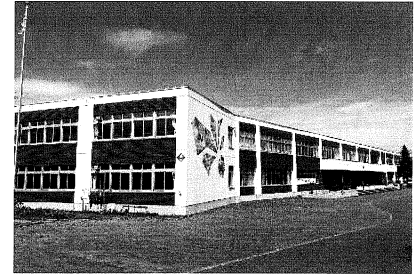


# 令和3年度 北海道小学校長会地区活性化支援事業【実践事例レポート】

- 1 報告地区：石狩地区
- 2 事例報告学校名：江別市立いずみ野小学校
- 3 報告者職・氏名：校長 早川 久夫
- 4 キーワード：学校・家庭・地域が一体となった食育指導

## 1 はじめに

本校は石狩川を活用した物流の中心として、明治初期から開拓された地域にある。母体校である対雁小学校は、開校120年の伝統を誇る小学校である。約30年前の大規模いずみ野地区住宅団地の造成により急激な児童の増加を見るに至る。平成8年度には、新設校の「いずみ野小学校」設置が決定した。開校5年目に641名18学級をピークとして、児童数は年々減少傾向をたどってきたが、平成31年から



民間の大規模開発により約300世帯分の造成が予定されており、現在163名8学級となり児童数が徐々に増加に転じている。近くに、江別市給食センター対雁調理場があるため、本校に栄養教諭が配置されており、食育の取組を熱心に行っている。また、本校区内には「町村農場」や工業地帯には「菊水」、近くには「江別製粉」など食に関わる施設が多く給食にも提供されているため、子どもたちも食への関心は高い。

## 2 本校における食育の取組

本校では、子どもたちの健やかな成長を促すとともに、SDGs(持続可能な開発目標)の考え方にも触れながら、「食品ロスを減少させる」ことを考える児童の育成を目指し、積極的に学校経営の一つとして食育に取り組んでいる。

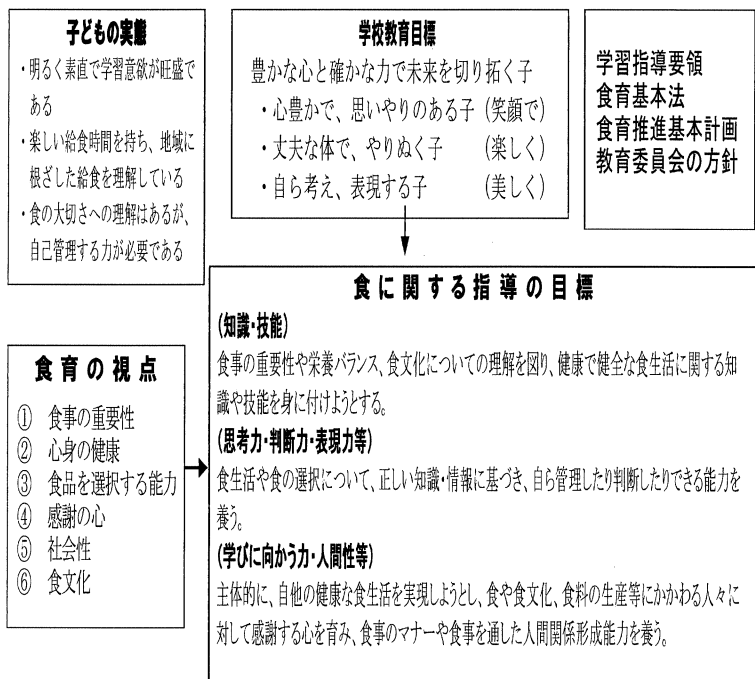
### (1) 子どもたちの生活に即した食育

4年「おやつとり方を考えよう」では、ジュースに含まれる砂糖の量を実感できるよう、水と炭酸水に砂糖を入れ、その味の感じ方の違いについて学んだ。炭酸飲料には、砂糖を大量に入れないと甘味を感じにくいことから、たくさんの砂糖が入れられていることを紹介した。できるだけ子どもたちの実感の伴った食育を実施することで、自分たちの生活の中で「食について」考えられるよう、工夫して指導を行っている。

### (2) 地域と一体となった食育

江別市では、江別産小麦として有名な「ハルユタカ」が製品になるまでの過程を追う「小麦追跡学習」という食育を行っている。「ハルユタカ」が製粉され、江別市内の「菊水ラーメン」の工場で製品になる様子を学ぶとともに、「ハルユタカ」を使用したラーメン作りやピザ作り体験をすることで、地元食材を見直す機会とした。

## 江別市立いずみ野小学校 食に関する指導の全体計画【抜粋】



- |  |
|--|
| <b>食育の視点</b> <ul style="list-style-type: none"><li>① 食事の重要性</li><li>② 心身の健康</li><li>③ 食品を選択する能力</li><li>④ 感謝の心</li><li>⑤ 社会性</li><li>⑥ 食文化</li></ul> |
|--|



小麦追跡学習 ピザ窯を使用したピザ作り

また、5年生「江別の食べ物」では、コロナ禍もありZoomで生産者となつなげて苦労や想いを語ってもらった中で、地産地消の考え方を学ぶことができた。

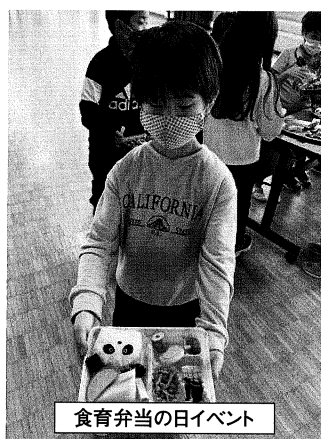
普段であれば生産者さんに来校いただいた際の講話だが、コロナ禍が功を奏し、農場に行かないと見られない野菜などの様子を見ることができ、非常に有意義な学びとなった。

### (3) 児童委員会と一体となった食育

本校では、保健委員会を中心とした「給食ペロリ給食チャレンジ運動」を行っている。「給食をモリモリ食べて、元気な体をつくろう」という目的のため、給食の完食を目指す取組を行っている。ただし、なかなか好き嫌いが多く完食できない子も参加できるように「給食チャレンジ運動」として苦手なものを一口でも頑張っただけでもOKという取組もしている。食べ物の好き嫌いをなく元気な体をつくることはもとより、「食品ロスを減らす」取組として意義付けている。

### (4) 家庭と一体となった食育

江別市では平成24年から年に1度「食育弁当の日」を各学校で設置することになっている。子どもたちが弁当づくりに関わり、自分で作ることで「食材を大切に作る。」「食べ物への感謝の心が生まれる。」「料理を作る大切さがわかる。」「弁当を作ってくれた人に感謝する。」など学ぶ機会として実施されている。本校ではこの「食育弁当の日」に合わせて「食育弁当の日イベント」として模擬おかずを弁当の容器に入れる取組を行っている。色どり、主食・主菜・副菜のバランスなどを、実際に弁当箱に詰め、試行錯誤しながら学ぶイベントで、全学年が休み時間に取り組むことができる。6年生では、さらに食育の授業として「バランスを考えた弁当作り」について学習を行い、「食育弁当の日」に作るお弁当をイメージしながら模擬弁当を作った。保護者にも声掛けを行い「食品ロスを考えたリメイクおかず」などの取組もお願いをして、家族みんなで食について考える良い機会となった。



食育弁当の日イベント

## 3 終わりに

コロナ禍で、様々な授業や取組が縮小や中止に追い込まれる中、工夫しながらできることをやっていくことが必要だと感じている。実施方法によっては、普段の授業や取組よりもさらに有意義な取組も可能である。今後の食育の取組も学校・家庭・地域が一体となり、知恵を出しながら、子どもたちの豊かな心と食への関心を高めるための取組を深化させていきたい。



◎給食ペロリ運動のルール  
 ☆下の表の量を食べたら、スタンプがもらえるよ！

	1・2年生	3・4年生	5・6年生
ごはん・パン・めん	半分	3分の2	全部
牛乳	半分	3分の2	全部
お皿・カップのおかず	半分	3分の2	全部
めん汁	残してよい	残してよい	残してよい

★ラッキーメニュー！！  
 これをペロリしたら、他のものを残してもスタンプがもらえるよ！  
 ①25日(木)…大豆とひじきの炒め煮  
 ②29日(月)…鶏肉と大根のごまみそ煮

◎給食チャレンジ運動も行います！  
 苦手なものに一口でもチャレンジできたらスタンプがもらえるよ！ペロリカードのうらにチャレンジカードがあります。ペロリできないかも…という人は、やってみてね！



6年 食育授業(食育弁当の日)



食育弁当の日(子どもの作った弁当)