

＜第2分科会＞

「地場産物を活用し、地元の魅力を発見できる児童生徒の育成をめざして

～市全体で取り組む、地場産物を活用した食育～

指導助言者 寝屋川市教育委員会学校教育部教育指導課
指導主事 宮本 惇史

(1) 地域の豊かな地場産物を取り入れた食育指導の取組みについて

交野市の給食では、地域の豊かな地場産物を活かし、様々な食育指導を通して、地場産物の魅力が児童生徒に広く周知されている。栄養教諭による献立表や食育だよりの発行だけではなく、栄養教諭自ら各学校で、給食に取り入れられている食材の紹介や、地元の自然や文化についての授業が行われ、児童生徒の興味関心を高める取組みがなされている。また、視覚的な取組みとして、食缶に貼られた手紙や給食配膳室前の掲示板も活用しながら、栄養教諭が学校に行けない日や訪れられなかった学級にも食に関する情報が届くように視覚的に工夫されている。掲示物を工夫することで、給食時間だけではなく多くの時間で繰り返し触れることができ、地域の豊かな地場産物に対する理解が一層深まっていくことが期待される。さらに、市の給食センターや栄養教諭が中心となり、様々な手段で給食に使用されている地元の豊かな産物を伝え、その効果検証や結果を市全体で共有することで、地域の方々も一緒に食に対する興味や関心を高めることができ、市全体の残食率の減少に寄与することも期待される。

(2) 地場産物を活用し、交野市だからこそ学べる食に関する指導について

地域の協力を得ながら、田植えや稲刈りの体験活動、農家の方による講話などの様々な学習を通じて、生産者の方々の気持ちや苦勞を学び、農作物を大切にすることや感謝の気持ちを育む良い機会となっている。さらに、家庭科の調理実習の中で、「地場産物を使用すること」を学習単元に取り入れることは、地元産物について学びを深める良い取組みであり、家庭科の授業だけではなく、地場産物を活用した教材を様々な教科等の中で設定することで、「交野市だからこそ学べる食に関する指導」のさらなる取組みが期待される。

文部科学省の「食に関する指導の手引き」に示されている通り、各教科等における食に関する指導の展開については、授業の中で意識すべき「食育の視点」を明確にし、食に関する指導の目標を達成すべきであるため、地場産物を活用した食に関する教科指導を行う場合は、「食育の視点」を栄養教諭や教科担任等で連携や確認を緊密に行いながら、児童生徒の発達段階に応じて、計画的で系統的かつ継続的な取組みとなるよう学校とのさらなる連携を進めていただきたい。

(3) 今後の展望について

道徳科や家庭科での学習を通じて「交野には、かたのルビーがある」や「お米を作ったり、売ったりしてくれている人に感謝の気持ちを伝えたい」といった児童の感想から、今回の取組みにおいては、「地場産物を広く周知し、教科等と関連した食育を進めることで地域を愛する心や食への感謝の心を育む」という目標が達成されているものと考えられる。さらに、学校での地場産物の活動を家庭や地域に周知することにより、それぞれの立場から児童生徒の健やかな成長を支え、「交野市だからこそ学べる食に関する指導」のさらなる充実につながっていくものと推察される。

今後は、様々な学習プログラムを進める中で、児童生徒の興味関心が高まるような教材の工夫、発達段階に応じた学習カリキュラムの設定や教科等横断的な視点を大切にされた授業を計画的、系統的で継続的に進め、児童生徒の学びが深まっていく取組みとなるよう、今後の活躍を期待している。