

# いきいきこめっこプロジェクト

児童生徒の食生活の変容にフォーカスした  
事業の再構築と包括的な食育の推進

就将小学校  
栄養教諭 山下 恵

# 内容

- ・令和元年度事業報告
- ・給食アンケート結果
- ・成果・課題

# 学校給食アンケート

【対象】

市内 小学5年生  
中学2年生



【時期】

8月末から9月中旬

【内容】

給食摂取状況・嗜好・給食に対する意識  
朝食摂取など

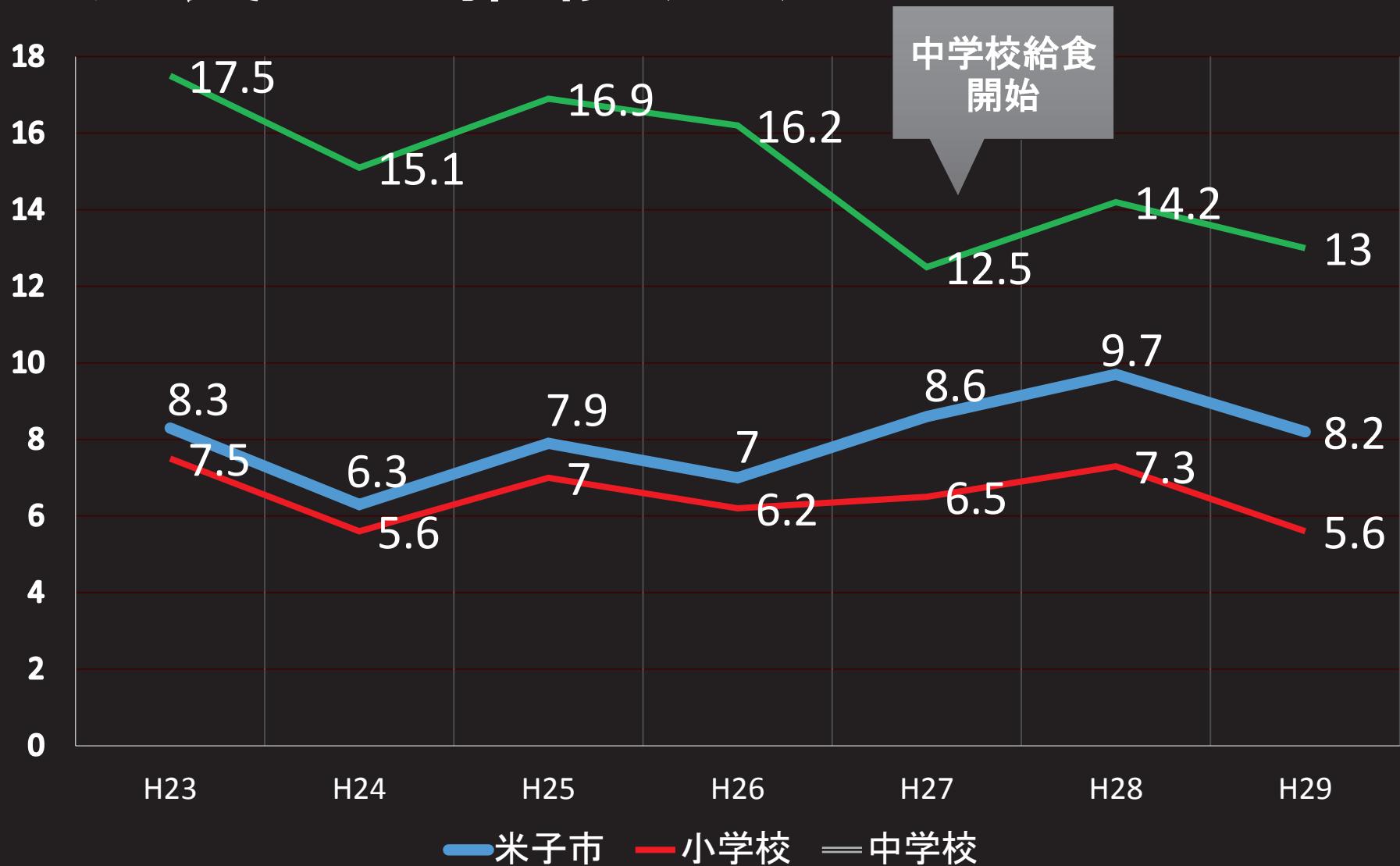
※平成20年から毎年実施

# 児童生徒の実態

食に対する興味関心が低い傾向にある。  
食生活の変容につながっていない。

数年数値に変化がない

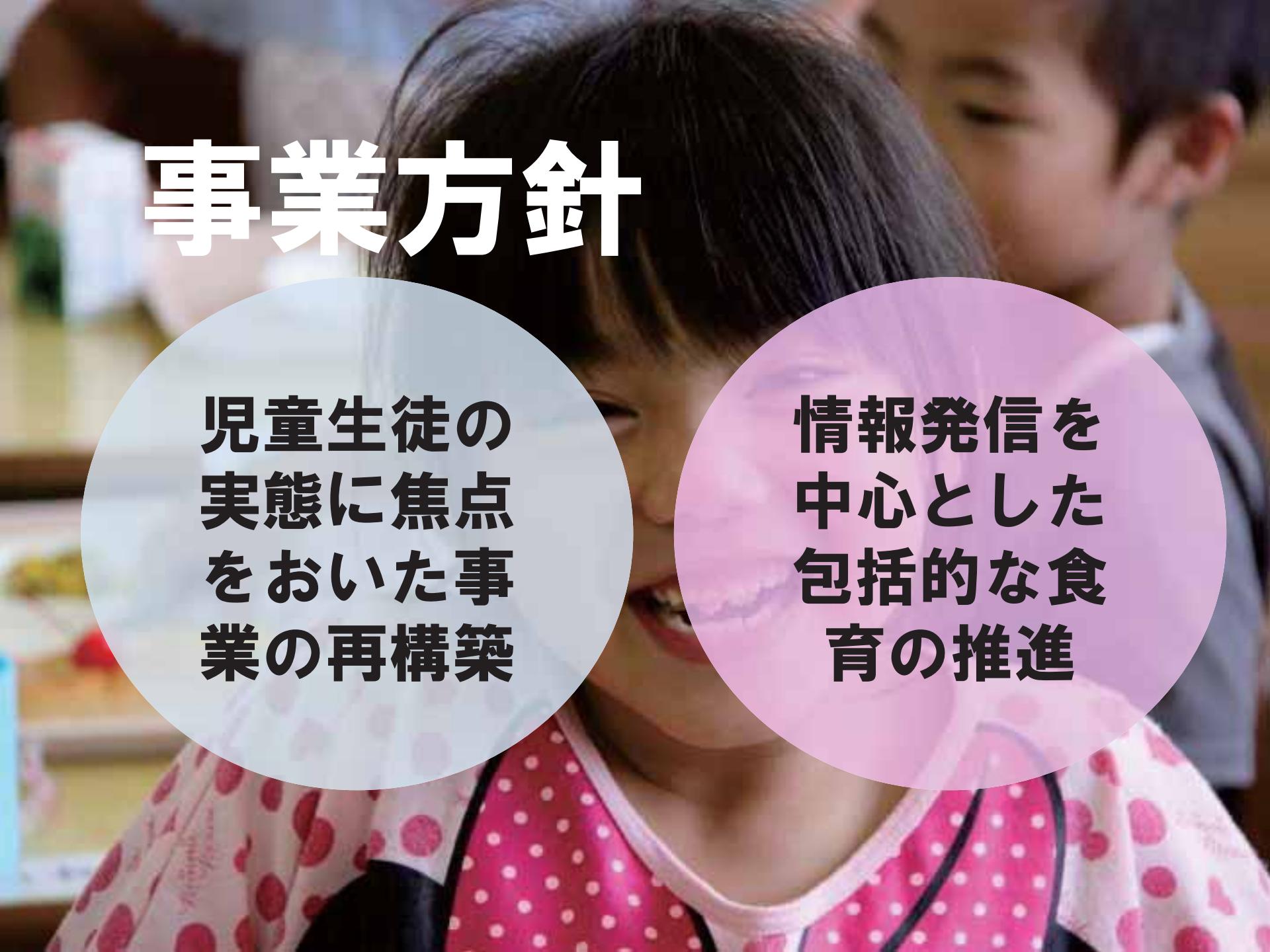
# 残食量の推移(%)



# 課題

- ・事業のねらいが不明確。
- ・児童生徒の実態に合っていない。
- ・関係者に事業のねらいが伝わっていない。
- ・情報発信力が低い。

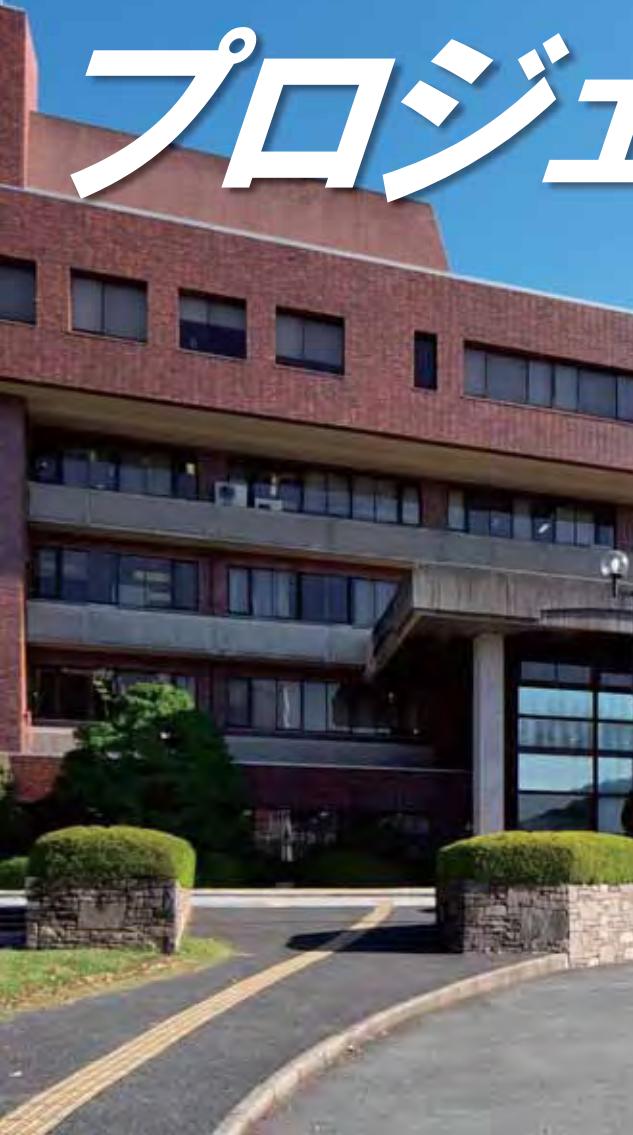
# 事業方針

A close-up photograph of a young child with dark hair, wearing a red and white polka-dot shirt. The child is looking down at a meal on a plate, which appears to be a colorful salad or sandwich. The background is slightly blurred.

児童生徒の  
実態に焦点  
をおいた事  
業の再構築

情報発信を  
中心とした  
包括的な食  
育の推進

# いきいきこめっこ プロジェクト 始動！！



日本 海 新 空

## 食育推進へ新プロジェクト 米子市、給食に地元食材献立

子どもたちに食や地域の魅力を伝えようと、米子市は「給食の日」の6月19日から「いきいきこめっこ」プロジェクトを実施する。初回の6月19日は、同市の白ネギやコンニ

食育の推進に意気込む伊木市長(中央)とこめ太、こめ子=29日、米子市役所



つなぐ



# 発信力を高める



# いきいきこめっこプロジェクト3年計画

# STEP3

## STEP2

## 実践

# 児童生徒の変容！！

## 【再構築】

- ・献立年間計画
- ・食育指導計画
- ・食に関する指導目標
- ・教材研究

## 【発信力】

関係者の関心を高める

地産地消の推進

啓発活動

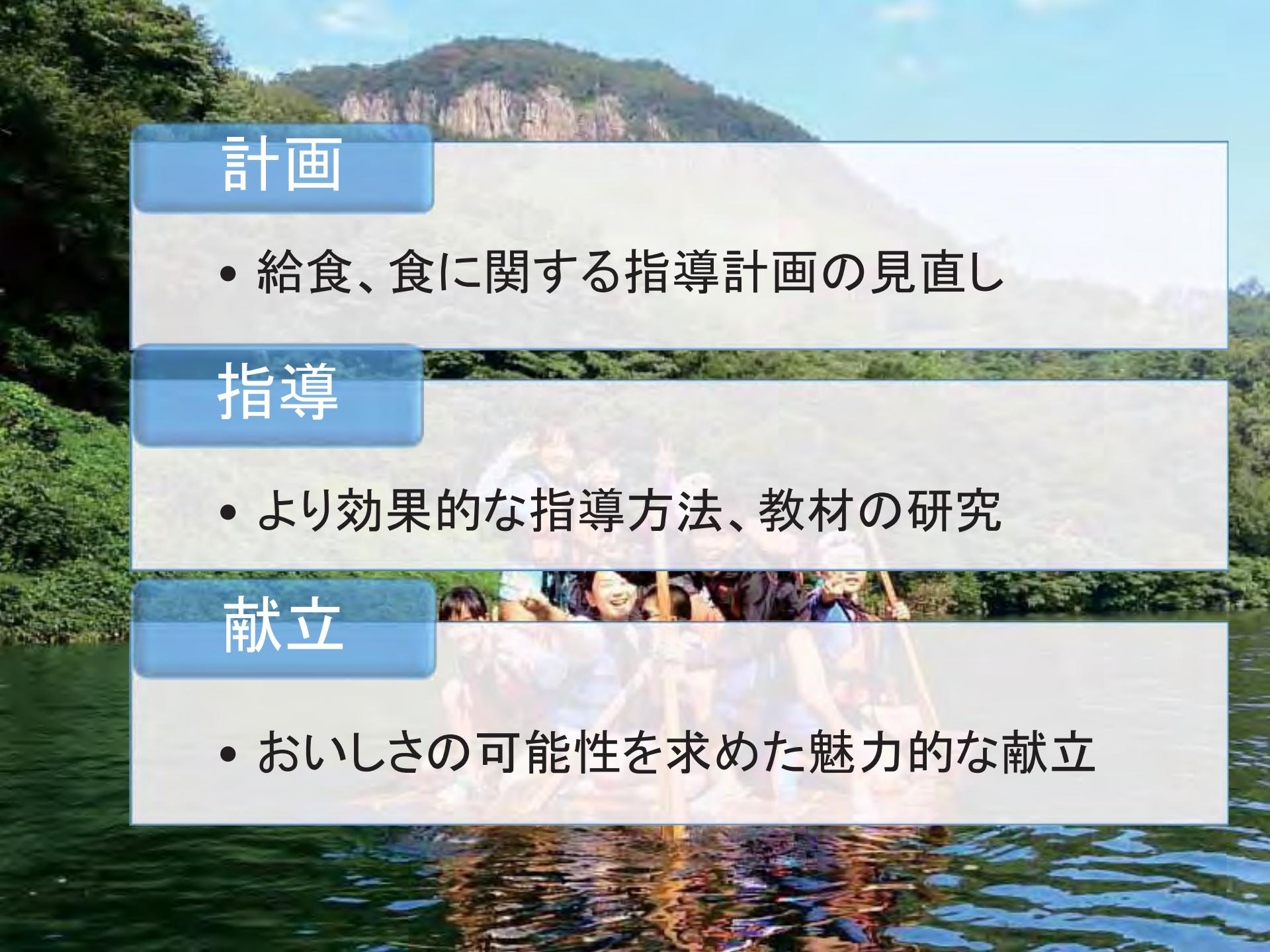


いきいき  
こめつきプロジェクト

2年目



# 体制の整備



## 計画

- ・給食、食に関する指導計画の見直し

## 指導

- ・より効果的な指導方法、教材の研究

## 献立

- ・おいしさの可能性を求める魅力的な献立

# 食育推進体制の整備① 献立作成年間計画の見直し

## 給食目標

## 平成31年度 献立作成年間計画

米子市教育委員会学校給食課

日	行事等	給食目標	献立作成のねらい		旬の食べ物	季節をとりいれた献立	
			食事と健康	食事と文化			
1	始業式 入学式 退校	給食のきめりを 覚えよう	・春の山菜 ・旬の食べ物	・入学・進級お祝い献立	さわら いわし	レタス キャベツ 菜葉 ふき わかめ 三つ葉 うど たけのこ 木の芽 セリ セロリ バセリ しいたけ にら いちご	たけのこ ふきと高野豆腐の含め煮・ブランクのグリーンフレイ・いわしの煮付 うどとの五目炒め・春キャベツの甘酢和え
2	子どもの日 端午の節句 八十八夜	食事のマナーを 身につけよう	・疲労回復は効果的な 食べ物	・子どもの日献立	がつお いわし あじ	じゃがいも たまねぎ 緋さや グリーンアスパラガス 茶葉 うど ブロッコリー グリンピース にら わらび スナップえんどう たけのこ ぜんまい 甘夏柑	かつおごはん・豚茶パン・頬さやの味噌汁・グリーンボーラージュ 新たまねぎの卵とじ・豚肉とたけのこの煮物・いわしのかば焼 かつおフレイ・ちくわの新茶握げ・山風の柚香和え・アスパラサラダ スナップえんどうのサラダ
3	行事	かんで食べよう	・園と口の健康週間献立 (園や口を健康にする食べ物) ・食中毒を防ぐ食事	・ふるさと交流献立 (地場の郷土料理)	あじ とびうお きす	じゃがいも たまねぎ 穀豆 枝豆 さやいんげん ごぼう わらび らっきょう みょうが じゅんさい トマト 桃 さくらんぼ メロン びわ	レーズンパン・しらすごはん・アスパラガスのクリームスープ みょうがとつみれの味噌汁・新じゃがのうま煮・あじの煮付 梅肉和え・ごぼうサラダ・さやいんげんのごま和え・紅色サラダ 桃豆の塩ゆで
					いか きす とびうお うなぎ しじ み あなご あじ	桂豆 とうもろこし ピーマン なす きゅうり モロヘイヤ がぼちゃ トマト おくら らっきょう かぼちゃ ズッキーニ にんじん 冬瓜 骨じそ すいか メロン ぶどう 桃	パイソンパン・桂豆ごはん・夏野菜カレー・熟人ドライカレー あご竹輪のすずし・トマトスープ・マー婆ーなす 丹波のおかか和え・ゴーヤチャンプルー・青じそサラダ ピーマンときさみの仲良し和え・ゆでとうもろこし
4	運動会 とっとり県民の日 十五夜	地元の食べ物 を知ろう	・丈夫な体を作るための 食事 ・地元の食材	・とっとり県民の日献立 ・お月見献立	いか ぎは あなご えび	里いも 長いも さつまいも モロヘイヤ ピーマン かいしゃ 栗 なす きゅうり トマト 二十世紀栗 ぶどう	かぼちゃパン・あなご寿司・秋なすのモーテマヨロニ・冬瓜の味噌汁 モロヘイヤスープ・スクミナ弁・長いもの味噌汁 チンジャオロースー・いかのマリネ パンサンスー
5	体育の日 収穫祭 目の愛護デー 防災の日	丈夫な体を作ろう	・目の愛護デー献立 ・魚の栄養	・防災献立 ・非常食カレー	さんま 鯛 さば たこ かに	里いも 長いも さつまいも 栗 くるみ ほうれん草 南の花 ごぼう きのこ りんご 鶏	南おこわ・舞茸ごはん・長いもの煮め煮・長いもの味噌汁 さんまの塩焼・鮭フレイ・さばの生姜焼き・牛肉とごぼうの炒め煮 大学いも・たこの酢の物・きのこのサラダ・リッちゃんのサラダ
6	文化の日 勤労感謝の日 いい歳の日 和食の日	日本型食生活 を見直そう	・お米の栄養	・和食の再発見	さば ます ししゃも かに	こん みかん	アップルパン・吹き寄せごはん・秋の実りシチュー・豆ヶ沢味噌汁 のこ汁・根巻の炊き合わせ・ボトフ・ますの塩焼・ししゃもの天ぷら 赤がれいの南蛮漬・春菊のおかか和え・カリフラワーのサラダ 大豆サラダ・かにこチンゲン菜のサラダ・富貴柿
7	冬至 クリスマス 大晦日	まさに負けない 食事をしよう	・低体温症の予防 ・野菜の働き	・クリスマス献立 ・冬至献立	ぶり かれい はたはた ほたて貝 貝 かに	ブロッコリー カリフラワー 里いも 白菜 大根 かぶ にんじん 小松菜 ねぎ れんこん 小松菜 ゆず みかん	どんどん行けめし・寄せ鍋・おでん・白菜のクリーム煮・のっつい汁 はたはたのから揚げ・豚肉とれんこんの味噌炒め かぶのゆず香り和え・ほうれん草の田舎和え・ほたてと水菜のサラダ ブロッコリー・サラダ
8	正月 七草 学校給食週間	感謝の気持ち をもとう	・まさに負けないための 食事 ・感染症の予防	・お正月献立 ・米子市の郷土料理 ・ふるさとの食べ物を使った 料理	さわら かれい ぶり 鯵 かに	はうれん草 ブロッコリー カリフラワー 大根 かぶ にんじん 小松菜 ねぎ 白菜 七草 水草 のり みかん	大山おこわ・いただき・かに汁・椎煮・七宝煮 ぶりの照焼・紅白なます・小松菜の磯香和え・花野菜のサラダ
9	部分 立春	健腹を考えた 食事をしよう	・食物せんし ・大豆の栄養	・節分献立 ・青の人が考えた生活の出来 (大豆の加工品・保存食)	たら さわら ぶり さば かに	キャベツ ねぎ 大根 (にんじん) 白菜 はうれん草 小松菜 ブロッコリー 葉の花 わかめ 伊予柑 ほんかん ネープル	キャロットパン・桂豆ごはん・鮭汁・具汁・ブロッコリーのボタージュ 白菜と肉団子のスープ・さばの味噌煮・さわらの煮鶏・葉の花和え 切干大根のソース炒め・雪ん子サラダ・かにの酢の物
10	桃の節句 卒業式 修了式	一年間の食生活 を振り返ろう		・ひな祭り献立 ・卒業お祝い献立	さわら かれい あさり はまぐり	わけぎ 小松菜 はうれん草 キャベツ 三つ葉 セリ 高麗 しいたけ 葉の花 ブロッコリー わかめ ひじき はっさく いちご	赤飯・三つ葉のすまし汁・わかめの味噌汁 さわらの西京焼・醤油揚げ・白和え・シトラスサラダ・ひじきの五目煮 ブロッコリーのごま和え

## 献立作成のねらい

## 旬の食べ物

給食目標を設定。給食のねらいと食育のねらいを結びつける

# 食育推進体制の整備②学年別食に関する指導目標の設定

平成31年度 米子市学年別食に関する指導目標

米子市教育委員会学校給食課

**米子市教育振興基本計画理念**

「ふるさとに学び 未来へつなぐ」  
 (3) 郡土で育む学びのあるまち  
**【目指す子どもの姿】**  
 ○ 郡土である米子を愛し、誇りを持ち大切にしています。(3)  
 ◊ 生産者の想いや食文化を伝え、故郷に対する誇りや愛着。さらには食に対する生産の気持ちを育む。  
 ○ 億則正しい生活をして、「早寝・早起き・朝ご飯」が実践できます。(4)  
 ○ 食生活の大切さを理解するとともに、スポーツを通じて健康的な体づくりを目指しています(4)  
 ◊ 運動や休養の重要性を理解し、自然の恩恵や食に関わる人々への感謝の心を育む。

**米子市食育推進計画 基本理念**

「食で育む健やかな体と心、食でつなぐ人とまち、いきいき米子」  
 ○ 生涯にわたる食を通して、健康づくりの推進  
 食に関する正しい知識の普及  
 ○ 食体験を通じた、豊かな心の育成  
 食体験活動を推進する。食文化  
 ○ 食文化を継承し、環境に配慮した食育の推進  
 地元食材の活用を推進する。食文化への関心を高め、尊重する。食品ロスの削減を図る。

**食に関する指導の目標**
**米子市食育推進計画基本理念**

学年	①食事の重要性	②心身の健康	③食品を選択する能力	④感謝の心	⑤社会性	⑥食文化
小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食べ物に興味・関心を持つ。</li> <li>◇食事の大切さがわかる。</li> <li>◇楽しく食事をとることができるとともに、スポートを通じて健康的な体づくりを目指しています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●好き嫌いなく食べようとする。</li> <li>◇新しい食べ物でも頬しみを持つことができる。</li> <li>◇食品の3つの働きがわかる。</li> <li>◇よく噛んで食べることの大切さがわかる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食べ物の名前がわかる。</li> <li>◇日常食べている食品の名前や形がわかる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食事の挨拶ができる。</li> <li>◇いたたまますとごらそうさまの意味がわかり、あいさつができる。</li> <li>◇食べ物には命があることわかる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●マナーをまもって楽しく食事ができる。</li> <li>◇箸、食器を正しくもうことがができる。</li> <li>◇正しい食器の並べ方がわかる。</li> <li>◇協力して食事の準備、片付けができる。</li> <li>◇家庭での食事のお手伝いができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●地域の食材を知る。</li> <li>◇自分の住んでいる土地でつくられた食べ物を知る。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食事をとることの大切さがわかる。</li> <li>◇3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。</li> <li>◇食事を基本とした生活習慣（運動・休養）の大切さがわかる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●栄養の働きを知り、なんでも食べようとする。</li> <li>◇健康に過ごすためには食事が大切なことがわかる。</li> <li>◇よく噛んで食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●いろいろな料理の名前がわかる。</li> <li>◇食べ物や料理に関心を持つことができる。</li> <li>◇食品を安全で衛生的に扱うことが大切だということがわかる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●感謝しながら食事ができる。</li> <li>◇心をこめて食事のあいさつができる。</li> <li>◇作ってくれた人に感謝の気持ちをもって食事をすることができます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食事のマナーを考えて楽しく食事ができる。</li> <li>◇美しい会話をしながら食べることができる。</li> <li>◇楽しく食べるために協力することができます。</li> <li>◇保育りや当番活動など、自分で与えられた仕事に責任をもつことができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●季節や行事にちなんだ料理があることを知る。</li> <li>◇地域の風土や歴史に興味・関心を持つ。</li> <li>◇地域の産物や食文化を知る。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●日常の食事に興味・関心を持つことができる。</li> <li>◇朝食を摂ることの大切さを理解し、習慣化している。</li> <li>◇豊かな食生活を過ごすための食事の役割を理解することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バランスを考えて食事をすることができます。</li> <li>◇五大栄養素と食品の3つの働きを関連づけることができる。</li> <li>◇一食分の食事を考えることができます。</li> <li>◇生活習慣病を知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の安全・衛生について考えることができます。</li> <li>◇食品の衛生に気を付けて、的な講理をすることができる。</li> <li>◇衛生的に食事の準備や後片付けができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生産者や自然の恩みに感謝しながら食事ができる。</li> <li>◇食事に関わる多くの人々や自然の恩みに感謝し、頭さず食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●協力して楽しい食事の時間を作ろうとすることができる。</li> <li>◇楽しく食事をするために、協力して食事の準備や片付けを進んですることができます。</li> <li>◇美しい食事を通じて、相手を思いやる気持ちを持つことができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●地域の特産物を理解し、日常の食事と関連づけることができる。</li> <li>◇食文化や食品の生産・流通・消費について考えることができます。</li> <li>◇他地域や諸外国食文化に 관심を持つことができる。</li> </ul>
中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>●毎日規則正しく食事を摂ることができる。</li> <li>◇生活の中で食事が果たす役割や健康と食事の関わりを理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●中学生期に必要な栄養素を理解し、適切な食事をすることができます。</li> <li>◇心健康で生活するための望ましい栄養や食事の摂り方を理解できる。</li> <li>◇1日分の献立を組み、簡単な日常食の調理ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の特徴を理解し、適切な選択、取扱いができる。</li> <li>◇食品に含まれている栄養働きが分かり、用途や目的に応じて選択することができます。</li> <li>◇食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食事ができるすべての環境に感謝しながら食事ができる。</li> <li>◇感謝の気持ちをもって、無駄なく食べようしたり、面倒なことがあると感じることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食事のマナーや食事を通して人間関係を形成することができる。</li> <li>◇会食について関心をもち、美しい食事を通じて望ましい人間関係をよりよく構築しようとする。</li> <li>◇環境や資源に配慮した食生活をしようとする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができます。</li> <li>◇食文化や食品の生産・流通・消費について正しく理解することができます。</li> <li>◇他の国や文化に配慮した食生活を考えることができます。</li> </ul>

小学1年生から中学3年生までの連続性ある指導をねらいとして

# 食育推進体制の整備③

給食時間における  
食に関する指導年間計画

## 平成31年度 給食時間における食に関する指導年間計画

月 学校 年度	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	合計
小 学 校	1学年		給食大好き (重)				すごいぞ野菜/パ ワー(重・健)		2
	2学年		みんなで気持ちのよい食べ方を しよう(健・社)			気持ちをこめてあいさつを しよう(感・社)			2
	3学年		かむことのひ みつを見つけ よう(重・健)					給食の歴史を 知ろう(感・文)	2
	4学年				どっとりの魅 力再発見！ (感・文)				しっかりとろ うカルシウム (健・選)
	5学年				日本の主食 「米」の良さを 知ろう(文)			バランスのよい朝ごはんを 食べよう(重・健)	2
	6学年			夏/汗を防ぐ 食生活(健・選)		生活習慣病を予防しよう (健・選)			2
中 学 校	1学年		しっかり食べよう！「第二次食 長寿」は体づくりの総仕上げ (重・健)				鳥取県の郷土 料理を知ろう (感・文)		2
	2学年				スポーツと食 事について考 えよう(健)			朝食を見直そ う(重・選)	2
	3学年		スポーツバフ オーマンス を高める食事 (健・選)			受験期に大切 な食事につい て考えよう (健・選)	未来の自分のための食生活について考えよう (重・選)		3

小 学 校						中 学 校			
回	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生	1年生	2年生	3年生
1	給食大好き(重)	みんなで気持ちのよい食べ 方をしよう(健・社)	かむことのひみつを見つけ よう(重・健)	どっとりの魅力 再発見！(感・文)	日本の主食「米」の よきを知ろう(文)	夏/汗を防ぐ食生活 (重・選)	しっかり食べよう！第二次 食長寿はづくりの総仕上げ (重・健)	スポーツと真事につい て考えよう(健)	スポーツバフオーマンス を高める食事(健・選)
2	すごいぞ！野菜パワー (重・健)	気持ちをこめてあいさつを しよう(感・社)	給食の歴史を知ろう (感・文)	しっかりとろうカルシ ウム(健・選)	バランスのよい朝ごはん を食べよう(重・健)	生活習慣病を予防しよう (健・選)	鳥取県の郷土料理を 知ろう(感・文)	朝食を見直そう (重・選)	受験期に大切な食事につ いて考えよう(健・選)
3									未来の自分のための食生活について考えよう (重・選)

### 食に 関 す る 指 導 目 標

重	● ●		●		●		-	-	● ●
健	●	●	●	●	●	●	●	●	●
選	●	●	●	●	●	●	●	●	●
感	● ●		●		●	●	●	●	●
社	●	●	●	●	●	●	●	●	●
文	● ●		●		●		●	●	●

指導内容を  
目標別に整理

\* ( ) 内な食に関する指導目標を示す。(重) 食事の重要性 (健) 心身の健康 (選) 食品を選択する能力 (感) 感謝の心 (社) 社会性 (文) 食文化

食に関する指導内容を目標別に整理。内容の偏りをなくす。

# 食育推進体制の整備④

## 給食時間における食に関する指導の内容の改訂

- ・ねらいを明確化
- ・児童生徒の発達段階、実態



児童生徒の意識の変容

月	題材名	関連する教科 ※関連する行事
5月 1年	○給食大好き【食事の重要性】 ねらい 給食がどのように作られているのかがわかる。 ・学校給食のねらいや携わっている人の気持ちをクイズ形式で知らせます。実際に給食で使用している調理器具を見せるなどして、給食への関心を高めます。	生活 (学校大好き)
5～6月 2年	○みんなできものよい食べ方をしよう【心身の健康】【社会性】 ねらい 姿勢よく食べることについて理解し、実践しようとしています。 ・内臓をプリントしたエプロンを使って、良くない姿勢を伝えます。食べ方の正しい姿勢についてはグー・チョキ。工夫します。	えさせま えやすく
6月 3年	○「かむ」ことのひみつを見つけよう【食事の重要性】【心身の健康】 ねらい かむことの大切さがわかり、よくかんで食べようとする意欲をもつ。 ・よく噛んで食べることの効果や、歯を丈夫にする食事など、歯と口の健康を考えた食生活について伝えます。	※歯と口の健康週間
7月 6年	○夏バテを防ぐ食生活【心身の健康】【食品の選択】 ねらい 正しい水分補給の仕方や熱中症の予防方法がわかる。 ・夏季における水分補給の大切さを知らせ、食事や飲み物の選び方など夏の食生活で特に気をつけなければならないポイントをおさえます。	家庭科 (5年時既習)
9月 4年	○どっとりの魅力 再発見！！【感謝の心】【食文化】 ねらい 鳥取県の風土の特徴や産物を知り、郷土の食文化に感謝できる。 ・どっとり県民の日にあわせて、鳥取県の食の魅力を給食を通して伝えます。指導後「鳥取県の食べ物マップ」を配布します。	社会 (わたくしたちの県) ※どっとり県民の日
10月 5年	○日本の主食「米」のよさを知ろう【食文化】 ねらい 日本の食文化の中心である米のよさを知り、米や日本の食文化を大切にできる。 ・米の歴史や栄養、自給率など、米に関する様々な情報をから、和食や米の魅力についてあらためて考えます。	総合 (米づくり)
(10月) 11月 2年	○気持ちを込めてあいさつをしよう【感謝の心】【社会性】 ねらい 食事ができるまでの背景を知り、感謝の気持ちをこめてあいさつができる。 ・当日の給食を教材に、食事はたくさんの食べ物の命をいただいていること、調理員さんやたくさんの人にお世話になっていることを伝えます。	※勤労感謝の日
11月 1年	○すごいぞ！野菜パワー【食事の重要性】【心身の健康】 ねらい 野菜の栄養的な特徴を知り、すくんで食べてみようとする意欲をもつ。 ・「りっちゃんサラダ」の話をもとに野菜の働きについて伝えます。元気に毎日を過ごすために野菜が欠かせないということ、特に寒い季節には感染症を防ぐために野菜が大切な働きをすること伝えます。	国語 (サラダでげんき)
10～12月 6年	○生活習慣病を予防しよう【心身の健康】【食品の選択】 ねらい 生活習慣病を防ぐ食生活を知り、実践しようとする意欲をもつ。 ・生活習慣病予防に効果的な食事のとり方を伝えます。食べ方、生活習慣病予防に効果的な食べ物など実態に合わせて伝えます。	保健体育 (病気の予防)
1月 3年	○給食の歴史を知ろう【感謝の心】【食文化】 ねらい 給食の歴史を知って。食べ物や給食を作ってくれた人に感謝の気持ちを持つ。 ・紙芝居で給食の歴史を話します。また、昔の給食を年代別に紹介と比べることで、給食を感謝の気持ちで食べることができるよう	社会(人々のしごとわ たちのくらし)(恋わて る)
2月 4年	○しっかりとろう カルシウム【心身の健康】【食品の選択】 ねらい 成長期におけるカルシウムの必要性や、カルシウムの多く含む食べ物を知る。 ・成長期におけるカルシウムの重要性や、カルシウム不足が原因でおこる「骨粗鬆症」を写真などを使って分かりやすく説明します。カルシウムの効果的なとり方を伝えます。	保健体育 (育ちゆく体とわたし)
(2月) 3月 5年	○バランスのよい朝ごはんを食べよう【食事の重要性】【心身の健康】 ねらい 朝ごはんの効果がわかり、バランスのよい朝ごはんを食べようとする。 ・朝ごはんを食べることによる効果を3つのポイントから伝え、さらに効果をアップさせるために、バランスのよい朝ごはんにするためのアドバイスをします。	家庭科 (バランスのよい食事)

関連する教科

# 食育推進体制の整備⑤

学習をより効果的に

TT授業の明確な位置づけ



指 導 内 容	
1年	きゅうしょくたんけん
2年	ぱくぱくもぐもぐ大作せん
3年	ワン！ダフル弁当でパワーアップ
4年	育ちゆくわたしたちの体（命の参観日）
5年	家庭科
6年	家庭科・保健体育

# その他の整備

- ・「米子市食育推進計画」策定
- ・米子市小学校教育研究会 家庭科部会
- ・米子市小学校教育研究会 給食部会
- ・米子市保健会
- ・米子市食物アレルギー対応マニュアル
- ・各取組実施要項、配布資料改訂
- ・各種調査活用方法(給食アンケート、残量調査)
- ・月例配布物の見直しと分担

# 指導の実際



# 中学校2年生②

## スポーツと食事について考えよう



# 改善前

## 市内統一のシナリオと教材

- ・ねらいがわかりにくい。
- ・情報量が多い。
- ・実態に合っていない。
- ・生きた教材としての給食の使い方。

### 9月（中学2年生：新人戦へ向けての食事～勝てる体は食事から～）

#### ○前置き

- ・10月のはじめに、総体がありますね。
- ・そこで、総体でよい結果を出すための「勝てる体づくり」について、今日はお話をします。
- ・運動部ではない人も、普段の体育の時間、10月にある地区運動会や駅伝に出るなど、運動やスポーツをする機会がたくさんありますので、一緒に聞いて欲しいと思います。

#### ○よい結果を出すための勝てる体づくり、それは、食事が基本です→タイトル「勝てる体は食事から！」

- ・プロのスポーツ選手は、結果を残すことが仕事なので、結果を出すために専属栄養士がいて、栄養面からサポートを受けていることが多いです。全米オープンで準優勝した錦織選手も！

#### ○勝てる体は、基礎体力という土台が出来ている体です→「勝利ピラミッド」

- ・スタミナがあって、コンディションが整っていて、骨格（筋肉・骨）も丈夫である…といった基礎体力があつてこそ、粘り強く力を出し切ることができ、勝利につながります。

#### ○基礎体力が未熟だと→「けが・疲労ピラミッド」

- ・けがや故障、疲労によって、練習の成果が出しきれません。
- ※トレーニングで体を鍛えるほか、食事で必要な栄養をとつてこそ、基礎体力ができます。

#### ○そこで、基礎体力を養うために、まずは、バランスよく食べることが大切になります。

- タイトル「基礎体力を養うためにバランスよく食べよう」
- ・バランスのよい食事とは、このようにこまの形に当てはまる食事→「食事バランスガイド」
- ・主食は「ごはん」や「パン」などです。
- ・副菜は「おひたしやサラダ」「煮物」「汁物」で、給食では、汁缶と、野菜の缶です。
- ・主菜は、肉や魚などメインディッシュ的なおかずです。
- ・何をどれだけ食べるとよいのか示した図で、一番しっかりと食べるものは、「主食」ということを表しています。

#### ○給食もこのこまに当てはまる食事を出しています。

- ・しかし…みんなの残菜を見ると、主食と副菜がとても多いです。
- ・主食の残菜は、だいたい「\_\_\_\_\_%」くらい。
- ・汁物や煮物、毎日の野菜缶のおかずといった副菜もたくさん残っています。
- ・昨日の「〇〇煮」の残菜率は、「\_\_\_\_\_%」でした。野菜缶は平均「\_\_\_\_\_%」くらい。

\*主食は、エネルギー源となる炭水化物を多く含むので、スポーツ選手に特に大切です。

- ・体力アップ…体の筋肉を動かすエネルギー源。
- ・根気アップ…粘り強く体力をキープするには、体に炭水化物を蓄えておかないと。
- ・集中力アップ…脳を働かせるエネルギー源。思考力、判断力をキープ。

\*副菜は、コンディションを整えるために主食の次にしっかりととりたいおかずです。

- ・免疫力を高めて風邪などの病気を予防する。
- ・疲労回復する。
- ・貧血を予防する。など、コンディションをととのえるために大切です。
- ・脳から筋肉への指令をしっかり伝達するコンディションも整います。

#### ○新人戦に向けて、バランスよく、しっかりと給食を食べて「体づくり」をして欲しいです。

# 指導案

## 事前配布。指導へ共通理解

	<p>おさえ、1食の目安の量を示す。</p> <p>○骨格(筋肉・骨) ⇒「主菜」「乳製品」体をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スポーツ選手はいろいろな食品からたんぱく質をとっていることを伝える。</li> </ul> <p>○コンディションアップ ⇒「副菜」体の調子を整える</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・プロのスポーツ選手はケガをしないように細心の注意をはらっているため、副菜をたくさんとっていることを伝える。</li> </ul>	
まとめ (1分)	<p>3 自分の食生活を振り返り、実践しようとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食はすべての料理がそろった栄養のバランス整った食事であることを伝える。</li> <li>・内容を振り返りながら、残量の実態を伝え、給食をしっかりと食べることが強い体を作り、良いパフォーマンスを実現することにつながることを再度おさえる。</li> <li>・冬休みは体づくりの時期であり、来年度の大會に備える期間だと伝え、実践への意欲を高める。</li> <li>・掲示資料と配布資料で内容を振り返るよう伝える。</li> </ul>	勝利に必要な要素カード 掲示資料 内容資料

### 4 評価

スポーツをする生徒が強い体をつくるためには、栄養のバランスのとれた食事をとることの必要性があることを理解し、自分の食事を改善しようとする意欲がもてたか。(観察)

### 中学校第2学年 給食時指導案

日 時 平成元年12月4日(水)

場 所 米子市立後藤ヶ丘中学校 2年2組

指導者 栄養教諭 山下 恵

1 題材名 スポーツと食事について考えよう ～強い体をつくる食事とは～

2 ねらい スポーツをする生徒が強い体をつくるためには、栄養のバランスのとれた食事をとることの必要性があることを理解し、自分の食事を改善しようとする。

【心身の健康】【食品の選択】

### 3 学習の展開

過程 (時間)	学習活動	指導上の支援及び留意点	準備物
導入 (2分)	<p>1 本時のねらいを知る。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スポーツをする成長期の生徒が必要とする栄養量を成人と視覚的に比較することで、食事の大切さ印象づける。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>○成人=日常生活の分 ○中学生のスポーツ選手 =日常生活の分+成長する分+運動する分</p> </div>	栄養量と人間パネル
展開 (2分)	<p>2 基礎体力を養うための望ましい食事のとり方を知る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・強い体をつくり、良いパフォーマンスを実現するためには、運動と食事のバランスが重要であることをおさえ、ねらいにつなげる。</li> <li>・スポーツをしていない生徒は、通学や体育などで体を使っていることを伝え、内容に関心を持たせる。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>強い体をつくる食事について考えよう</p> </div>	運動と食事バランスイラスト
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・教材はあらかじめ掲示しておき、生徒に問い合わせながらすすめていく。</li> <li>・スポーツ選手の食事を例に、栄養バランスを整えるための食事の基本形とパフォーマンスとの関わりをおさえる。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>○スタミナアップ ⇒「主食」エネルギー源</p> </div>	運動選手の食事画像パネル

・主食の炭水化物がエネルギー源となることを

米飯の量模型

# 学校給食訪問日誌

給食課長印	施設長印

# 指導案②



令和元年 9月〇日(〇)	所属校 校長印	訪問先 校長印	訪問先 給食主任印	担任印	印
12時 分～13時 分					
訪問先 (学校名・クラス)	〇〇中学校	〇年 〇組	指導者 〇〇 〇〇		
献立名	牛乳				
題材名	スポーツと食事について考え方～新人戦に向けた食事～				
ねらい	スポーツと栄養バランスのとれた食事の関わりを理解し、自分の食事を改善しようとする。【心身の健康】				
	学習活動	指導上の留意点			
導入 (1分)	1 スポーツをする上で、「基礎体力」を養うこと が重要であると知る。	○勝つためには、技術力や戦略の他に、体の基礎となる「基礎体力」 を養うことが重要であることを伝える。 ・基礎体力が未熟だと、けがをしやすくなる、疲れやすくなる。			
展開 (4分)	2 「基礎体力」を養うため の効果的な食事のとり 方を知る。	○「基礎体力」を養うためには、栄養バランスのよい食事を積み重ね ることが大切であることを伝える。 ○栄養のバランスを整えるための食事のポイントとパフォーマンスと の関わりをおさえる。 ・「主食」・「主菜」・「副菜」・「乳製品」を毎食そろえる。 ・スタミナ UP…主食(エネルギー源) ・骨格(骨・筋肉)…主菜・乳製品(体をつくる) ・コンディション UP…副菜(体の調子を整える)			
まとめ (1分)	3 自分の食事を振り返り、実践しようとする。	○スポーツをするときも、栄養のバランスがとれた1食分の食事の見 本である給食をきちんと食べることが基本であることをおさえる。 ○新人戦や来年度の総体などを例にあげ、生徒の実践化への意欲 につなげる。			
評価	スポーツと栄養のバランスのとれた食事との関わりを理解し、自分の食事を改善しようとしているか。(観察)				
考察					
学校 記 入 欄 担任	<p>★栄養士の指導について、チェックをお願いします。</p> <p><input type="checkbox"/> 学年に合った指導内容であったか</p> <p><input type="checkbox"/> 指導内容が児童生徒に伝わったか</p> <p><input type="checkbox"/> 学年に合った言葉や話し方であったか</p> <p>★指導内容・時間・使用資料等について、お気付きの点があればご記入ください。</p>				

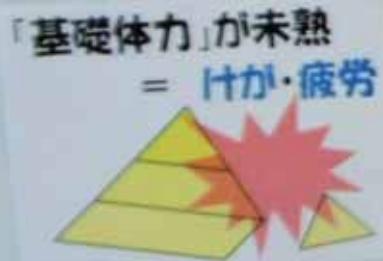
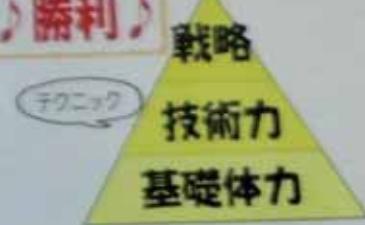
# 改善前

## 中学校2年生 「スポーツと食事について考えよう

勝てる体は  
食事から！

基礎体力を養うために  
バランスよく食べよう

スタミナ



主食



体力アップ  
根気アップ  
集中力アップ

料理を組み合わせる



主食

副菜

牛乳・乳製品

主菜

果物

コンディション

副菜



免疫力アップ  
疲労回復  
ストレス緩和

主菜



筋肉づくり

牛乳



骨づくり  
(精神安定  
にもよい)

骨格(骨・筋肉)

文字が小さく、ポイントが分かりにくい。

# 改善後



めくる

## スポーツと食事について考えよう



大切なのは  
バランス!



短時間でより効果的に印象付ける工夫。

# 食育だより 勝てる体は食事から！

◎成長期の中学生がスポーツをする場合、スポーツをしない人よりも食事に気をつけなくてはなりません。栄養のバランスのとれた食事をとり、競技の特性や練習内容によって特に不足しがちな栄養素を補う食品を取り入れるように心がけましょう。

**スポーツをする生徒に必要な栄養量**

成長の分  
スポーツの分  
日常生活の分

成人 成人のスポーツ選手 成長期にあるスポーツ選手

**持久力系**  
持久力・筋力・瞬発力の両方が必要

陸上長距離、水泳、トライアスロンなど

**炭水化物**  
エネルギーのもとになる炭水化物(主食)を多めにとりましょう。

**ビタミンB1**  
炭水化物がエネルギーにかわる時にビタミンB1が必要です。

**鉄**  
**ビタミンC**  
貧血を防ぐには鉄と、鉄の吸収を助けるビタミンCと一緒にとります。

**混合系**  
持久力・筋力・瞬発力の両方が必要

サッカー・野球、卓球、テニス、バレー、ハンドボールなど

**炭水化物** **たんぱく質**  
エネルギーになる炭水化物と筋肉量を増やすためのたんぱく質が必要です。

**カルシウム**  
丈夫な骨をつくるカルシウムが不足しないようにしましょう。

**ビタミンC**  
じん帯やアキレス腱の合成に欠かせないビタミンCをとらましょう。

**筋力・瞬発系**  
短期間に強い筋力を発揮する力

陸上短距離、ラグビー、体操、柔道など

**たんぱく質**  
筋肉量を増やすためには、たんぱく質を十分にとります。いろんな食品を組み合わせてとらましょう。脂質をとりすぎないように気をつけましょう。

**カルシウム**  
丈夫な骨をつくるカルシウムが不足しないようにしましょう。

**スポーツをする人の食事の基本型**

副菜  
野菜やきのこ、海藻を中心のおかず

主菜  
肉、魚、豆、卵を中心のおかず

牛乳  
乳製品

果物  
コンディション

コンディション

スタミナ

体づくり

コンディション

コンディション

米子市立学校給食センター 担当者 栄養教諭 山下

# 訪問日誌

- ・教職員への啓発
- ・所属校長の報告
- ・課長への報告

## 学校給食訪問日誌

給食課長印	施設印
(印)	(印)

令和元年12月4日(水) 12時 45分～ 13時15分		所属校 校長印	訪問先 校長印	訪問先 給食主任印	担任印	印
訪問先 (学校名・ クラス)	米子市立後藤ヶ丘中学校					
献立名	米饭 牛乳 さばのごま味噌焼 ほうれん草の錦糸和え 根菜汁					
題材名						
ねらい						
導入						
展開						
まとめ						
評価	<p>お忙しい中、貴重なお時間をいただきありがとうございました。こちらの都合で2クラス訪問させていただくことになり申し訳ございません。短時間でも的確に、ねらいをしぼって効果的に伝えていく工夫とともに、足りないところは配布資料で補っていますのでご協力をお願いします。</p> <p>1組を訪問する前に、あらかじめ掲示を貼りに行ったのですが、数人の男子生徒がとても興味を持ってくれず、すぐに打ち解けることができました。1組を終えて2組に入ると、掲示が変わっていて、関心を持ってくれたのが伝わってきて嬉しかったです。やはりその生徒が一番よく聞いてくれ、相槌を打ってくれたり、雰囲気を盛り上げてくれて助かりました。給食にマイナスのイメージがある野球部の生徒が気になりましたが、多感な時期ですのでこれから訪問の中で食を通して交流が深まればと思います。苦手な食べ物があるのは当たり前ですので、それで不足する栄養素をどの食品で補うかという力がつけばと思います。</p> <p>来年度に向けて基礎体力を養うこの時期にあわせて、「スポーツと食事」について話させていただきました。成長期にある生徒は成人よりも多く、さらにスポーツをする場合はそれ以上に栄養量が必要です。<u>大人の身体の基礎は成長期に築かれ、この時期にしっかりと土台を作つておくことが将来の健康に大きく影響します。</u>この仕事に就いて20年以上経ち、いくつかの中学校を訪問させていただきましたが、やはりスポーツで力のある、強い生徒はしっかりと食べる「<u>食べ力</u>」があります。そして食に関心が高く、パフォーマンスと食事が密接に関わっていることをよく分かっています。</p> <p>2年生は1年生の頃はとてもよく食べててくれていたのですが2学期になるとから急に残量が増えているので心配しています。食に関心をもってまたしっかり食べるようになってくれると嬉しいです。</p> <p>今日は楽しい時間をありがとうございました。</p>					
考察						
記入欄	<p>★栄養士の指導について、チェックをお願いします。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 学年に合った指導内容であったか</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 指導内容が児童生徒に伝わったか</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 学年に合った言葉や話し方であったか</p> <p>★指導内容・時間・使用資料等について、お気付きの点があればご記入ください。</p> <p>資料がとても分かりやすく工夫されている。とても頼れる言葉をして下さった。ありがとうございます。</p>					



# 教材研究



# 改善前

## 中学校1年生 「鳥取県の郷土料理を知ろう」

### 郷土料理を知ろう

昔から食べられ代々  
受け継がれてきた  
**伝統の味**



鳥取県西部



鳥取県全域



鳥取県西部

地域の食材、行事、  
地理や気候などの背景  
から生まれた、  
**その地域ならではの料理**



鳥取県西部

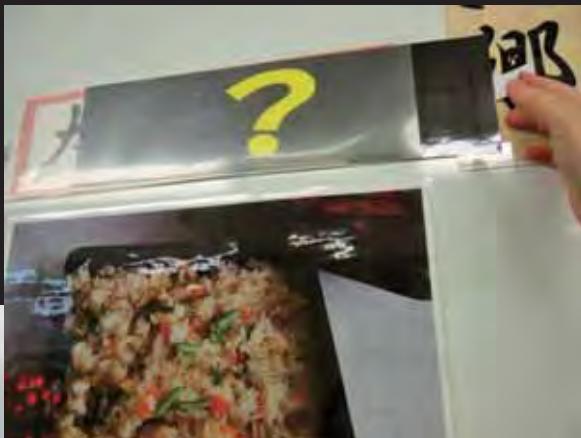


中海周辺



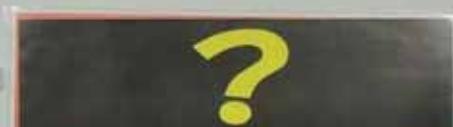
鳥取県全域

生徒の興味関心が低い傾向。次の学びにつながりにくい。



## 中学校1年生 「鳥取県の郷土料理を知ろう」

ひきぬく



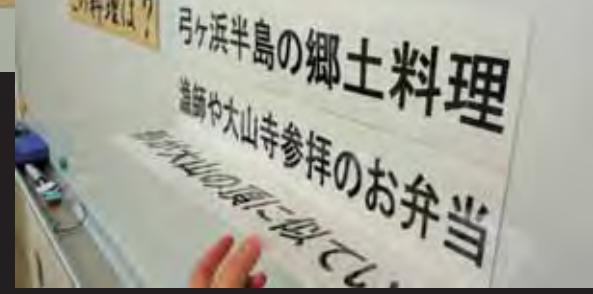
この料理は？

この料理は？

この料理は？

改善後

めくる



# 改善前

## 中学校3年生 「受験期に大切な食事について考えよう」

### 学力アップの食事

日のエネルギー源の補給には…?



エネルギー源となるブドウ糖は、炭水化物からできる

ブドウ糖をエネルギーに変えるにはビタミンB1が必要



玄米・豚肉・大豆・うなぎ

記憶力を高めるには…?



DHAが脳を活性化!



神経の伝達をスムーズにする

やる気・集中力を高めるには…?



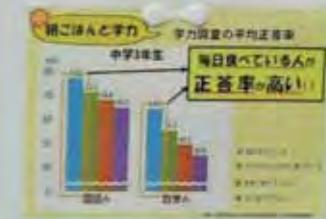
ビタミンがつかれをとる、病気の予防をする



カルシウムがイライラをしめる



脳と体のコンディションを整える(土台づくり)



情報量が多く、単調。時間が超過気味。

# 改善後

## 中学校3年生 「受験期に大切な食事について考えよう」

脳のエネルギー源 やる気アップ！ 集中力アップ！ 記憶力アップ！ 目標達成！

学力向上につながる食生活のアドバイス

脳のエネルギー源  
記憶力アップ！  
集中力アップ！  
やる気アップ！

朝ごはんと学力 学力調査の平均正答率

項目	毎日食べている人	毎日食べていない人	週に1回食べている人	週に1回食べていない人
数学A	82.1%	73.8%	73.0%	63.0%
国語A	78.1%	68.8%	68.0%	58.0%
社会A	74.1%	64.8%	64.0%	54.0%
理科A	70.1%	60.8%	60.0%	50.0%

毎日食べている人が 正答率が高い！

めくる

# 配布資料

- ・教室掲示
- ・学級だよりとして活用
- ・ホームページに掲載

## 食育だより 学力アップに効果的な食事

◎高校入試に向けて頑張っているみなさんへ、学力アップに効果的な食事のとり方をアドバイスします。できることからすぐに実践して、目標達成につなげましょう。

入 牛乳・乳製品  
カルシウムが脳神経の異常な興奮をおさえます。  
**集中力・アップ!**に効果的です。不安を取り除き精神を安定させるので、毎食食べるようしましょう。

試 主食  
水化物に含まれるブドウ糖は**脳を動かす唯一のエネルギー源**です。脳は摂取したエネルギーの約20%消費します。しっかり食べて、疲れにくい脳を作りましょう。

対 大豆・大豆製品  
大豆に含まれるレシチンは**脳神経の伝導**をスムーズにします。脳の働きを活性化させ、**記憶力アップ!**につながります。

策 魚(青魚)  
青魚の油含まれるDHA(ドコサヒキサエン酸)は脳の神経細胞の材料として使われます。しっかり食べることで**脳細胞を発達させ記憶力を高めます**。

や 野菜・果物  
野菜や果物に含まれるビタミンは勉強で疲れた体を回復させたり、病気を予防します。**体のコンディション**を整え、勉強への**やる気をアップ**させます。

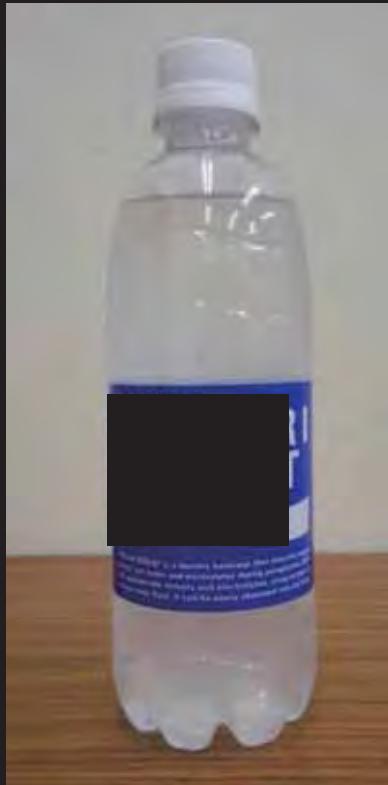
あ 朝ごはん  
朝食を食べると脳と体のコンディションが整います。**集中力がアップ!**するので、学力の向上につながります。しっかり食べて一日をスタートさせましょう。

●単品ではなく、組み合わせてとることでさらに効果が期待されます。**栄養のバランスのとれた食事の見本は給食**です。特に和食の献立は、学力向上に効果的な食事が豊富に含まれています。まずは給食を大切にすることから始めましょう!



米子市立学校給食センター 担当者 栄養教諭 山下

# 興味関心を高める工夫　－実物・模型－



飲み物に含まれる砂糖

骨粗鬆症の骨の模型

# 研究立献



# 手作り献立の研究



# 残量調査の配布



# 改善前

# 料理毎の残量数値のみをお知らせ

小学校

◆ 具体の残菜調査結果をお知らせします。子どもたちへの食指導等にご活用いただければ幸いです。

学校給食センター

# 改善①

## 給食主任宛考察の配布

・実態の共通理解  
を図る手段

各学校 給食主任様



いつも大変お世話になっております。1月分の残食量をお知らせします。今後の給食指導にご活用いただきますようお願いいたします。

1月の給食週間にあわせた「こめっこ献立」はいかがだったでしょうか？やはり自分が、または自分の学校の児童生徒が考えた献立の登場はいつもより給食が楽しかったのではないでしょか。米子市の約14000人がこの献立を食べているかと思うと嬉しい気持ちにもなるようですね。採用された児童の少し恥ずかしそうな、でも自信に溢れた笑顔がとても印象的でした。調理作業上、イメージしたものとは少し違う？かも？と思われたところもあるかもしれません、センターは全力を尽しました。今月実施できなかった献立は毎月のこめっこデーなどで実施していきますので子ども達、関係者に周知していただきますようお願いします。この取組の参加人数は年々増加しています。参加されなかった学校は、とても素敵な取り組みですので、是非来年度はご協力をお願いしたいと思います。

1月の献立は本当によく食べてくださいました。小学校はこめっこ献立の相乗効果なのか、主食も魚料理も野菜料理もとてもよく食べててくれ、全体の残食率が昨年度より1.6%減少し、なんと、4%という少なさでした。中学校も引き続き減少傾向にあり昨年度より3.7%減少しています！！すばらしいです。3年生が12月に比べ食欲が落ちているようです。受験を控えた大事な時期です。この時期だからこそバランスよくしっかりと食べて、コンディションを整えて頑張ってほしいと願っています。2月もよろしくお願いします。

米子市立学校給食センター 栄養教諭 山下



## 改善②

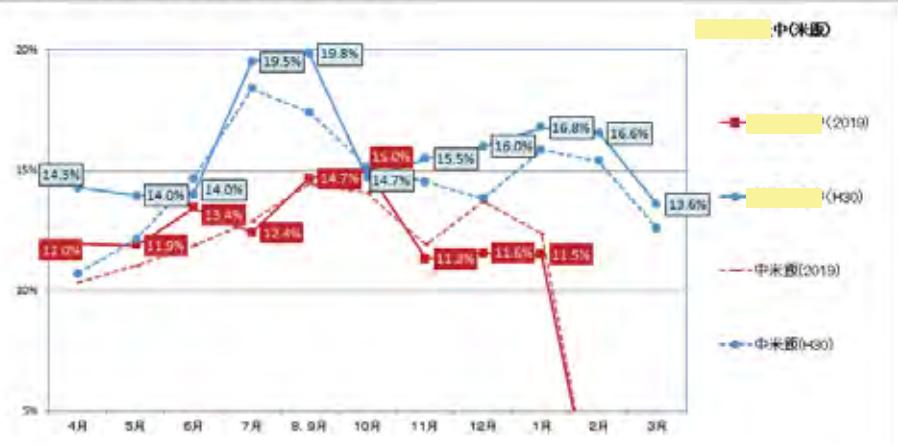
過去3年間の変化をグラフで配布



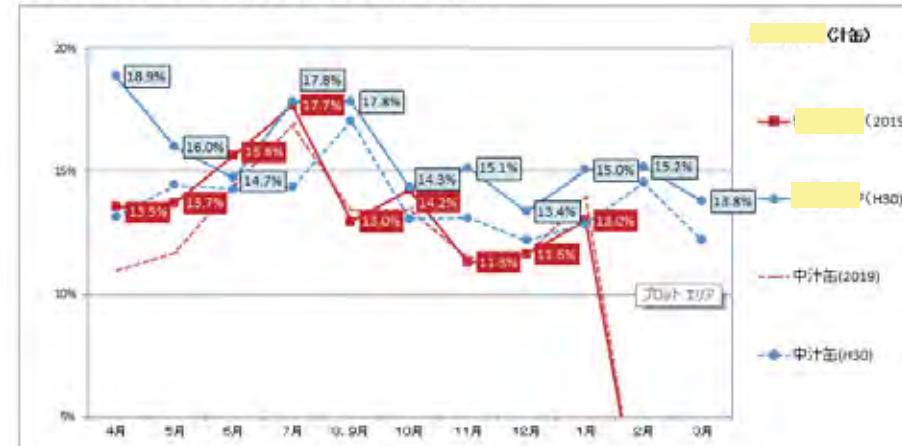
# 改善③

## 料理別残食量をグラフで配布(平成30年度比較)

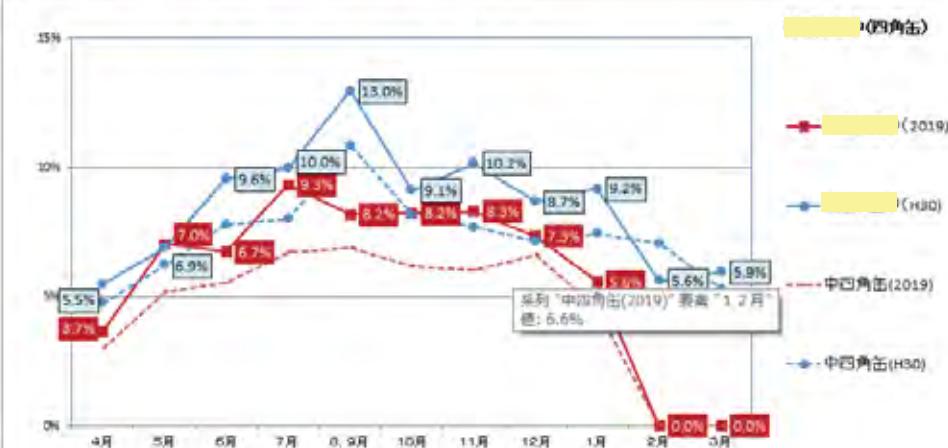
平成30～2019年度残食率(米飯)の変化



平成30～2019年度残食率(汁食缶)の変化



平成30～2019年度残食率(四角食缶)の変化



平成30～2019年度残食率(和え物食缶)の変化



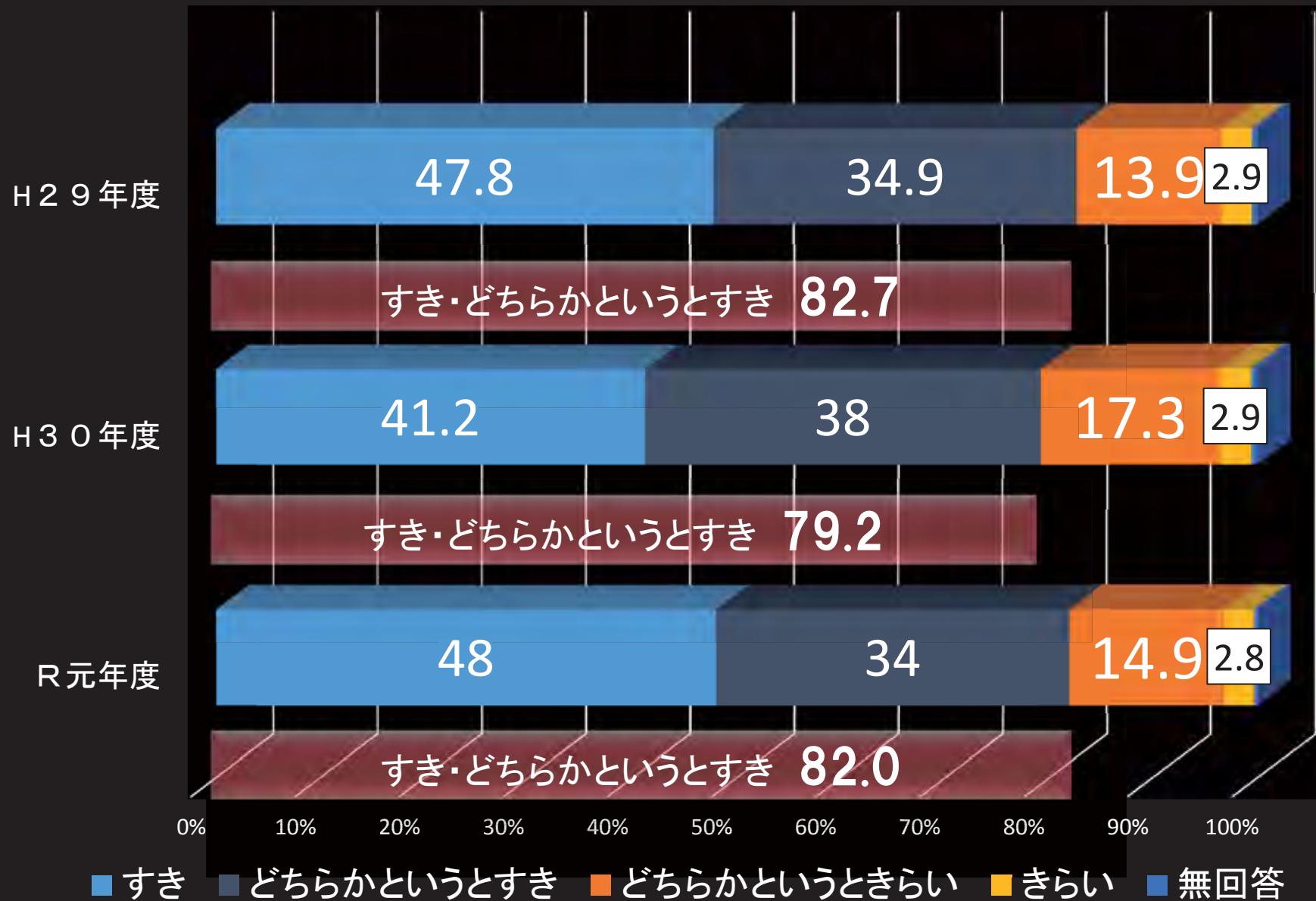
# アンケート 結果



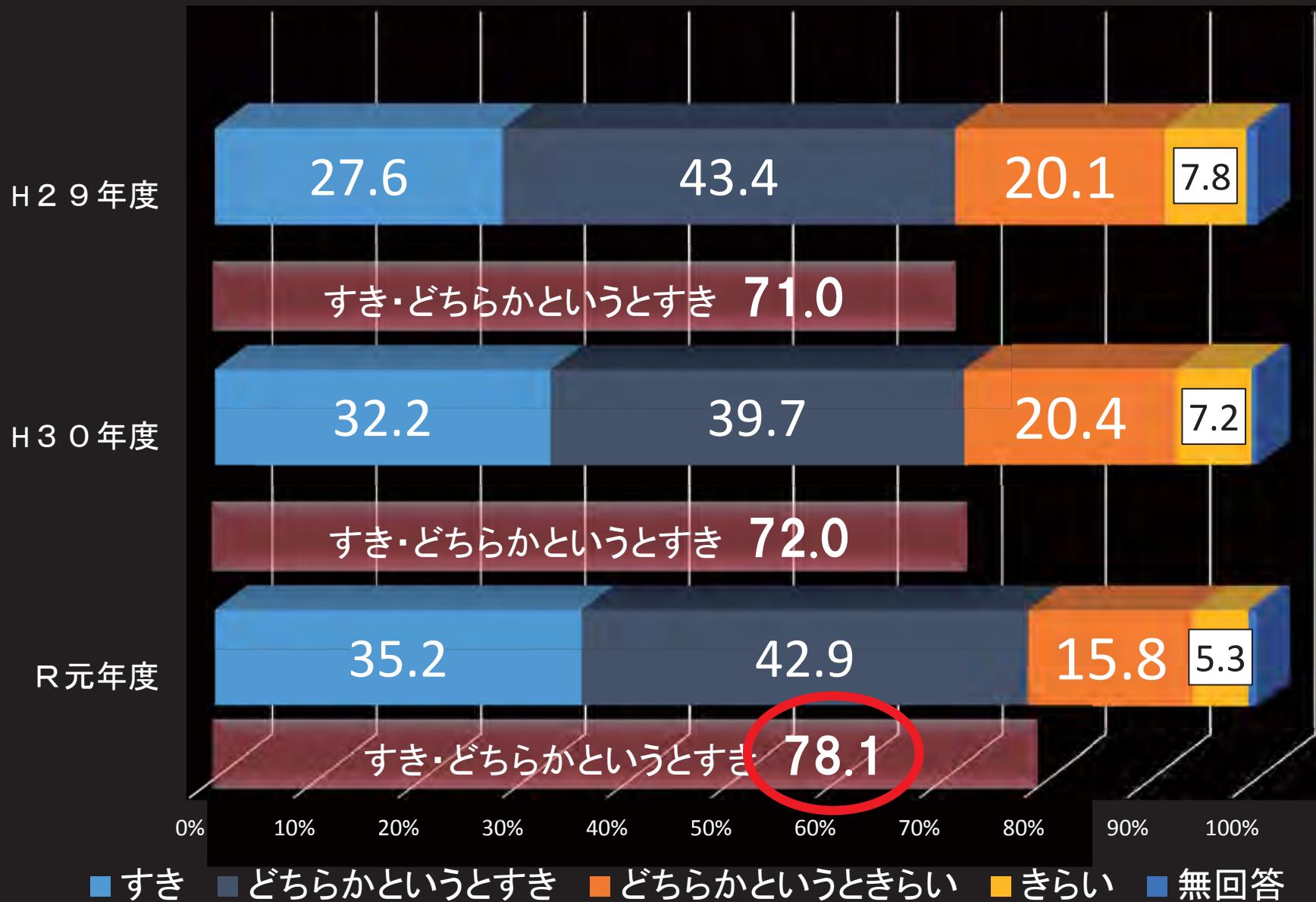
A young boy with dark hair is shown from the chest up, wearing a yellow and blue striped shirt. He is holding a sandwich with both hands and taking a bite. The sandwich has a red, smiling face on it. The background is blurred, showing other children and school equipment.

問 学校給食は好きですか？

# 小学5年生



# 中学2年生

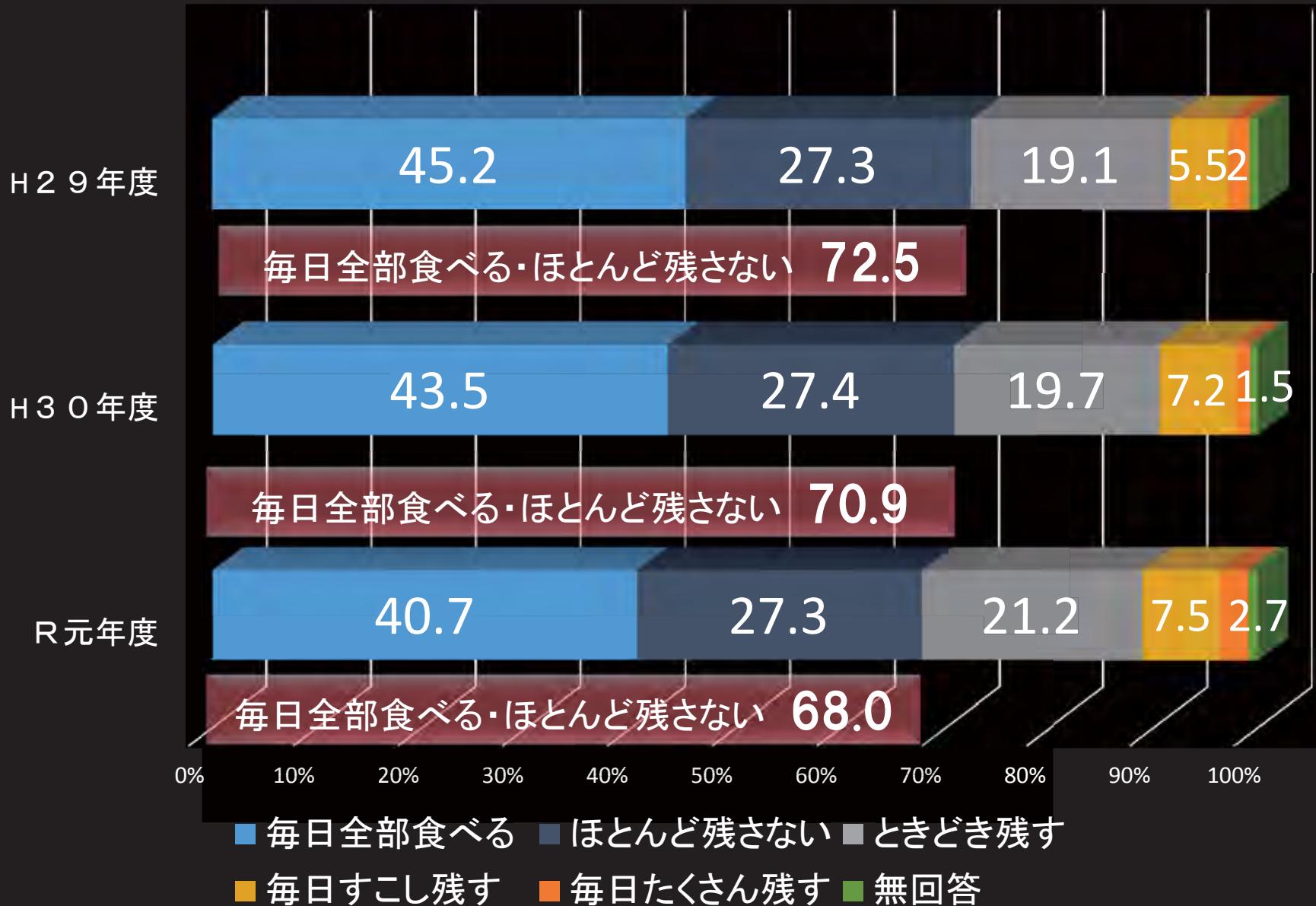


問

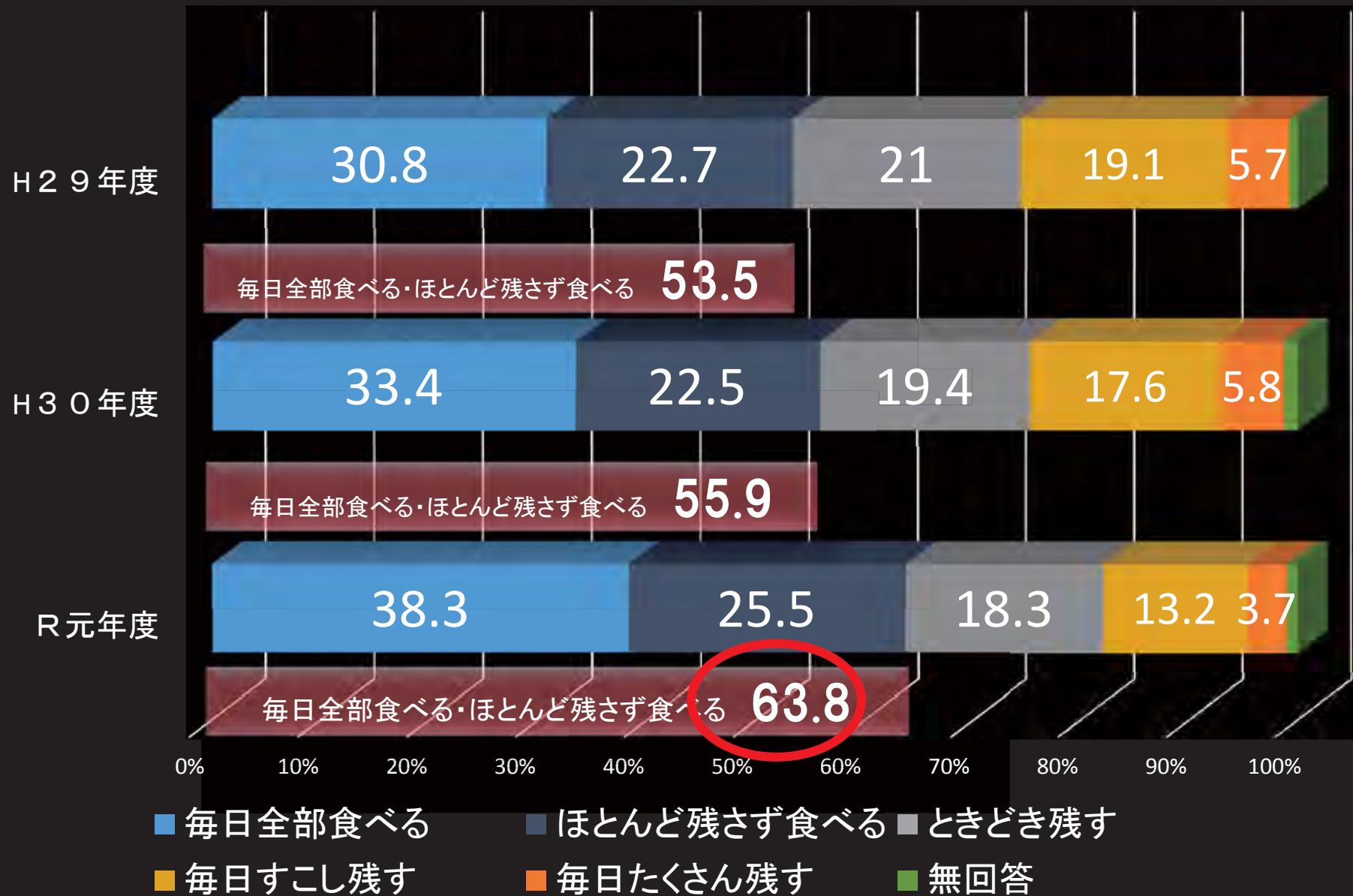
給食を残さず  
食べていますか？



# 小学5年生



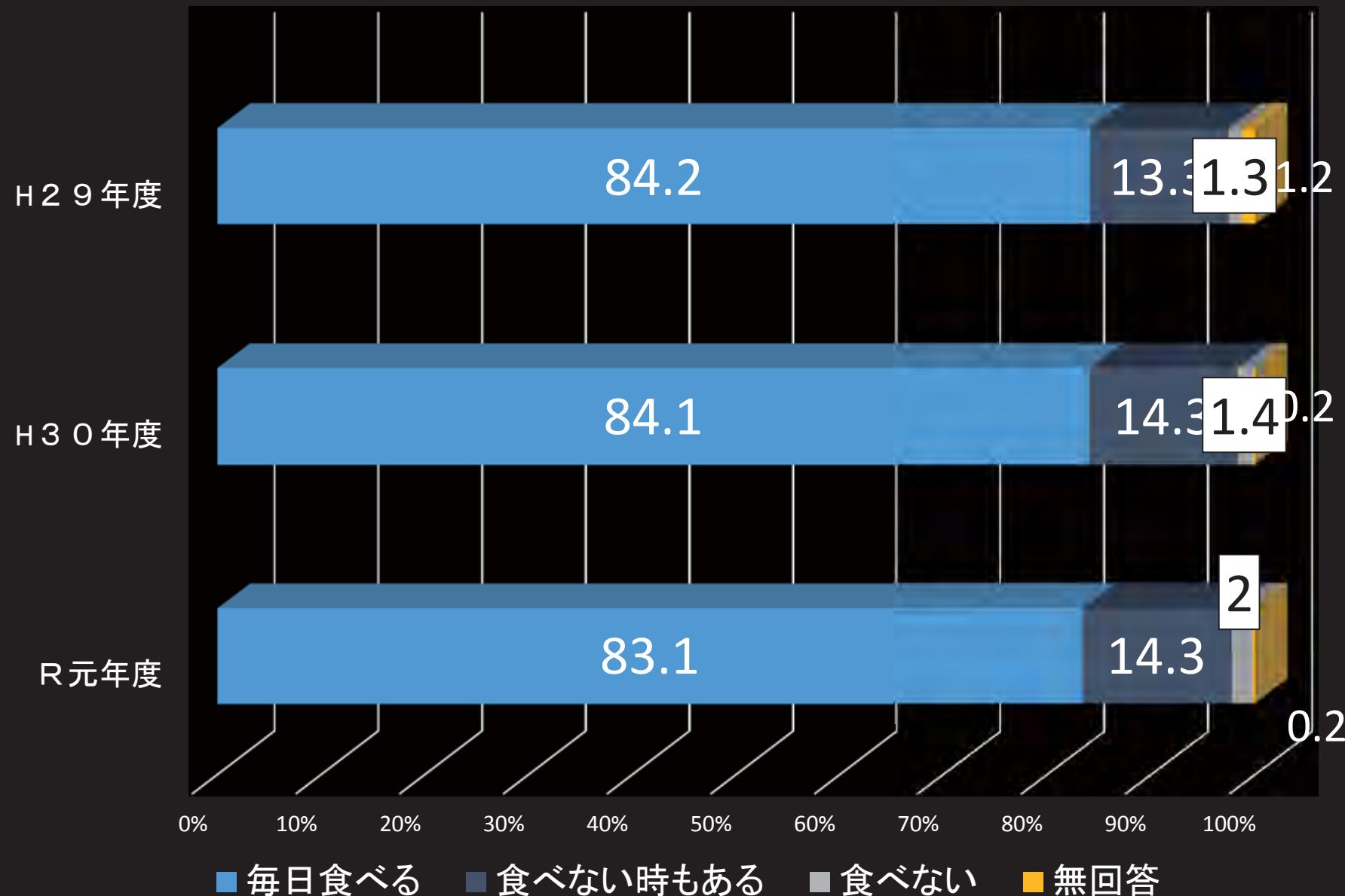
# 中学2年生



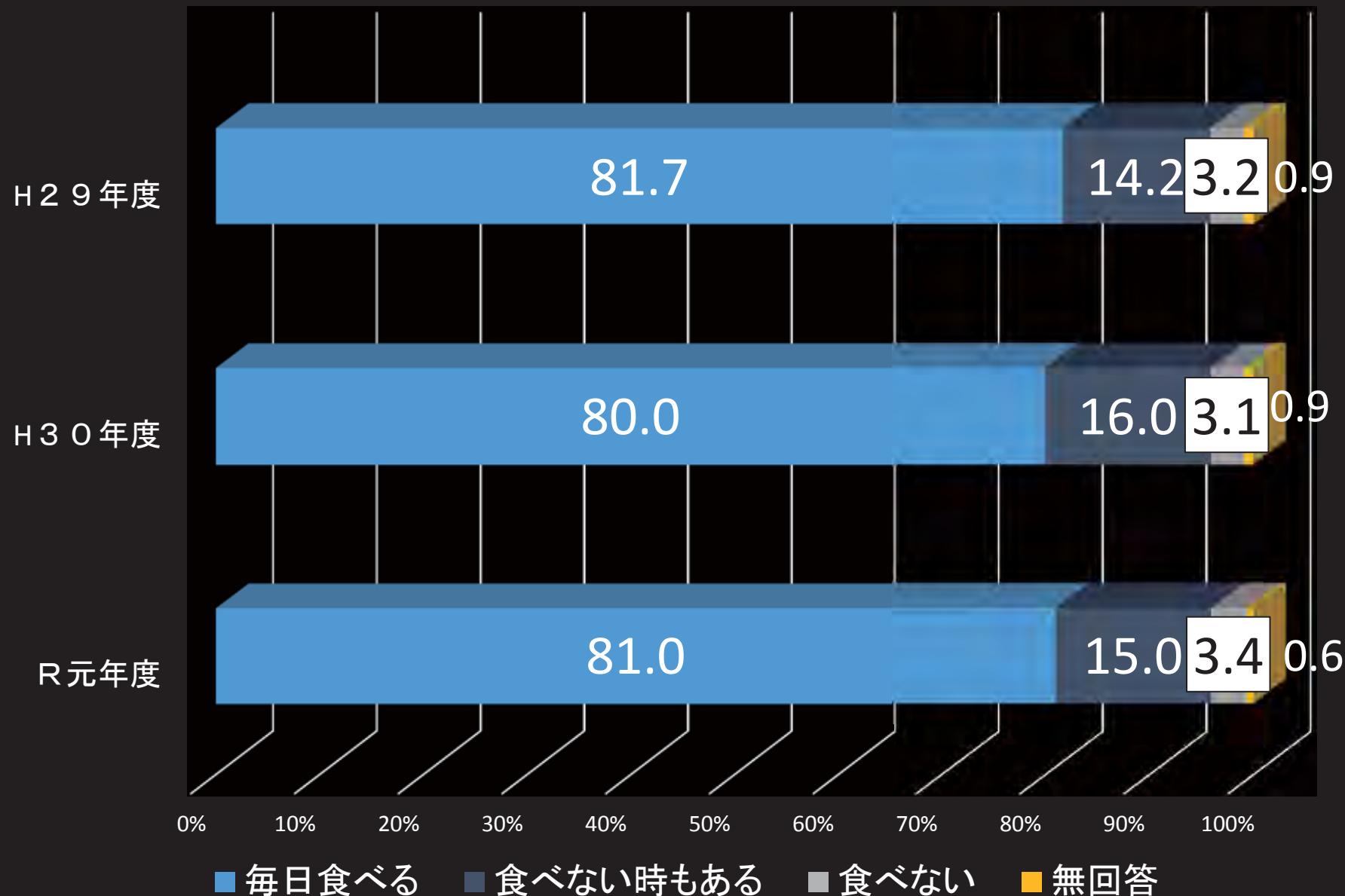


問 朝食を毎日食べていますか？

# 小学5年生



# 中学2年生



問

給食の食材として  
よく使われている  
米子市でとれる産物を  
知っていますか？

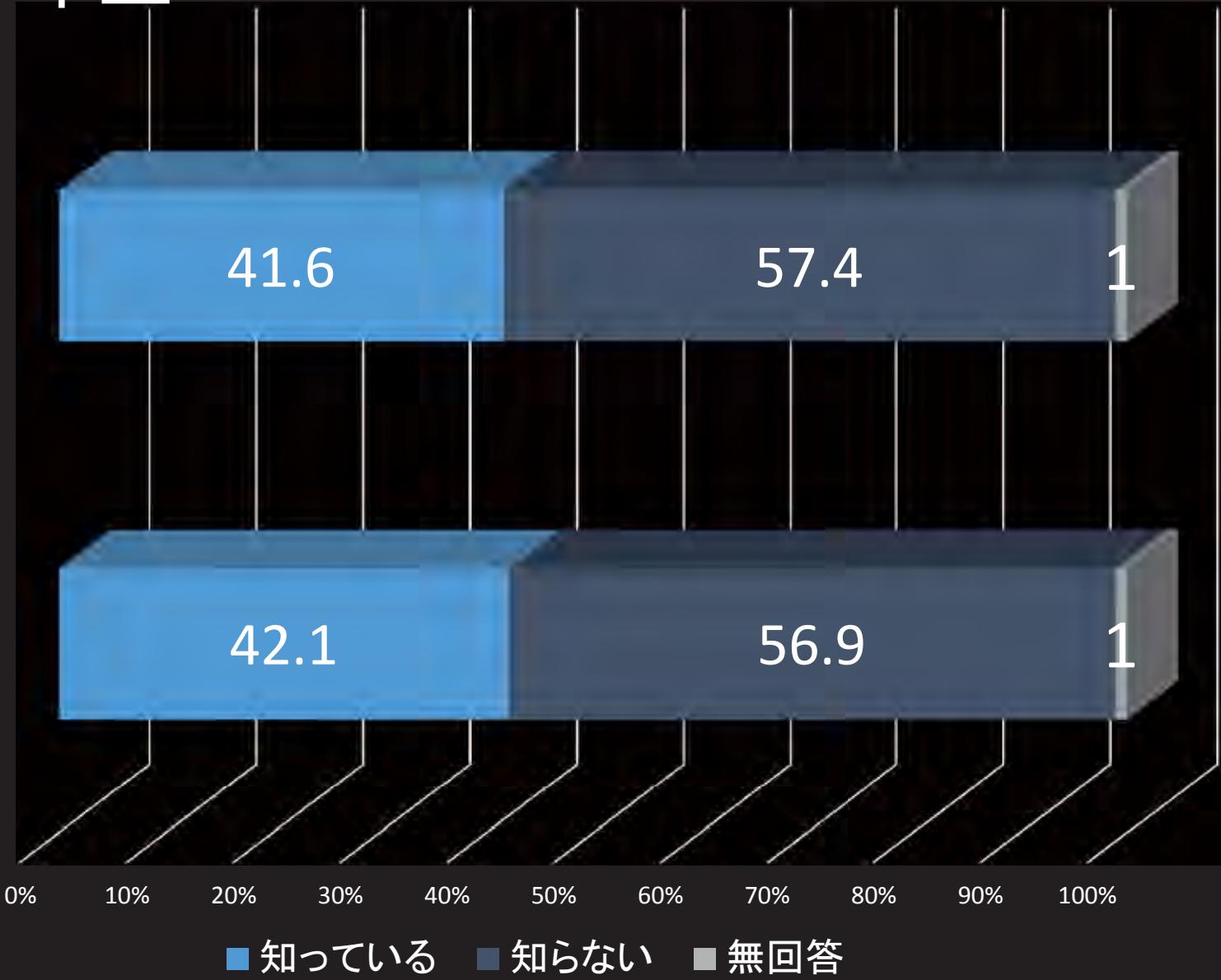


米子市イメージキャラクター  
ネギ太 ネギポ ネギ子



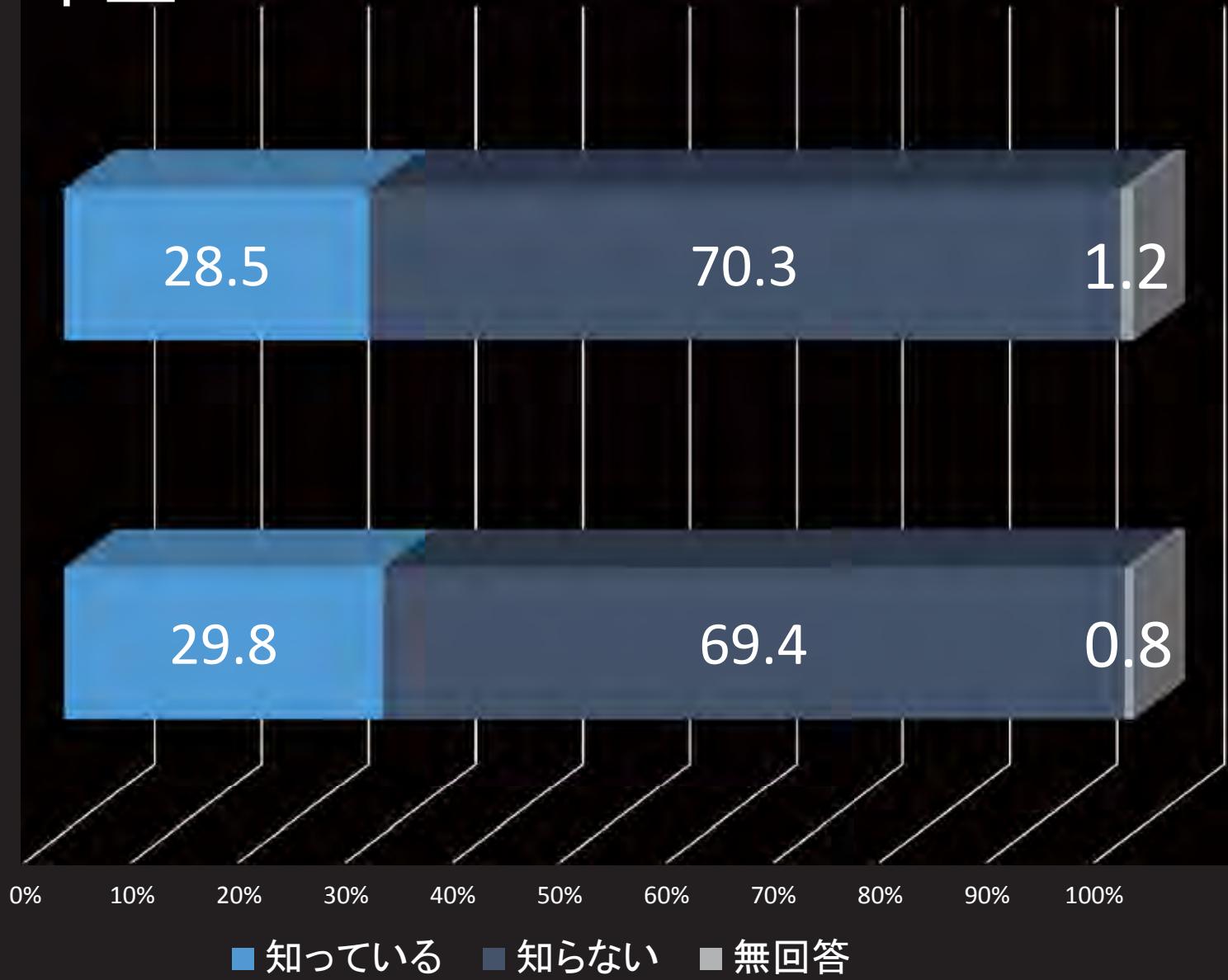
# 小学5年生

平成30年度

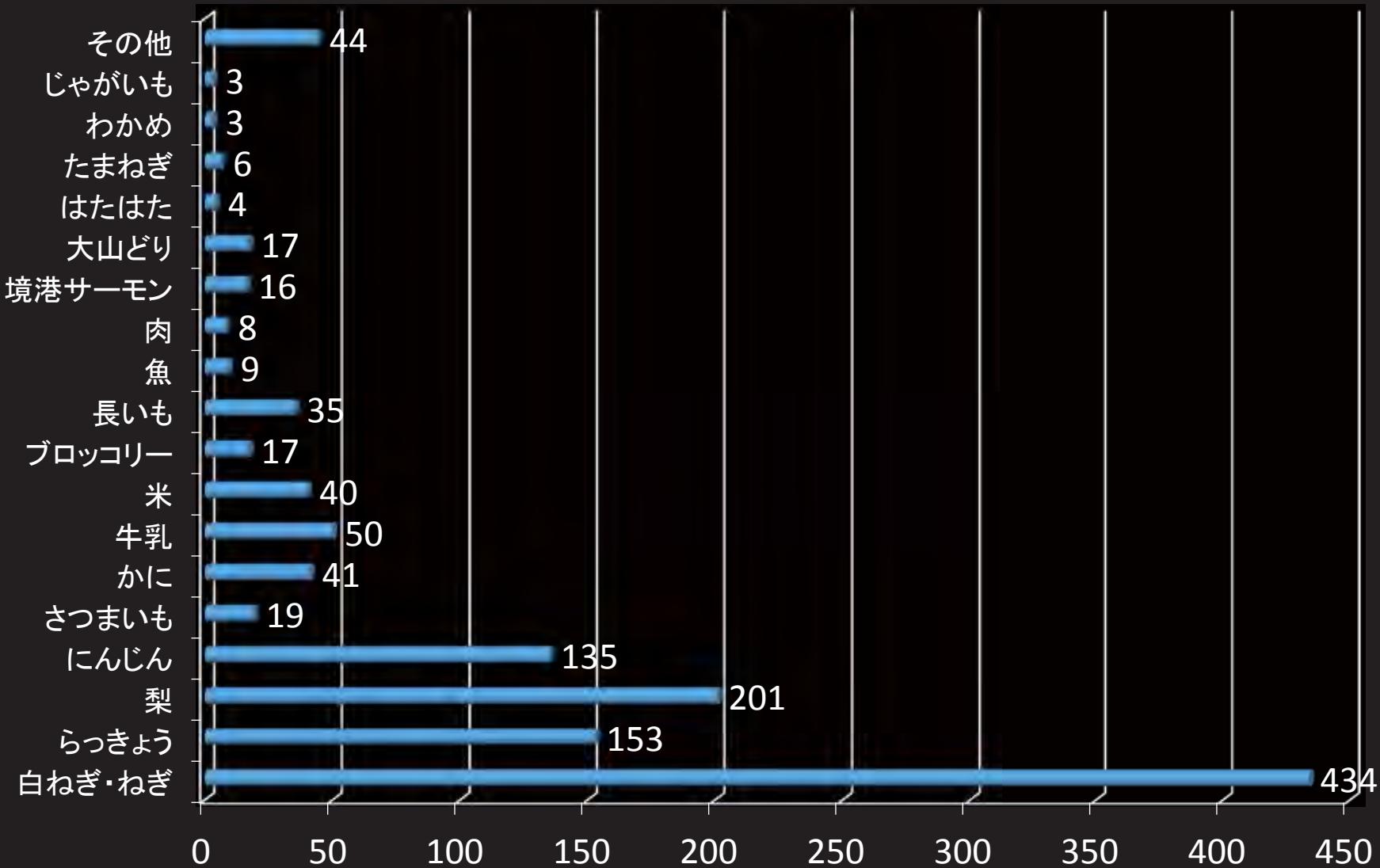


# 中学2年生

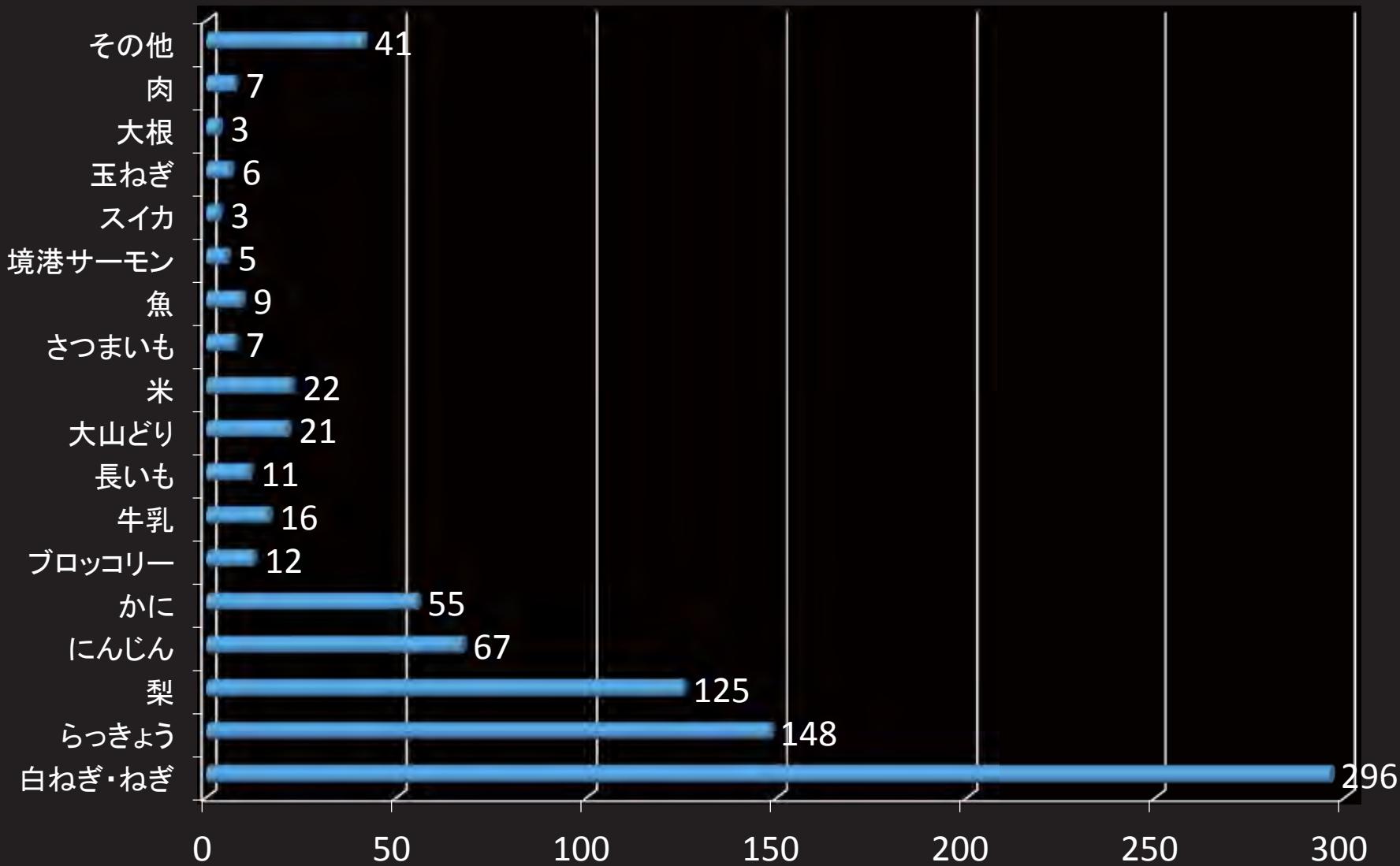
平成30年度



# 小学5年生 知っている產物



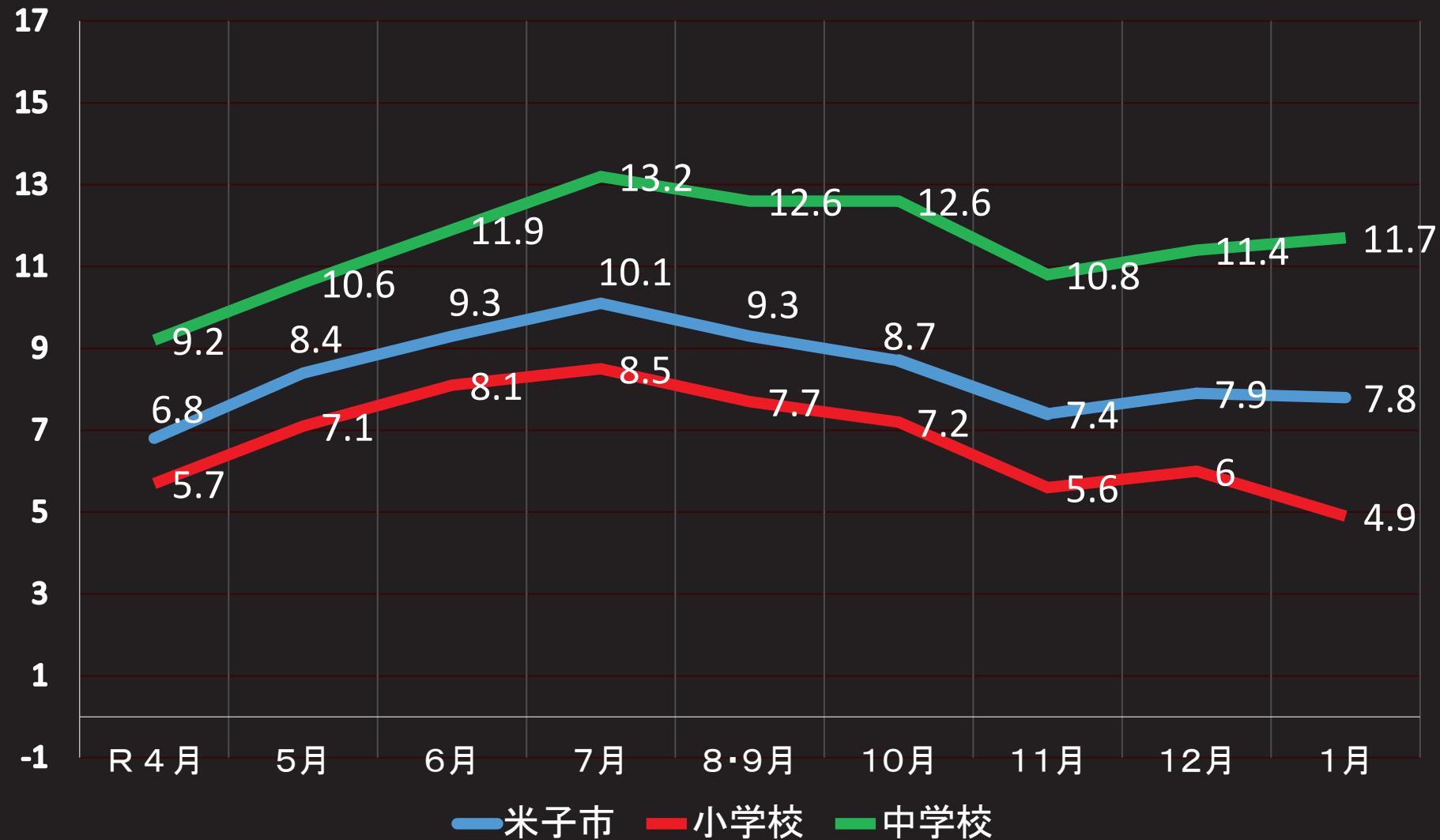
# 中学2年生 知っている產物



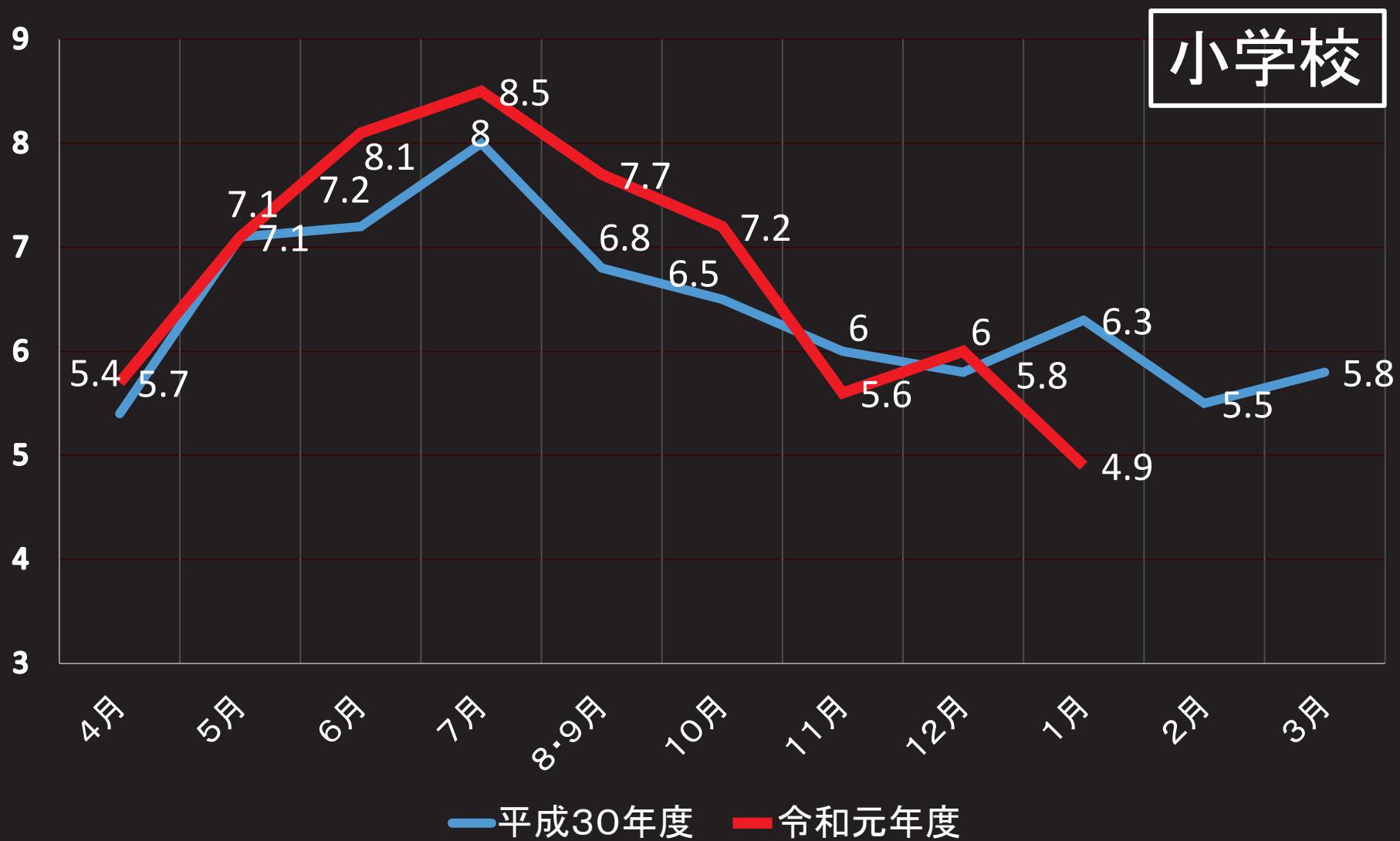
# 成果



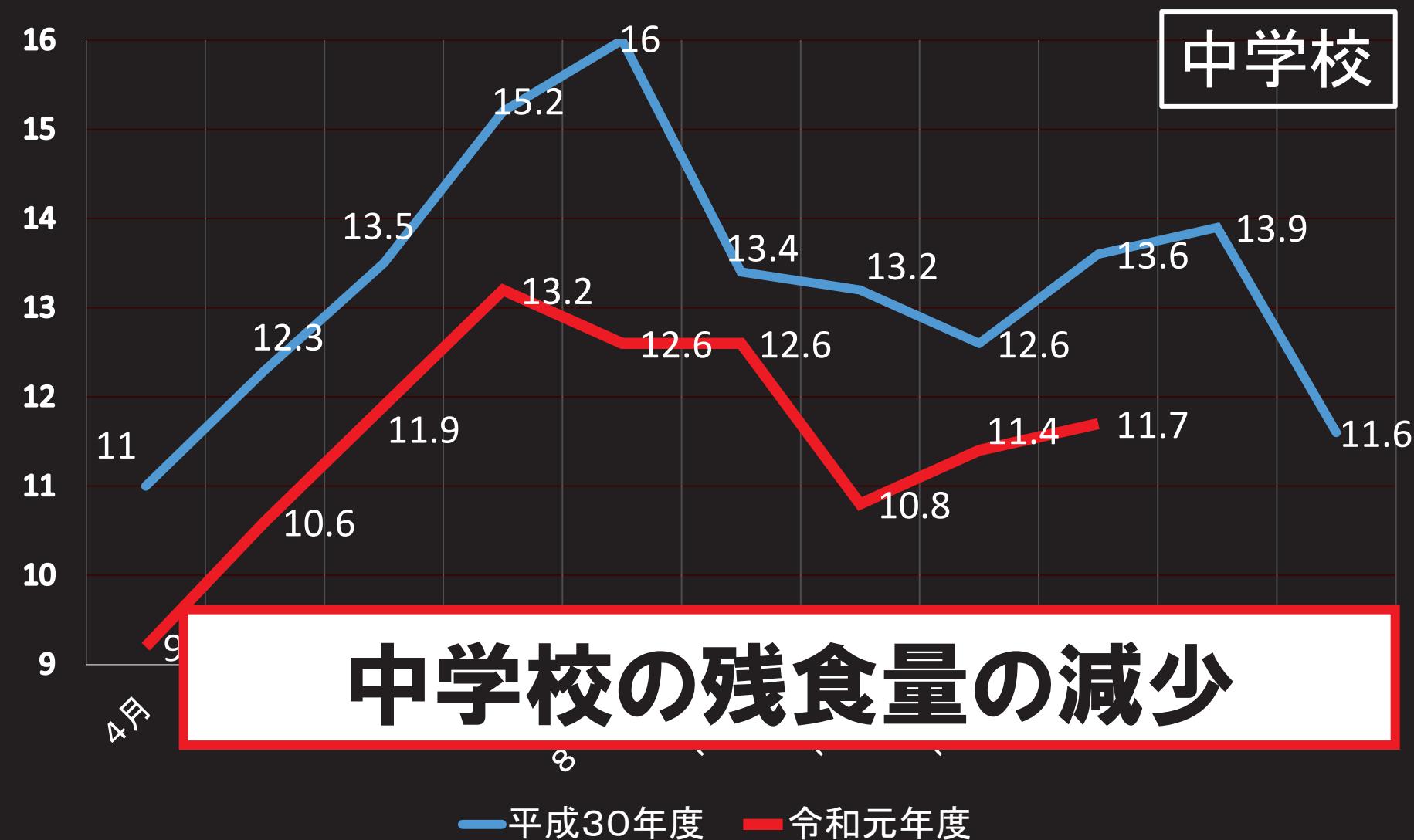
# 令和元年度残食量の変化(%)



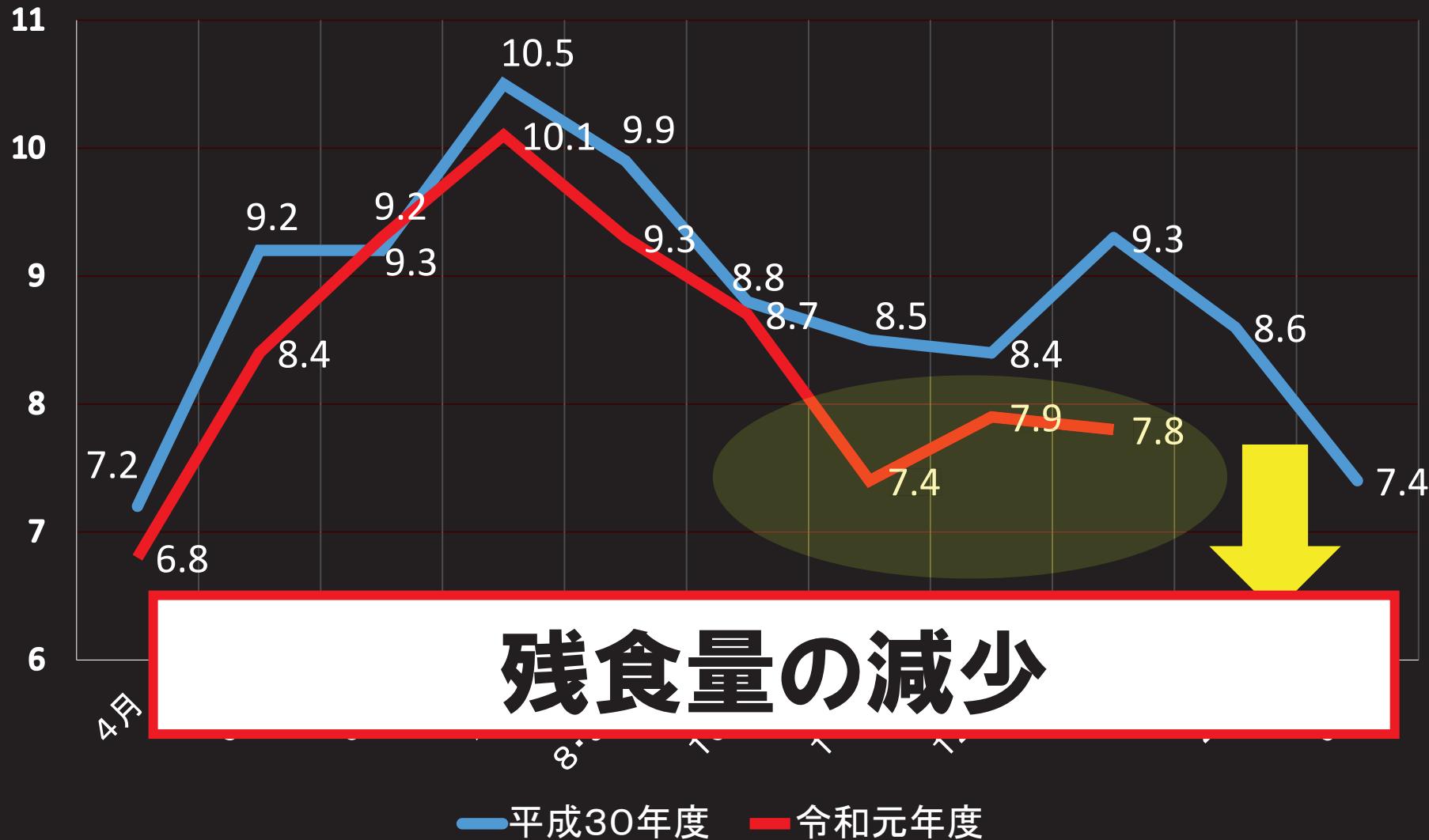
# 米子市残食量の変化(%) 平成30年度比較



# 米子市残食量の変化(%) 平成30年度比較

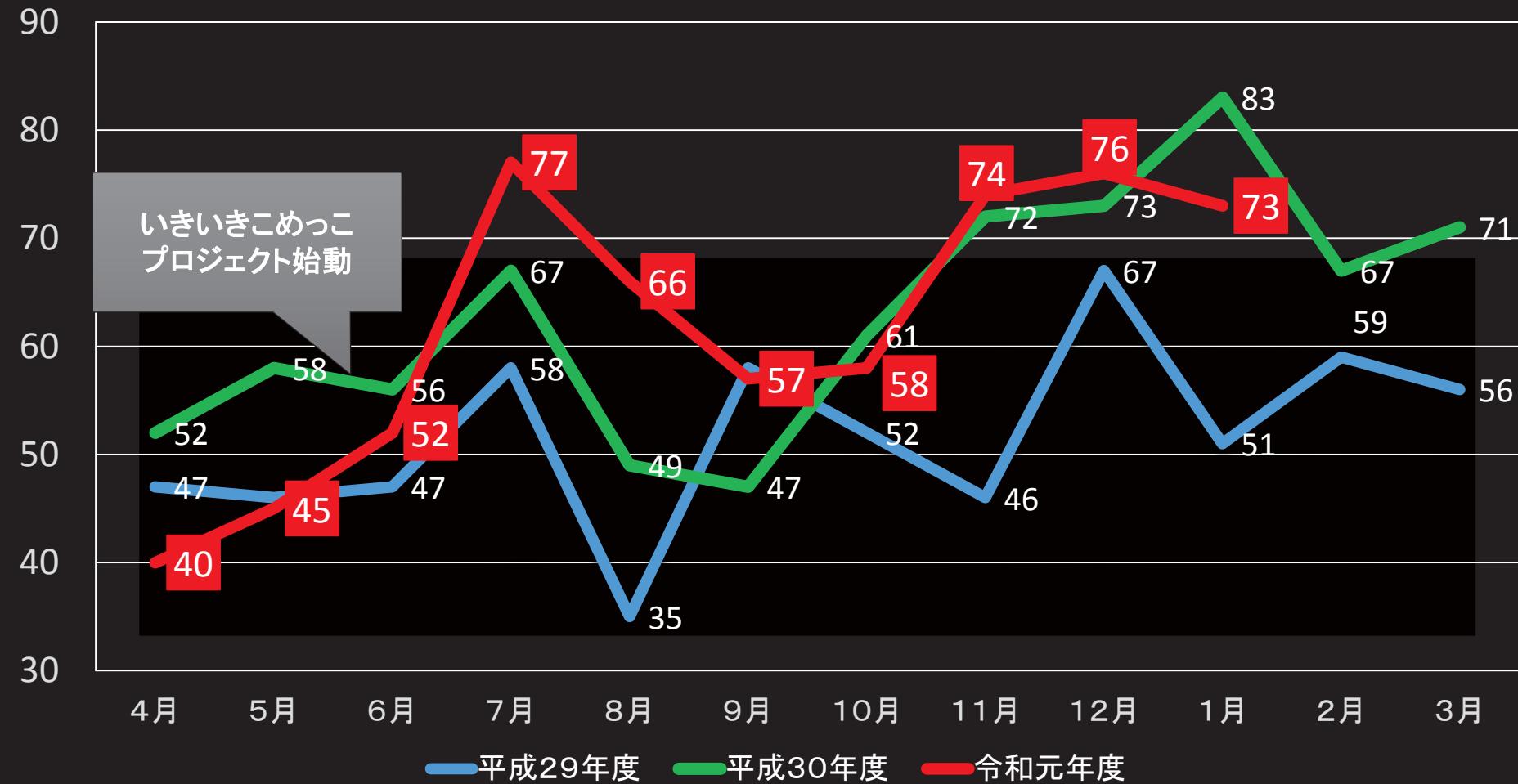


# 米子市残食量の変化(%) 平成30年度比較



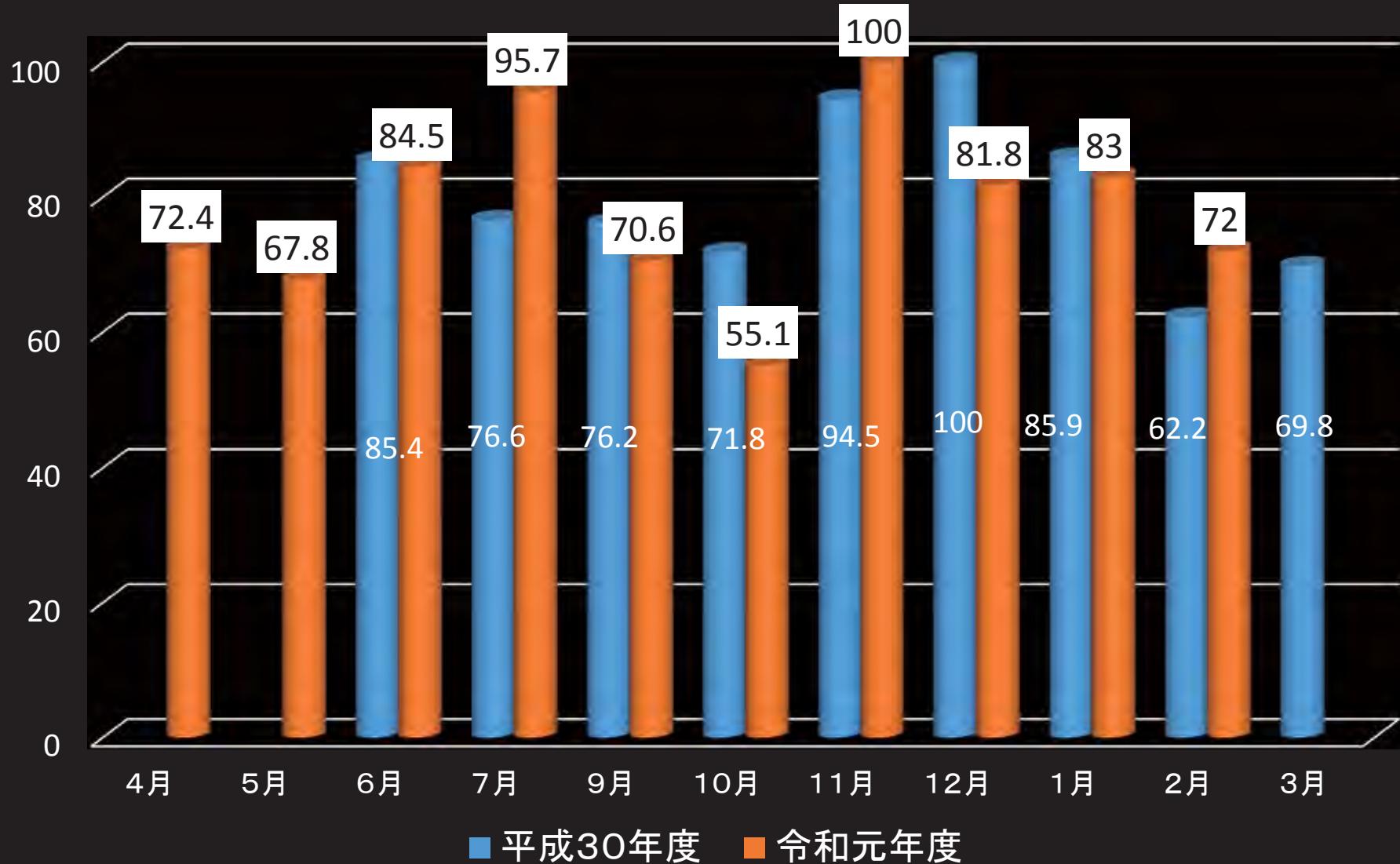
# 地産地消率の変化(%)

## 学校給食用食材の生産地別使用状況調査



# いきいきこめっこデー地産地消率(%)

学校給食用食材の生産地別使用状況調査



# こめっこ献立 応募数増加

応募献立  
526(H28) 587(H29)  
**738(H30) ⇒ 916**  
応募総数  
913名 ⇒ **1073名**

## こんばんわうばようし こめっこ献立応募用紙

～ふるさとの食べ物を使った料理～



学校名： 志名 小学校

4年 なまえ 名前

(グループで応募の場合は、グループ全員の名前とグループ名を書いてください)

① 料理名

元気いっぽい ぶる里すとり



④ 使われているふるさとの食べ物とその食べ物を選んだ理由は何ですか？

(ふるさとの食べ物)

・さつまいも  
・長いも  
・白ネギ  
・シイタケ・鳥肉

⑤ 料理のいいところや工夫したところなどを書いてください。  
さつき、ひよし、長いも、おじいちゃんの

(理由)

・全部、ぶる里の食べ物を使いたがたから  
・おいもは、ホクホクで  
・白ねぎは、ネギで  
・やうめいだから

③ 材料  
(調味料もわかれは書いてください)

・さつまいも  
・ながいも  
・白ネギ  
・しいたけ  
・鳥肉  
・かたくり粉  
・ケチャップ  
・さとうきび  
・しょうゆ  
・すりごま  
・オリエン  
・酒  
・水

食のみやこ  
とっどりの味  
を給食でみん

## 児童生徒の食に対する興味関心の向上

# ふるさとの献立募集



# ホームページ閲覧数の増加(一財)米子市学校給食会 情報発信力の効果

## 【カウント数】

平成23年 → 平成30年1月 9058

平成30年6月21日 9551 → 平成31年2月19日 13662

令和2年2月19日現在 18476



## 給食への関心の向上

# その他の成果

- ・関係者の食に対する**関心**が高まった
- ・関係者の**連携**が深まった

# 各学校ホームページ

https://www.torikyo.ed.jp/kamo-j/ 米子市立加茂中学校

アクセスカウンタ  
アクセス 033968人  
since 2013.1.24

オンライン状況  
オンラインユーザー 12人

PDFファイルについて  
本ホームページでは、[坐割](#)などのファイルにPDFファイルを使用しています。  
PDFファイルを見るためには、お手持ちのパソコンにAdobe Readerというソフトをインストールする必要があります。  
下のアイコンをクリックしてAdobe社ホームページより、ソフトをダウンロードしてください。（無償）

Get Adobe Reader

- アイコンをクリックするとAdobe社のホームページが新規ウインドウで開きます。
- 画面の説明に従って、ソフトをダウンロード・インストールしてください。
- ダウンロード・インストール完了後、PDFファイルの閲覧が可能になります。

CopyRight

米子市立加茂中学校のホームページに掲載



↑学校栄養士さんが食事と脳のはたらきとの関係について話をされている様子です。毎回、掲示物等を準備してくださいます。今回は、学力アップの食事について「入試対策やあ」という、あいうえお作文で紹介していただきました。みなさん、分かりますか？



カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	27

リンクリスト

検索

学校

- [鳥取県教育情報ネットワーク](#)
- [市立 加茂小学校](#)
- [市立 河崎小学校](#)
- [市立 東山中学校](#)
- [市立 湊山中学校](#)
- [市立 境山中学校](#)
- [市立 後藤中学校](#)
- [市立 後藤ヶ丘中学校](#)
- [市立 弓ヶ浜中学校](#)
- [市立 尚徳中学校](#)
- [中学校組合立 箕郷辰中学校](#)



15:24

# メディア取材



もりもり食べて  
くれるかな？

おー！！

おー！！

おー！！



# シティプロモーション



# 課題

事業の継続と評価

家庭との連携方法の研究

教職員の食育・給食への理解

いきいきと  
豊かな心を育む  
学校給食をめざして

