

4 家庭・地域との連携による指導

(1) 学校・家庭・地域の連携により組織的な取組を行う際の工夫

- ア 積極的な情報収集と発信により、食生活等の課題について共通理解を図ること**
学校、家庭、地域が児童生徒の食生活の状況や基本的な生活習慣等の課題について理解、認識し、関係する情報を共有することが必要です。

食生活の状況・基本的な生活習慣等の実態調査（アンケート等の実施）



課題の把握・理解



児童生徒の食生活等の課題について家庭や地域社会への発信

方法

学校だより P T A会報 学校ホームページ

イ 学校における食に関する指導について家庭や地域の理解を図ること

各学校の食育に関する課題や目標、各教科等における食に関する指導の内容や方法、学校給食の意義役割について家庭や地域社会に理解を得ることが重要です。

方法

学校評議員会 参観会（食に関する公開授業）懇談会
学校保健委員会 給食試食会 招待給食会
学校給食だより 地域における食や健康に関する行事

ウ 学校から家庭に対して啓発活動等を行い、家庭での実践を促すこと

家庭での食に関する取組の実践がなされ、望ましい食習慣の形成が図られるよう学校から家庭への働きかけや啓発活動を行うことが重要です。また、児童生徒が学校で学習したことを家庭で振り返り、実践できるような具体的な手だてを講ずることが効果的です。

方法

講演会 親子料理教室
教科・領域等での学習の家庭での振り返り

エ 学校における食育を推進するにあたり、地域の生産者や関係機関等の協力を得たり、地域での食育の取組との連携を図ったりする。

- (ア) 各園・小中学校等、校種間での連携を図り、一貫した指導を行うよう努めます。
(イ) 児童生徒一人一人の抱えている問題を支援するため、学校での相談指導だけでなく、学校医、地域保健機関等の専門家とのネットワークを構築します。

- (ウ) 学校において各教科等で食に関する指導を行うにあたり、農林漁業者やその団体、社会教育関係団体などの人材協力を得ることは、教育的効果を高める方法の一つと考えられます。
- (I) 地域において開催される各種教室や体験活動等は、児童生徒の食に関する興味関心を高めたり、学校での取組を継続させる意欲に繋がったりします。地域の食育推進会議等を活用して、地域の関係者と情報交換し、協力を依頼します。

(2) 学校・家庭・地域が連携する取組事例

ア 家庭との連携事例

(ア) 各家庭での食生活のめあて作り・実践振り返りシート「てんこもり大作戦」

てんこもり大作戦では、家庭での食の改善をねらいます。語らいや団らんをめざした愛情てんこ盛り、バランスよい食事をめざした栄養てんこ盛りの2つのめあてを、各家庭で立てます。「夕飯は、家族そろって食べることができないので、朝ごはんは家族そろっていただきます。」「テレビを消して楽しく食べます。」など我が家ならではの目標を、てんこ盛りシートに記入し、取り組みます。

各家庭で10日間の実践をふり返った結果や感想を学校で集約し、効果的な実践例や心温まる改善例などを家庭へ知らせていきます。

てんこもり大作戦!

＜取り組み期間＞ 平成20年 月 日～平成20年 月 日(提出締め切り7月14日)

☆愛情てんこもり! ☆栄養てんこもり!

てんこちゃん もりくん

てんこちゃん、もり君のかわいいキャラクターが、家庭での食に関する取り組みを呼びかけます。

(イ) 食育だより「Let's 食育」

学校での食育の取り組みを食育だよりとして家庭・地域へ積極的に発信し、家庭での食育の高まりをねらいます。学校全体の取組や各学年の授業実践の紹介、子どもたちの様子を知らせます。また、料理レシピの募集や紹介等もします。定期的に発行し、連携を深めます。

(内容例)
学校全体の取組の様子
食に関する授業の内容紹介
給食人気メニュー紹介
我が家のアイデア料理レシピ
実施アンケートの結果報告等

学校からの発信とともに家庭からの声も載せ、学校・家庭の食育の架け橋にしていきます。



(ウ) 生活リズムチェックカード

生活リズムチェックカードでは、子どもたちの生活リズムの改善をねらいます。朝ごはん、起きた時刻、寝た時刻 排便等について親子でチェックします。

生活リズムについて子ども自ら意識するとともに、親子で生活リズムをよりよくしていこうとすることができます。そのことが子どもたちの食の改善につながります。

生活リズムチェックカード	名前	年齢	性別
朝ごはん	○	○	○
起きた時刻	○	○	○
寝た時刻	○	○	○
排便	○	○	○

7月22日に記入してください。

(I) 親子料理作り教室

自分たちで栽培した野菜などを利用して親子で料理することにより、作る楽しさ、みんなで食べる楽しさを味わい、親子そろって食の意識を高めることをねらいます。

また、「おにぎりの作り方がよくわからない。」と悩む外国人保護者におにぎり作りの親子料理教室を開きます。日本の食文化への理解が深まります。

「今度の遠足では、お家でおにぎり作ってもっていききたいな。」



(オ) 給食試食会及び給食参観会

給食試食会や給食参観会を行うことにより、学校での給食時間における指導の実際を保護者に参観してもらったり、給食を試食してもらったりします。保護者にも食事のマナーやバランスよく食べる大切さ等を理解してもらうことができます。



(カ) 学校保健委員会

児童生徒、保護者、学校医、薬剤師等が集まり、「バランス良い食生活」や「生活習慣病とその予防」等のテーマについて話し合い、食生活に対する意識を高めます。

**(キ) 食育の絵本の回覧**

食に関する本を回覧し、親子で読んだり、読んだ感想を書いたりすることにより、親子で食に関心をもつことができます。

(参 考) 家庭での取組事例**夏休みの取組事例 (小学校6年生)**

家庭科の授業で学習したことをもとに、夏休みに毎日朝食作りに取り組みました。

「授業で朝食の勉強をしたので、どんな朝食ができるか、家でも作ってみました。いろいろな料理の本を見たりしながら、メニューを考えてみました。」



夏休みに毎日取り組んだ朝食作りの一例

イ 地域との連携

(ア) 食育推進協議会

各園小中学校職員、食育推進協議委員、地元農業団体、行政機関等のメンバーが集まり、食に関する情報交換を行うことにより、地域の食に関する意識を高め、連携を深めます。



「保育園、幼稚園、小学校、中学校で共通した取組をしましょう。一貫した指導は、子どもたちの食改善につながるはずです。」

「学校では、そういった取組をされているんですね。その点については、私達も協力できそうですよ。」

(イ) 「〇〇学校区食育フェスティバル」開催

学校における各学年、学級での食に関する授業公開をし、保護者や地域の方が参観します。

体育館等の全体会場には、①食育推進協議会委員による地場産物を使った料理メニュー②保護者による朝食クイックメニューや体にいいおやつ③学校栄養職員による給食人気メニュー等の試食コーナーを設け、食への関心を高めます。



「簡単で おいしいなあ。」

また、食に関する講演会等や各園、小中学校の食育実践紹介パネルの掲示をします。学校、保護者、地域の方が共に食について考える会を開催することは、地域全体の食の意識を高めることになります。

「忙しい朝に、これ、いいわね。我が家でもやってみようかしら。」



「ちょっと食べてみて。どう？」

(ウ) 中学生料理バトルの開催

地場産物や給食に関心を持つよう、中学生を対象に料理バトルを行います。友達同士でチームを作り、「地場産物を取り入れた給食のメニュー」を考え、調理し合います。審査員として生産者やＪＡ女性部の方も参加します。



優秀な作品を給食に取り入れることで生徒の参加意欲を盛り上げます。



「賞をいただきました！私たちの考えた献立が給食に出るなんてうれしいな！」

(イ) 地場産物を取り入れた献立募集

地場産物への認識、給食への理解を深めるため、小学校高学年、中学生を対象に地元でとれる農産物を取り入れた献立を募集し、学校給食に採用します。

給食週間には献立を採用された子どものクラスに生産者を招待し、一緒に会食をすることで地場産物に関心を持たせます。

「今日のみかんは私が育てたみかんです」



(オ) お茶博士になろう

保護者やＪＡの協力の下、お茶摘み体験、製茶体験をします。お茶の効能や文化、お茶を使った料理の調べ学習をし、煎茶のお点前体験や調理実習に繋がります。学んできたことを保護者、お世話になった方、地域のお年寄りを招いて学校フェスティバルで発表します。



「お茶の栄養について発表します。」

「どうぞ」



(カ) 大豆で作ろう

地域の農家の畑を借り、栽培方法の手ほどき（種まき・草取り・水まき・収穫・殻とり）を受けながら大豆を栽培します。大豆の価値や料理の調べ学習をして、収穫した大豆でJ A女性部の協力の下、大豆の加工食品作り、「豆腐」「おからクッキー」「きなこ飴」などに挑戦します。

「豆腐ってこうして作るんだ!？」



「焦がさないようにね!」

(キ) 生ごみ処理機（調理場）でできた堆肥を生産者へ

調理場では生ごみ処理機を設置し、野菜くずや給食の残飯の堆肥化を進め、ごみを減らしています。その堆肥を有効利用するため、遊休農地を復活させ、給食用の農産物作りを始めた生産者に使ってもらいます。生産者は授業のゲストティーチャーとしても活躍しています。



《堆肥を使ってできた玉葱の選別》

(ク) 環境フェアに参加

地域の方や保護者、子どもたちに環境問題や学校給食への理解を深めてもらうため調理場職員が市主催の「環境フェア」に参加します。掲示コーナー（調理作業や生ごみ処理の様子）、試食コーナー、子どもたちにはクイズコーナー、おみやげコーナーでは廃油で作った石けんや生ごみからできた堆肥を配布し、楽しみながら理解に導きます。

「廃油から作った石けんです。使ってみてください。」



「給食を作るお鍋は大きいね。」
ヨイショ!



(㍻) 味噌作り

調理場では、年度末の給食のない時を利用して給食で使用する味噌を作ります。並行して給食だよりで募集した地域の方も大豆・米麴・塩だけで作る「自家製味噌作り」に挑戦。日本を代表する調味料「味噌」を楽しみながら伝承します。

