

2. 加工食品の開発

◎町内の養鶏場の卵を使った加工食品の開発

一年を通して地場産鶏卵を使用することができるよう、厚焼卵の開発を始めた。

【9月6日】河合町の吉川養鶏に学校給食用加工食品の開発について説明をし、鶏卵の発注を依頼した。また、学校給食納入卸売業者と加工商品の開発について協議した。

【10月10日】

河合町産の卵を学校給食納入卸売業者に納め、千葉県内の工場で「厚焼卵」に加工し、学校給食で提供した。



【11月】ロット数の関係で、河合町だけでは使用しきれないため、近隣の北葛城郡4町の栄養教諭にも、この取組を情報提供し、ともに学校給食に提供することができた。

《評価》

加工品であっても、原材料を町内産の鶏卵とすることができた。さらに、年間を通して養鶏場に発注することが可能になった。今後はオムレツなど新たな加工品の開発を目指したい。冷凍液卵などを開発できれば、さらに使用頻度を増やすことにつながれると考える。

3. 「地産地消の推進」の実践に係る先進地視察研修

◎地産地消学校給食の先進地視察

河合町の学校給食地場産物の使用割合の向上のため、学校給食用地場産物の活用率が全国上位の山口県を視察し、奈良県全体での活用を向上させるためのノウハウを研修した。

【8月30日】柳井市立学校給食センター

柳井市の農林水産課が学校給食への地産地消の取組について、地元農協と市、そして県の農業部局が連携した組織づくりから現在の運営に至る経緯などの話を伺った。

また、農家の高齢化など今後の協力農家についての課題があることも知った。

【8月31日】岩国市立東小学校

校内試食会の日には100%山口県給食を実践されている。学校を訪問し、献立作成から地場産野菜購入の流れをにについての話を伺った。市及び物資納入業者の地産地消に対する取組の理解が大切だと思った。



《評価》

地産地消を推進するための体制づくりや献立作成のポイント、発注・購入までの具体的な流れをご教授いただき、大変有意義な視察になった。本県の特徴として地場産物として、使える海産物がないので、同じように海に面していない県の実態を調査し、一層地場産物の活用率を増加させたい。

4. 新規メニューの開発

◎地産地消学校給食メニュー開発&調理実習

フードコーディネーターの松田弘子氏にメニュー開発を依頼し、地場産物を活用したメニュー6種をご教示いただいた。河合町の一番の特産物であるぶどうも、これまでは果物として年一回の提供にとどまっていたが、料理に取り入れるアイデアをいただいた。素材の味・食感等を生かした調理方法など、自分たちでは思いもよらない素敵なメニューの開発ができた。2学期以降の学校給食に順次取り入れたところ、児童生徒には大変好評であった。



開発したメニューを掲載した「学校給食おすすめレシピ集」を作成し、町内の幼稚園・保育所・小学校・中学校の全家庭に配布した。学校給食のメニューが家庭でも作られることを期待している。

今後は県内の全市町村教育委員会や、県内の栄養教諭・学校栄養職員等に配布し、河合町の献立が県内に広められるように紹介したい。



《評価》

開発されたメニューを学校給食に取り入れたところ、児童生徒から「おいしい」などの感想が寄せられた。保護者や地域住民からの問い合わせもあり、学校給食の献立が広がりを見せている。

◎校内での栽培活動

これまでは、学校支援ボランティアの方々の協力により、合同農園で、えんどう豆とさつまいもの栽培を行ってきた。植え付けや収穫は、学校支援ボランティアの協力を得ながら、低学年と高学年の児童がペアになり実施している。収穫されたえんどう豆は、児童がさや剥きをし、翌日の町内5校の学校給食に使用している。さつまいもは収穫後ボランティアの方々と共に収穫を祝うため、焼き芋パーティーなども実施している。

今年度は本事業により、学校給食における地場産の野菜の使用品目数を増やす取組をしてきた。その取組と連携させ、校内で栽培する野菜の品目数も増加させた。

園芸委員会の児童が学校支援ボランティアの方々や校務員さんの協力を得ながら、新しく畑を耕し、年間約**40種**の**農作物**を栽培した。

学校給食に取り入れるほどの収穫量はないが、ふだん給食で食べているたくさんの種類の農作物を栽培することで、芽が出る・花が咲く・実るなど長期にわたって農作物の成長を実際に見ることができ、大変有意義な栽培活動となった。



《評価》

これまでの取組では、学校給食に取り入れた地場産物について、栄養教諭が実物を見せたり、給食の時間に指導を実施してきた。今年度は、それらの取組に加えて、校内で実際に農作物を栽培することにより、畑から季節が感じられ、児童が実際に目にした風景から農作物の旬を学ぶことができた。また花の色や作物の実る様子などを直接観察できたことで、深い学びとなった。

◎交流給食

開催日 平成29年11月6日（月）

交流学級 河合第三小学校 2年1組

生産者の方々を招き、一緒に給食を食べながら交流をした。生産者ごとに違った作物を作られていたり、一人で何種類もの作物を作られたりしているの、児童は生産者の方々の思いや、収穫の喜び、農作業の厳しさなどについて聞かせていただき、食に対する感謝の気持ちを育むことができた。



<児童の質問や感想より>

- *畑に行ってみたい。里芋の収穫を手伝ってみたいです。
- *ごまはどんな風に畑でできているのか見てみたいです。
- *たくさんの野菜を一人で作っているのですか？
- *水やりを毎日しないといけないと思いますが、お仕事を休める日はありますか？
- *時々こうして一緒に食べたいので、また来てほしいです。

◎食に関する指導

河合町の特産物がぶどうであることは多くの児童が知っている。これは3年生の社会科での学習を通して学んだことによる成果だと考える。今後も体験を伴った学習を継続し、他の学年へと広げていけるような内容とする。また、ぶどう畑の見学と給食での提供の日付を出来るだけ近づけることにより、記憶に深く残るようにした。

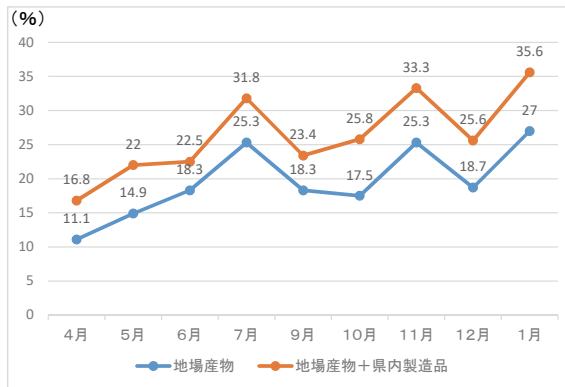


《評価》

実際に生産しているの方々とふれあうことで、学校給食に取り入れていた食材そのものが身近な存在に感じられるようになったようである。日ごろから、給食を残す児童は少なく、楽しく食べる姿が見られていたが、交流給食後は「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつにもこれまで以上に心がこもっているように感じる。

6. 平成29年度学校給食の地産地消について

◎平成29年度学校給食地場産物活用状況調査について



7月、11月、1月は県内製造品を含めると30%以上を達成した。
4月は、16.8%と低かった。
その他の月は、20%～30%であった。

7月は本事業が本格的に動き出し、多くの地場産野菜を購入することができた。また、11月は里芋、柿などの一次加工品や開発した厚焼卵を取り扱うことにより地場産物の活用率が高かった。

9月・10月は、使用を予定していた地場産の「トマト、小松菜、大和まな」が台風の影響で浸水の被害がでて、納品がキャンセルになった。そのため、地場産物の活用率が低くなっている。

◎「100%ならの日」の使用食材について

6月6日

献立名	材料名
奈良茶飯	アルファ米 大豆 粉番茶 塩
牛乳	牛乳
メンチカツ	奈良のキャベツメンチカツ 米油
青菜のおひたし	小松菜 味付けしめじ ごま こいくちしょうゆ
なすのみそ汁	なす そうめん(ふし) 生揚げ えのきたけ 玉ねぎ★ 青ねぎ みそ だしパック だしの素

※材料名

赤字は「奈良県産」 ★は「河合町産」
青字は「奈良県内製造品」

1月24日

献立名	材料名
ごはん	ごはん
牛乳	牛乳
豚肉の生姜焼き	豚肉 玉ねぎ 奈良漬★ 金ごま おろししょうが 濃口しょうゆ みりん さとう 酒 米油
大和野菜のあえもの	片平あかね かぶ まなの漬け物 水菜 ポン酢
にゅうめん	そうめん 油揚げ かまぼこ にんじん 大根 しめじ うすくちしょうゆ だしパック だしの素 みりん

事業が開始されていない6月の地場産・県内製造品の使用については、野菜は県外産のものも使用していた。学校給食週間である1月は、地元農家の方に作付けをお願いし、野菜納入業者にも早くから県内産の購入について相談をしたので、牛乳・調理料等を除く全ての食材が県内のもを使用することができた。

Action ～改善策実施～

～本年度の取組の振り返りから、次年度以降、更なる取組の推進を図る為の具体的改善策に関する考察～

①町内産の農産物の活用をさらに推進させるための具体策

- ・どんな献立を実施したいのか、いつ頃、どんな食材をどれくらい必要なのかをしっかりと生産者に伝え、意見交換を行う。
- ・トマトやズッキーニなど実ってからあまり日持ちしない作物の場合は、近い日程で複数回献立に取り入れ、収穫時期に合わせて発注先を調整できるようにしておく。
- ・青パパイヤを使った開発メニューを学校給食メニューに取り入れる。

②JAならけん椿井営農経済センターからの納品数を増やす

- ・管轄地域で作られている食材の情報を定期的に伝えてもらい、積極的に給食に取り入れることができるようにする。
- ・納品方法や価格について協議する。

③加工食品の開発

- ・河合町の食数は1,350食程度であり、加工品を工場で生産しようとしても、最小単位に届かない場合が多い。そこで今後は近隣の市町村と共同開発を行うことなどを検討する。
- ・加工品にすることで旬の時期以外にも使用できるようにする。
(一例として、ぶどうジャム、切干大根、冷凍カット野菜 等)

④メニュー開発

- ・今後も新たなメニュー開発やアレンジメニューの考案に取り組む。また、学校給食の献立を家庭での食事にも取り入れてもらえるよう地域への広報活動に努める。

⑤食に関する指導

- ・児童の記憶に残る指導を繰り返し行い、知識の定着や行動の変容につながるよう、指導の充実に努める。

モデル地域の取組

河合町における「伝統的食文化の継承」の取組

Research ～実態調査～

1. 学校給食での郷土料理や行事食の実施

①学校給食に郷土料理や行事食を実施

【平成28年度実施献立】14品

奈良の雑煮 お節料理（黒豆・田作り） 巻きずし ちらし寿司 柏餅 柿の葉寿司
冷やしそうめん 月見団子 奈良茶飯 にゅうめん 奈良のっぺ 冬至の七種
クリスマスメニュー（チキン・ケーキ） 飛鳥汁 ※下線を引いた料理が奈良県の郷土料理

②掲示物の作成



お節料理(平成26年度作成)

大和野菜のいろはかるた
(平成27年度作成)



お月見
(平成27年度作成)

ひな祭り
(平成28年度作成)



2. 行事食について児童の認識を把握するためアンケートを実施（5年、6年対象）

【1回目】

- <実施時期> 7月上旬
<対象者> 81名（5年生39名、6年生42名）

<質問項目と上位の回答>

- ①奈良県の郷土料理や特産物について知っているものを書いてください。
- ②河合町の郷土料理や特産物について知っているものを書いてください。
- ③行事食について知っているものを書いてください。

①奈良県の郷土料理・特産物

郷土料理・特産物名	人数
そうめん	54人
柿の葉すし	53人
奈良漬	36人
吉野本葛	25人
ぶどう	24人

②河合町の郷土料理・特産物

郷土料理・特産物名	人数
ぶどう	67人
柿	5人

③行事と行事食

行事名	行事食名	人数
クリスマス	クリスマスケーキ	49人
クリスマス	チキン	30人
節分	豆	48人
大晦日	年越しそば	48人
ハロウィン	お菓子	39人
七夕	ゼリー	27人
ひな祭り	ひなあられ	26人

<考察> 郷土料理や特産物は学校給食を通して知らせていたが、1位のそうめんの回答率は67%であった。行事食については日本の伝統的な料理を知っている児童が少ない。

Plan ~企画立案~

1. 郷土料理のアレンジレシピの開発

- ①フードコーディネーターの松田弘子氏に、これまで取り入れてきた郷土料理のアレンジレシピの開発を依頼した。
- ②開発したメニューを「学校給食おすすめレシピ集」にまとめ、家庭、学校給食関係者への配布を行う。
- ③学校給食に郷土料理を多く取り入れる。

2. 掲示物の作成

- ①年中行事の掲示パネルを作成する。
- ②行事食について掲載されたカレンダーを作成し、町内の幼稚園・保育所・小学校・中学校の各教室等に配布し、一年間（平成30年度）活用できるものを作成する。

3. 課題解決への取組

- ①学校給食での行事食についてのアンケートを実施する。
- ②親子料理教室を実施する。
- ③教科の学習と連携した食に関する指導を実施する。

Do ～実践～・Check ～成果・結果評価～

1. 郷土料理のアレンジレシピの開発

◎郷土料理のアレンジレシピの開発

フードコーディネーターの松田弘子氏にメニュー開発を依頼し、郷土料理の開発メニューを4種ご教示いただいた。

食物アレルギーに対応したものや大量調理向きにしたもの等、河合町だけでなく、県内のどの学校給食施設も活用できるメニューの開発ができた。県内の栄養教諭・学校栄養職員にも配布することにより、学校給食にこのアレンジレシピを取り入れて、県内の児童生徒が郷土料理に関心をもち、伝統的食文化の継承につながることを期待している。



◎学校給食での郷土料理や行事食の実施

【平成29年度実施献立】19品

奈良の雑煮 お節料理（ぶりの照焼） ちらし寿司 番茶にゅうめん なら茶飯 柏餅
柿の葉寿司 冷やしそうめん 七色お和え 月見団子 大和まなの色飯 奈良のっぺ
冬至の七種 クリスマスメニュー（チキン・ケーキ） 豆乳飛鳥汁 節にゅうめん
かしわのすき焼き 白和え 大和まなの煮びたし ※下線を引いた料理がアレンジ開発メニュー

《評価》

通常の郷土料理とアレンジレシピの両方を取り入れたことで、一年のうちに何度か提供しても、少し違った味わいを楽しむことができた。また、本来、七色お和えは夏の料理だが、季節ごとに食材や調理方法を変えて取り入れることができた。

2. 掲示物の作成

◎掲示物の作成

平成29年度は「端午の節句」のパネルを作成。

季節感あふれる掲示物を展示することで、児童が興味をもつようになった。粘土で作った柏餅やちまきを飾り、和紙で作成した菖蒲の花をあしらった。

児童玄関の正面にはその時期だけパネルを飾り、教室には一年を通して、常時掲示物を目にするように、古くから伝わる伝統行事と食について掲載した資料を作成する。



《評価》

足を止めて掲示物を読んだ児童は柏餅とちまきの違いについて知ることができ、行事食についての知識を深めた。また、立体的な掲示物にしたことで、手にとり興味を示していた。

3. 課題解決への取組

◎学校給食での行事食の取り入れ方を再検討

アンケートの結果より、学校給食が子どもたちに与える影響力の大きさを痛感した。

奈良県の特産物を問う質問では上位にそうめんが上がってきているが、行事食を問う質問では七夕には「七夕ゼリー」と回答していた。七夕には冷やしそうめんも提供しているが、そうめんの隣にゼリーが並ぶとゼリーが記憶に残るからであろう。さらに、柏餅を家庭で食べる子どもは少ないようで、学校給食で食べなければ、食べる機会を失うことになる。そこで、行事食の取り入れ方を再検討した。

◎親子料理教室の実施

開催日 平成29年11月2日(木)

開催場所 河合第三小学校 家庭科室・運動場

実習内容 お月見の行事食

- ・里芋のピラフ
- ・豚肉の生姜焼き～柿ソース～
- ・大和まなの金ごま炒め
- ・にゅうめん
- ・不思議な目玉焼き
- ・月見団子

家庭への行事食の啓発を目的に親子料理教室を実施した。今回のテーマは「お月見」。中秋の名月(十五夜)はよく知られているが、後の月(十三夜)はあまり知られていなかったので、あえて後の月の時期に合わせて実施した。平日の放課後から調理実習を行い、試食後には天体望遠鏡を使った月の観望を行った。体験をプラスすることで記憶に残るイベントとすることができた。





◎教科の学習と連携した食に関する指導を実施

学校給食では、毎年できる限り行事食を取り入れてきた。実施当日には栄養教諭が指導をしてきたが、アンケート結果を見る限り子どもたちの知識としては定着していなかった。そこで、特別活動の時間を活用して、5年生・6年生を対象に「古くから伝わる伝統行事と食について」の授業を学級担任とTTで行った。

校務員さんが
授業に合わせて
「七草」を植えた畑を
作ってくれました。



一度の授業で児童の知識が定着することはなく、あらゆる機会をとらえて、繰り返し指導を行うことが必要である。各教科の学習には、行事食と関係する単元が多くある。そこで、今年度は、2年生国語科「おばあちゃんに聞いたよ」の単元をTTで授業を行った。栄養教諭は七草がゆについての部分を担当し、専門性を生かした内容にすることで、授業内容を深めることができた。

今回は北葛城郡学校給食栄養研究会の活動の一環として研究授業を行った。郡内の栄養教職員8名が参加し、各学校での取組を互いに情報交換するなど、研修を深めることができた。こうした取組を実施することで、奈良県全体の食育推進につながればと考える。



《評価》

行事食の学習として、掲示物は児童に情報を発信、親子料理教室では家庭に情報を発信、食に関する指導では児童とともに郡内の栄養教諭・学校栄養職員にも情報を発信した。たくさんの情報を発信することで、学校から家庭へ、さらに地域へと広がりを見せた。

Action ～改善策実施～

～本年度の取組の振り返りから、次年度以降、更なる取組の推進を図る為の具体的改善策に関する考察～

1. 全児童生徒が食べられる郷土料理をアレンジしたメニュー

- ・本来の材料を使用した郷土料理、行事食はもちろん、食物アレルギーの児童生徒も食べられるように配慮したメニューも考案する。
- ・煮物や和え物は、苦手な児童が多いので味付けや切り方を工夫しながら提供する。また、郷土料理は旬の食材を取り入れ、年間を通して提供できるようにしていく。

2. 掲示物の作成

- ・まだ作成していない行事食のパネルがあるので、作成していく。
(お正月：雑煮、人日：七草がゆ、節分：福豆　七夕：そうめん　土用の丑：うなぎ
冬至：かぼちゃ　大晦日：年越しそば　等)
- ・掲示コーナーでは、学校給食で使用する食材など実物を掲示して、児童が見て触れられるよう、工夫した食育活動を行っていく。

3. 郷土料理をテーマにした親子料理教室の開始

- ・食育の基本は家庭であることから、児童と保護者が参加する親子料理教室を、地場産物を使った郷土料理をテーマに今後も継続的に実施する。

4. 食に関する指導

- ・栄養教諭の所属校だけでなく、町内の小・中学校においても「地産地消」や「郷土料理」についての指導に取り組む。
- ・今年度実施した授業内容を検討し、来年度に生かしたい。

2年生国語科「おばあちゃんに聞いたよ」学習指導案

国語科学習指導案

日時 平成30年1月23日(火)第5校時
 児童 河合第三小学校2年1組 23名
 授業者 新田 浩司 (T1)
 棚橋 恵美 (T2)
 場所 河合第三小学校 2年1組教室

1. 単元名 「おばあちゃんに聞いたよ」

2. 単元目標
 昔から伝わる生活に役立つ言い回しを声に出して読み、親しむことができる。

3. 指導について

(1) 教材観

本単元は、学習指導要領内容 伝国(1)ア(ア)「昔話や神話・伝承などの本や文章の読み聞かせを聞いたり、発表し合ったりすること。」に基づいて設定したものである。

本単元では、昔から伝わる言い回しについて知り、リズムや調子のよさを音読で体感することをねらいとしている。また、言葉のリズムや響きのよさが、覚えやすくなるための工夫であることに気づかせ、昔の人の知恵や言葉を楽しむ態度を感じさせたい。

学習の系統としては、1年下「むかしばなしをたのしもう」や2年上「言いつたえられてお話をしよう」で、昔話や神話・伝承の言い聞かせを聞いたり、自分で読んだりする活動を重ね、伝統的な言語文化に親しんできた。また、2年下「かさこじぞう」においても昔話のおもしろさを味わう学習をしている。本単元での学習は、中学年以降の慣用語やことわざなどの学習および俳句・短歌、古典を読む学習へと発展していく基礎となるものである。

(2) 児童観

本学級の児童は明るく、人懐っこい。自分たちで考え、色々とアイデアを出し合いながら活動することが好きである。考え方や表現の違いからぶつかり合うことも多く、ケンカは絶えない。また、自分に自信のない児童もいて、初めて行うことに尻込みしたり、思い通りにならないと怒ったり、すねたりすることが多い。相手の気持ちを考えたり、時間やルールを守ったりすることが苦手な子もいる。しかし、ひとつの大きな目標に向かっては、お互いに声を掛け合い、みんなで力を合わせて活動することができる。

本単元は「おばあちゃんに聞いたよ」であるが、実際に祖父母と同居している児童は23人中4人であり、昔の話の聞いたり、伝統や伝承を受け継いだりする機会は少ないと思われる。生活科で1年生の3学期に行なった昔遊びの単元では、地域のおじいさんやおばあさんからこまやお手玉などいろいろな昔遊びを教えてもらった。今まで知らなかった遊びも多かったが、子どもたちはとても意欲的に取り組み、練習を重ねて昔遊びを教えてもらったおじいさんやおばあさんを招き、昔遊びの発表会を行なった。

国語科においては、1年生のときに教師が読む紙芝居で児童は昔話を楽しんでいた。2年生の2学期に読んだ「因幡の白うさぎ」では、話の展開におもしろさを感じ喜んでいた。また、「かさこじぞう」では、昔話の言葉の言い回しに最初は読みにくさを感じ、うまく読めずに困っていた。毎日、音読の練習の繰り返すことで、昔話の言い回しやリズムにも慣れ、気持ちを込めて読むこともできるようになっていた。

(3) 指導観

指導にあたっては、まず読んで楽しむ時間を大切にしたい。最初はうまく読めない児童もいると思われるが、ペア読みで交代しながら読むことや全体で順番に読む体験を通して、よりよい読み方やリズムを掴み、読むことが苦手な児童も読むことが楽しく感じられるようにしたい。

また、春の七草の場面では栄養教諭と協力して、七草がゆを食べる理由や由来についてより詳しく知り、昔から伝わる文化や言い回しを意欲的に学べるようにしたい。

4. 単元の評価基準

国語への 関心・意欲・態度	言語についての 知識・理解・技能
昔から伝わるいろいろな言い方に興味を持ち、楽しみながら音読しようとしている。	昔から伝わるいろいろな言い方を聞いたり、音読や暗唱をしたりして、言葉の響きやリズムのよさに親しんでいる。

5. 単元指導計画 (全6時間)

時間	単元時間の目標	主な学習活動	■評価基準 □評価方法
1次①②	・学習の見通しを立てる。 ・「十二支」について知り、音読をする。	・昔から伝わる言い回しを覚えてリズムよく音読するという学習課題をとらえる。 ・「十二支」と教科書の挿絵を対応させて、「十二支」の意味を理解する。 ・言葉の響きやリズムを楽しんで音読する。	■昔から伝わるいろいろな言い方に興味を持ち、楽しんで音読しようとしている。(関心・意欲・態度) ■十二支の動物がどのように決まったかを知り、リズムよく声に出して読み、昔から伝わる言い方に親しんでいる。(言語) □行動観察、発音
2次③④	・「春の七草」について知り、音読する。 ・「小の月」について知り、音読する	・「春の七草」を絵や写真、実物と対応させて、内容を理解する。 ・「春の七草」の由来を考え、理解する。 ・教科書の説明を読んで、「小の月」の内容を理解する。 ・言葉の響きやリズムを楽しんで音読する。	■昔の人の生活の知恵に気づき、興味を持って知ろうとしている。(関心・意欲・態度) ■昔から伝わるいろいろな言い方を音読し、響きやリズムのよさを体感している。(言語) □行動観察、発音、ワークシート
3次⑤	・「いろは歌」について知り、音読する。	・現在の平仮名表と比べて、「いろは歌」の特徴を知る。 ・言葉の響きやリズムを楽しんで音読する。	■「いろは歌」について知り、繰り返し音読して親しんでいる。(言語) □音読、行動観察
4次⑥	・昔から伝わるいろいろな言い回しを楽しんで音読し、学習を振り返る。	・昔から伝わる言い回しには、昔の人の知恵が表れていることを知る。 ・言葉の響きやリズムを楽しんで音読する。	■昔から伝わるいろいろな言い方に親しみ、昔の人の知恵を考えようとしている。(関心・意欲・態度) □行動観察、発音

6. 本時の展開

(1) ねらい

- 昔の人の生活の知恵に気づき、興味を持って知ろうとしている。(関心・意欲・態度)
- 昔から伝わるいろいろな言い方を音読し、響きやリズムのよさを体感している。(言語についての知識・理解・技能)

(2) 本時の流れ

学習活動	指導 (T1, T2) と評価 (※)	準備物
1 本時のめあてを確認する。	T1: 春の七草について知っていることを聞く。	
春の七草について知り、楽しんで音読しよう		
2 教科書P96を音読する。 ・範読 ・ペアで読む。 ・全体で読む。 ・全体で順番に読む。 ・春の七草の実物を見る。	T1: ペア読みや全体読みなどを通して読み方やリズムを工夫させる。 T1: 読みにくそうにしている児童に声を掛ける。 ※音読をしながら、響きやリズムのよさを体感している。(言語) T1: 本物の七草を用意し、読むときにイメージを持てるようにする。	春の七草カード 七草の実物
3 七草がゆを食べる理由や由来を考える。 ①なぜ1月7日に食べるのか。 ②なぜおかゆにするのか。 ③なぜ七草を入れるのか。	T2: ペアやグループを効果的に用いて、全員が考えられるようにする。 ※昔の人の生活の知恵に気づき、興味を持って知ろうとしている。(関心)	ワークシート
4 振り返りを行う。	T1: 学んだことを思い描きながら、音読をするように声を掛ける。 T1: 家に帰って七草がゆのことを家族と話すことを伝える。	
5 次回活動の確認		



モデル地域における 取組の成果と課題

社会的課題に対応するための学校給食の
「成果と課題」及び「関係資料」

成果と課題

本事業では、「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」の2つの社会的課題について、モデル地域の河合町を中心にして取り組んできた。本事業の総括として、取り組む中で見えてきた成果と課題を以下に述べる。

地産地消の推進

(1) 成果指標

指 標 (河合町)	平成28年11月	平成29年11月
地場産物及び県内加工品活用割合	21%	33%〈目標値達成〉
規格外地場産物の使用品目数	0品目	3品目(さつまいも・里芋・柿)〈達成〉
地場産物を使った加工食品の開発	0品目	2品目(奈良漬、厚焼卵)

(2) 成果

河合町では、地域の農業委員の方々やJAならけん、関係部局等と連携を図ることにより、供給できる野菜等の品目数が増加し使用頻度の拡大につながった。また、1月には「100%ならの日」が達成できた。この事業に取り組むことで教職員、生産者や学校支援ボランティアとの関係が深まっている。

奈良県においては、各市町村へ地場産物活用のリーフレットや河合町のレシピ集を配布するとともに、農林部やJAならけんの協力のもと、県産野菜(大根、玉ねぎ、キャベツ)の活用を増やすことができた。

(3) 課題

奈良県は農業従事者や野菜等の生産量が少ないうえに水産資源に恵まれていない。学校給食施設が必要とする種類や量、価格、加工品の確保するためにも、市町村が生産者、関連団体、加工業者などと情報交換できるような体制づくりを図っていく必要がある。

伝統的食文化の継承

(1) 成果指標

指 標 (河合町)	平成28年度	平成29年度
郷土料理活用献立の実施数	6品	10品
児童が伝統的食文化について回答した数 (奈良県の郷土料理や特産物、その他)	指導前	指導後
	20品目	44品目

(2) 成果

栄養教諭とフードコーディネーターが話し合いを重ね、大量かつ衛生的な作業が必要な学校給食として使えるレシピ集を作成することができた。また、学校給食に郷土料理を取り入れながら、子どもたちへの「食に関する指導」に取り組むことにより、伝統的な食文化や地場産物についての理解がより深まった。

(3) 課題

アンケート調査の結果をみても、子どもたちは郷土料理など伝統的な食文化に触れる機会が少なくなっているのがわかる。また、学校給食に郷土料理や地場産物を取り入れたいところではあるが、郷土料理に使用する地場産物の種類や数量が限られていることや手に入らない食材もある。

今後、県内の栄養教諭・学校栄養職員等と連携しながら、郷土料理や地場産物を給食に多く取り入れていく方をさぐっていききたい。

アンケート結果

1. 児童対象アンケート結果

1 実施時期 7月実施
回目 対象者 81名(5年生39名、6年生42名)

2 実施時期 12月実施
回目 対象者 81名(5年生39名、6年生42名)

<質問項目>

① 奈良県の郷土料理や特産物について知っているものを書いてください

順位	指導前	
	人数	郷土料理・特産物名
1	54	そうめん
2	53	柿の葉寿司
3	36	奈良漬
4	25	吉野本葛
5	24	ぶどう
6	19	かき
7	10	しかせんべい
8	6	しか
9	4	米
10	3	いちご
11	3	くつ下
12	3	金魚
13	3	砂かめ祭
14	2	奈良茶飯
15	2	●●ラーメン
16	2	雑煮の中にきなこもち
17	2	しか丸
18	2	木材
19	2	吉野杉
20	2	法隆寺
21	1	●●せんべい
22	1	梨
23	1	ようかん
24	1	桜餅
25	1	納豆
26	1	茶がゆ
27	1	●●プリン
28	1	●●●のおもち
29	1	●●●●ラムネ
30	1	大仏
31	1	ふで
32	1	すみ
33	1	ヒノキ
34	1	ウインタースポーツ用具

順位	指導後	
	人数	郷土料理・特産物名
1	72	柿の葉寿司
2	69	ぶどう
3	55	かき
4	53	奈良漬
5	38	そうめん
6	37	飛鳥なべ
7	28	奈良のっぺ
8	27	そば
9	23	みかん
10	19	いちご
11	18	吉野本葛
12	17	大和まな
13	16	ぞうに
14	16	●●プリン
15	15	茶めし
16	15	大和茶
17	14	里いも
18	14	梨
19	12	きなこ
20	12	大根
21	10	片平あかね
22	8	番茶
23	8	いんげん
24	6	七色おあえ
25	4	さつまいも
26	4	茶
27	3	くずもち
28	3	しかせんべい
29	3	大和ポーク
30	2	干し柿
31	1	大和牛
32	1	茶がゆ
33	1	いちじく
34	1	●●ゼリー
35	1	奈良
36	1	ぎゅうにゅう
37	1	ほうれんそう
38	1	奈良茶漬
39	1	●●●●茶
40	1	米
41	1	おもち
42	1	奈良なべ
43	1	えほうまき
44	1	大和やさい
45	1	たまご

※細字は食べ物以外

② 河合町の郷土料理や特産物について知っているものを書いてください

順位	指導前		指導後	
	人数	郷土料理・特産物名	人数	郷土料理・特産物名
1	64	ぶどう	76	ぶどう
2	4	かき	61	かき
3	2	すな丸	29	みかん
4	1	つけもの	24	里いも
5	1	砂かけ祭	16	七色おあえ
6	1	ポテト	10	さつまいも
7	1	砂	9	いんげん
8	1	そうめん	4	柿の葉寿司
9	1	かき	3	そうめん
10	1	くつ下	1	砂
11			1	梨
12			1	吉野本葛
13			1	いちじく
14			1	いちご

※細字は食べ物以外

指導前と比べると指導後は、回答数が増加した。また、特産品を答える児童が減少し、特産物のみの回答になった。

特別活動で特産物や郷土料理についての授業を行ったことで、自分たちの暮らす地域の素晴らしさを再発見し、大切に守っていききたいという郷土愛が生まれたように感じる。

③ 行事食について知っているものを書いてください

順位	指導前			指導後		
	人数	行事	行事食名	人数	行事	行事食名
1	49	クリスマス	ケーキ	66	節分	まめ
2	48	節分	まめ	64	ひなまつり	あられ
3	48	おおみそか	年越し蕎麦	63	七夕	そうめん
4	39	ハロウィン	お菓子	62	夏祭り	かきのはずし
5	30	クリスマス	チキン	56	月見 十五夜	だんご
6	27	七夕	ゼリー	53	人日の節句	七草がゆ
7	26	ひなまつり	あられ	52	子どもの日	かしわもち
8	22	節分	巻きずし	50	冬至	かぼちゃ
9	22	ハロウィン	かぼちゃ	45	節分	巻きずし
10	22	子どもの日	かしわもち	38	クリスマス	ケーキ
11	16	月見 十五夜	だんご	35	ひなまつり	ちらしずし
12	13	誕生日	ケーキ	35	バレンタインデー	チョコレート
13	12	七五三	あめ	34	節分	いわし
14	10	バレンタインデー	チョコレート	32	子どもの日	ちまき
15	10	子どもの日	ちまき	26	クリスマス	チキン
16	10	春	七草	26	ひなまつり	ひしもち
17	8	ひなまつり	ちらしずし	25	ハロウィン	かぼちゃ
18	6	クリスマス	ケンタッキー	24	七夕	ゼリー
19	6	クリスマス	ピザ	18	おおみそか	年越し蕎麦
20	6	夏	スイカ	17	彼岸	おはぎ
21	6	秋	さつまいも	14	ハロウィン	お菓子
22	6	正月	もち	11	お盆	七色おあえ
23	5	春	桜餅	9	冬至	ゆず
24	5	秋	七草	8	ホワイトデー	マシュマロ
25	4	夏	そうめん	8	冬至	んがつくたべもの
26	4	夏	かき氷	7	ひなまつり	はまぐり
27	4	夏	アイス	7	ひなまつり	あまざけ
28	3	七夕	もち	7	冬至	にんじん
29	3	七夕	そうめん	6	月見 十五夜	もち
30	3	ホワイトデー	チョコレート	6	冬至	うどん
31	2	クリスマス	からあげ	6	冬至	七種
32	2	おおみそか	うどん	3	正月	おせち料理
33	2	おおみそか	お雑煮	3	夏祭り	わたがし
34	2	おおみそか	もち	3	冬至	大根
35	2	ハロウィン	いも	2	クリスマス	ファーストフード店のチキン
36	2	ひなまつり	ひしもち	2	七夕	七草
37	2	お花見	弁当	2	ひなまつり	もち
38	2	冬	なべ	2	バレンタインデー	カカオ
39	2	冬	みかん	2	ホワイトデー	チョコレート

40	2	1月7日	七草がゆ
41	2	3月	チョコレート
42	2	夏祭り	たこやき
43	1	クリスマス	プレゼント
44	1	クリスマス	七面鳥
45	1	クリスマス	ほねつき肉
46	1	クリスマス	アイス
47	1	クリスマス	肉
48	1	クリスマス	ホットパイ
49	1	クリスマス	クリスマスディナー
50	1	クリスマス	ファーストフードの店のチキン
51	1	クリスマス	納豆
52	1	クリスマス	スバゲティ
53	1	クリスマス	フライドポテト
54	1	節分	さんま
55	1	節分	ニシン
56	1	七夕	竹
57	1	七夕	恵方巻き
58	1	七夕	おすし
59	1	七夕	アイス
60	1	七夕	星
61	1	七夕	納豆
62	1	おおみそか	めん
63	1	おおみそか	かになべ
64	1	おおみそか	かに
65	1	おおみそか	とろろそば
66	1	ハロウィン	パンキンパイ
67	1	ひなまつり	くずもち
68	1	ひなまつり	ケーキ
69	1	お花見	だんご
70	1	バレンタインデー	クッキー
71	1	ホワイトデー	クッキー
72	1	子どもの日	ケーキ
73	1	子どもの日	かしわもち
74	1	お食い初め	石
75	1	お食い初め	汁
76	1	お食い初め	ご飯
77	1	お食い初め	魚
78	1	秋	米
79	1	冬	もみじまんじゅう
80	1	冬	かき
81	1	誕生日	サンドイッチ
82	1	誕生日	チキン
83	1	誕生日	サラダ
84	1	誕生日	いなりずし
85	1	入学式	おいわいゼリー
86	1	しか	しかせんべい
87	1	正月	おせち料理
88	1	正月	雑煮
89	1	2月	納豆巻き
90	1	4月	納豆
91	1	ウナギの日	ウナギ丼
92	1	10月	ケーキ
93	1	11月	だんご
94	1	12月	お菓子
95	1	6月末	水無月
96	1	2月11日	チョコレート
97	1	夏祭り	わたがし
98	1	夏祭り	りんご飴
99	1	夏祭り	やきそば
100	1	夏祭り	チョコハ大
101	1	夏祭り	かき氷
102	1	9月	秋刀魚
103	1	5月	かしわもち
104	1	6月	納豆
105	1	3月	ひな祭り
106	1	3月	納豆
107	1	8月	冷やし中華
108	1	イースター	卵
109	1	夏休み	そうめん
110	1	夏休み	ラーメン
111	1	12月	チキン
112	1	1月	ケーキ

2	正月	もち
2	人日の節句	七草のおぞうに
2	冬至	みかん
2	冬至	ぎんなん
1	クリスマス	シュトーレン
1	クリスマス	チーズフォンデュ
1	クリスマス	コンビニのチキン
1	クリスマス	納豆
1	クリスマス	ジンジャークッキー
1	節分	納豆
1	節分	みかん
1	節分	ちらし
1	七夕	そうっ十人
1	七夕	ちらしずし
1	七夕	おすし
1	七夕	納豆
1	ひなまつり	いわし
1	ひなまつり	ひもち
1	ひなまつり	ちまち
1	ひなまつり	しらしもち
1	ひなまつり	かがみもち
1	ひなまつり	いしもち
1	ひなまつり	かしわもち
1	ひなまつり	納豆
1	ひなまつり	おせち料理
1	バレンタインデー	ホワイトチョコ
1	バレンタインデー	ケーキ
1	ホワイトデー	お菓子
1	子どもの日	納豆
1	子どもの日	ひしもち
1	子どもの日	かぶと
1	子どもの日	くさ
1	月見 十五夜	うどん
1	月見 十五夜	もみ
1	月見 十五夜	おせち
1	正月	かがみもち
1	正月	年越し蕎麦
1	正月	雑煮
1	ウナギの日	うなぎ
1	ウナギの日	おすいもの
1	6月末	水無月
1	夏祭り	七色おあえ
1	夏祭り	かき氷
1	夏祭り	たこやき
1	夏祭り	あまざけ
1	イースター	卵
1	彼岸	彼岸ばな
1	人日の節句	かぼちゃ
1	人日の節句	ゆず
1	人日の節句	七色おあえ
1	冬至	うどん
1	冬至	きんかん
1	冬至	れんこん
1	冬至	七色おあえ
1	なんかあつい日	おはぎ
1	なんか	んがつたべもの
1	お盆	あまざけ
1	お盆	奈良漬
1	お盆	きゅうい
1	お盆	七色まな
1	お盆	かき氷
1	お盆	アイス
1	お盆	ジュース
1	お盆	きゅうり
1	お盆	なす
1	お盆	七夕おあえ
1	お盆	七色なんとか

指導前と比べると指導後は、回答数が567件から1000件に増加した。また、季節や月ではなく、行事名が記入され、日本の伝統的な行事や行事食を回答する児童が増加した。

