

第3章 広陵北小学校の取組

1 学校の概要

本校は、金剛、葛城の霊峰を望む奈良県広陵町の北東部に位置し、春には校庭の桜が満開となり、秋には銀杏やもみじが紅葉するなど豊かな自然に囲まれている。校区内には歴史のある教行寺や地域の秋祭りの中心となる櫛玉神社がある。

明治7年萱野村小学校教習館として誕生し、今年度創立147周年を迎える歴史と伝統のある学校である。全校児童数は、現在268名である。

そして、登下校の見守り活動・学習支援・環境整備など、地域と学校が一体となって取り組む教育体制があり、「確かな学力と豊かな感性を身につけ、心身ともに健康な児童の育成」を目指して教育活動を推進している。



奈良県の取組

広陵町の取組

広陵町立
広陵北小学校の取組

広陵町立
広陵中学校の取組

成果と課題

2 食育の推進について

①児童の実態

明るく元気な児童が多く、食に関する興味・関心も高い。学年により給食の残量に差があるものの、学校全体としての給食の残食率は少なく、昨年度の平均残量は、1.75%であった。また朝食の欠食率は、つながる食育推進事業「食育に関するアンケート」（第1回7月実施）では、「ほとんど食べない」と回答した児童は4.2%であった。



②これまでの取組と課題

各学年で教科の学習と関連づけた食に関する指導や見学・体験学習等を行ってきた。また、栄養教諭が参画し、学校給食を「生きた教材」として活用しながら各教科と関連づけた食に関する指導も行ってきた。学習してしばらくは、自分のこととして捉え、日々の生活に生かすことができるが、習慣化できていないことが課題である。

③今年度の目標と取組について

新型コロナウイルス感染症の影響で臨時休業が続き、6月の学校再開後は、予防対策が徹底される中、どのような食に関する指導ができるのだろうかと考え悩んだ。これまでの取組を生かし「朝ごはん指導」「教科の学習と関連づけた食育」「地産地消の推進」を「3つの柱」として進め、学習したことを習慣化し、実践力を養うことを目標とした。また、コロナ禍におけるICTを活用した食育の推進についても検討することにした。

3 実践計画

実践計画を立てるにあたり、3つの柱に沿って4つのつながりを意識した。

*町内小学校とのつながり

広陵町には小学校が5校あり、栄養士は2名配置されている。食に関する指導内容や教材の共有を図っていく。

*中学校とのつながり

ともに実践校として取り組む広陵中学校と連携し、9年間を見据えた食育を実施することで、食に関する知識を身に付け、好き嫌いせずバランス良く食べようという意欲を育てたい。こうした取組が事業目標の一つである残食を減らすことにつながると考える。

*昨年度実践校とのつながり

昨年度つながる食育推進事業実践校の栄養教諭の資料を参考にし事業を広げ深めたい。

*家庭とのつながり

今年度はこれまで行っていた取組の実施を控えることが多く、保護者との連携が取りづらくなることが予想される。食に関する指導を行う時には学習教材やワークシートを活用し、学習内容を家庭に伝え、保護者からのコメント記入欄を設ける等しながら、家庭とのつながりをもてるようにした。

①朝ごはん指導

特別活動の時間を活用し、学年の発達段階に応じた指導となるよう計画した。朝ごはんについては、保護者世代の欠食率も高くなっているため、学習内容を保護者と共有できるようにした。

学年	テーマ	内容
1年生	「朝ごはんでもりもり元気」	紙芝居を活用し朝ごはんの大切さが分かる
2年生	食べものの3つのはたらきと朝ごはん	食べものの3つのはたらきを知り、朝ごはんもバランス良く食べることが大切なことに気づく
3年生	「朝ごはん」について考えよう	給食を参考にバランスの良い朝ごはんを食べようとする
4年生	朝ごはんステップアップ	自分の朝ごはんを、ステップアップしようとする
5年生	自分で作ろう朝ごはん	朝ごはんを自分で作ってみようとする
6年生	未来を開く朝ごはん	未来のために朝ごはんを毎日食べること、主食・主菜・副菜・汁物を揃えることが大切なことが分かる

②教科の学習と関連づけた食育

食に関する指導の年間計画に基づき、教科横断的な指導となるよう心がけた。

学年	題材名	教科	関連教科
1年生	給食ができるまで	生活科	
2年生	食べものの「旬」を知ろう	特別活動	生活科
3年生	すがたをかえる大豆	特別活動	国語科
4年生	よりよく育つための食事	体育科保健	
5年生	私たちの「食」について考えよう	家庭科	社会科・総合的な学習
6年生	じょうぶな骨を作ろう	体育科保健	家庭科
	1食分の献立を考えよう	家庭科	体育科保健

③地産地消の推進～地域の生産者とのふれあい～

地域の生産者とのふれあいにより、地産地消の大切さが分かり、食文化等を受け継いでいこうとする意欲を育てるよう心がけた。

学年	見学・体験	内容	関連教科
1年生	さつまいも掘り	町内の生産者が育てた「さつまいも」を掘る	生活科
2年生	菓子安を知ろう	校区内の和菓子屋さんを知る	生活科
3年生	なす農家見学	広陵町の特産品の「なす」を知る	総合的な学習
4年生	三輪そうめんについて知ろう	奈良県の特産品の「三輪そうめん」を知る	社会科
5年生	しょうゆについて知ろう	給食で使っている「しょうゆ」について知る	社会科・家庭科
6年生	吉野葛について知ろう	奈良県の特産品である「吉野葛」について知る	家庭科

4 実践計画に基づいた取組

①朝ごはん指導

【2年生「食べものの3つのはたらきと朝ごはん」】

朝ごはんも、食べ物の3つのはたらき（黄・赤・緑）を考え、バランスよく食べることが大切なことを学習した。奈良県学校給食栄養研究会で作成した指導媒体を使い、食べ物の3つのはたらきを学んだ。そして、ワークシートを使い、朝の時間に放送で流している「朝ごはんマーチ」（NHKおかあさんといっしょ）に出てくる食品を3つのはたらきに分け、グループで再確認した。



グループ活動に移る前に、マスクをきちんとつけ直し、隣の人と距離をとるよう再確認した。

【5年生「自分で作ろう朝ごはん」】

食育DVD教材指導資料集（平成23年2月奈良県教育委員会）を活用し、朝食の大切さ、栄養バランスの良い朝ごはんを食べることが必要であることを確認した。学校では、新型コロナウイルス感染症の予防対策として、調理実習は控えているが、朝ごはんを児童が「作ってみよう！食べてみたい！」と意欲を持てるよう、DVDで簡単な朝ごはんの調理過程を見せたり、ワークシートにレシピを載せたりした。



～児童の振り返り～

- ・早く起きて、習ったロールサンドとおにぎりを作って朝ごはんを食べたいです。お母さんにも今日習ったことを教えたいと思いました
- ・家に帰って料理をしたいなあと思いました。
- ・赤、黄、緑を心がけて朝ごはんを食べたいと思った。

【6年生「未来を開く朝ごはん」】

学習成績も気になりだす6年生には、朝ごはん摂取状況が、学力や体力だけではなく将来にも影響することを示し、朝ごはんを毎日食べたいと思うようにした。まず、朝食バイキングのプリントの中から自分が明日の朝、食べたい朝ごはんを選び、主食・主菜・副菜・汁物をそろえると栄養バランスの良い朝ごはんになることを学習し、朝食バイキングで選んだ朝ごはんを見直し改善した。



～児童の振り返り～

- ・今までは、早く朝ごはんをすませられるよう、ヨーグルトだけを食えることが多かったですが、学力調査のグラフを見て、しっかり食べないとと思いました。
- ・朝食バイキングに朝食べたいと思うものがたくさんあったので、食べてスイッチを入れてみようと思いました。



②教科の学習と関連づけた食育

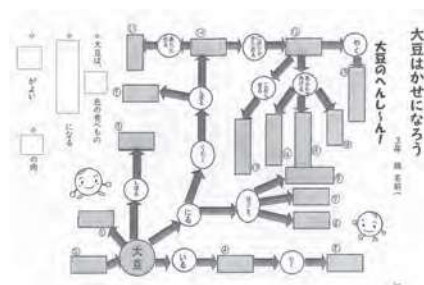
【1年生生活科「給食ができるまで」】

毎年1年生は入学後まもなく生活科の学習で「学校探検」を行う。初めて食べる給食を楽しみに迎えられるよう、給食開始日に合わせて、給食室の中の様子をパワーポイントで見せたり実際に調理器具を見せたりしながら「給食ができるまで」を学習した。その後、学習したことをクイズで確認しながら、ミニブックを作成した。ミニブックは家庭へ持ち帰り、児童から保護者に紹介するようにした。



【3年生国語科「すがたをかえる大豆」】

国語科の「すがたをかえる大豆」の学習と連携し、枝豆が大豆に成長することや大豆からできる食品について学習した。また、石臼で炒り豆を挽き、きなこができる過程と香りを体験した。





～児童の振り返り～

- ・大豆はすがたをかえて、いっぱい料理につかわれている。すごいと思う。
- ・これからもっと大豆にくわしくなりたいです。大豆は、まほうの豆のように思えました。

【6年「じょうぶな骨を作ろう」】

給食の残量を減らすことが広陵町の取組の一つである。牛乳の残量は、高学年になるほど、また、寒くなるほど増える。そこで、広陵中学校陸上部（長距離）の生徒への骨密度測定と同時期に小学校6年生では「じょうぶな骨を作ろう」の学習をした。

今、健康な骨を作ることが将来の骨密度に関わることを知り、いつまでも元気に動ける体であるために、自分の食生活を見直し、今の自分にできることを考えさせた。

～児童の振り返り～

- ・今までは、何も考えずに楽で好きなものを食べていたけど、今日、勉強をして、今のくらしが将来に影響すると知って、後悔しないようにバランス良く食べようと思いました。



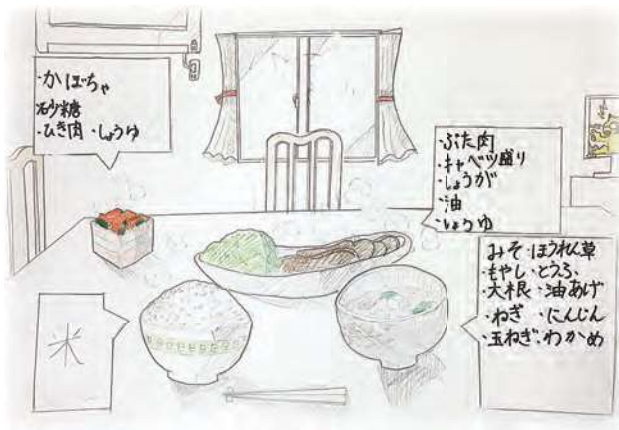
【6年生家庭科「1食分の献立を考えよう」】

6年生の1食分の献立を立てる学習では、事前に栄養教諭が献立作成についてのアドバイスをし、グループに分かれ、バランスのよい献立を考え発表した。献立の中から1つを給食に採用する際には、給食室での調理が可能なもの・野菜をたくさんとれるもの・和洋が混ざっていないものなど給食の献立作成の視点で調理員と相談し、2月の給食で実施することにした。



～児童の振り返り～

- ・たくさんの野菜や海藻がとれるように具たくさんで栄養たっぷりのみそ汁にしました。
- ・生姜焼きに合うようにかぼちゃの煮物をつけました。
- ・自分の考えた献立が給食になるのがうれしいです。



③地産地消の推進～地域の生産者とのふれあい～

【3年生「なす農家見学」】

毎年、総合的な学習の時間で広陵町の特産品である「なす」の生産者を訪問し、土作り、苗の植える時期、肥料・水のこと、生産量、出荷先など「なす」について詳しく学習している。給食でも、訪問した生産者の「なす」を使い全校に紹介した。



～児童の感想～

- ・木曜日にもらったなすで、なすチーズをしました。とてもおいしかったです。お仕事ががんばってください。
- ・なすの天ぷらとつけものにしました。新せんでとてもおいしかったです。
- ・うめ本さんからもらったなすを家族みんなでいただきました。

【4年生「三輪そうめんについて知ろう」】

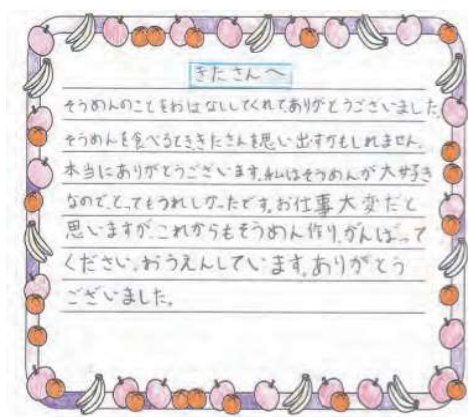
社会科の学習で奈良県内の特産品について学習する。その中で「三輪そうめん」が取り上げられている。給食でもよく「そうめん」を使っているため、児童にはなじみのある食材である。そこで、「三輪そうめん」の生産者をゲストティーチャーに招き、手延べの工程を一人ずつ体験し、「三輪そうめん」の歴史や製造工程、そうめん作りにかかる思い、おいしい食べ方などをDVD等を活用しながら教えていただいた。



給食でよく食べている「そうめんのふし」は手延べでこうして作るからできるんだね。

新型コロナウイルス感染症予防のため、密にならないよう、より広い場所である体育館にパーソナルスペースを確保するためのカラーマットを敷き、換気も充分行いながら実施した。

お土産にいただいた「三輪そうめん」を家庭で調理する時には、調理に参加して食べるようはたらきかけた。また、給食でも喜多さんの「三輪そうめん」を使い全校に知らせた。



【5年生「しょうゆについて知ろう」】

広陵町小学校給食の地産地消の取組のひとつとして、昨年度から奈良県産の「しょうゆ」を給食で使っている。そこで、日本醤油協会が行っている「しょうゆもの知り博士の出前授業」を活用し、給食で使用している「しょうゆ」の製造元であるニシキ醤油から、「しょうゆもの知り博士」に来ていただいた。しょうゆにも色々な種類があることを知り、香りをかいだり、味見をしたりする体験学習も行った。全校児童へも、出前授業に来てくださったことを給食時の放送で知らせた。



新型コロナウイルス感染症予防のため、密にならないよう間隔をとり、味見の前にはアルコール消毒を徹底した。

【6年生「吉野葛について知ろう」】

奈良県の特産品である吉野葛について、井上天極堂の出前授業を活用し、葛ソムリエをゲストティーチャーに招いた。吉野葛の希少性・製造工程について学習した後、新型コロナウイルス感染症予防対策に配慮し、葛まんじゅうを作り試食した。全校へは給食で「吉野葛入りうどん」を使用する日に、葛ソムリエが出前授業に来てくださったことを紹介した。



新型コロナウイルス感染症予防のため、密にならないよう間隔をとり、手洗い、アルコール消毒を徹底した。例年はグループごとに葛を調理するが、今年は、葛ソムリエが全員分の葛を調理し、一人ずつに配った。必要な調理器具を一人一つずつ用意し、自分のくず餅は自分で作った。

5 ICTを活用した食に関する指導～家庭科と連携した取組～

①調理実習DVD撮影

今年度は、新型コロナウイルス感染症の予防対策として調理実習を控えたが、児童には、自分で調理する力を身につけさせたい。特に、朝ごはんを自分で作ろうとする意欲と実践力を持たせたいと考えた。そこで、家庭科の担当教員と連携し、調理実習の過程を撮影したDVDを作成し、1人1枚ずつ配付し、家庭で見ながら自分で実習できるようにした。DVDは、授業で説明をしながら一度見せてから持ち帰らせた。家庭で実習した後は、感想などを記入したワークシートを提出させた。DVDには、調理したものを朝ごはんとして活用する例も入れた。



「ゆでてみよう」

調理した日 (7/4)

作ったもの (たまごサンド)

うまくいったこと フォークでたまごを出さずにつぶせたこと。

うまくいかなかったこととその理由、次から気を付けること
たまごをゆでた後、その理由はたまごを出してから時間をまだしっかりゆでなからからです。次から気を付けることはたまごをなべに入れたらすぐにタイマーで計ること。

作ってみた感想
初めて食材をゆでたのでとても不安でしたがおいしい朝食ができたのでとてもうれしかったです。またおいしいご飯をお家の人からひとこと作りたいです。

おいしいご飯ができて、家族が喜んでくれて、私も作ってみたい。他に調理をした日があれば書いてね。

友達(きわれなとも) 取りくもことかできていね、かんぱりやさんです。

DVDは8/18の始業式の日にごっこうへ持ってきて下さい。

- ・児童は、家庭科の担当教員や栄養教諭がDVDに映っていることで、調理を身近に感じられたようだ。また、1人1枚ずつ名前入りのDVDが配られたことを喜んでいて。
- ・保護者や教員のコメントを記入することで家庭とのつながりを持つよう意識した。

【DVD撮影内容】

学年	タイトル	内容
5年生	ゆでてみよう (7月)	ブロッコリー、じゃがいもの茹で方 ゆで卵のつくり方・片付けの仕方・朝ごはんの活用例
	ごはんのみそ汁(11月)	炊飯の仕方・みそ汁のつくり方
6年生	いためておかずを作ろう (7月)	野菜炒めの作り方・スクランブルエッグの作り方・朝ごはんの活用例・片付けの仕方
	粉ふきいもを作ろう (11月)	粉ふきいもの作り方

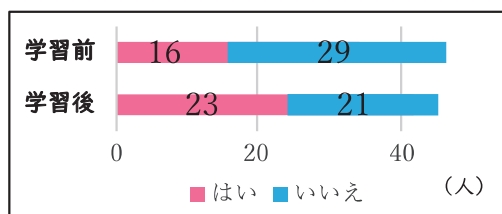
年度末には、家庭科で学習する調理実習の全てを撮影し、1枚のDVDに納め、5・6年生児童に配付した。コロナ禍における対応として計画したが、家庭の協力を得ながら実習をしたことで、家庭とのつながりがもてたことはよかった点である。

②アンケートの活用

家庭科で食物の学習を始める前に、朝ごはん摂取状況、調理経験、調理への興味について知ることにより、学習内容に生かし、学習後の変容をみるために5・6年生の児童を対象としたアンケートを実施した。

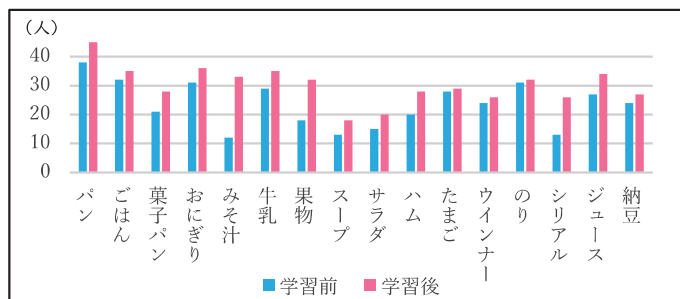
5年生アンケート結果（学習前6月45名、学習後1月44名）

1. 朝ごはんを、自分で用意することがありますか。



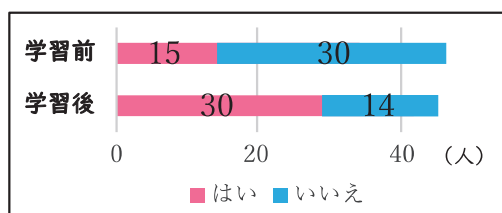
学習後には自分で朝ごはんを用意することがある児童が7名増えた。

2. 朝ごはんを自分で用意するとしたら何を用意できますか。



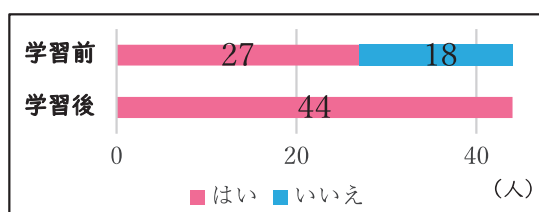
学習後は自分で用意できるが全ての項目で増加した。中でも、DVDを見て家庭で調理実習をした「みそ汁」は12人から33人に大きく増加した。また、サラダやハム、果物の回答も増えた。

3. 朝ごはんを食べるとき、赤・黄・緑の食品がそろうように考えて食べていますか。



学習後は赤・黄・緑の食品をそろえて食べる児童が2倍に増えた。

4. 自分だけで料理をしましたか。



学習前には約3ヶ月間の臨時休業があったが、その期間に自分で料理をしている児童は27名だった。DVDを配付した学習後には全員が料理をしていた。

赤・黄・緑の食品をそろえてバランスのよい朝ごはんを食べる児童が増えたことは、学級活動での朝ごはん指導と連携したことによる成果と考える。また、サラダやハム、果物を自分で用意することができる児童も増加していることから、学んだ知識を実践力につなげることができたと言える。今後も取組を継続し、児童の興味・関心・意欲を高めていきたいと考える。

6 児童と食をつなげる取組

今年度は、新型コロナウイルス感染症への対応として、これまでと同じ取組や活動を行うことができず、食に関する指導の機会が限られることが予想された。そこで、校内で児童が食に触れる機会を作ろうと、可能な場所や機会を考え取り組んだ。

①放送を活用した食に関する指導

放送時間	担当者	放送した曲
朝の時間	放送委員会	あさごはんマーチ(おかあさんといっしょ) 夜明け～朝ごはんの歌(コクリコ坂から)～
給食時間	放送委員会	あわあわ手あらいのうた(花王) スーパー☆フード・ソング(CD)の中から選曲 減塩ソング～美味しい楽しい適塩生活～
給食時間	給食委員会	給食委員会の常時活動として、各教室に掲示している給食カレンダーから「今日のおはなし」を放送
給食時間	図書委員会	読書週間(10月27日～11月9日)に絵本に関連のある献立を給食に取り入れ、給食時間に図書委員が絵本の読み聞かせを行う

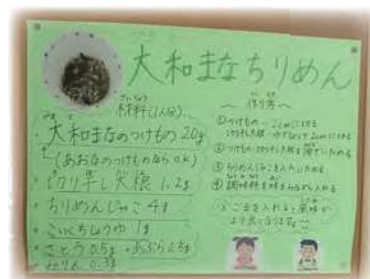
②掲示物の活用



昇降口に掲示している横断幕



クイズ



リクエスト給食レシピ

各教室に掲示している給食カレンダー

今日の献立

今日の
おはなし

三色
栄養

奈良県の食材・料理

③図書室（図書館司書）との連携

本校には、図書館司書が在籍しており、「朝ごはん」に関連する本の特設コーナーを作ってくれた。読書週間（10月27日～11月9日）には絵本に関連のある献立を給食に取り入れる等連携した取組を行った。



げんきサラダ

給食献立に取り入れた絵本



朝ごはんコーナー

④給食調理員とのふれあい

今年度は、新型コロナウイルス感染症予防対策により、配膳にも配慮が必要であるため調理員に協力をお願いした。児童から感謝の手紙が届くと、調理員からも、その都度心を込めた返事が送られた。コロナ禍において、こうした心温まる交流ができたことはとてもよかった。



給食調理員からの返事

7 まとめ

今年度は、教員の異動が多く学級担任の半数が新着任であった。また、休業期間が長くあり、再開後は授業時間数の確保が課題となる中、食育に時間を取ってもらうことは大変難しかったが、教職員が一丸となり取り組むことで、児童だけではなく保護者、地域の方々にも食育推進の重要性について理解してもらうきっかけとなった。

また、5年生では、事業取組前の共通アンケートで「朝食を毎日食べますか」の問いに対して「ほとんどない」と回答していた児童が2人いた。「用意されていない」「あまりおなかがすいていない」など個々の課題に対して、家庭科の学習と学級活動を連携させたことに加え、学級担任・教科担任・栄養教諭等が声かけを行ったことにより、朝ごはんの必要性を理解し、自分で作ることができるようになった。その結果、事業取組後には「ほとんどない」と回答した児童が0人になった。今後も教職員が連携し、組織的な取組を継続していきたい。

さらに、今年度の取組を再検討し、家庭とのつながりを深め、広げていくことが今後の課題である。