

IV 学校における食育推進上のポイント

食育におけるマネジメントサイクル

食育を組織的に推進するためには、マネジメントサイクル(PCDAサイクル)に基づいて取り組む必要があります。まず、前提として、幼児・児童生徒及び地域の実態を把握(Research)し、自校が現在抱えている課題を検討し、その解決のため、組織としての方針を決定します。次に、目標等を達成するために計画(Plan)を作成し、教職員の連携と協働体制の下で学校の教育活動全体を通じて実施します(Do)。実施後には、その評価(Check)によって設定された目標の達成度や計画及び組織活動などの検討と改善(Action)を加えて、次の取組につないでいきます。

Research:調査

① 幼児・児童生徒及び地域の実態把握

Plan:計画

- 食に関する指導の目標設定
 - 学校の教育目標を踏まえて設定
 - 幼児・児童生徒の目指す姿を明確化
- 食育全体計画・年間指導計画の作成
 - 食に関する指導の目標に沿った計画

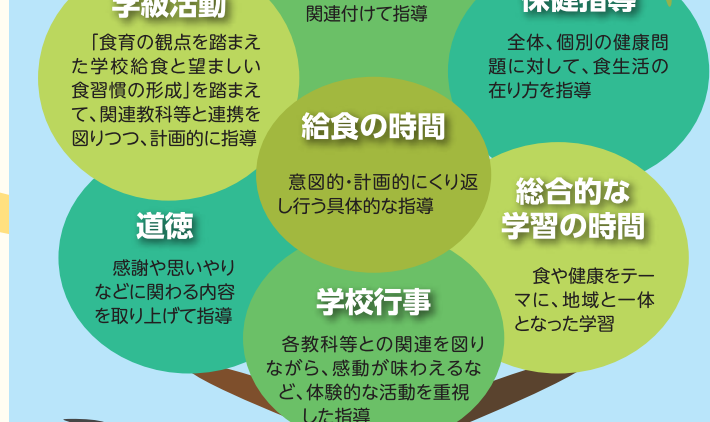
Action:改善

⑥ 評価結果に基づく改善・更新

Do:実行

④ 食に関する指導の実践

給食の時間のほか、関連教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等



Check:点検・評価

⑤ 食育実践の評価

・全体計画における「食に関する指導の目標」の達成状況の評価

本県の学校における食育の3つの目標

- 食べる力
- 感謝の心
- 郷土愛

Research

幼児・児童生徒及び地域の実態・課題を把握します。

- アンケートから
 - 食の実態
 - 生活習慣の実態
 - 健康状態
 - 心の状態
 - 保護者・子どもの意識調査
- 自分手帳の記録から
- 健康診断結果等各種データから
- 地域の実態から

「自分に気付く」

自分自身の体の成長や体力の変化、食習慣に気付く。

Plan

目標を設定し、計画的・組織的に取り組みます。

- 食に関する指導の目標設定
 - 学校教育目標から
 - 幼児・児童生徒及び地域の実態から
- 食育全体計画等の作成
 - 目指す姿の明確化
 - 体系的、系統的な指導
 - 自分手帳の位置付けや活用
 - 個別の相談指導に関する方針
 - 実情に応じた地場産物の活用在り方等
- 連携・協働体制の確立
 - 食育推進コーディネーターを中心とした組織的な取組
 - 学校保健委員会、学校給食委員会等の活用

食育推進コーディネーターの役割

- 食育と教育活動全体との調整
- 食育全体計画等の作成とその推進
- 食に関する情報提供
- 栄養教諭、学校栄養職員等の活用

- 国
 - 食育基本法や第3次食育推進基本計画
 - 食育月間(毎年6月)、食育の日(毎月19日)の普及・啓発
 - 「早寝早起き朝ごはん」国民運動の展開
- 県
 - 第3次福島県食育推進計画

マネジメントサイクルを生かした食育推進の実践例

「つなぐ」食育 ～学校、家庭、地域が一体となった食育の推進～

Do

- 技術・家庭科(家庭分野) 「栄養素のはたらきを調べよう」
- 食育講演会
- 親子料理教室
- 平成29年度 ふくしまっ子ごはんコンテスト 最優秀賞(小学校上学年の部) 「野さいを食べて暑い夏を乗りきろうごはん」

Check

- 学びの活動時間を確保します。
 - ◆ 保育の時間の中で
 - ◆ 目標が食育と関連する教科等の中で(小学校の例)
 - ・社会科 ・理科 ・生活科
 - ・家庭科 ・体育科(保健) ・道徳
 - ・総合的な学習の時間
 - ・特別活動 等
- 給食の時間を活用します。
 - ◆ 給食は生きた教材
 - ・地場産物の理解
 - ・地域の郷土食や行事食の理解
 - ・旬の食材のおいしさを体験
 - ・日本型食生活の理解
 - ・安全、安心な食への理解
 - ◆ 給食指導の工夫
 - ・栄養教諭、学校栄養職員等の活用
 - ◆ 給食試食会等の開催

Action

- 家庭における食育を応援します。
 - ◆ 家庭では
 - ・1日3回の食事のリズム
 - ・一緒に楽しい食事
 - ・食事のマナー
 - ◆ 食に関する講習会や親子料理教室の開催
 - ◆ 学校だより、食育だより等の配付
 - ◆ 自分手帳の活用
 - ◆ ふくしまっ子ごはんコンテストへの参加
- 地域とのふれあいの中で推進します。
 - ◆ 生産者や関係機関との連携
 - ・生産者の想いや工夫の理解
 - ・地場産物の生産や流通、消費への理解
 - ・郷土食や行事食への理解
 - ・食生活体験教室等への参加
 - ・地域の専門家(食生活改善推進員等)の活用
 - ・体験活動への支援協力要請
 - ◆ 地域における幼・小・中・高の連携

Do

- 学級活動 「はしの正しい持ち方と使い方」 「健康な体と食の安全について」
- 学級活動 「よくかんで食べよう」
- 食文化を継承する郷土料理の献立 (いかにんじん・東北地方) (ざくざく煮・二本松市)
- 給食の時間における指導 学級担任と栄養教諭等による旬の食材の紹介
- バイキング給食 自分の体のことを考えて選択できる食事
- 給食試食会 野菜が苦手な息子が給食を残さず食べていたのには驚きました。食べやすいように味付けが工夫されて、栄養のバランスもとれているので、家庭でも参考にしたいと思います。
- 給食試食会 給食試食会の保護者の感想より
- 給食試食会 放射性物質検査の実施状況を見学し、地場産物を使用した給食を試食することにより、福島県産のものが安全でおいしいことを知るきっかけになりました。
- 水産高校が漁獲したマグロの解体 マグロを解体する様子を児童が見学
- 幼稚園への栽培活動支援 高校生とかぼちゃの収穫体験

Check

実践を振り返ります。

- 達成状況の評価指標
 - ・食育の推進体制の整備状況
 - ・食育全体計画等の作成・改善状況
 - ・食に関する指導の実施状況
 - ・朝食摂取、睡眠時間等、生活習慣に関する調査の結果
 - ・学校給食における地場産物活用状況
 - ・学校給食残食率の改善状況
 - ・個別指導体制の整備・実施の状況
 - ・学校間や家庭・地域との連携状況 等

自分手帳の活用例

食習慣や運動習慣、生活習慣の改善に向けて、自分の食生活や体力の状況、健康状態を継続して記録

自分手帳にインデックスシールを貼りました。

食生活のめあてを確認し、自分の食生活を振り返り、課題を見つけました。

19日(食育の日)に食生活のめあてを点検しました。

6年生
Plan わたしが見過すところは Do 実行
Check 毎月19日(食育の日)に点検
Action 改善

平成29年度 ふくしまっ子ごはんコンテスト 最優秀賞(中学校の部) 「ほっき貝と季節野菜の弁当」

実践を見直します。

- 取組の成果と課題の整理
- 課題を解決するための全体計画の見直し
- 具体的な方策の工夫と改善