令和７年度　栄養教諭を中心とした食に関する指導の推進校事業報告

報告者　小郡市立大原小学校
栄養教諭　松田　麻未

1 研究主題及び副題

地域の食材と自分の食生活の関わりを理解している子どもの育成
～給食時間における食に関する指導を中心にして～

(1) 主題設定の理由

本校の実態は、事前に給食の献立表を見るなど給食を楽しみにしている子どもが多く、５月 2～6 年生に実施したアンケートの結果では、苦手な食べものやはじめて食べるものが給食にでたとき、頑張って食べる子どもが 57.3%であった。一方、給食を食べているときに、どのようなことを考えているかという問いに対して、味や量、食材を考えていると答えた子どもが 40～50%程度だったのに対し、栄養や産地、旬を考えていると答えた子どもは 10～20%程度と低いことが分かった。また、小郡市産の野菜が給食に使われていることを知っている子どもは、49.1%であり、調理員・生産者への感謝の気持ちをいつももっていると答えた子どもは 64.2%であった。家庭での食の学びや経験について、お家の人と食べ物のことを「よく話す」または「ときどき話す」と答えた子どもは 66.2%であった。本校の教職員に、給食時間の指導についてアンケートを行ったところ、学級担任は、当番の身支度、アレルギー対応、量の調整などの「給食指導」の面で配慮しなければならないことが多く、地産地消、旬、調理員・生産者のことなどの「食に関する指導」を行っている教職員は少ない結果となった。つまり学級担任だけでは、給食時間における「食に関する指導」が難しいという実態が明らかになった。小郡市三井郡の栄養教諭等の実態については、アンケート結果から多くの栄養教諭等が給食時間における「食に関する指導」において、学級担任との連携や指導時間の短さが理由で指導のやりづらさを感じ、その指導の成果も十分に感じられていないことが明らかになった。そこで給食時間における「食に関する指導」を中心にして、本主題について研究を進めることは意義深いと考えた。

(2)　主題の意味

「地域の食材と自分の食生活の関わりを理解している」とは、給食に使われている地域の食材に興味・関心をもち、それらを食べるよさや生産者、調理員のことがわかることである。具体的には、生産者がどのような思いでどのように食材を育てているのか、その食材が調理員によってどのように給食になっているのかがわかり、感謝の気持ちをもって食事をすることの大切さに気付いていることである。

(3) 副主題の意味

「給食時間における食に関する指導を中心に」とは、栄養教諭と学級担任等が連携、協力し、ねらいをもって給食時間における食に関する指導を行うことである。学校給食は皆が同じ献立であり、子どもが自分事としてとらえやすいものである。よって目の前に給食がある給食時間は、子どもが一斉に食について学ぶ場として適しており、実際に給食を味わいながら学ぶことで、子どもの興味・関心、知識・理解をより一層深めることができる。

２　研究内容の概要

(1) 研究の目的

地域の食材と自分の食生活の関わりを理解している子どもの育成をするために、給食時間における食に関する指導を中心とした指導の在り方を明らかにする。

(2) 研究の仮説

栄養教諭が以下の３つの手立てを用いて、給食時間における食に関する指導を推進すれば、地域の食材に興味・関心をもち、自分たちの食生活との関わりを理解している子どもを育てることができるだろう。

【手立て１】給食時間における効果的な教材の作成、取り組みの工夫

【手立て２】教職員間の共通理解、学級担任との連携

【手立て３】給食時間の学びを家庭につなげる取り組みの工夫

(3) 研究の実際

本研究は、次のような計画に沿って、実践に取り組んだ（表 1)。

表１　年間を通した給食時間における食に関する指導と取り組み

段階	実施時期	実践内容	ねらい	評価の観点
気付く	７月	小郡市産の野菜を伝える取り組み 〈野菜たしかめ週間の設定〉	給食にいろいろな種類の小郡市産の野菜が使われていることに気づくことができる。	知識・技能
さぐる	９月	小郡市産の野菜を食べるよさを伝える取り組み 〈給食委員会を通じた周知〉	給食に小郡市産の野菜が使われている理由、地域の野菜を食べることが地域の応援につながっていることを理解することができる。	思考力・判断力・表現力等
ふかめる	9～12 月	小郡市産の野菜がどのように生産されているかを伝える取り組み 〈生産者への取材とインタビュー動画の作成〉	野菜ができるまでの過程や生産者の苦労、思いを知り、感謝の気持ちをもつことができる。	学びに向かう力・人間性等
		小郡市産の野菜がどのように給食になっているかを伝える取り組み 〈給食ができるまでの動画作成〉	生産者の育てた野菜は、給食室で調理員が洗浄・切裁・調理など、たくさんの手をかけて給食になっていることを知り、感謝の気持ちをもつことができる。	学びに向かう力・人間性等
いかす	12 月	給食時間の学びを伝える取り組み	おうちの人に伝えることで、キャベツの生産者の工夫や思いを再認識することができる。	思考力・判断力・表現力等

【手立て 1】給食時間における効果的な教材の作成、取り組みの工夫

・小郡市産の野菜を伝える取り組み<野菜たしかめ週間の設定>

小郡市産の野菜を伝えるために、6 月よりお昼の放送にて、毎日、当日の給食に使用している小郡市産の野菜の紹介をするようにした。数週間継続すると、子どもたちは、放送が流れる前に、最近聞いている野菜から当日の小郡市産の野菜を推測するようになったり、「小郡市産の野菜だから新鮮でおいしかったのか！」、「がんばって食べよう。」といった声があがったりするようになった。しかし、放送を聞いて小郡市産の野菜に注目できている子どもは限られていたため、より多くの子どもに注目してもらえるように、２週間、「小郡市産の野菜たしかめ週間」という取り組みを実施した。放送で聞いた小郡市産の野菜を、各クラス、学級担任が、子どもたちとその日の給食で確認をして、用紙に記録し、全問正解できたら表彰される取り組みである。この取り組みを始めて、学級担任の協力も得られるようになった。栄養教諭が教室を訪れて、今日の小郡市産の野菜が何か尋ねてみると、多くの子どもが答えられるようになり、子どもたちの関心が高まっていることが伺えた。3 年学級担任からは、社会科で地産地消について学習したため、子どもたちが盛り上がっているとの意見があった。

・ 小郡市産の野菜を食べるよさを伝える取り組み<給食委員会を通じた周知>

野菜たしかめ週間をきっかけに小郡市産の野菜に注目する子どもが増えたので、次は、なぜ小郡市産の野菜が給食で使われているのか、そのよさを子どもたちに伝えるために、給食委員会の子どもが、給食時間、各教室をまわり、小郡市産の野菜を食べるよさを伝えた（資料 1)。放送を聞くだけではなかなか伝わりにくいことから、給食委員会の子どもが直接、資料を見せながら伝えることにした。地域の野菜を食べるよさは、①とれたてで新鮮である、②環境に優しい、③安心・安全、④小郡が元気なまちになることの４点を伝えた。①では、生産者がその日の朝または前の日に収穫したものを届けてくれているから新鮮であることを理解させた。③では、「生産者がわ

資料１　給食委員会の子どもが
クラスで説明している様子

かると安心して食べられる」というものの、生産者の顔や生産者の工夫や努力を知ることができていなかったことに気づかせ、生産者へのインタビューへとつなげた。子どもたちが小郡市産の野菜を食べるよさを引き続き、意識できるよう、指導で使った教材は、給食室前に掲示した。

・小郡市産の野菜がどのように生産されているのかを伝える取り組み

<生産者への取材とインタビュー動画の作成>

生産者のことを理解させるために、まず子どもたちから生産者に聞いてみたいことを集めた（資料2)。それらの質問項目をもとに、給食で使用回数の多い小松菜、きゅうり、キャベツについて栄養教諭が生産者に取材を行った。そしてその取材をもとに「野菜の成長過程」や「圃場の様子」、「生産者の作業の様子」、「生産者の思い」を伝えるための動画を栄養教諭が作成した。それらの動画は、全校同じ日の給食時間に学級担任より視聴させ、指導を行った。

資料２　生産者に聞きたいことを書く子ども

【小松菜】ハウスいっぱいに小松菜が育っている光景（資料3)、生産者が手早く小松菜を収穫していく様子にとても驚いていた。子どもの中には動画を見る前、「小松菜ってどんな野菜？」と言っていた子どももおり、動画を通して小松菜がどのような野菜でどのように栽培されているのかを知ることができていた。

資料３　小松菜の取材動画の一部

【きゅうり】動画を見た子どもたちからは、作業開始時刻の早さやハウスの中の暑さに驚きの声があがった。また、「この動画を見たら残せないね。」といった生産者の大変さが伝わっていることがわかる発言をしていた。大原小の給食に使用するきゅうりを収穫しているところを動画で撮影し、そのきゅうりを使用する日の給食時間に動画を見せたため、「これがそのきゅうり？」と、生産者のおかげで今の給食を食べられることに気付く子どもが多くいた（資料4)。

資料４　きゅうりの収穫の動画を視聴する子ども

【キャベツ】キャベツに関するクイズを楽しみながら、「キャベツができるまでそんなにかかるんだ。」、「暑い時期はキャベツができないんだ」といった気付きの声が多くあがっていた。また、農薬や草むしりのことなど、安全でおいしいキャベツを作るための生産者の苦労を知り、感嘆の声があがっていた。動画の視聴後、３～６年生が記入した感想は下記の通りであった。(資料5、6、表２）

わたしたちがよく食べているキャベツにも農薬をあまり使わないようにしたり、ざっ草の量を調節したり、しゅうかくのタイミングを月ではなくキャベツの様子で考えたり様々な工夫がありおどろきました。これからも一つ一つに様々な工夫がされていると感謝して食べていきたいです。

資料５　子ども(5年生)の感想

雑草はたくさん植えているのに手作業でとっていることにおどろいた。自然や気候に任せてそだてているからこそ、とても新鮮でおいしいキャベツができているのではないかと思った。

資料６　子ども(6年生)の感想

表２　感想に記述された言葉（221名のプリントより）

(人)

キャベツが できるまでの時間	59	感謝	21	安心・安全	13	工夫・努力	12
		大変さ、苦労、一生懸命	14	・残さないようにしたい	12	雑草	12
季節	42	腐らない	14	・生産者のことを考えて食べたい		1日の収穫量(1トン)	9
農薬のこと	31	収穫の仕方、タイミング	13	・味わって食べたい		おうちの人に伝えたい	5

・ 小郡市産の野菜がどのように給食になっているかを伝える取り組み<給食ができるまでの動画作成>

地域の食材と自分たちの食生活との関わりを理解させるため、生産者が育てた野菜がどのように給食になっているかの動画を作成した。給食の調理に関しては、給食室での調理をわかっている栄養教諭が動画を説明しながら見せるとよいと考えたため、栄養教諭が直接、教室に出向いて動画を視聴させた。

【なす】がくを手早くきれいに落とすところに調理員のすごさを感じていたり、縦４等分に包丁で切ってから、機械で一気に切っているところに「そうやって切られてたんだ」という初めて知ることができたという声があがったりしていた。特に、大量のなすが釜の中に入れられて炒められるところ（資料７）には、「すごい量のなす！」ととても驚いていた。

資料７　なすの調理の様子の動画の一部

【チンゲンサイ】葉を１枚１枚ばらして洗っている様子に目を見張っていた。泥や異物、虫がついていないか１枚１枚確認していること、大量のチンゲンサイも機械を使わず２人の調理員だけで切っていること、色や食感がきれいに仕上がるように料理の最後に入れていることなど、給食の調理で気を付けていることを子どもたちに伝えた（資料８）。

資料８　チンゲンサイの調理の動画を視聴している子ども

【キャベツ】冷たいサラダを作る途中で、加熱されていることに驚いていた。冷蔵庫ではなく、野菜を冷やすために機械があることも伝えることができた。タライに入った野菜を大きなしゃもじ２本を使って混ぜている様子を見て、「混ぜるのが大変そう、難しそう」と子どもが発言していた。また、「作っている様子を見たので、このサラダがますますおいしく感じる」と言っていた子どももいた。

【手立て２】教職員間の共通理解、学級担任との連携

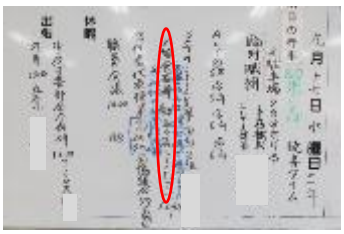
・職員研修の実施

食に関する指導の目標や年間計画について職員で共通理解を図るために、４月に研修を行った。食に関する指導の全体計画②を用いて、年間通じて各教科で行う食に関する単元の確認と、それらへの栄養教諭の関わりについて確認した。本研究の取り組みについては、子どもや教職員の実態と目指す子ども像についての共通理解を図り、食に関する指導のうち給食時間における「食に関する指導」について７月に研修を行った（資料９）。

資料９　職員研修の様子

・週報や行事予定ボード、終礼の活用

全校一斉の給食時間の指導をするにあたって、それらの給食時間の指導を行事予定として位置づけ、主幹教諭が週報（資料 11）や職員室前の行事予定ボード（資料 10）に、給食時間の指導があることを記載した。１週間前の終礼で、栄養教諭からどのような内容か、どのような方法で行うかを伝え、職員間で共通理解を行った。動画視聴の日は、給食時間の放送で、栄養教諭が動画視聴の予告をし、どの学級でも確実に動画を視聴できるよう支援した。食に関する一斉指導を行事予定として位置づけ、事前の共通理解を行ったことで、見通しを持たせることができ、学級担任からの協力が得られ、連携がとれるようになった。


資料 10　職員室前の行事予定

資料 11　週報での周知

学級担任からは、今年度の給食時間中の食に関する指導に関して、「生産者に関しての動画を子どもたちと見

ることができてよかった。」、「生産者インタビューがよかったので、他のいろいろな野菜も見られたらいいなと思う。」、「生産者の動画を流したり、小郡市産の野菜を紹介したりしていることで、子どもたちもですが、私自身も食に関する興味がとても高まった。」といった声があり、学級担任の興味・関心も高まった。

【手立て３】給食時間の学びを家庭につなげる取り組みの工夫

・原っ子給食通信の発行

9～1 月の間、保護者に給食に関するおたより「原っ子給食通信」（資料 12）を計 4 回発行した。おたよりを通じて、保護者に給食や給食時間における食に関する指導で子どもたちが学んだことを啓発することをねらいとした。また、おたよりがあればそれをきっかけに、家庭で子どもたちが給食時間で学んだことをアウトプットしたり、家庭で食について話したりできると考えた。おたよりの構成は、①給食時間の様子や給食の献立について、②給食時間における食に関する指導で子どもたちが学んだこと（地域の野菜について）③給食室の調理の様子について　④地域の野菜を使った給食レシピ(当月実施したもの)とした。１２月の学級懇談会に参加した保護者 118 名中 102 名（86.5%）が、このおたよりを「よく」または「少し」読んでいると回答した。そのうち、69.3%の保護者は、このおたよりをきっかけに子どもと給食や食について話をすることができていた。

資料 12　給食に関するおたより

・給食時間の学びを家庭でアウトプットする場の設定

12 月の給食時間、キャベツの生産者に関する動画を視聴した後、3～6 年生がその内容をその日またはその週末におうちの人に伝える取り組みを行った。おうちの人にも伝えやすいように、主にクイズ形式に工夫した。おうちの人に伝える方法は、①タブレットに配信された動画を見せながら説明する、②動画の画面が載ったプリント（資料 13）をもとに説明をする、の 2 つとした。学んだことを自分の言葉で伝えたい子どもやタブレット操作が苦手な子どももいること、タブレットに不具合が起きる場合も想定して、2 つの方法を設定した。実際、３～６年生 221 名のうち①を行った子どもが 27 名、②を行った子どもが 144 名であった。動画を見せながら説明することを基本に想定していたが、家庭で実践するにあたって、紙媒体のほうが子どもにとって取り組みやすかったようだった。１２月の学級懇談会に参加した３～６年生の保護者 75 名に実施したアンケートでは、この取り組みを通して地域の野菜に「とても」または「まあまあ」関心をもった保護者が 52 名（69.3%）であった。

資料 13　おうちの人に伝えるプリント

・学級懇談会における給食についての啓発

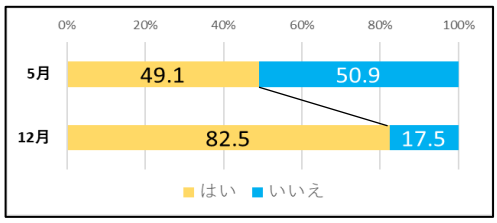
大原小の給食時間の様子や子どもたちが給食時間でどのようなことを学んでいるかを保護者に伝えるために、12 月の学級懇談会の中で、ウェブ会議ソフトを使い、栄養教諭から 5 分程度話を行った（資料 14）。参加した保護者のうち 98.3%が、大原小の給食時間の取り組みや地域の野菜を学ぶ取り組みが子どもたちの食に関わる力の育成につながっているかという質問に「とても」または「まあまあ」思うと回答した。また、94.9%の保護者は、子どもが給食で学んできたことを家庭でも取り入れたいかという質問に「とても」または「まあまあ」思うと回答した。

資料 14　ウェブ会議ソフトでの配信の様子

３　全体考察

(1) 小郡市産の野菜が給食に使われていることを知っている子ども〈知識・技能〉

小郡市産の野菜が給食に使われていることを知っている子どもの割合は、５月 49.1%に対し、１２月は 82.5%に増加した（資料 15）。また、子どもたちが回答した小郡市産の野菜の名前は、生産者のインタビュー動画を視聴した野菜が多くあがった（表 3）。これは、給食時間における食に関する指導において、学級担任と連携を図り、生産者や調理員に関する動画等を教材として用いて指導を行い、子どもの学びが深まるよう家庭でのアウトプットの機会の設定したことが有効であったと考える。しかし、生産者に取材する食材と給食調理の様子を紹介する食材を一致させることができていなかったところがあり、給食調理の様子だけでとりあげた野菜が子どもたちの知識の定着につながっていなかった。今後、これらを関連させられるよう、教材作成と指導日程の計画を立てて行っていく必要がある。



資料 15　小郡市産の野菜が給食に使われていることを知っている子どもの割合

表３　アンケートに記入された野菜名　（人）

キャベツ	100	ほうれん草	16
きゅうり	50	玉ねぎ	14
小松菜	49	にんにく	9
小ねぎ	32	白菜	8
にんじん	23	チンゲンサイ	6

(2) 給食を食べている時に子どもが考えていること〈思考力・判断力・表現力等〉

給食を食べているときにどのようなことを考えているかという質問において、５月と 12 月の結果を比較すると、食材については 40.1%から 55.0%、旬については 10.3%から 20.9%、産地については 11.3%から 24.5%と、考えることができている子どもの割合が増加した（表 4）。これは、年間通じて全校で小郡市産の野菜について、給食時間の取り組みを行ったり、栄養教諭と学級担任が連携してそれらを使用した給食時間に指導を行ったりしたことが有効であったと考える。

表４　給食を食べている時に子どもが考えていること　（%）

	5月	１２月
食材	40.1 →	55.0
旬	10.3 →	20.9
産地	11.3 →	24.5

(3) 調理員、生産者へ感謝の気持ちをもって食べている子ども〈学びに向かう力・人間性等〉

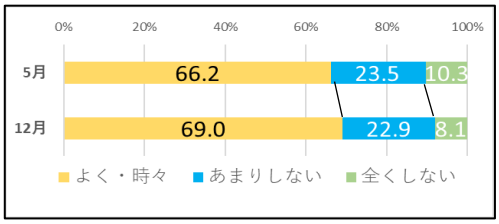
調理員、生産者へいつも感謝の気持ちをもって食べている子どもは、５月 64.2%に対し、12 月 68.5%に増加した。さらに、食事のあいさつをいつもしている子どもが、５月 87.5%に対し、12 月 89.4%に増加した（表 5）。これは、給食時間における食に関する指導の題材として小郡市産の野菜をとりあげ、給食をただ食べているだけではわからない、生産者の顔や収穫の様子、それを調理員が調理している様子がわかる動画を作成し、給食時間中に視聴させたことが有効であったと考える。

表５　調理員、生産者へ感謝の気持ちを持って食べている子ども　（%）

	５月	12月
いつも感謝の気持ちをもっている	64.2 →	68.5
いつも食事のあいさつをしている	87.5 →	89.4

(4) おうちの人と食べ物について話す子ども〈思考力・判断力・表現力等〉

おうちの人と食べ物についての話をよくまたは時々している子どもは、５月 66.2%だったことに対し、12 月は 69.0%に増加した（資料 16）。これは、給食時間における食に関する指導において、生産者や調理員のことについておうちの人に伝えるアウトプットの機会を設定したりし、保護者に給食に関するおたよりの発行、学級懇談会での啓発を行ったりしたことが有効だったと考える。



資料 16　おうちの人と食べものについて話をする子どもの割合

４　研究の成果と課題（○：成果　●：課題）

○　小郡市産の野菜を教材化し、それらを使用した給食を食べる時間に担任と連携し、タイムリーに食に関する指導を行うことで、子どもの小郡市産の野菜に関する興味・関心を高めることができた。

○　全校一斉の給食時間における食に関する指導を行事予定に位置づけ、週報やホワイトボード、終礼を活用して共通理解を行うことで、学級担任が見通しを持て、栄養教諭と学級担任が連携した指導をすることができ、教職員の給食時間における食に関する指導への意識の高まりや指導力向上につながった。

○　給食時間の学びをおたよりや懇談会で栄養教諭から保護者へ伝えることと、子どもが家庭でアウトプットする場を設定することで、子どもの学びが深まり、家庭の食に関する意識も高まった。

●　地域の食材と自分の食生活の関わりをより理解している子どもを育てるためには、地域の野菜についての給食時間における食に関する指導を行う上で、各学年の目標に沿って、継続した６年間の繰り返しの指導を行っていく必要がある。