

I 東京都教育委員会の取組について

1 スーパー食育スクール事業取組の趣旨

東京都教育委員会は、平成 17 年の食育基本法の施行を受け、子供たちの心身の調和の取れた発育・発達や「知」「徳」「体」のバランスの基盤となる「食育」の重要性を学校、家庭、地域に広めていくことを目的とし、平成 18 年度に都内公立学校に食育推進チーム及び食育リーダーを設置し、学校における食育推進に着手した。

平成 19 年度に栄養教諭導入に関する検討会を設置し、東京都の食育推進における栄養教諭の職務として、配置校等で「食に関する指導」と「学校給食の管理」を行うとともに、各校の食育リーダーへの支援等、地区内の食育推進に当たることとし、平成 20 年度から栄養教諭の配置を開始した。

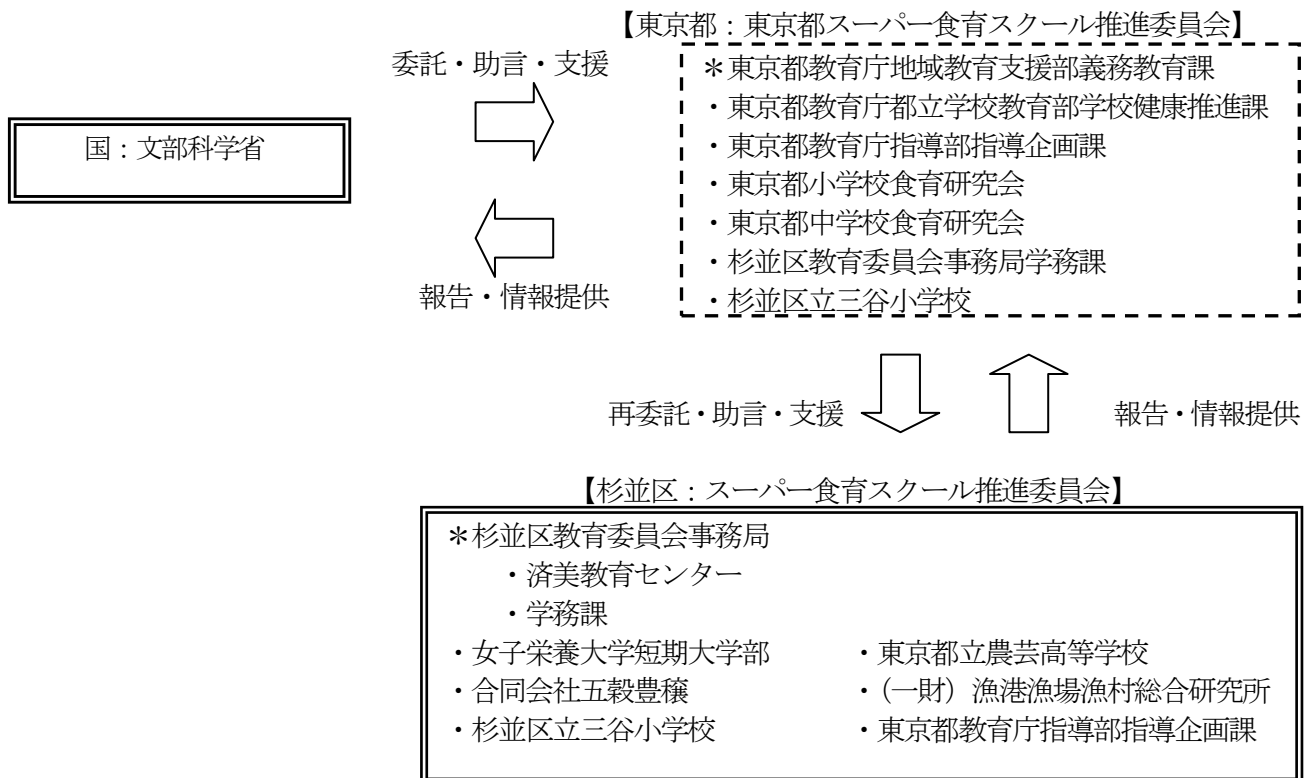
さらに、同年度策定の東京都教育ビジョン（第 2 次）において「複数のモデル地区を設置して栄養教諭を計画的に設置する」ことを示した。

この計画に基づき、平成 21 年度から平成 24 年度まで「食育研究指定地区」の区市を順次指定し、計画的に栄養教諭を配置することで、地場産物の活用や購入ルートの拡大、また各校の食育リーダーへの支援など各地区の食育推進強化に取り組んだ。

平成 25 年度策定の東京都教育ビジョン（第 3 次）では、「早起き、早寝、朝ごはん」など基本的な生活習慣を子供たちに身に付けさせることは、健やかな体をつくる上で重要」とし、「学習指導要領において、学校における食育の推進が体育・健康に関する指導の一環として位置付けられていることを踏まえ、教科横断的な指導として学校の教育活動全体を通じて食に関する指導を行う。また、家庭と連携した食育の推進に取り組む。」と明記した。

平成 26 年度文部科学省「スーパー食育スクール事業」の委託に際しては、事業の目的を踏まえ、実施地区・学校を公募の上、「学校、家庭での和食推進の取組を通じた社会性の向上と生活リズムの改善」のテーマで、杉並区教育委員会に再委託し、同区立三谷小学校を実施校として事業を進めてきた。

2 スーパー食育スクール事業の実施体制



3 東京都スーパー食育スクール推進委員会の委員一覧・年間計画

(1) 委員の一覧

東京都教育庁地域教育支援部長
東京都教育庁地域教育支援部健康教育担当課長
東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課長
東京都教育庁指導部体育健康教育担当課長
東京都小学校食育研究会会長・東京都栄養教諭研究会会長
東京都中学校食育研究会会長・東京都栄養教諭研究会副会長
杉並区立三谷小学校長
杉並区立三谷小学校栄養教諭
杉並区教育委員会事務局学務課長

(2) 年間計画

	内 容
第1回 7月実施	・事業概要説明 ・意見交換 ・実施校事業計画等説明
第2回 12月実施	・事務局報告 ・意見交換 ・実施校事業実施状況等報告
第3回 2月実施	・実施校事業成果（結果）報告 ・意見交換 ・事務局報告

4 東京都スーパー食育スクール推進委員会の取組概要

(1) 第1回・平成26年7月23日（水）実施

事務局から平成26年度文部科学省「スーパー食育スクール事業」について概要説明を行った。本事業が、学校における食育に関する実証資料を得るため、関係機関・団体との連携による食育のモデル実践プログラムを構築し、学校における食育の充実に資することを目的とし、栄養教諭を活用しながらあらかじめ具体的な目標を設定した上で大学等と連携して食育の多角的効果について検証を行い、食育のモデル実践プログラムを構築することを内容とする旨を共通理解した。

次に、実施校より事業計画等の説明として、目的・事業内容、期間、学校テーマ、事業目標、事業目標達成ポイント、事業組織、学校・家庭での和食推進の取組を通じた社会性の向上と生活リズムの改善などについて発表がなされた。

その後の意見交換では、和食の定義の定め方、本事業に取り組むに当たっての保護者の理解・協力、和食実施率の向上と児童の生活リズムの改善・社会性の向上との関連などについて、委員から意見が寄せられた。これらの意見を踏まえ、計画に基づき事業を実施することを了承し、閉会した。

(2) 第2回・平成26年12月9日（火）実施

事務局から、平成26年10月24日（金）に行われた「平成26年度スーパー食育スクール事業全国連絡協議会」について報告を行い、文部科学省より、事業のポイント（地域との連携・明確な課題と目標を設定した上での成果検証）と指導・助言（仮説に基づいた調査・測定、食育の可能性・有効性・学校給食の充実・積極的な情報発信）について説明があった旨を伝えた。

実施校事業実施状況等報告では、学校の現状、目指す児童像、設定テーマ、検証方法、実施目標、設定評価指標・達成目標、プログラム内容と指標の関連性、プログラム実施前アンケート結果、各プログラムの検証、目標達成までの仮説、取組プログラムの進捗状況、普及・啓発、今後の予定、課題などについて、報告がなされた。

その後の意見交換では、家庭の意識変容を確認するため具体的な取組を明らかにすることや、知識だけでなく実際に栽培する・調理するなど経験することの大切さ、児童に和食を意識させるための学習事例、教育課程における食育と他教科の連携、大学との連携の際の留意点について、委員から意見があった。

(3) 第3回・平成27年2月26日実施

実施校事業成果（結果）報告として、女子栄養大学短期大学部と連携した各プログラムのエビデンスによる検証結果、三谷小学校における取組前後の変容、ベンチマーク校との比較、有効なプログラムについて、取組成果と課題、今後の予定など具体的な取組報告があった。

これを受け、実施校が本事業を終了しても、来年度以降、同取組の良さが継続できるよう、活発な意見交換が行われた。

また、事務局から、平成26年度スーパー食育スクール事業完了報告を行った。

5 その他の取組

(1) 女子栄養大学短期大学部との打合せ

日 時 平成26年11月4日（火）10時00分から12時00分まで

場 所 女子栄養大学短期大学部

東京都スーパー食育スクール推進委員会事務局、杉並区教育委員会事務局学務課、実施校長、実施校栄養教諭、女子栄養大学短期大学部教授で、「スーパー食育スクール事業の効果検証方法」をテーマに、事業目標である「児童の生活リズム改善」及び「社会性の向上」達成の指標及び同事業の効果検証項目について検討した。

打合せでは、この事業が単年度のものであることから、今年度の成果について年度内に検証を行い明らかにすることを前提に、保護者アンケート及び児童アンケートから「生活リズム」「社会性」に関する項目を再度洗い出し、事業目標と教育活動の関連性を一覧表にして明らかにし、実施校で重点的に取り組むこと、また、今後事業を進めるにあたり、事後アンケートや感想などから保護者及び児童の変容を継続的に調べて比較すること、エビデンスによる成果検証につなげること、そして、検証を基に研究テーマに対して効果的であったプログラムを評価することなどが共通理解された。

(2) 実施校の視察

- ・「収穫祭」での授業及び給食の様子

日 時 平成26年12月12日（金）11時45分から13時00分まで

場 所 各教室

指導者 学級担任

「収穫祭」のねらいは、自分たちが育てた野菜が使われた給食を食べる活動を通して、収穫の喜びを味わうとともに、植えから収穫、調理まで携わってくださった様々な方へ感謝の気持ちをもつこと、また自分たちが育てた野菜を使った給食を共に食べる活動を通して、今年度お世話になった方々に感謝の気持ちを伝えることである。

当日は、4校時にPTA役員、学校運営協議会委員、学校医、町会長、ゲストティーチャーとして以前招いた方々などを各教室に招き、給食委員会による収穫祭発表ビデオを鑑賞した。ビデオに野菜が映ると「あれは〇年生で作った。」と児童が即答する場面が見られ、自分の学年以外で育てた野菜でも児童の関心が高かった。その後、各学年で今年度取り組んだ栽培活動について発表を行った。模造紙



に書いて代表児童が発表したり、各々が説明したりするなど学級ごとに発表方法は異なるが、どの学級も活発に発表活動に取り組んでおり、栽培時に気を付けた点や工夫などについて述べていた。給食の時間には、招待者と共に本日のビデオや育てた野菜、栽培時の思い出などについて歓談しながら食事をし、親睦を深めた。

また、給食室前掲示板に「我が家の和食朝御飯大募集」のコーナーを設け、「親子でじっくり部門」「簡単！これなら毎日作れる部門」など5部門の朝御飯の入賞作品を掲示し、家庭における和食への意欲を高める工夫を視察することができた。

年間を通じて児童が野菜を育てることで、栽培することの難しさや楽しさを体験させること、そして、育てた野菜が給食に出ることにより、食材を大切にし残さず食べようとする意識につなげている実施校の取組の工夫も見ることができた。

このような活動を各学年の活動にとどめるのではなく、「収穫祭」として、全校で取り組んでいることは特長と言える。

・「おせち料理教室」の様子

日 時 平成26年12月26日（金）9時30分から11時30分まで

場 所 家庭科室

指導者 栄養教諭

「おせち料理教室」は、任意参加行事であり、当日は低学年を中心に約45名の親子が参加した。

指導者は栄養教諭であるが、同校卒業生で学校栄養職員志望の学生や学校運営協議会委員などがボランティアとして参加した。

この取組は、現栄養教諭が実施校に着任してから毎年行われている。今年度は、「田作り」「伊達巻」「雑煮」を調理した。料理教室開始後すぐに調理に取り掛からせるのではなく、「おせち料理ブック」を基におせち料理の意味などの説明を行ってから調理させることで、参加者は同料理についての知識・理解を深めることができた。



特に雑煮では、「京風（丸もち・みそ仕立て）」「関東風（角もち・すまし汁仕立て）」の二種類を作り、「味比べ」を行ったことが特徴的であった。保護者から、「既に知識として理解していても、実際に調理し味や風味を比較したことがなかったので、良い体験になった。」「おせち料理は買うものと思っていたが、1時間程度で簡単に作れるとは思わなかった。」という感想があった。また、児童は「田作りを炒ったり、伊達巻を巻いたりするのが大変だったが楽しかった。」と感想を述べていた。

同料理教室を通して、おせち料理の正しい知識・理解の下、同料理に対する児童・保護者の心象を変えたことは、和食への興味・関心をさらに引き出すことに繋がる。また、親子共に調理する機会を設け、共に料理することの楽しさを体験させたことは、食事を通じた家族間のコミュニケーションを高めるための工夫の一つと言える。