第6章 学校・家庭・地域が連携した食に関する指導

1 連携の基本的な考え方

食育を推進するに当たり、第一義的な役割が家庭にあることには変わりないが、学校においても、校内 食育推進体制を整備するとともに、学校が家庭や地域社会と連携、協働し、食育を一層推進していくこと が求められている。そして、児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活で実践していくことができるよ うになるためには、学校と家庭との連携を密にし、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組を充実する必要がある。

また、地域の生産物を学校給食に取り入れたり、食に関する知識や経験を有する人材や教材を有効に活用したりして食に関する指導を進めることが、大変有意義だと考えられる。

さらに、学校相互間の連携や地域との連携を深めながら、学校における食育を進め、地域にも広めることで、児童生徒とその家庭の食生活が向上したり、地域の人々の食や健康課題への関心を高めたりすることが期待できる。

このように、学校において食育を進めるに当たっては、広く家庭や地域、学校相互間との連携を図りつつ食に関する指導を行うことが必要である。また、地域の健康増進計画や食育推進計画において、明らかにされている学校や家庭、地域の役割とも関連させた取組を行うことが大切である。さらに、新しい学習指導要領前文では「社会に開かれた教育課程の実現が重要となる」と述べられている。それぞれの学校において、必要な学習内容をどのように学び、どのような資質・能力を身に付けられるようにするのかを教育課程において明確にしながら、社会との連携及び協働によりその実現を図っていくことが求められている。

2 家庭や地域との連携の進め方

(1) 児童生徒及び家庭の実態把握、課題や目標の共通理解

児童生徒及び家庭の食生活の状況や基本的な生活習慣の実態把握に当たっては、学校が家庭や地域の協力を得て、調査を実施する。明らかになった児童生徒の食に関する課題について、学校運営委員会等で情報を共有し、指導の目標を具体化するための協議を行う。指導の目標は、学校教育の重点目標として位置付けたり、学校評価の観点にしたりして、学校・家庭・地域は指導に向けた具体的な方策を共有する。

(2) 学校の指導内容や指導方法、役割についての共通理解

学校は、食に関する指導の目標や計画、各教科等における食育の視点や指導内容、教育活動の様子、学校給食の意義、役割等について、家庭や地域に積極的に公開したり、情報を発信したりして、家庭や地域の理解や協力を得やすい環境を整える。

(3) 成果・取組後の課題の共有

学校は、保護者や地域の方々に学校の公開授業や学習発表会等への参加を促したり、学校評価の結果を 踏まえ学校運営委員会等で協議したりして、食に関する指導における学習の成果や取組後の課題を共有す るとともに、必要な改善を行い、連携・協働の輪を広げていく。

(4) 家庭との連携の進め方

学校における食に関する指導の充実と合わせて、家庭での食に関する取組がなされることにより、児童生徒の食に関する理解が深まり、望ましい食習慣の形成が図られることから、学校から家庭への働きかけや啓発活動等を積極的に行うことが大切である。

学校・家庭・地域が連携した食に関する指導実践例(小学校)

学校給食と「みなトライ!お弁当の日|を生かした食育



実態把握 Research

- 1 健康状態、体力状況の把握
 - ・出欠状況・体力テスト・身体測定(肥満やせ状況)・自分手帳記録(歯科検診や健康調査結果)
- 2 食習慣・食行動状況の把握
 - ・「朝食を見直そう週間運動」調査・自分手帳記録・食事マナー調査・衛生チェック表
- 3 知識・食物選択スキル、調理スキル・学習状況、実践状況の把握
 - ・家庭科や学級活動でのワークシート記入内容・みなトライ弁当カード・マナー調査(嗜好、態度)
 - ・日常観察(給食時、バイキング形式給食時、家庭科調理実習時、修学旅行や宿泊学習の食事)
- 4 環境支援状況
 - ・試食会アンケート、「朝食を見直そう週間運動」における保護者の食育への関心度
 - ・自分手帳へのおうちの方の応援メッセージや学級活動でのワークシート記入内容からの把握



計画 Plan

- 1 「みなトライ!お弁当の日」の目的や計画の策定
- 2 教育計画への位置づけ及び日程や指導内容の全職員での共通理解

1 趣旨

「ふくしまっ子食育指針」の未来を担う健康でたくましいふくしまっ子の育成をめざし、子どもたちの食に関する興味関心を高め、「食べるカ」「感謝の心」を育む目的として、学年別ねらいを定め、学校と家庭が連携しながら、子ども自身が自分の健康を考え、自分で判断し、実践できる子どもを育成し、一生涯健康に生きていくための基礎を養うことを図る。

2 指導の進め方

- 学年別のねらいと目標を全職員で共有し、みなトライお弁当カードや自分手帳(食生活18~19)を活用しながら事前指導や事後指導を充実させ系統的な指導を行う。
- 学校と家庭がねらいを共有して「みなトライ!お弁当の日」が進められるよう、4月のPTA総会、6月の 試食会、学期末懇談会など様々な機会をとらえて啓発をしていく。
- ・ 食への興味、関心を高めるとともに、食材の生産者やお弁当を作ってくれる人への感謝の気持ちを育て、食の自立を図る。

3 学年別ねらいと目標

3	3	学年別ねらいと目標				
ı	学	ねらい	目 標			
١	年	12.50	「食べる力」	「感謝の心」		
١						
١	1	家族と一緒に献立を考え、買	食べ物の名前がわかる	・家族と一緒に買い物に行く		
١		い物に行くことを通して食材	・食べ物の形、色等特徴がわかる	・家族のお弁当作りを見る		
١	2	について関心を持ち、家族へ	・家族と一緒にお弁当に入れるおか	・お弁当を作ってくれた人に感謝す		
١	年	の感謝の気持ちを育てる。	ずを考える	a		
١			残さず食べる	残さず食べる		
- 1				1		

(○は、1年間での段階的な最終到達目標のめやすとしたい)

(〇は、「年间での技質的な最終到達目標のめやすとしたい)											
みなトライ				学	年						
コース名	ねらい	1	2	3	4	5	6				
	① おうちの人と弁当のおかずを決める	0									
あ りがとう	② おうちの人と弁当のおかずの買い物をする	0	0								
77	③ 残さず食べ、作ってくれた人に感謝の言葉を伝える	0	0								
いっしょに	① 下処理(洗う、皮をむく)や調理のお手伝いをする		0								
わくわくコース	② おうちの人と米とぎをする		0	0							
\Box	③ ごはんを弁当箱につめるまたは、おにぎりを作る			0	0						
う れしい一人で	① 一人で米をとぎ、炊飯器のスイッチを入れる			0	0	0					
どきどきコース	② おかずを一人で弁当箱につめる				0	0					
\Box	③ 主菜のおかずを1品つくる(ウィンナー、卵焼など)					0	0				
え !すごいぞ	① 産地や値段を見て食材を選択し買い物をする					0	0				
ステップアップ	② 主菜のおかずと副菜(野菜のおかず)を2品つくる						0				
コース	(野菜炒め、ゆで野菜など)										
\Box	③ 家で空のお弁当箱を洗う					0	0				
お!やったね	◎ 旬や彩り、バランスを考えた献立をたて、品質や産						0				
自立コース	地、値段を見て食材を選択し、一人で弁当作りをする										



1 家庭・地域との連携

- (1) PTA 総会や給食試食会での「みなトライ!お弁当の日」の趣旨やねらいの周知、PTA・公民館事 業での「お弁当講演会」、参観日での食育内容の学級活動の実施や掲示による啓発
- (2) 「みなトライ!お弁当だより」による弁当箱容量、おかずの割合や時短料理などの情報提供
- (3) 低・中・高学年別「みなトライ!お弁当計画カード」を通した児童の計画への支援や協力
- 2 教科との関連や自分手帳を活用した発展的学習
 - (1) 家庭科とつなげた弁当作りの実践スキルの向上
 - ・5年「おいしい楽しい調理の力」
 - ・6年「朝食から健康な1日の生活を」 「まかせてね今日の食事」: 1食分の献立を工夫しよう
 - (2) 自分手帳(食生活16~19) とつなげた食の自立や感謝の心の向上
- 3 学級活動とつなげた健康を考えた弁当作りの実践化
 - ・2年「すききらいなくなんでもたべよう」
 - ・4年「栄養のバランス」
- 4 給食の時間内での指導や実践的事前活動
 - (1) 学年別目標コースに応じた「レッツトライつめる!」
 - ・各自の適切な容量の弁当箱に、栄養教諭の指導により給食のご飯、主菜、 副菜を順に詰める。
 - (2) 発達段階に配慮した「レッツトライおにぎり!」

ステップ1:配膳されたわかめご飯やゆかりご飯等をラップに包み各自おにぎりを作る。

ステップ2:配膳されたご飯の中に梅干しを入れ、ラップに包みおにぎりを作り、海苔を巻く。

高学年弁当と計画

5 実践

(1) 低中高学年別「みなトライ!お弁当計画」に基づいた家庭での(あいうえお)コース別実践









- (2) 給食の時間のお弁当紹介タイム
 - ・お友達のトライ内容を聞くことにより、自己の振り返りや次回の実践意欲につなげる。









C 評価 Check

1 児童の感想や自己評価

- ・「みなトライ!お弁当カード」での学期毎の目標の確認と年度末の感想や反省の記入をする。
- ・健康ファイルへのファイリングによる経年的振り返りで今後の取組意欲や態度へつなげる。

2 食育部や校内での評価

- ・「みなトライ!お弁当計画カード」「みなトライ!お弁当カード」での保護者の支援状況
- ・「みなトライ! お弁当カード」での最終目標コース達成割合や児童の自己評価からの食の自立度 (興味・ 関心・態度)
- 3 家庭・地域への取組内容や成果の可視化
 - ・お便りや学校のウェブサイト等で周知や啓発を 行うことで学校と家庭・地域との連携した取組 をさらに推進させる。

A

改善 Act

- 1 評価結果を踏まえた食育部や組織での検討
 - ・評価結果について十分検討し、教職員の意見 や児童の実態等を加味しながら加除訂正を行 う。
- 2 「みなトライ!お弁当の日計画」の見直しや改善
 - ・次年度に向けての「みなトライ!お弁当計画」 や「お弁当計画カード」を改善し、教育計画へ の提案を行う。



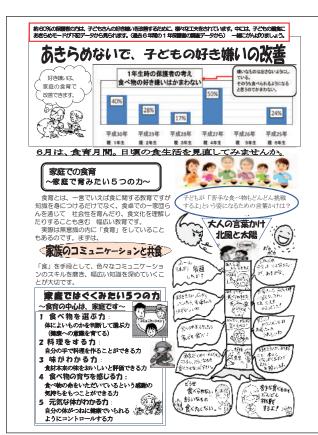
3 家庭や地域との連携の実践事例

(1) 学校給食を活用した連携

学校における食育の中核である学校給食を保護者にも体験してもらうことで、学校と家庭の食の連携を 図る。

給食試食会

給食の試食を通して、保護者に給食の内容、食育におけるねらい等を伝え、家庭と学校の食事を通した 連携を深める。試食会実施後、アンケートの集計結果を便りで報告し、保護者と共有し、家庭との連携を 図っていく。





試食会当日の資料

試食会実施後のお便り



試食会当日の献立



試食会の様子

成果

給食試食会は和やかに会食が行われる。この機会に保護者は学校給食の意義、役割について理解を深めることができた。 (喜多方市)

(2) 食育の授業を活用した連携

食育の授業を参観日に実施したり、授業のワークシートに保護者からのコメントの欄を設けるなど、食 育の授業を活用した連携を図る。

授業参観時に行う食育の授業

授業参観日に食の授業を行うことで、保護者に児童の学びの様子を知らせ、食における課題等について 共通の理解を図り、家庭との連携を強める機会とする。

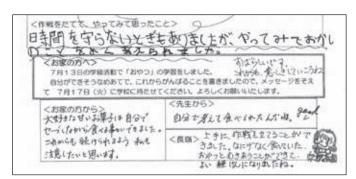


成果

体に良いおやつを食べるためには、家庭の協力が大切であることから、授業参観において担任と栄養教諭のT・Tによる授業を行っている。ワークシートを活用し、親子で体によいおやつを考えることができた。 (喜多方市)

ワークシートの活用

食育の授業のワークシートに、保護者の欄を 設けることにより、授業で意図した教職員の思 い、児童の今後の実践への決意を伝える。保護 者の感想等の記入から保護者の食に対する思い を知ることができる。



(3) PTA 活動での取組

PTA活動において、食育に取り組む体制を作り、保護者間のつながり等から家庭における食育の推進を広めていく。

食育の講演会



食育講演会では、児童の望ましい食習慣形成に向けて、学校給食、 食育の授業など学校での取組を伝え、食に関する情報提供を行い、学 校・家庭での具体的な方策を共有する。

PTA主催の健康教室「さわやかダイエット〜健康で幸せになるためには〜」で、東京家政学院大学 教授 原光彦氏を講師として食習慣、生活リズム、運動の効用について講演をいただいた。子どもたちは、早寝早起き朝ごはんの大切さを再認識した。

(相馬郡新地町)

料理教室



家庭でも食べてほしい給食のメニュー等を調理し会食することで、 給食への理解を深め、家庭と食の連携を図る。

成果

県農産物流通課が行っている「福島食育実践サポーター派遣事業」を活用し、ホテル華の湯 総料理長 齋藤正大氏を講師とした料理教室「和食のプロに学ぶ料理教室」を行った。保護者や子どもたちから「プロの話を聴き、和食の良さが分かった」「家でも作ってみたい」等の感想があった。 (田村郡三春町)

(4) 地域の人材等の活用

地域の農林水産物の生産、加工や流通の現場は、食育を進めていく上で貴重な体験の場となる。 また、児童や保護者が抱えている問題や不安の解消には、学校医等の専門家との連携も欠かせない。

生産者との連携



地域の生産者の協力を得て、社会科等の学習で農園の見学などを行い、 直接農産物の様子を見ることは食育の教育的効果を高める機会となる。

成果

地域の生産者に協力してもらい、圃場見学や農業体験、収穫した農作物を使った調理実習をすることは、子どもたちに地域とのつながりを実感させ、食育への意欲を高めるのに効果的であった。 (いわき市)

地域との連携



学校における食に関する指導を充実するためには、校区や近隣の人材にとどまらず、広く地域と連携していくことが必要である。

成果

PTA 教養委員会と連携し、学校給食に納品している地域の味噌屋さんを講師に、味噌作り教室を開催し、学校で取り組んでいる「朝の具だくさんみそ汁週間運動」を広く推進することができた。 (いわき市)

学校保健委員会

児童生徒一人一人が食生活の問題や課題を改善及び克服できるように指導したり、保護者が抱えている問題や不安を解消できるように支援するためには、学校での個別的な相談指導だけでなく、家庭や地域、関係機関や学校医、地域保健機関等の専門家との連携・協力が欠かせない。このため、これらの関係者とのネットワークを構築しておくことや連携体制を整備しておくことが望まれる。



成果

児童生徒の実態と改善策について、内科医、歯科医、栄養教諭がそれぞれの立場から講話があり、活発な意見交換が行われ、意義ある時間をもつことができた。 (喜多方市)

学校医の講演



学校保健委員会などの機会に、学校医の内科医や歯科医等の専門家と連携をとり、指導にあたることは、児童生徒の食生活の問題や課題の解決に有効である。

成果

中学校区地域学校保健委員会にて、地域の児童生徒の健康課題解決に向け、地域全体で取り組むために、校医の立場で「肥満と生活習慣病」について医学的な立場から講演をいただいた。実生活を見直すよい機会となった。 (喜多方市)

給食体験ツアー

家庭への啓発活動の方策として、「実際に食べる」「調理を体験する」など、親子で取り組める機会を設けたりして、学校給食の献立や栄養のバランス、望ましい食習慣や生活習慣について理解できるようにする。



成果

市内の小学生とその保護者を対象に、学校給食についての理解を深めることを目的とし、子どもたちが学校給食施設見学や調理体験をする「共同調理場体験ツアー」を行った。「衛生に気を付けていることが分かった」「食材が口に入るまでにたくさんの工程があることが分かった」等、学校給食への理解、感謝の心の育成につながった。 (いわき市)

幼稚園との連携

幼児期には、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切であり、これらのことが小学校以降の食育の充実につながる。



親子料理教室の日に、朝ごはんの大切さについて話をした。朝ごはんを食べると、人形の「頭の目覚ましスイッチ」「体温のスイッチ」「おなかのスイッチ」が光る仕掛けになっている。園児はピカピカ光る人形に引き込まれた。教材の活用により、朝ごはんの大切さを親子で話し合う姿が見られた。 (二本松市)

高等学校との連携

高校生を含む若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多い。食育に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるように食育を推進することが必要となる。



地元高校と連携し、家庭クラブ考案の地場産物活用メニューを学校給食献立に採用した。実施日当日は高校生に 地場産品の紹介をしてもらうことで、地場産物への理解、 キャリア教育へつながる有効な機会となった。

(田村郡小野町)

企業との連携

企業との連携により、効果的な食育の推進を図ることができる。

成果

成果

成果

食べ物のはたらきについての講話、かつお節の削り方の実践やお買いものゲーム、調理実習等、企業の専門家から話を聴いたり実習したりすることによって、食について楽しく学ぶことができた。



おなか元気教室(喜多方市)



だし教室 (相馬郡新地町)



食育体験ツアー (会津若松市)