

平成30年度 文部科学省委託 「つながる食育推進事業」 事例発表

地域の宝を知り、感謝の心を育む食育の推進
～魚の魅力味わおう～



島根県浜田市立三隅小学校

島根県における食育

島根県食育推進計画～第三次計画～ (H29年度～H34年度)

キーワード

「おいしい・たのしい・ためになる しまねの食育」
「地域力」

<重点施策>

若い世代への
食育の推進

体験の
場づくりの
推進

関係機関・団体
の連携・協力
による食育の充実

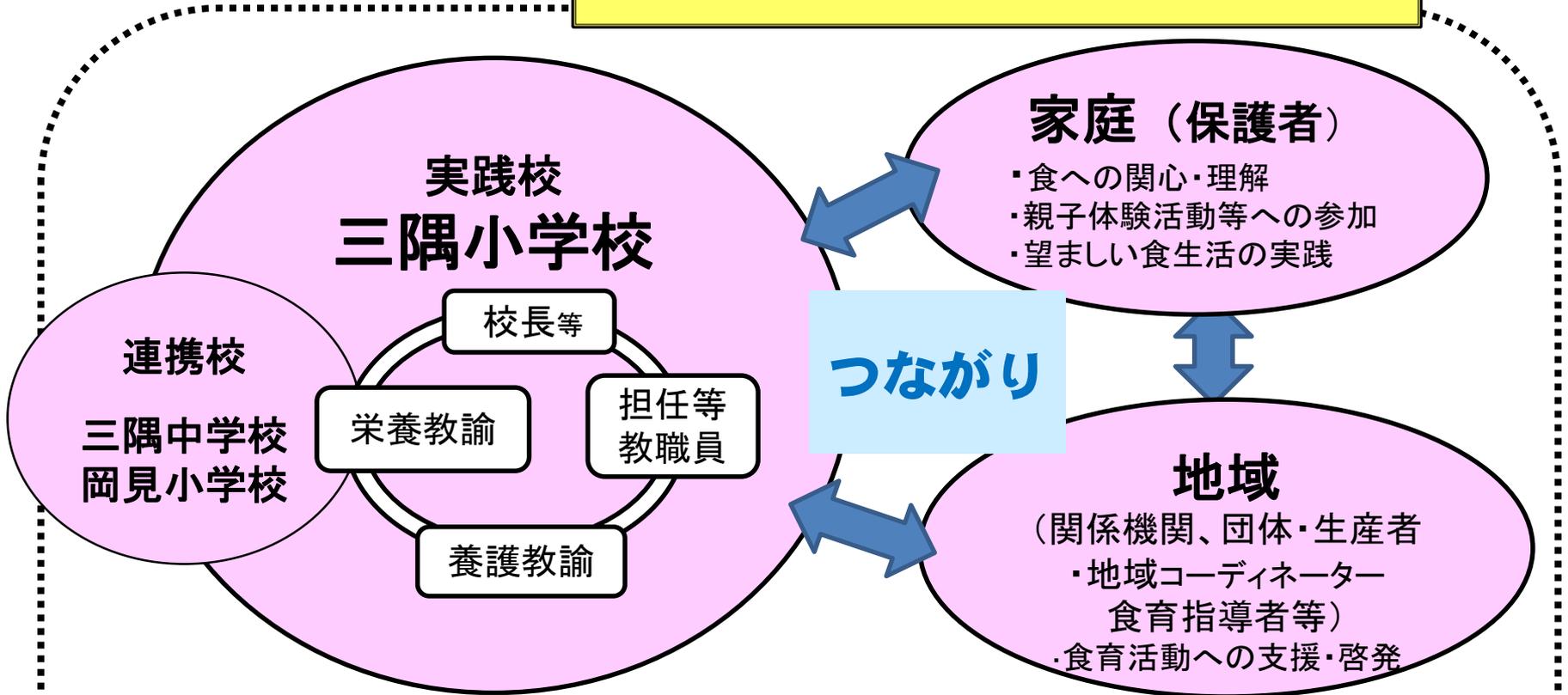
食の学習ノート



子供の食に関する
自己管理能力の育成

事業推進体制

子供の食に関する自己管理能力の育成



＜浜田市食育推進検討委員会＞ ＜島根県食育推進検討委員会＞

- ・モデル校(校長、栄養教諭、養護教諭、PTA会長) ・連携校(校長、養護教諭)
- ・学識経験者 ・食育指導者代表 ・生産者代表 ・地域コーディネーター代表
- ・健康福祉部、産業経済部・教育委員会 ・水産事務所・教育事務所・保健体育課

浜田市教育委員会

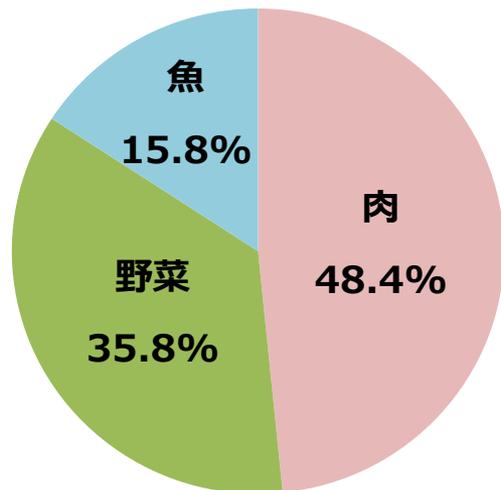
← 委託 →

島根県教育委員会

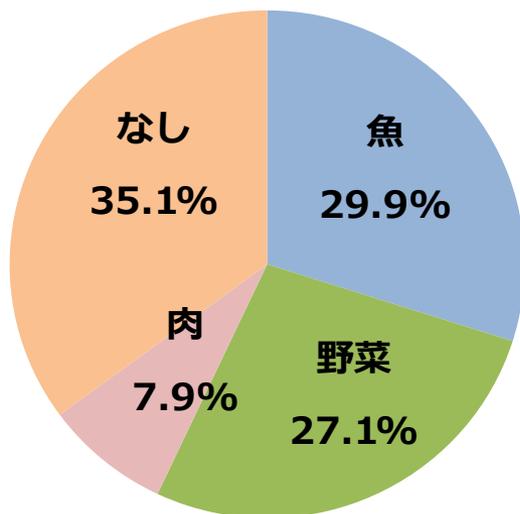
児童の実態

アンケートの実施（全校児童調査結果） 平成27年度調査

好きな食べ物



苦手な食べ物



特に苦手な魚の種類

- 1位 さば
- 2位 とびうお
- 3位 さんま

苦手な理由

- ・ 骨があるから
- ・ 魚の骨を取るのがめんどくさい
- ・ 魚特有の臭いが嫌

**箸の持ち方アンケートの実施
(全校児童調査結果) 平成28年度調査**

学年	取組前(%)	取組後(%)
1年生	12.5	45.8
2年生	3.0	27.3
3年生	23.6	44.7
4年生	25.7	37.1
5年生	34.3	59.3
6年生	32.0	68.7
平均	22.0	46.1

つながる食育推進事業の取組 平成29年度～30年度

[主な取組内容]

[評価指標]

① 学校内の
つながり

○食に関する授業
○児童会活動

② 家庭との
つながり

○お弁当の日
○給食試食会
○食のおたより

③ 地域等との
つながり

○高等学校生徒との
連携
○地元商店との連携
○公民館の取組
○放課後こども教室
での取組
○市町での取組

○骨付き魚料理提供日
における給食摂取率
○魚を苦手とする児童
の割合
○正しい箸の持ち方が
できる児童の割合

○家庭で魚を食べる
機会の割合

○魚に関する取組の
回数

地域の宝を知り、感謝の心を育む食育の推進
〜魚の魅力味わおう〜

① 学校内のつながり ～食に関する授業～

～体験活動の充実～
魚への関心を高め、食べる意欲をもたせる



生のあじを
触る体験

あじの食べ方の
写真を確認しながら
食べている様子



上手に骨を
外しています



あじ君の着ぐるみで食べ方を
説明するスタッフ



① 学校内のつながり ～食に関する授業～

～体験活動の充実～
魚への関心を高め、食べる意欲をもたせる

干しガレイ作り
(4年生)



釣り体験
(5年生 特別支援学級)



郷土料理 いか飯作り
(5年生)



① 学校内のつながり ～児童会活動～

子どもの食に関する自主的な実践意欲を高める

平成29年度
どんちっち給食



浜田市が誇るブランド魚「どんちっち三魚
あじ・のどぐろ・かれい」を取り入れた給食

平成30年度
ふるさと給食



郷土料理
クイズに挑戦



箸の持ち方
を確認



① 学校内のつながり ～中学校生徒会活動～

子どもの食に関する自主的な実践意欲を高める

テーマに沿った学校給食の献立を考える

平成30年9月実施

1年生

熱中症予防献立
(夏野菜を使った献立)

2年生

修学旅行に
ちなんだ献立

3年生

体育祭に向けて
がんばれ献立



ごはん 牛乳
揚げ餃子
夏みかんサラダ
マーボー豆腐



ごはん 牛乳
お好み焼き
ナムル
キムチ汁



かつ丼 牛乳
ファイトサラダ
プリン

② 家庭とのつながり ~自分で作るお弁当の日~

子どもの食への関心を高め、一人一人の気づきを大切にする

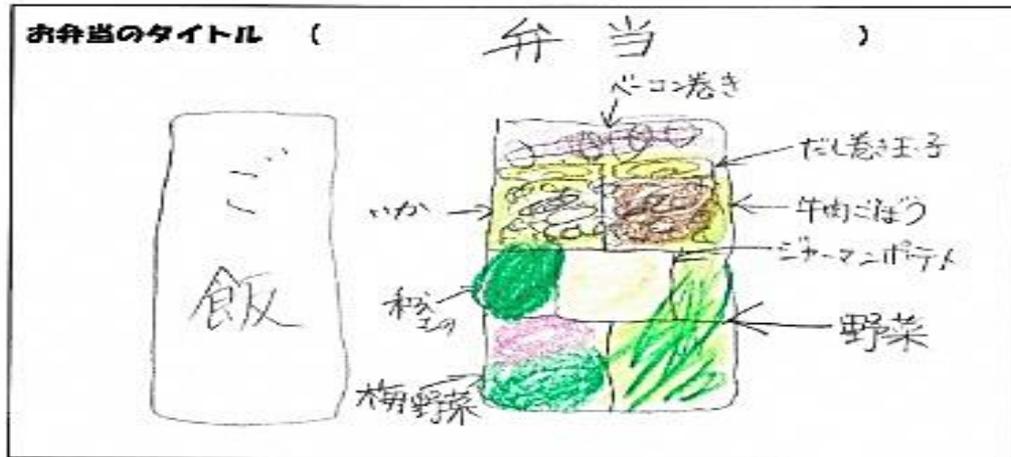
第2回 12/10(月)お弁当の日に向けて 計画を立てよう!

テーマ「栄養バランスバッチリ弁当!」



名前 ()

① お弁当の完成図を書いてみよう!



② 栄養のバランスをチェックしてみよう

主食 3
ごはん

主菜 1
野菜のベーコン巻き 牛肉とごぼうの旨煮(肉) だし巻き玉子(2個分) いかの焼き物(肉)

副菜 2
ジャーマンポテト 和えもの 梅とブロッコリーと野菜の いため 和え トースト・レタス・菜

● お弁当箱に詰めること、洗うことは必ずやりましょう。

③ お弁当作りでがんばりたいことを書きましょう。

安全に気をつけて、おいしく、見た目もきれいな弁当にして、楽しみます。楽しいひとときを過ごしたいです。

安全、完ぺき、おいしく、3:1:2を気をつけて、栄養バランスの整った弁当を作りたいです。



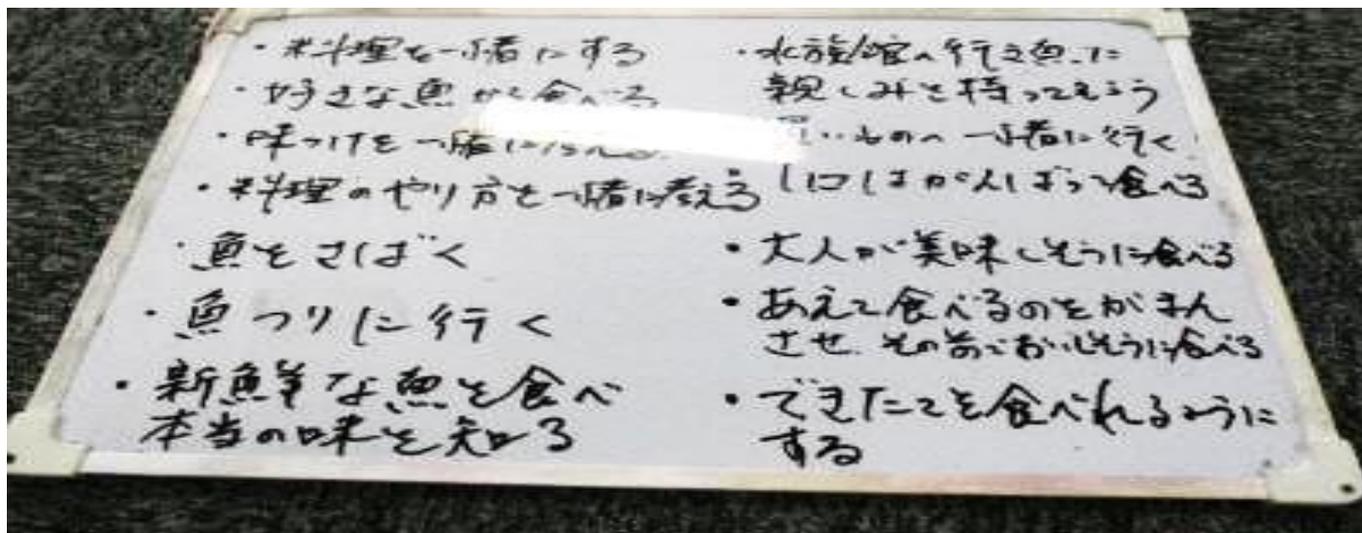
保護者印

② 家庭とのつながり ～給食試食会～

給食を通して、食について考える場を設定する



「テーマ」 魚が大好きな子どもに育てるために家庭で取り組めることは？



③ 地域等とのつながり ～高等学校生徒との連携～

地域の宝（西条柿・魚）を気づかせ、感謝の心を育む

柿クッキー作り
（3年生）



あじのソフトふりかけ作り
（6年生）



高校生から作り方を教わりました。



小学生から高校生まで地域の宝を大切に学習を展開しています。

③ 地域等とのつながり ～公民館 放課後子ども教室での取組～

地域力を生かして、家庭で魚を食べる機会を増やす

公民館

焼き鯖飯
あじの和風ピザ焼き
ぎょぎょとナッツ
みそ汁



平成29年度作成
学校給食に登場する
魚のレシピ集

平成30年度は、
このレシピ集を活用
した料理教室を展開



放課後子ども 教室

黒米ごはん
のどぐろナゲット
元気サラダ
かきたま汁



③ 地域等とのつながり ～地元商店との連携～

地域力を生かして、家庭で魚を食べる機会を増やす

丸ごとあじ 1 匹給食が実施される日を提示



焼き魚の上手な食べ方を写真付きで紹介

店内には、「びいびい給食レシピ」を自由に持ち帰って頂けるコーナーを設置



尾頭付きあじが並びます



③ 地域等とのつながり ～市町での取組～

地域力を生かして、家庭で魚を食べる機会を増やす

浜田市食育フェスタ



びいびい給食レシピから
「ぎよぎよっとナッツ」の試食



三隅フェスティバル



浜田市食生活改善推進協議会
三隅支部による焼き鯖飯作り



浜田水産事務所に
よる生魚を触る
コーナー



まとめ

[評価指標]

[変容]

① 学校内の
つながり

- 骨付き魚料理提供日
における給食摂取率
- 魚を苦手とする児童
の割合
- 正しい箸の持ち方が
できる児童の割合

② 家庭との
つながり

- 家庭で魚を
食べる機会の
割合

③ 地域等との
つながり

- 魚に関する
取組の回数

魚を苦手とする児童の割合

H27	H29	H30
29.9%	22.6%	30.5%

正しい箸の持ち方ができる児童の割合

H28	H29	H30
22%	66%	52%

前年と比べて魚を食べる機会が増えたと 回答した家庭の割合

H29	H30
13%	13%

2年連続
で増加

地域での魚に関する取組

びいびい給食レシピ集を活用 した取組回数	15 回
-------------------------	------

成 果

- ・魚を上手に食べる子供達が増加した。
- ・家庭において、魚を食べる機会が増加した。

保護者からの感想

「魚に興味をもち、家族にもきれいな食べ方を教えてくれるようになった。」

「焼き魚が好きになっている。」

- ・地域において様々な取組が展開され、地域力の向上につながっている。

課 題

- ・食への関心は高まりつつあるが、アンケート結果から、保護者の意識に温度差が見られる。このことから、児童に対する個別指導を充実させることに加え、家庭へのアプローチ方法を工夫し、家庭とのつながりをより深める必要がある。
- ・この取組が、今後も続けられるよう連携体制の定着を図る。

