

# いきいきこめっこプロジェクト



『いきいきとした豊かな心を育む学校給食の推進』

『児童生徒の食生活にフォーカスした事業の再構築と包括的な食育の推進』

## 1 「いきいき こめっこ プロジェクト」の実施目的

本市の学校給食では、普段から米子市や鳥取県の地元食材を取り入れた料理や、米子市に伝わる郷土料理など、特色ある給食実施に取り組んでいる。平成30年度からは、これまで以上に食やふるさとの魅力を伝え、「食べる楽しさ学ぶ楽しさ」を子どもたちに届けることによって、いきいきとした豊かな心や郷土愛を育むことを目的に、給食に係る取組を、児童生徒の実態、食育の視点で再構築し、本市の総合計画と関連付けた『いきいき こめっこプロジェクト』を立ち上げ、3カ年計画で取り組んだ。

### 事業方針

#### 発信力

様々な媒体を利活用し、市の内外に情報発信する。

#### 再構築

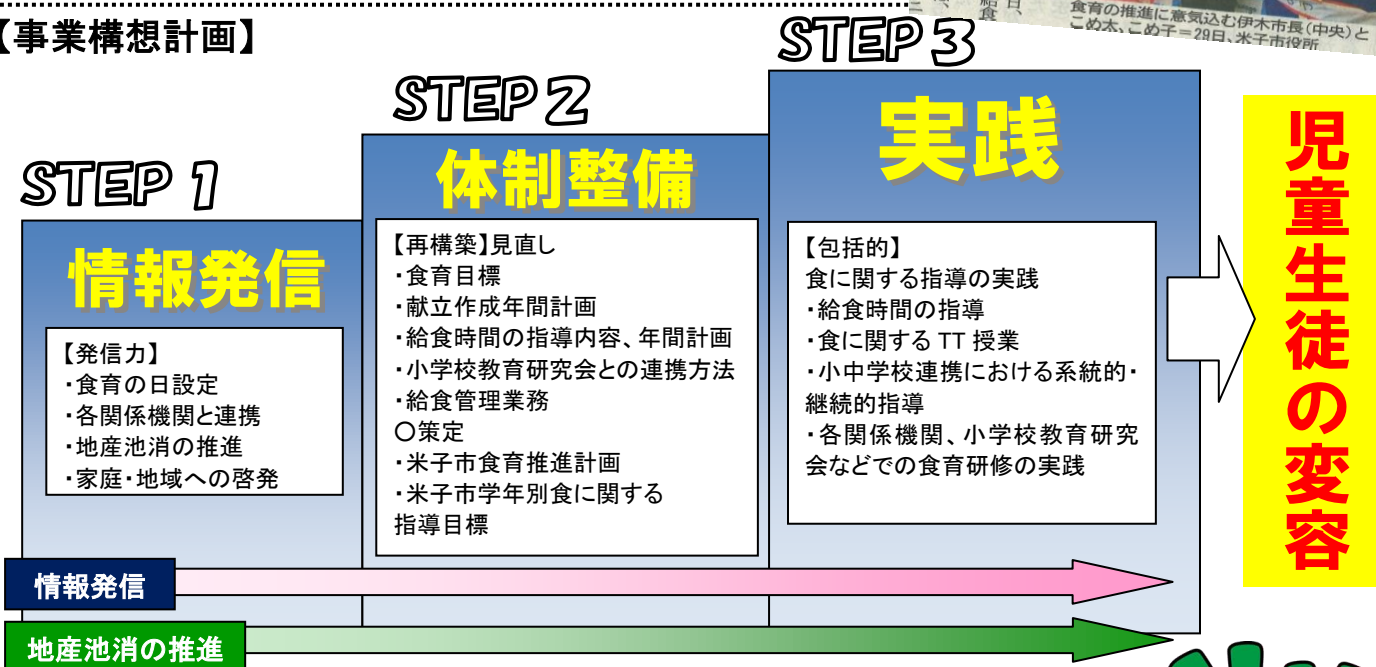
児童生徒の実態に焦点をおいて取組や計画を見直す。

#### 包括的

ねらいを明確にし、事業を関連付けるとともに、関係機関と連携を深める。



### 【事業構想計画】



## 2 「いきいき こめっこ プロジェクト」の主な実施内容

### 【平成30年度の取組】 1年目『情報発信』

児童生徒の食に関する興味・関心を高めることをねらって、次の事業を実施した。

毎月の食育の日を『いきいき こめっこデー』と名付けるなど、覚えやすいネーミングでプロジェクトを展開し、

米子市キャラクター  
「ネギ太 ネギ子 ネギボ」



児童生徒や保護者、学校給食関係者だけでなく市内外に対してより一層発信力を高めてPRを行った。

### (1) 「いきいき こめっこデー」の実施【新規】

平成30年6月の食育月間から、毎月19日の食育の日に、地元食材を特に意識した給食献立を実施。児童生徒が給食を生きた教材として食を学び、米子市や鳥取県の地元食材や食文化に触れ、体験することで、「ふるさと よなご」の魅力を再発見し、郷土に愛着をもつことをねらった。また、市内小学校で市長との試食会を実施した。(※今後も継続予定)

### (2) 「いきいき こめっこレシピ」の市報への連載【新規】

給食献立等のレシピや食育の取り組みの様子などを市報に連載し、児童生徒・保護者等に学校給食に対する理解を深め、連携を図った。(※今後も継続予定)

### (3) 夏休み料理教室の実施【見直し】

参加者が食に関する理解を深め、実生活に活かすことができるよう調理実習や食育講演を行った。平成30年度は本市の児童生徒の実態からテーマを「朝食」と「魚を使った料理」とし、「朝食」については親子対象で実施した。

夏休み料理教室では栄養士、(株)東洋食品の調理員が講師として参加

### (4) ふるさとの食材を使った「こめっこ献立」の募集【拡充】

ふるさとの食材を使った献立を募集し、採用した20作品を給食週間にあわせて1月の献立に取り入れた。給食だより号外(こめっこ献立特集号)の発行やホームページ((一財)米子市学校給食会)で採用献立のレシピを紹介するなど情報発信に力を入れた。採用者には記念品として、こめ太・こめ子缶バッジ、参加者には手作りこめ太・こめ子しおりを贈呈。しおりの表には食育の日、裏にはふるさとの食べ物を記載するなど、情報発信のひとつとして効果的に活用した。

表

### (5) 情報発信の充実【見直し】

市報、ホームページ(学校給食課、(一財)米子市学校給食会)DARAZ FM、地域情報誌、給食だよりなど様々な媒体を活用し、それぞれをリンクさせ、市の内外に効果的に情報発信を行った。米子市の栄養教諭・学校栄養職員が一体となって取り組むことで、児童生徒の実態や課題、取組のねらいなどを共通理解でき、連携が深まった。

#### 親子料理教室



#### こめっこ献立



米子市栄養教諭・学校栄養職員が手作りしたしおり。情報発信のひとつとして活用。



ふるさとの食材  
・さつまいも  
・にんじん  
・白ねぎ

「コッペパン 牛乳 豚肉のバーベキューソース炒め  
ポイル野菜 冬のヨネギズシチュー」

#### 市長試食



#### 地域情報誌



#### コミュニティFM



# 【令和元年度の取組】2年目『体制整備』

## 小学校教育研究部会

初年度の取組から、児童生徒や保護者、関係者の意識が高まり食育推進に取り組むにあたっての基盤が造られたことにより、本格的に体制の整備を行った。栄養教諭が中心となり、児童生徒の実態から取組や計画を見直し、事業を関連付けるなどして教職員や関係者とさらに連携を深めた。



栄養教諭が食育について講義を行った後、教職員に家庭科における食に関する授業を提案。

### (1) 学校給食や食育推進に関わる計画の改定 【見直し】

食育推進体制を構築し、根付かせることをねらって、学校給食や食育推進に関わる計画や取組を見直した。本市の献立作成年間計画、給食時間の食に関する指導内容などを児童生徒の発達段階や実態にあわせて設定。また、月別食育目標設定、指導のねらいや教科との関連を明確にすることで献立の教材化と、給食時間の指導を効果的にすることを図った。

### (2) 米子市学年別食に関する指導目標の策定 【新規】

米子市の食育を組織的に系統的・継続的に推進するため「米子市学年別食に関する指導目標」を策定。本市の教育振興基本計画と関連させることで関係者との連携・協力を図った。また併せて「給食時間の食に関する指導年間計画」を作成し食育の視点で整理。9年間を見通した学校給食における食育計画を作成した。

#### 米子市学年別食に関する指導目標

| 米子市学年別食に関する指導目標                                                                                                         |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>教育振興基本計画基本理念</b><br>目指す子どもの姿<br>① 健康で元気に生活すること。<br>② たくましく生活すること。<br>③ 自ら考え、行動すること。<br>④ 人と共生すること。<br>⑤ 地域社会に貢献すること。 |                                                          |
| <b>食育推進計画基本理念</b><br>① 食育を通じて、健全な心身の発達を促す。<br>② 食育を通じて、食生活の改善を図る。<br>③ 食育を通じて、食文化の継承を図る。<br>④ 食育を通じて、食生活の豊かさを高める。       |                                                          |
| 学年                                                                                                                      | 指導目標                                                     |
| 低学年                                                                                                                     | ① 食育の重要性<br>② 食育の楽しさ<br>③ 食育の大切さ<br>④ 食育の楽しさ<br>⑤ 食育の大切さ |
| 中学年                                                                                                                     | ① 食育の重要性<br>② 食育の楽しさ<br>③ 食育の大切さ<br>④ 食育の楽しさ<br>⑤ 食育の大切さ |
| 高学年                                                                                                                     | ① 食育の重要性<br>② 食育の楽しさ<br>③ 食育の大切さ<br>④ 食育の楽しさ<br>⑤ 食育の大切さ |
| 中学校                                                                                                                     | ① 食育の重要性<br>② 食育の楽しさ<br>③ 食育の大切さ<br>④ 食育の楽しさ<br>⑤ 食育の大切さ |

#### 給食時間の食に関する指導年間計画

新年度に各学校へ配布

| 平成31年度 給食時間における食に関する指導年間計画 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|----------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 学年                         | 4月     | 5月     | 6月     | 7月     | 8月     | 9月     | 10月    | 11月    | 12月    | 1月     | 2月     | 3月     |
| 1学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 2学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 3学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 4学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 5学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 6学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 7学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 8学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 9学年                        | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 10学年                       | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 11学年                       | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |
| 12学年                       | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ | 給食の楽しさ |

### (3) 小学校教育研究会(家庭科部会・給食部会)における食育研修会の実施 【見直し】

小学校教育研究会の家庭科部会、給食部会で食育研修を企画し、教職員との連携を深めた。家庭科における食の分野でのT T授業の演習実施や、食物アレルギー対応など、食育や学校給食における知識・情報を教職員と栄養教諭・学校栄養職員で深めた。

### (4) 米子市学校保健会における食に関する教材作成 【拡充】

市内小学校養護教諭と連携し、児童の実態から「朝食」についての共通教材を作成し、市内小学校へ配布。それぞれの朝食指導の場面で活用した。

家庭科の授業で活用できる食育教材や資料を配布。研修会後、T T授業が増加。



#### 作成教材



家庭科の授業で活用できる「朝食カード」を35セット作成。裏には朝食の動きやレシピを記載。



養護教諭が保健室で個別指導できる教材。めくると動きの記載が現れる掲示物としても活用可能。

## 【令和2年度の取組】3年目『実践』

### 給食時間の指導

食育推進体制が整備されたことを踏まえ、次の事業を展開した。  
コロナ禍であったことから、学校における食に関する指導の実践と  
情報発信を中心に取り組んだ。

#### (1) 食に関する指導の実践

##### ① 給食時間の指導内容の充実

栄養教諭を中心に給食時間の指導の指導案、教材を作成。  
市内統一の教材で指導することで指導内容の平準化を図った。  
指導後に内容をまとめた資料を配布し、学校・家庭との連携を  
図った。

##### ② 中学校区における系統的・継続的指導の充実

栄養教諭・学校栄養職員が中学校区に兼務辞令が発令された  
ことにより、小中学校の連携を深めると共に、同じ栄養士が  
指導を行うことで内容に一貫性をもたせることができた。  
また9年間を見通した継続的・系統的指導を展開することが  
できた。

##### ③ コロナ禍における給食時間の指導

新型コロナウイルスの流行に伴い、計画にはなかった「免疫  
力を高める食生活」について中学校で指導。社会状況に合わせ  
感染症予防の観点から望ましい食生活についてアプローチする  
ことで、生徒、教職員の食に対する関心を高めることができた。

#### (2) 食育掲示

「免疫力を高める食生活」、6月の「食育月間」、9月「とっとり県民の日」、1月「全国学校給食週間」に食に関する  
掲示物を作成し、市内小中学校（34校）に掲示した。「とっとり県民の日」においては小学校教育研究  
会（給食部会）の取組の一環として教職員と連携して作成した。



6月



9月



1月



#### (3) 関係機関、団体との連携の充実

関係機関、団体と連携を深め、学校給食を活用した食育推進事業を実施。  
本市の特色を生かしたことで、より効果的に事業を展開することができた。

##### ① ふるさと納税による「がいなよなご応援基金活用事業(輝く子ども応援団)」

を活用し、大山こむぎコッペパンなど地元の食べ物を給食に  
取り入れ、児童生徒にふるさとの魅力を伝えた。

##### ② 広報よなご「食育特集」(秘書広報課と連携)

6月の食育月間に併せて本市の食育の取組を市報で特集。  
シティプロモーション推進室と連携し、地域へ広く啓発した。

### 広報「よなご」



### ③ アスリート交流事業の実施(鳥取県トライアスロン協会等と連携)

第40回全日本トライアスロン皆生大会がコロナ禍で中止になったことをうけ、市内中学校でトライアスリートとの交流事業を実施。トライアスロンと関連付けた本市の給食に伝わるメニュー「鉄人ドライカレー」を提供し、トライアスリートから生の声で食の重要性を伝えてもらうことで、生徒の食への関心を高めることができた。

### アスリート 交流事業



### ④ 国際交流事業の実施(地域振興課国際交流室)

本市と韓国東草市との姉妹都市提携25周年にあわせて、韓国料理を給食で実施した。国際交流員から本場の韓国料理のレシピやそれにまつわる資料など提案していただくことで、韓国文化への興味関心が高まり、国際理解教育につながる発展的な取組となった。

### 国際交流給食 事業



「ごはん 牛乳 ヨネギーズとヘオミのチヂミ  
ほうれん草のナムル わかめスープ」



### つながる食育



◎東草市観光DVDや国際交流員が作成したCDを配布し、校内TVや放送など使用して交流を深めた。



国際交流員指導のもと調理実習を実施。その後、給食での実施にむけて全施設の調理員さんと調理実習。



国際交流員から提供された韓国の給食資料



国際交流員と連携して作成したチラシ

### ⑤ 学校ホームページによる情報発信

多くの学校ホームページに栄養教諭・学校栄養職員の指導の様子や食に関する事業を取り上げていただき、家庭や地域に食育の取組を広く啓発することにつながった。



通る廊下には、給食にまつわるには、学校栄養主任の原秀樹先生



### 3 いきいきこめっこ プロジェクトの成果と課題

#### 「学校給食アンケート」結果より

※米子市教育委員会学校給食課実施

実施時期 令和2年8月末～9月上旬

対象 小学5年生(1321人) 中学2年生(1199人)  
教職員(885人)

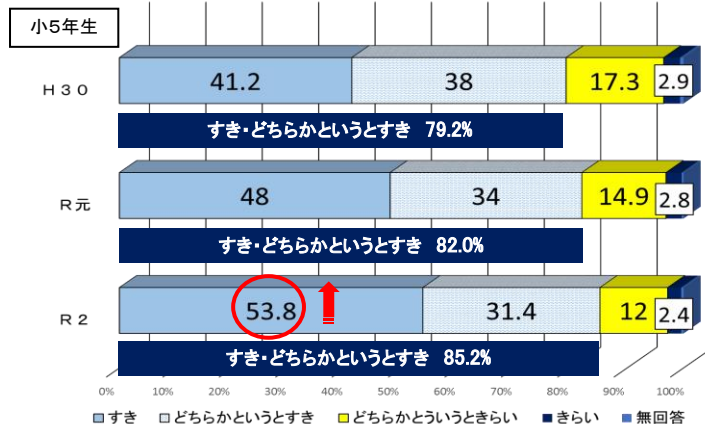
目的 民間委託している学校給食調理業務の検証、学校給食の運営及び食育の推進の参考。

内容 給食に対する意識・喫食状況・嗜好・朝食摂取状況など。

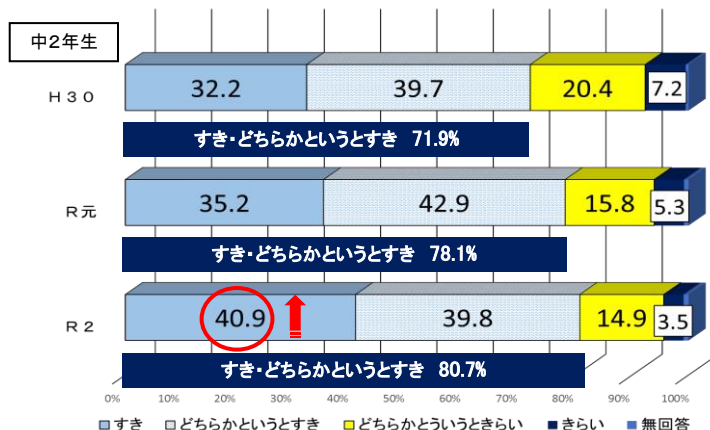
※平成20年度から毎年実施



#### 問 学校給食は好きですか？

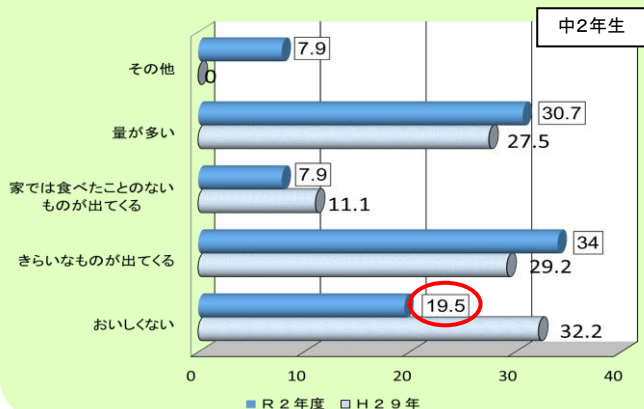


●学校給食は「好き」「どちらかというとき」と答えた児童は平成30年度と比較すると**6%増**えている。「すき」と答えた児童は**12.6%増**えている。

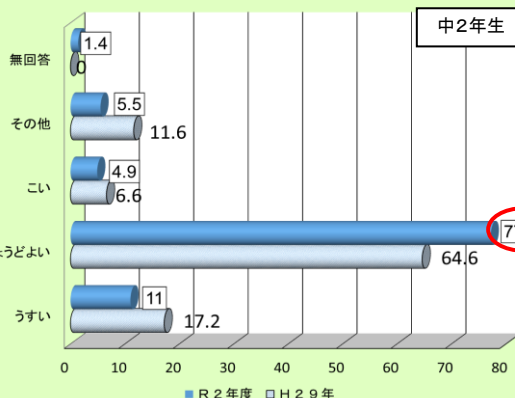


●学校給食は「好き」「どちらかというとき」と答えた生徒は平成30年度と比較すると**8.8%増**えている。「すき」と答えた児童は**8.7%増**えている。「きらい」な生徒は半分に減少している。

#### 問 きらいな理由はなんですか？



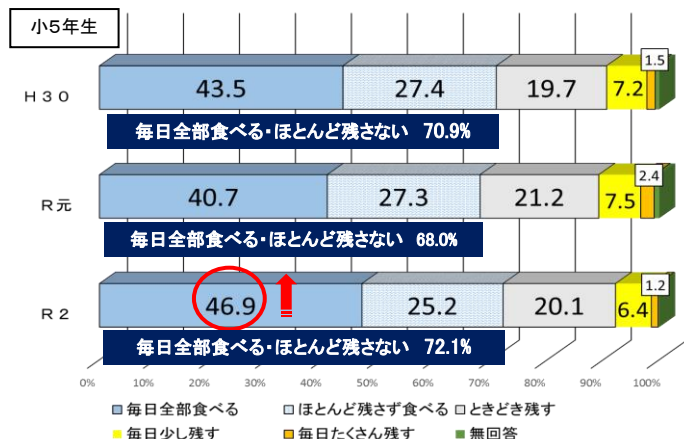
#### 問 味つけはどうですか？



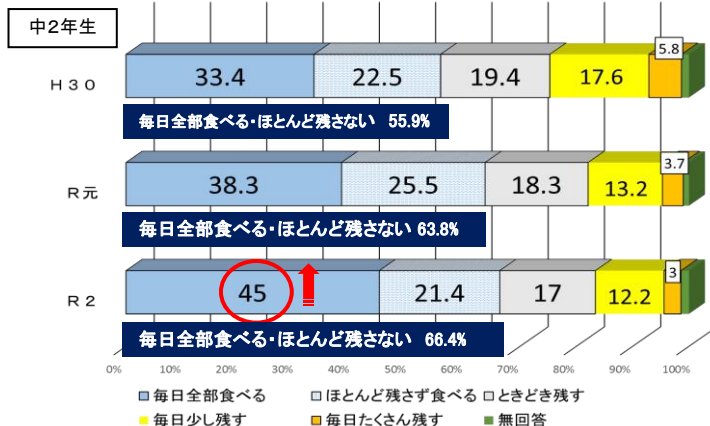
中学校2年生の給食を嫌いな理由が「おいしくない」が減少し、味つけは「ちょうどよい」が増加しています。



#### 問 給食を残さず食べていますか？

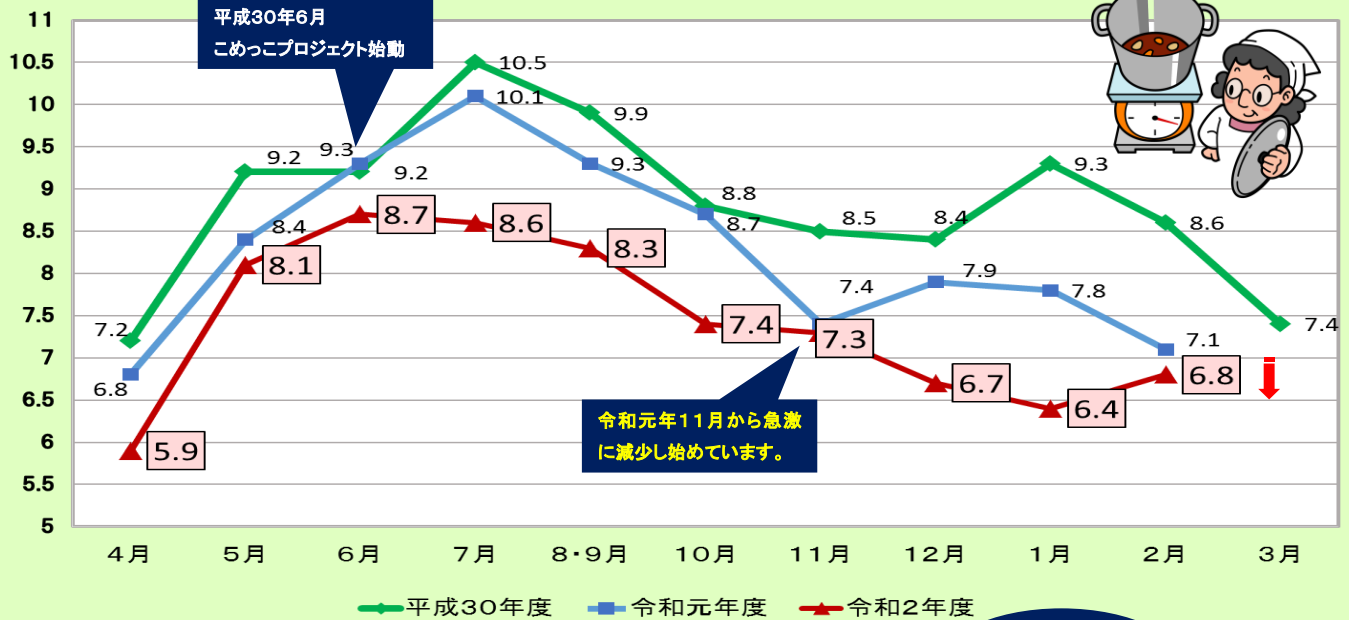


●給食を「毎日全部食べる」「ほとんど残さない」と答えた児童は平成30年度と比較すると**1.2%増**えている。「毎日食べる」と答えた児童は**3.4%増**えている。

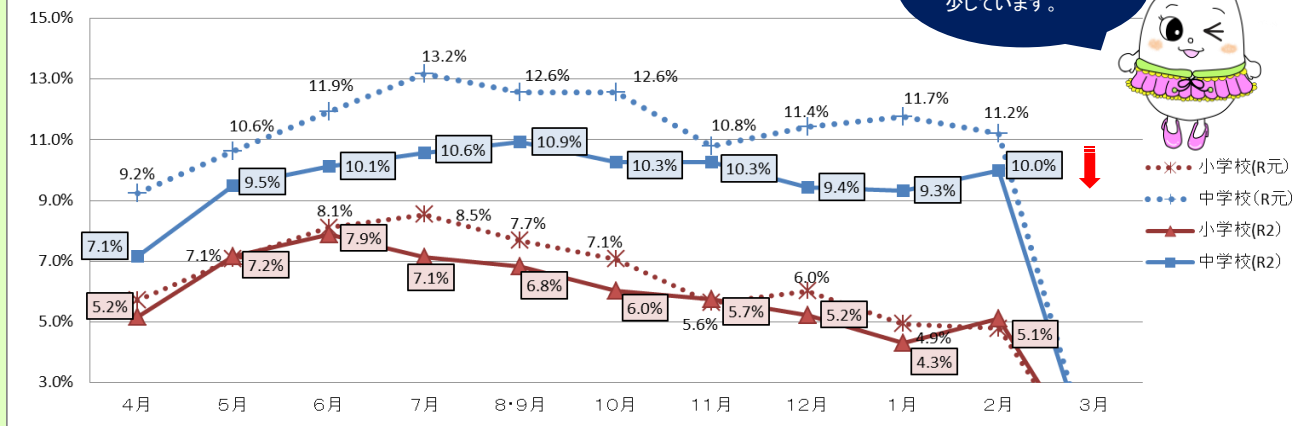


●給食を「毎日全部食べる」「ほとんど残さない」と答えた生徒は平成30年度と比較すると**10.5%増**えている。「毎日食べる」と答えた生徒は**11.6%増**えている。

米子市残食率の推移(%) (平成30年度～令和2年度) 残食量(kg)

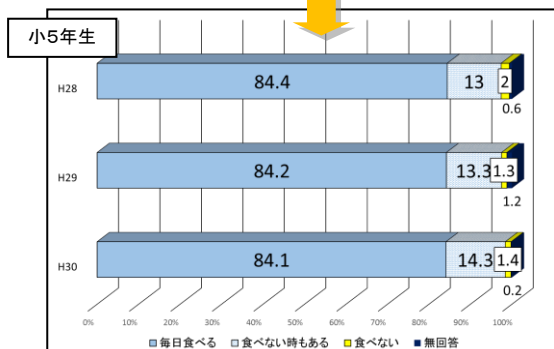
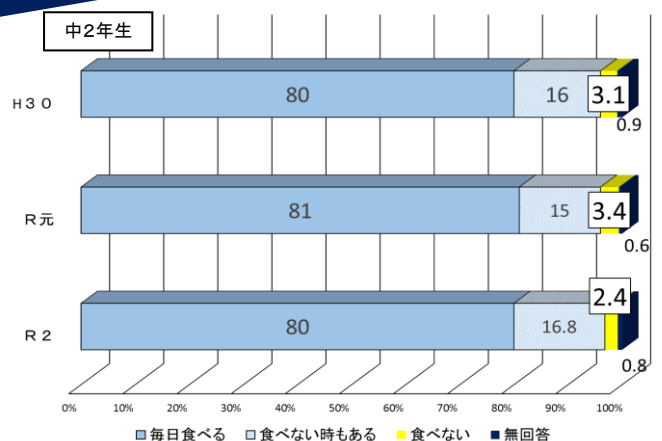
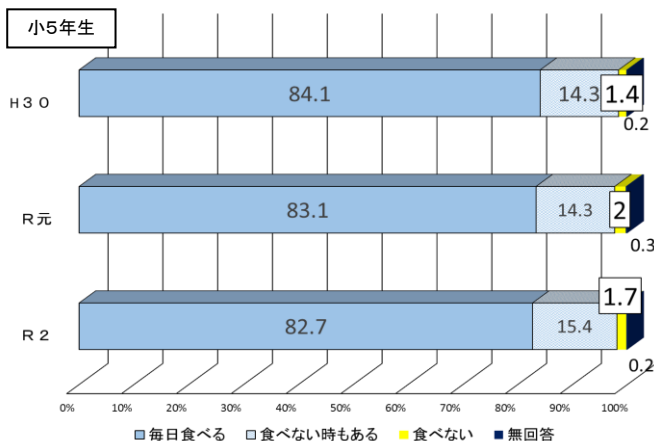


米子市学校区分別推移



問 朝ごはんを毎日食べていますか？

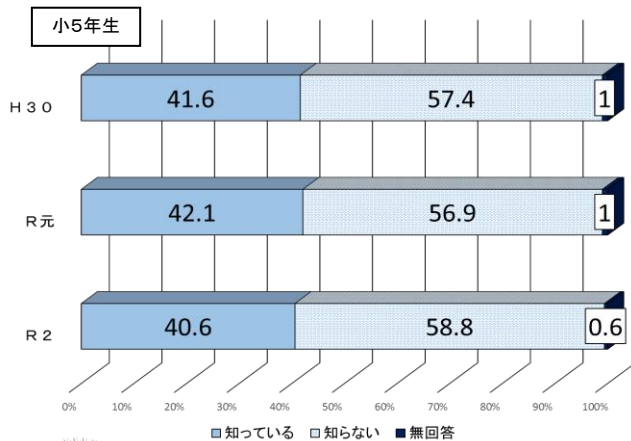
朝食摂取率は小中学校とも、平成28年度からほとんど変化がみられない。



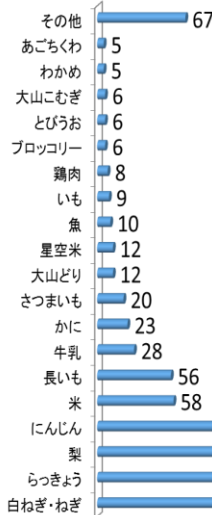
●朝食摂取率については小学校5年生、中学校2年生ともにほとんど変化がみられなかった。児童生徒の朝食摂取率の向上につなげるには、今後、朝食に関する指導内容や事業の検討と、学校・家庭との連携方法を研究する必要がある。



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？



●米子の産物を「知っている」と答えた小学校5年生、中学校2年生は、ともに3年間ほとんど変化が見られなかった。こめっこデーの啓発をさらに推進する必要がある。

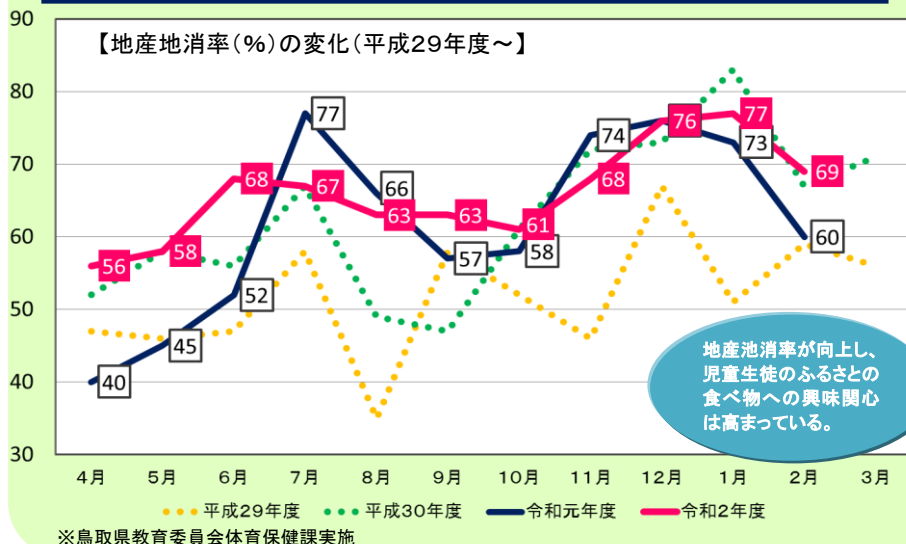


知っている産物

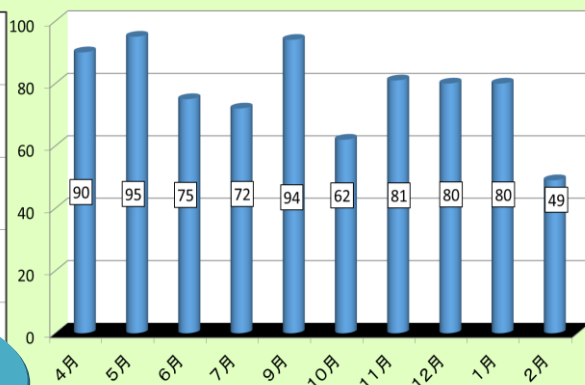
●児童生徒が知っている産物上位は小中学生ともに、  
①白ねぎ (小 463 人、中 252 人)、②らっきょう (小 188 人、中 151 人)、③梨 (小 186 人、中 71 人)、  
④にんじん (小 143 人、中 53 人) の順だった。



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(指定44品目)」



【令和2年度いきいきこめっこデー地産地消率】

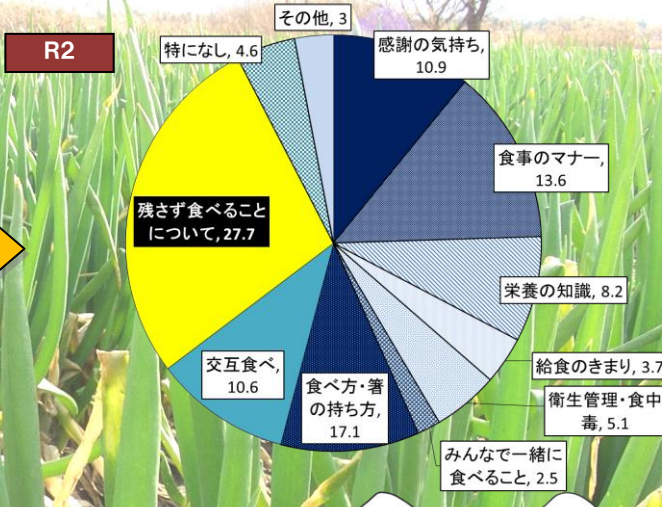
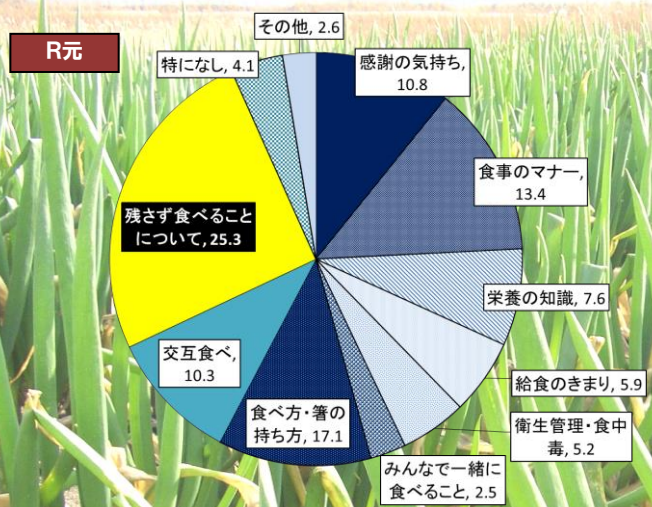


【ふるさとの食材を使ったこめっこ献立応募数】

|          | H30 | R元年  | R2年  |
|----------|-----|------|------|
| 応募料理数(点) | 738 | 916  | 1070 |
| 応募人数(人)  | 913 | 1073 | 1251 |

問 児童生徒に対する給食時間の指導において日頃から

指導が難しいと思われることはなんですか？(小学+中学教職員)



●米子市の子供たちがいきいきとした豊かな心や郷土愛を育むことを目的に、栄養教諭が中心となって教職員、関係者が連携・協力して3年間事業に取り組んだ。学校給食や食育への理解が深まり、学校給食が好きな児童生徒が増加し、残食が減少したが、本市の食育推進体制が十分に構築されたとはいえない。この事業で得た課題を踏まえ、こめっこ達のいきいきと豊かな心を育む、魅力的な学校給食、楽しい食育の推進をめざしてさらに関係者と連携を深め、より効果的な事業へと発展させていきたい。

