】 献立を通して食品の産地や栄養的な特徴を学ぶことができるほか、郷土食や行事食などの食文化を学ぶことにつながります。
	ウ 個別的な相談指導 偏食、肥満、やせ傾向、食物アレルギー、スポーツ、疾患など、家庭と関係する教職員が連携し、相談・対応を実施します。

3 東部地区4小学校における食に関する指導の現状

(1) 令和5年度における取り組み内容

東部地区4小学校における食育の現状については、各小学校において食に関する指導の全体計画及び年間計画【別紙A3資料】を作成し取り組んでいます。

栄養教諭及び調理員における食に関する指導の取り組み状況は次のとおりです。

区分	東部地区4小学校	北御牧学校給食センター
献立検討委員会の実施	栄養教諭または栄養士、調理主任で月1回	校長、給食主任、養護教諭、栄養教諭、調理主任で月1回
食事評価の実施	給食日誌（※1）、残食量の計測、試食会アンケート	
希望献立の実施	5・6年または全学級	全学級
行事食実施回数	年14～19回	年19回
啓発活動	給食時校内放送（毎日）、給食だより発行（月1回）	
栄養教諭（栄養士）の授業への参加	田中小：1回以上（5・6年の学級） 滋野小：1回（6学年）	1回以上（全学級）
試食会	田中小・滋野小・柰津小：1回（1学年保護者対象）	1回（1学年保護者対象）
その他	田中小：栄養教諭による給食巡回指導 滋野小・柰津小・和 小 ：栄養士による巡回指導、学級での共食	栄養教諭による給食指導及び共食、交流給食（※2）

※1 異物、味付け、温度、子どもの反応などを教職員から給食調理員等へ報告し残食量などを記録

※2 給食週間に全学級に給食関係者が入り共食（年1回）

(2) 各校給食関係者が感じること

ア 田中小学校

- ・食べることの楽しさや食べ物への感謝の気持ちを育てたい。
- ・クラスによって残食量に大きな差がある。
- ・地産地消率の向上のため関係者による連携が必要だが、数字だけを求めすぎているように感じる。子どもたちへのメリットはあるか。
- ・アレルギー対応が必要な児童が増加しており、現場職員の負担が大きい。

イ 滋野小学校

- ・「おいしそう」「おいしかったです」と言われるとうれしい。
- ・クラスによって残食量に大きな差がある。

ウ 柰津小学校

- ・残菜量は配缶量が多いというよりも子どもの好みによる影響が大きいと感じる。
- ・食嗜好しきしこうの偏りや偏食が課題と感じる。
- ・アレルギー食対応品目が増えていると感じる。

エ 和小学校

- ・「あーいいにおい」といったつぶやきに声をかけている。
- ・「いつもおいしいよ」など声をかけてくる子も多い。

オ 北御牧学校給食センター

- ・野菜、魚嫌いの児童が多い。全体見て残食量は少ないがクラスによって違う。
- ・おいしかったと声をかけてくれる児童も多い。
- ・ナッツ、果物アレルギーを申し出る児童が増加している。

4 学校における食に関する指導の検討課題

食育を推進するにあたり、まずは家庭での食事が基本となりますが、そのうえで家庭、学校および地域が連携し、食育を一層推進していくことが求められています。

(1) 朝食を食べる割合の向上

児童生徒の食に関する実態調査では、朝食を食べる割合が低下し、低下する傾向として起床時刻が遅くなるにつれて朝食喫食率が低下していました。朝食は成長期の子どもにとって重要であることから、**食事の重要性**を知り、**心身の健康**のため朝食を食べる割合の向上が必要です。

家庭において「早寝、早起き、朝ごはん」「共食」を実践するためには、家庭と学校が連携を密にし、家庭への働きかけや啓発によって、「早寝、早起き、朝ごはん」「共食」を心がける必要があります。

(2) 好き嫌いの改善

給食関係者からは、好き嫌いや偏食が増えているとの声があります。

食べ物に興味・関心をもって**食品を選択する能力**を向上させ、食品を無駄にせず**感謝の心**を持てるよう、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど、家庭において食に関する取り組みを充実させる必要があります。

(3) 給食を楽しむための工夫

調査の結果から、「給食は量が多い」、「ゆっくり食べられない」という声がありました。

給食の量に関しては、学校給食法に定まる学校給食摂取基準に準じており、年齢によって必要となるエネルギーや栄養素量が摂取できるよう献立を作成しています。子どもたちが年齢に応じたエネルギーや栄養素量の必要性を知ってもらい、子どもたちが食べやすい献立の内容の工夫をします。

例) 米(飯)の場合: 1・2年生 50 (110) g、3・4年生 60 (132) g、5・6年生 70 (154) g

また、ゆっくり食べられないに関しては、各学級においてやり方は様々ですが、食べ始めから食べ終わりまで20分以上確保することとしています。時間を守ること、集団での生活を習慣づけるため、給食時間を延長することは慎重になる必要がありますが、時間内に楽しく給食を食べることができるようどのよう工夫ができるか検討します。

学校給食における食育推進に関するアンケート

1 実施主体

東御市教育委員会事務局教育課

2 目的

田中小・滋野小・祢津小・和小的給食室を統合した東部地区小学校給食センター建設事業を進めているなかで、市内に御勤務されている先生方がこれまでに経験された食育についてアンケートを行い、学校給食センターにおける食育のあり方を検討する資料とする。

3 調査対象

東御市内小学校で勤務している教職員（回答者数 53 人）

4 調査時期

令和7年6月4日から令和7年6月25日

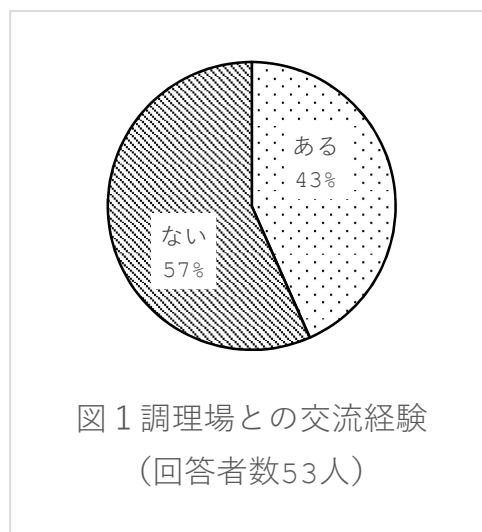
5 調査内容の概要

- ・調理施設、調理員さんとの交流について
- ・食育に関する授業について
- ・これからの給食センターに期待することについて
(Google フォームを活用したアンケート)

6 調査結果の概要

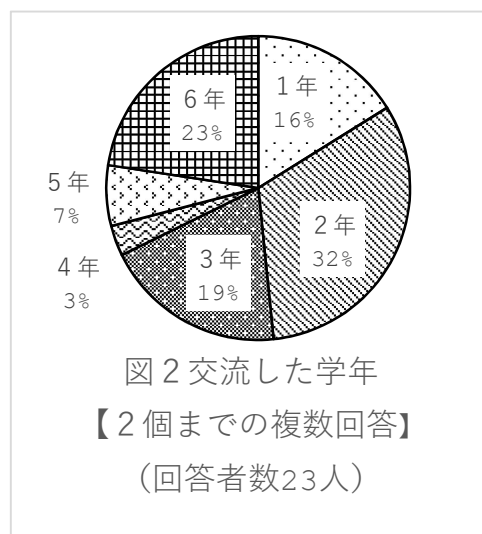
【調理施設、調理員さんとの交流について】

- (1) 今までに、給食センターや自校給食の調理施設・調理員さんとの交流を行った経験がありますか。



(2) 交流した学年と内容を、2 事例まで記入してください。それ以上ある場合は、印象に残っている事例 2 つについて回答をお願いします。

ア 調理現場と交流した学年



イ どのような交流をしましたか？

表 1 交流をした学年及び交流内容について【2 事例までの複数回答】(回答者数 23 人)

学年	交流内容
1 年	食っている様子を見学、質問タイム
1 年	調理施設の見学
1 年	調理員さんと一緒に給食を食べる
1 年	給食と一緒に食べた。
1 年	仕事しているところを見学し、お礼のお手紙を書いた。
2 年	調理の見学
2 年	給食室で調理している様子を見学する。
2 年	給食センターで調理現場の見学をした後、栄養士さんのお話を聞いた。
2 年	給食センター見学及び調理現場の説明等
2 年	施設の説明をしていただき、調理しているところを見学場所から見学した。
2 年	給食を食べている時にいらっしゃってお話していただいた
2 年	給食センター見学
2 年	自校給食の学校で豆腐・味噌造りを一緒に行った。試食会や感謝祭への参加をしていただいた。給食室からは、給食の調理の仕方や一緒に作った豆腐のアレンジメニューを一緒に考えていただいた。
2 年	給食センター見学・給食の先生が教室で給食を食べてくださる。
2 年	給食の時間に入っていただき q、お話をいただいた
3 年	青空給食（給食週間中に、給食を容器に詰めて、クラスごと屋外で食べる）でクラスの児童と一緒に食べる。

	新任職員の紹介動画を昼の放送で流す時に、調理員の方も含まれる。
3 年	国語の授業の一環で、インタビューをさせていただいた。
3 年	総合の味噌汁作りにおいて、出汁の取り方や具材の切り方、煮込む時間、味噌を入れるタイミングなどについて、子どもたちが質問し答えていただく授業を行なった。
3 年	感謝を伝えるお手紙を書いてお渡しする。一緒に給食をいただく。
3 年	水道の数を調べた
3 年	廃棄予定のキャベツの葉っぱを、モンシロチョウの幼虫の飼育のためにいただきたく、そのための打ち合わせをし、後日葉っぱをいただきました。
4 年	自校給食の学校で、給食に使うトウモロコシの皮むきを調理員さんや栄養士の先生と一緒にに行った。その日の給食はクラスに入らせていただいて一緒に食べた。
5 年	一緒に給食を食べる。
5 年	調理師の方々と一緒に給食を食べた
6 年	オンラインで給食について全校に話をしてもらった
6 年	児童会活動として（全校で）感謝のお手紙を書いて渡す
6 年	田中小学校 100 周年時のタイムカプセル封入のインタビューと食材の納入に関する感謝の手紙の贈呈。
6 年	食育をクラスでももらったり、クラスで作った野菜を使って給食を作ってもらったりしました。
6 年	職場体験として調理器具の洗浄を手伝った
6 年	仕事についてインタビューし、まとめ、新聞を作って張り出した。
6 年	どんなふうに給食を作っているのか。

【食育に関する授業について】

(1) 担当するクラスで食育に関する授業を行ったことがありますか？

ご自身が授業をしていない場合（栄養教諭や養護教諭が行った等）も含めてお答えください。

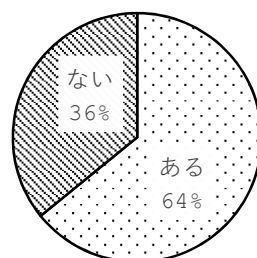


図 3 食育の授業経験
(回答者数53人)

(2) 授業形式

食育に関する授業は、どのような形式で行いましたか？何度も経験がある場合は、該当するものをすべて選択してください。選択肢に該当しない場合は、その他にその内容を記入してください。

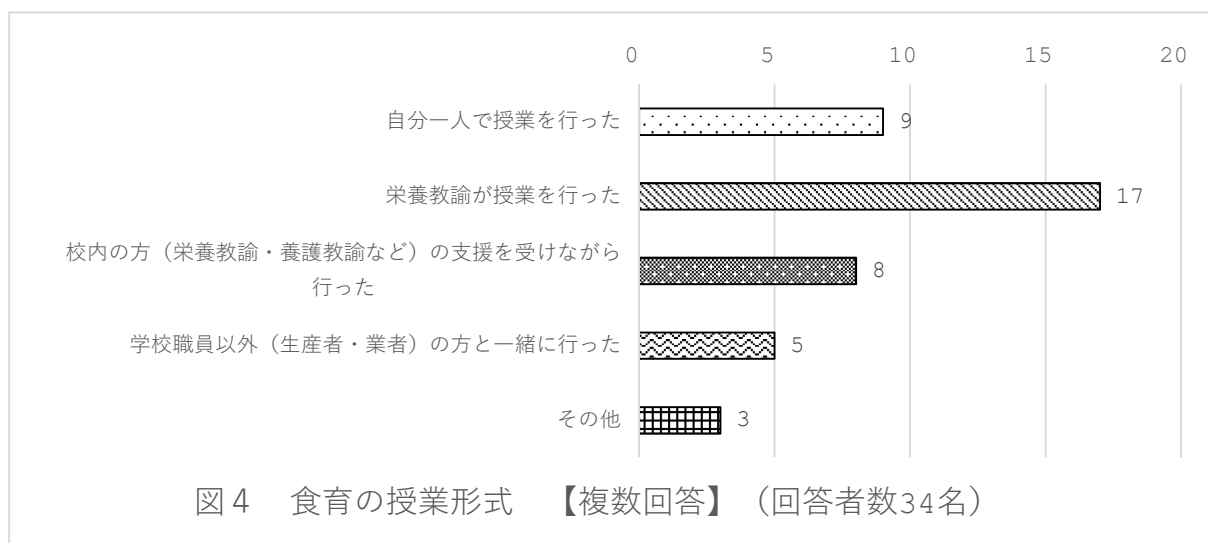


表2 授業形式「その他」の回答内容

回答内容
自校給食校だが市教委の管理栄養士が献立を立てていて、それぞれ担当校の授業を行っていた。
外部講師（生産者や業者以外） 湯ノ丸の施設の方
前任校の滋野小学校で市教委の栄養士さんとのTTで行った。

(3) 食育の授業内容

今までに行った食に関する授業について、実施学年と授業内容を記入してください。複数ある場合は、それぞれについて記入してください。

表3 食育の授業内容（回答者数34人）

回答内容
小4 希望献立作り(研究授業)
3 大栄養素を簡単に
1年：食するときの約束を守っておいしく食べよう（箸の持ち方・使い方）
2年：野菜のパワーの秘密を知ろう
3年：食べ物をグループ分けして働きを知ろう（バランスよく食べる）
4年：血液サラサラ・元気になる食べ方を知ろう（ドロドロ血液予防のおやつを食べ方）
5年：和食のすすめ
6年：卒業に向けて
1年生 食事の時のマナーについて 2年生 給食でよく使われる食品の栄養についての授業
中学校勤務時 滋野小学校（昨年度 放送で）
6年生 献立作りについて
旬の食材や、地産地消について
3年 赤緑黄色の栄養と食事について

現任校ではありませんが、飯田市では、四年にりんご、五年にこんにゃく、箕輪町では、五年で白毛餅、小川村では、四年でりんご、六年でおやきを扱いました。
栄養・健康に関すること。お楽しみ献立の作成に関すること。など
希望献立を考える参考になるように栄養について授業を受けた
小3 普段食べているお肉について
1年 食べ物の栄養素について
5年 食事の大切さと残食について
食品ロスの問題を社会で扱った。
小学2年生：食事の大切さについて、食事の栄養について
高学年 家庭科
3年生の栄養指導（3色の分類の食べ物）
6年。栄養バランスを考えた献立作成と食事の摂りかた。
六年家庭科…栄養バランスのとれた献立作成、調理 五年家庭科…五大栄養素（給食センター栄養士との合同授業） 五年家庭科…給食の成り立ち、歴史についてのクイズ（五大栄養素の単元からの発展）
5学年 生産者・給食のご飯を炊いている業者の方に協力していただいて、稲作・自分たちの食卓にご飯が届くまでのことを調べたり、大変さや現状を教えていただいたりしながら学習を行った。
3年生 自分たちが考えた希望献立を例に、食べ物の働きによって3つのグループに分かれること（食事の重要性）と自分たちで考えた希望献立の食べ方を通して、3つの働きの食品のバランスよく食べようという意欲を持つ（心身の健康）というねらいで授業を行った。
特別支援 朝ごはんの大切さ
必要な栄養素とそのはたらきについてやどれくらいの栄養を取らないといけないかなど子どもたちの生活に必要なことを教えてもらいました。
栄養士の先生から給食についての話を聞いた。
1年生を担当した時に、牛乳（カルシウム）について学習をした。体の良い点、他の野菜にも含まれている点などを視覚的に絵にして学んだ。
2年 3つの色の食べ物
○全学年 栄養指導と、給食の先生方への感謝の心を持つ授業 ○学年は忘れました。クラスに栄養教諭の教育実習生が入り、一緒に学習させてもらった
食べ物の栄養、バランスよく食べることの大切さなど
残食を減らそう
3年生 食べ物の色分け、それぞれの役割についてワークシートを埋めていく形式で栄養教諭（給食センターの方）に授業をしていただいた。
5年地産地消のお話
6年 栄養素について
5学年家庭科 5大栄養素について 和食の良さ その他 調理学習全般 6学年家庭科 栄養士さんの給食の献立づくりから学ぼう その他 調理学習全般
3年 栄養のバランス

【給食センターに期待すること】

給食センターにおける食育で期待することがあればご記入ください。

表4 給食センターにおける食育で期待すること（回答者数 28 人）

回答内容
栄養士さんや生産者さんに教室へ来ていただいて、ご指導いただけると、ありがたいです。
センターからの到着、返却時間に余裕が欲しい
センターならではの1日の流れがあると思うので、紹介動画を各校で流したり見学会を設けたりして（可能な範囲で）、児童とのつながりを持ち続けられるといいと思います。
センター受配校の学年を決めて、食育の授業をしていただけるとありがたいです。
自校給食の時より給食が身近ではなくなりがちなので、6年間に1回は見学を体験させたり、栄養士の先生の学校訪問の機会を設けたりしてほしいと思います。
食べ物を粗末にしないこと
いつも美味しい給食をありがとうございます。
高学年になっても、好きなものをたくさん食べて、嫌いなものに口をつけたがらない子供がいるので、バランスよく食べることの大切さについて学習し続けてほしい
給食センターであっても、きめ細かなアレルギー対応食の用意などお願いできるとありがたい。
東御市でも給食センターの見学ができ、どんなことに気をつけて作っているか、どんな気持ちで作っているかなど、実際に作っている姿を子どもたちと見て学ぶ機会があればありがたいと思います。
地元食材、季節にあった献立、かみ応えのある食材を取り入れる
子どもの中に、ごみのように食べ物を捨ててしまう感覚を持った子がいるので、そういった子の家庭に、食に関する価値を指導していただけると、子どもが変わってくると思います。
行事や季節に合わせた柔軟な献立メニュー
地産地消
栄養指導や、家庭科の授業で関係する部分の指導等に、学校でお話や授業等してほしい
保護者への啓発。
栄養士による食育の授業、給食センター見学、栄養士さん調理員さんとの交流、希望献立の実施など…
添加物が少ないこと。季節や時期を感じられるメニュー。
今までと同様に身近に関わっていただける存在でいていただきたい。
なるべく手作りで、地域の食材を利用してほしい
子どもたちが楽しいと思えることをしてほしいです。
安全においしく食べられるだけでなく、給食の時間が楽しみになるような何かがあればいいなと思います。自校給食と給食センターでは、違うことがたくさんあると思いますが、食べることの大事さや楽しさを感じられる食育をお願いしたいです。
自校給食の様に季節折々の食物や伝統的なものなど、美味しく温かくを願います。
給食センターの見学
大量に仕入れる材料の調達から給食が出来上がるまでの様子などから食べられることへの感謝の気持ちを育てたい

苦手な食べ物が多い児童が増えてきているように感じます。学校では、食べられる量をしっかり食べきるように指導していますが、苦手なものでも、もっと頑張って食べてみようという気持ちになるといいなと思っています。給食センターの方々の給食への想いを受け取れる機会があると嬉しいです。

調理のようすを伝えてほしい。映像

前任校がセンターだった先生から、自校給食は残サイが少ないと聞きました。
時間になったら、食缶に戻さざるを得ないスケジュール感があるようです。
食べれない子に長時間食べさせるのは論外ですが、給食の先生の顔が見える関係が、
残す子の少なさにつながっているのではと話していました。
「顔の見える関係」をぜひ構築していただきたいです。

地産地消 地元で採れた食材をたくさん使って頂けると子どもたちも地元の魅力を感じられると感じます。

給食の先生の顔が見えなくなるということは、給食に対する感謝の気持ちが薄れてしまうのではないかと心配しています。定期的に学校に出向いていただき、交流給食などができたらありがたいと思います。



Google meet を活用した オンライン給食センター見学

「栄養教諭の職務における
ICT活用の事例集」
(公益財団法人全国学校栄
養士協議会)

群馬県 みどり市立大間々東中学校（みどり市大間々学校給食センター）金子 典子

ICT 活用のメリット

- ・コロナ禍により、生活科の町探検、学校探検で給食センター見学ができなくなったことから、「Google meet」のビデオ会議を活用して「オンライン給食センター見学」を実施する。

使用したソフト等
Google meet

ICT を活用した内容

「オンライン給食センター見学」実施手順

給食センターの準備

- 1 献立会議で、給食センター見学の代わりに「オンライン給食センター見学」が実施できることを伝える。（「給食センター」以下「センター」に略）
- 2 希望した学校と日程調整を行う。（実施時間は、標準2校時に設定）
- 3 Google meet でビデオ会議を作成し、リンク先を担当に連絡する。
- 4 センターの事務室から長い LAN ケーブルを使って、Wi-Fi のルーターを調理場入口付近に設置する。さらに中継器を調理場内の調理に支障がない場所のコンセントに差し込んでおく。
- 5 前日までにセンターにいる栄養教諭のタブレットと教室にいる担任のタブレットで接続確認を行う。
- 6 当日は、教室にセンター所長が出向き、進行することを伝えておく。
（教室との接続がうまくいかない場合に、調理場内の DVD を投影したり、クイズを行ったりする。）

学校の準備

- 1 実施日を決定し、センターへ連絡する。
- 2 事前学習として、生活科の時間に児童に聞いてみたいことなどの質問をまとめる。
- 3 児童から出された質問の中から、当日、質問する児童を決定し、質問内容を事前にセンターへFAX等で連絡する。
- 4 センターから伝えられた Google meet のビデオ会議のリンクを使って、前日までに接続確認を行う。
（マイクの音量もチェックする。）

当日の流れ

- 1 センターは、通常どおり調理を行う。
- 2 所長は、学校へ出向く。
- 3 1校時終了後の休み時間に担任と栄養教諭が Google meet のビデオ会議を接続する。
- 4 【授業開始】担任から、所長の紹介、今日のめあてなどを話し、進行を所長に交代する。
- 5 所長の合図で、児童全員で栄養教諭と調理員に呼びかける。
- 6 センターの職員が撮影をしながら、栄養教諭と調理員（チーフ）が調理場内を案内していく。
- 7 途中で、調理員に「今日は何を作っているのですか？」とインタビューし、答えてもらう。
- 8 調理場内の案内終了後、静かな場所へ移動し、児童からの質問に栄養教諭・調理員が答える。
（質問する児童は、担任があらかじめ決めておく。）オンラインセンター見学、終了。
- 9 オンラインセンター見学終了後は、教室で所長が持参したスパテラを児童に見せたり、触らせたりする。

ICT を活用している様子や資料



調理している部屋の
名前や作業内容がわかる
ようにフリップを持ち、
説明します。

タブレットを持ち、
回転釜の近くでも撮
影します。



質問に対して、栄
養教諭や調理員が
答えます。

教室にいる児童が、
タブレットに向かっ
て、質問をします。



振り返り

【効果】

- ・通常のセンター見学は、2階からガラス越しに行っている。オンラインの見学では栄養教諭が調理場の中から配信することにより、普段、外部から立ち入ることのできないエリアを見ることができた。また実際に給食を作っている様子も調理員目線で伝えることができた。このことにより、センターやセンターで働く人々をより身近に感じてもらえ、通常のセンター見学後よりも、給食を残さず食べようという意識の変容がある児童が多くなった。

【今後に向けて】

- ・Wi-Fiの中継器を場内に置いているが、電波が届きにくいエリアがあるので事前に確認すると良い。
- ・通常のセンター見学になっても、ガラス越しからは見えないエリアをタブレットで撮影し、会議室で投影するという事は可能である。ICTを活用し、臨場感のあるセンター見学を行っていきたい。

< ZENGAKUEI-KENKYUBU



手順やフリップがわかりやすい！

調理しているリアルタイムで配信できると子どもたちや
担任に様子がよく伝わり、意識が変わってくるのか～。





給食センターの配送校に対する ICT を活用した食育月間の統一指導

愛媛県 愛南町立城辺中学校 原田 光香

ICT 活用のメリット

- ・ 配送校のすべてにデータで資料提供することで統一した指導を行う。
- ・ 資料作成業務の効率化を図る。

使用したソフト等

Google Classroom
Adobe Creative Cloud
Express

ICT を活用した内容

愛南町では、現在町内に給食センターが1つあり、幼・小・中・高を合わせて18校に提供している。これまでは紙媒体での資料提供が多かったが、ICT を活用した提供を実施することにした。

【事前準備】

- ① 調理場の給食ができるまでを動画で作成
Adobe Creative Cloud Express を活用し、調理場内で撮影した動画を約5分にまとめた。
- ② 動画に字幕と音声を録音
動画に簡単な字幕と動画を解説した音声をつけた。音声を入れる前は、学校で先生や子どもが事前に練習して解説を同時に行う必要があったが、栄養教諭が音声を入れておくことですぐに活用できるため、活用のハードルが下がった。
- ③ 食育クイズの作成
スライドを活用し、「愛南町の食の取組編」と「給食センター編」の2つを作成した。
- ④ 愛南食育ソング「いただきます。」の取り込み
CDで数年前に各校に配布されたが、担当者が異動等で変わり、無くなってしまった学校もあるため、共有データとして取り込んだ。



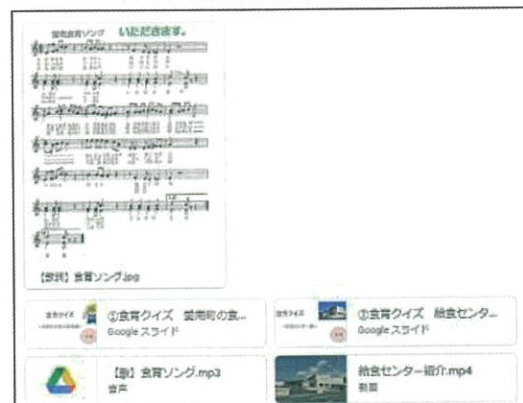
各校の給食担当者を招待

【各校への配布】

- ① 町の ICT 指導員の先生に助言をいただきながら、Google Classroom に「郡学校給食委員会」を作成し、各校の給食担当者を招待した。
- ② そのストリームに事前準備で作成した各データを貼り付けて投稿した。
- ③ 各校には紙媒体とストリームの両方で、このクラスルームを活用した資料提供を行う旨を連絡した。

【食育月間における活用】

- ① 給食時間の活用
- ② 授業での活用
小学校2学年 学活「牛乳について知ろう」
中学校3学年 学活「職業の内容と特色」



動画などのデータを添付して投稿

ICT を活用している様子や資料

① 給食時間による活用事例



動画を視聴しながら給食

② 授業での活用



栄養教諭による所属校での活用



配送校の養護教諭による活用

児童の感想

- いろんな学校にもっていっているなんてびっくりしました。こんどからかんしゃしながらたべたいです。
- いつもへらしているけど、のこしているから、へらした分はちゃんとたべようとおもいました。
- きゅうしょくセンターの人たちにいっしょうけんめいつくってもらったから、いっぱいたべてきゅうしょくセンターの人たちによろこんでもらいたいです。

振り返り

【効果】

- ・ 資料をデータで送ることにより、各校やクラスの実態、授業の内容に合わせて給食時間に活用するか授業の中で活用するかを選んでもらうことができ、より効果的に活用してもらうことができた。
- ・ 食育月間での指導を目的に資料提供を行ったが、その期間が過ぎても繰り返し活用することができる。

【今後に向けて】

- ・ 食育クイズと給食センターの動画を作成したが、特に動画の方が好評だった。給食センターへの見学はなかなか時間が取れない学校もある中、子どもたちに伝えることができたという声があった。今回の給食センターの動画内容は調理作業がメインだったが、手指の消毒の様子や衣服の清潔場面等が入った動画があるとよいという声もあったので、様々な場面に応じた動画等を共有していきたい。また、生産者の方の声や収穫の様子なども動画にして情報提供を行いたい。日々の作成のほかにも長期休暇中を利用して、効率的に作成したい。

< ZENGAKUEI-KENKYUBU



うちの調理場でもこんなことしてみたいな。

養護教諭と一緒に指導するのもいいよね。



食育ソングも聞いてみたいな♪

