

山形県「食」と「農」に関する教育実践活動応募様式

学校名	西川町立川土居小学校	校長名	庄司 寛
所在地	〒990-0711	TEL	0237-74-2003
	西村山郡西川町大字吉川671番地1	FAX	0237-74-2574
担当教諭名	安孫子誠	e-mail	e-kawa@educet.plala.or.jp
取組分野	<input checked="" type="checkbox"/> 農業・農村体験学習等を通じた「食」と「農」に関する教育活動 <input checked="" type="checkbox"/> 学校給食等を通じた「食」と「農」に関する教育活動		
取組内容	<p>◇農業、農村体験活動学習を通じた「食」と「農」に関する教育活動</p> <p>(1) 活動のテーマ (ねらい)</p> <p>①スローフードを見直そう</p> <p>②地域の食文化を見直そう。</p> <p>③食物を自ら育てることで、栽培の苦勞と収穫の喜びを知ろう。</p> <p>(2) 学年・学級・人数</p> <p>1年(11名)、2年(10名)、3年(10名)、4年(7名)、5年(12名) 6年(11名) 計61名</p> <p>(3) 開始年度 栽培活動はかなり以前から実施。</p> <p>(4) 活動の動機</p> <p>①自然環境が豊かで、おいしい郷土食がたくさんあるので、調べ学習や体験活動には最適だから。</p> <p>②自分たちで食物を育てることにより、育てる苦勞や収穫の喜びを体験させ、食物に対する意識を高めるため。</p> <p>③保存食などのスローフードを見直してほしいため。</p> <p>④収穫した食物を給食の食材に活用し、地産地消の意識を高めるため。</p> <p>(5) 活動の内容</p> <p>☆全校生での取り組み</p> <p>①JAのつるり芋栽培(16・17年度)</p> <p>☆学年ごとの取組(平成17年度)</p> <p>◎6年</p> <p>①じゃがいも栽培 給食の食材として活用、調理実習</p> <p>②インゲン栽培 理科の教材として ③さつまいも栽培</p> <p>◎5年</p> <p>①バケツ稲づくり 糲摺り、精米作り体験 ②落花生栽培</p> <p>③大豆栽培 <b>味噌作りにチャレンジ 親と子の食育教育体験教室で実践</b></p> <p>④かぼちゃ栽培 理科の教材として、給食の食材として活用</p> <p>⑤なす栽培 <b>保存食(なす干し)作り</b> ⑥わらびとり <b>保存食作り</b></p>		

◎3・4年

- |          |          |      |
|----------|----------|------|
| ①枝豆栽培    | ②じゃがいも栽培 | 調理実習 |
| ③さつまいも栽培 | ④大根栽培    | 調理実習 |

◎2年

- |             |           |
|-------------|-----------|
| ①ミニトマト栽培    | ②とうもろこし栽培 |
| ③メロン、すいかの栽培 | ④枝豆栽培     |
| ⑤さつまいも栽培    |           |

◎1年

- |          |          |
|----------|----------|
| ①枝豆栽培    | ②さつまいも栽培 |
| ③ミニトマト栽培 |          |

(6) 実施体制

- ・学校全体で取り組む活動と学年ごとに取り組む活動の2体制
- ・総合的な学習、教科との連携により実施

(7) 工夫した点・苦勞した点

- ・すずめ等に食べられないように網を張って芽や作物を守ったこと。
- ・雨が降らない日が続き、水の管理が大変だったこと。

(8) 協力を得た機関・個人

- ・JA 職員（さといもの栽培指導）
- ・業務員（栽培管理）
- ・保護者(味噌作り)
- ・地域の方（畑の提供、耕作）
- ・児童のおばあちゃん（畑の先生として）

(9) その他

- ◎特徴的なこと ・地域との交流 ・**余った食材を利用しての保存食づくり**  
(物を大事にする心 季節にとらわれない食材の工夫)

取り組みの効果

- ・自分たちが育てた食物の成長を、直に見ることができるので収穫できる日を楽しみにして、世話をしている。
- ・保存食に関しては、まだまだ関心が薄いようである。
- ・自ら苦勞して育てることにより、食物を大事にする気持ちが少しずつ育っている。また、食物を育てている人々に対する感謝の気持ちが少しずつ育っている。
- ・給食をみんな残さないで食べるようになっている。

今後の課題

- ・地域の人材リストなど、もう少し条件整備が必要である。
- ・調理実習が増えるので、食中毒予防などの危機管理を徹底していく必要がある。

取り組み内容

◇学校給食等を通じた「食」と「農」に関する教育活動

(1) 活動のテーマ (ねらい)

- ・生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることをめざし、児童一人ひとりが正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにする。
- ・楽しい食事を通して、豊かな心を育成し、社会性を育てる。
- ・地消地産を推進する。

(2) 開始年度 平成16年から本格的に

(3) 活動の動機

- ①食育推進事業実践校に指定されたのをきっかけに、食育の大切さを見直し、子ども達の食に関する問題を改善するため。
- ②地元でとれた新鮮な食材を給食で使うことにより、地消地産を推進するため。
- ③地元農業の大切さを知り、食に関する感謝の気持ちを育てるため。

(4) 活動の内容

①地消地産の推進

ア 地元生産者に給食で食材として出荷してもらえる野菜を役場の担当者から聞いてもらい、発注した。

平成16年度 **吉川地区の食材提供の一例(11月)** (敬称略)

月日	食材	数量	提供者	月日	食材	数量	提供者
11月 1日	りんご	20個	渋谷 昭雄	11月18日	じゃがいも	6kg	清野 邦郎
11月 2日	ねぎ	2kg	清野 邦郎	11月18日	ねぎ	1kg	清野 邦郎
11月 5日	じゃがいも	8kg	高橋みつ子	11月18日	白菜	2株	伊藤 昭一
11月 8日	大根	2kg	渋谷 昭雄	11月25日	じゃがいも	5kg	渋谷 昭雄
11月 9日	白かぶ	2kg	高橋みつ子	11月25日	ほうれん草	1kg	松田 明治
11月11日	ねぎ	2kg	清野 邦郎	11月25日	りんご	20個	渋谷 昭雄
11月15日	ねぎ	2kg	清野 邦郎	11月29日	白菜	2株	伊藤 昭一
11月17日	大根	3kg	渋谷 昭雄	11月30日	白菜	2株	伊藤 昭一
11月17日	りんご	20個	渋谷 昭雄	11月30日	ほうれん草	2kg	松田 明治
11月17日	白菜	2株	高橋みつ子	11月30日	赤かぶ	2kg	高橋みつ子

イ 生産の様子や生産者の声を子ども達に知らせたり、給食の時間に招待し、生産の苦労や工夫を聞いたり、一緒に会食したりした。

ウ 平成17年度は夏に学校給食の食材提供者から学校に来ていただいて、秋の地消地産に関する食材提供について、打ち合わせ会議を実施した。

エ 平成17年度は給食食材提供の生産者だけでなく、地元の給食食材納入業者の方々も招待し、食材納入の苦労や仕事にかける思いをお話していただいたり

一緒に会食していただいたりする予定である。すでに10月に1回目を実施した。

②栄養士による食育指導。 平成16年度 平成17年度

ア 学級活動時の指導（担任とのTT指導） 平成16年度の指導例

学年	指導月日	指導内容
1年	11月17日	あか・き・みどりのなかまをしろう
2・3年	11月17日	赤・黄・みどりのなかまを知ろう
4年	2月24日	朝食の大切さについて学ぼう
5年	1月18日	1食分の食事について考えよう（給食に学ぶ主食・主菜・副菜）⇒その後お楽しみ献立で給食に出す
6年	12月1日	1食分の食事について考えよう

イ 給食時の指導 平成16年度の指導例

月日	内 容
10月8日	栄養士訪問指導（1日）
11月17日	三大栄養素について知ろう
12月1日	牛乳について
12月17日	バイキング給食指導
1月18日	『ばっかり食べ』にならないようにしよう
2月24日	よくかんで食べよう

③感謝の気持ちを育てる給食指導 平成16年度の例

ア 調理師の一日の仕事を理解させるために、ビデオに仕事の様子をとってもらい子ども達に紹介した。

イ 給食感謝の日にちなんで感謝の手紙を書き、簡単な感謝の会を行った。

ウ 特別献立などの日に、必要に応じて調理師に話しをしていただいた。

エ 地産地産食材提供者に感謝の手紙を書いた。

○ 平成17年度は手紙ではなく寄せ書きの色紙を贈る予定である。さらに、今年度は畑の世話をしてくれている業務員さんや給食食材納入者の方々にも感謝の色紙を贈る予定である。

④他機関との連携

『地域の学校づくり』推進委員会 会員研修会 平成17年度

○期日 7月8日（金）

○講話 『学校給食の現状について』 講師：木村郁美学校栄養士

『地域の学校づくり』推進委員会 会員研修会 平成16年度

○期日 7月9日(金) 17:30～

○講話 『食べることは心と身体を育てる』 講師：山形県食と緑の交流プラザ委員  
伊藤八重子氏

PTA 研修会

○期日 10月1日(金) 19:00～

○講話 『食と子育て』 講師：東北パイオニアバレーボール部 コンディショニングトレーナー  
山口喜代美氏

#### (5) 実施体制

○野菜・果物生産者、給食食材納入業者と学校関係者

学校関係組織：食育推進委員会（教頭、教務主任、給食主任、養護教諭  
指導主任、調理師）

#### (6) 工夫した点・苦勞した点

○工夫した点

・夏に生産者の方々に学校に来ていただき、地消地産の趣旨を理解してもら  
と同時に、食材提供の時期や提供作物の調整を行ったので、納入がスムーズ  
に進んだ。

○苦勞した点

・本来なら月ごと食材提供者と打ち合わせ会議を持てば、より連携が図られる  
のだが、何回も会議を持つことは難しい状況である。

#### 取り組みの効果

○子ども達は地消地産の献立の時に、生産者を招待し生産の苦勞や工夫を聞いたこ  
とで、自分の身近にある食材に関心を示し、自分の家で生産している物に積極的  
に関わろうとする気持ちが芽生えてきている。

○学校からの働きかけや講演会などを通して、食に対する関心が地域でも少しずつ  
高まり、学校への理解・協力が得られた。積極的に農作物を提供してくれる農家  
も現れた。

○栄養士から専門的な話を聞くことで、栄養素や食べ方などに関心を示す子どもが  
多くなった。

#### 今後の課題

○地域で食べる物は地域で作るという地消地産の考え方をさらに浸透させ、スム  
ーズに地域産の食材が学校給食に提供されるよう、関係団体との連携を深める。

○自分の健康や身体に関心をもち、自分の健康を自分で守ろうとする意識を高め、  
食生活の充実を図る。そのためにも3食のうち2食を取る家庭との連携をさらに  
深めていくことが望まれる。