

# 食育しんち

令和5年5月22日発行〔第1号〕

子どもたちの健やかな成長を願って

新地町教育委員会

## 1 スーパー食育スクールの思い出

指導主事 松本 一宏

冒頭から私事で恐縮ですが、私は、平成21年度～平成26年度に尚英中並びに新地町教育委員会にて教育業務の一端に関わらせて頂きました。

その時の思い出の一つが、10年前の平成26年度に採択された新地町内小中学校4校による「文科省：スーパー食育スクール事業(※)」です。震災から間もないこともあって、原発事故の影響による根強い風評被害と、野外活動や集団登校自粛に伴う肥満傾向児の出現率の高さ等、「健康」や「食育」にかかる問題が山積していました。これらの課題解決に向けて、町内小・中学校が保護者や地域の皆さまと一体となって本事業に取り組みました。

具体的には、栄養教諭による町内4校での日々の食育指導、養護教諭や保健主事による保健指導を充実させつつ、食育講座(9回)、食育講演会(8回)の開催、加えて「充実した食育」には家庭の協力が不可欠ですから、啓発の意味も込めて給食レシピ集(全児童生徒配付)」、食育パンフレット(新地町内全戸配付)に漕ぎ着けました。

このときの、食育講演会の主な内容ですが、

### ○ 放射線と地場産物の観点から

「食と放射線・福島の食材活用」、「安全でおいしいリンゴ」

### ○ 肥満傾向児が多く出現し、健康に関する観点から

「和食は素晴らしい」、

「食とスポーツ、適正体重維持とその管理方法」等について、

福島医大教授の坪倉正治先生、

東京農業大学名誉教授 小泉武夫先生、

競輪選手として活躍される一方、

ロンドン・東京オリンピック出場の新田祐大選手等、

いずれも一線級の素晴らしい講師の方々から、ご講演を頂きました。

さらに、食育講座では、「地場産物として有名なトマトを活用したイタリアン料理」

「新地町産食材の加工品を味わおう(イチジク、ニラ等の活用)」「新地まるごと給食」、

「植物から取れる糖と味・手軽にできる和菓子」、「ダシとは何か」等、

地元の講師の皆さんが、こども達の実態を的確に捉えつつ、

魅力的な地場産物のレシピの提供と、食生活の乱れに伴う

塩分や摂取カロリー過多等、健康面での課題解決の視点から、

アイデアを駆使して講座を受け持ってくださいました。

今でこそ、当たり前となりましたが、町内各校とWeb会議システム

で結び、同時開催する等、全国に先駆けた先進的な取組を実践しておりました。

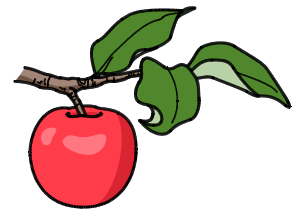
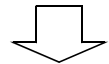
この時の成果については、次頁に示しますが、昨年度末に配付しました給食レシピ集が

「第9集」ですので、本事業終了後も町内では栄養教諭が中心となって、

「新地町ならではの食育」が脈々と引き継がれてバージョンアップされた来たこと、

嬉しく思っております。「第10集」についてもご期待ください。

地場産イタリアン



### 【スーパー食育スクール事業(平成26～28年度)】

栄養教諭を中心に外部専門家等を活用しながら、予め具体的な目標を設定した上で、大学、企業、行政機関(農林、保健部局)、生産者等と連携し、児童・生徒の食育を通じた学力向上、健康増進、地産地消の推進、食文化理解、国際交流など、食育の多角的効果について科学的データに基づいて検証を行い、食育の一層の充実を図る事業。

【風評被害の払拭に向けて】～スーパー食育スクールから～

平成26年当時、震災復興が急ピッチで進みますが、震災前には40%近かった給食の地場産物活用は思うように進みません。この事業が始まった時点では8%まで低下していました。

皆さんもご存知の通り、学校給食の食材には「安全・安心・新鮮」が求められます。

このうち、「安全・安心」の提供については、震災直後から、学校給食用食材の放射性物質の測定を行って現在に至っております。

一方、「新鮮」の提供には「地場産物活用」が欠かせません。新鮮な食材であるならば、「栄養価も高く、香りや旨味が豊かに感じられ、おいしい。」が加わりますが、「地場産物を活用したおいしい給食」の提供には、依然として根強い風評被害が横たわっていました。

この課題解決に「スーパー食育スクール事業」は大きな役割を果たしたと考えております。

結果、事業開始時の地場産物活用の目標を8%の2倍となる「16%に設定」しましたが、最終的には、年度末の段階で34.9%、年度平均で21.7%まで高まりました。

事業開始直後、町内PTA主催のインディアカ大会等で保護者の皆さまに地場産物活用のロードマップを説明するとともに、各校のPTA役員や生産者の皆さんと導入に向けて会合を重ねたことが思い出となっています。その節はたいへんお世話になりました。

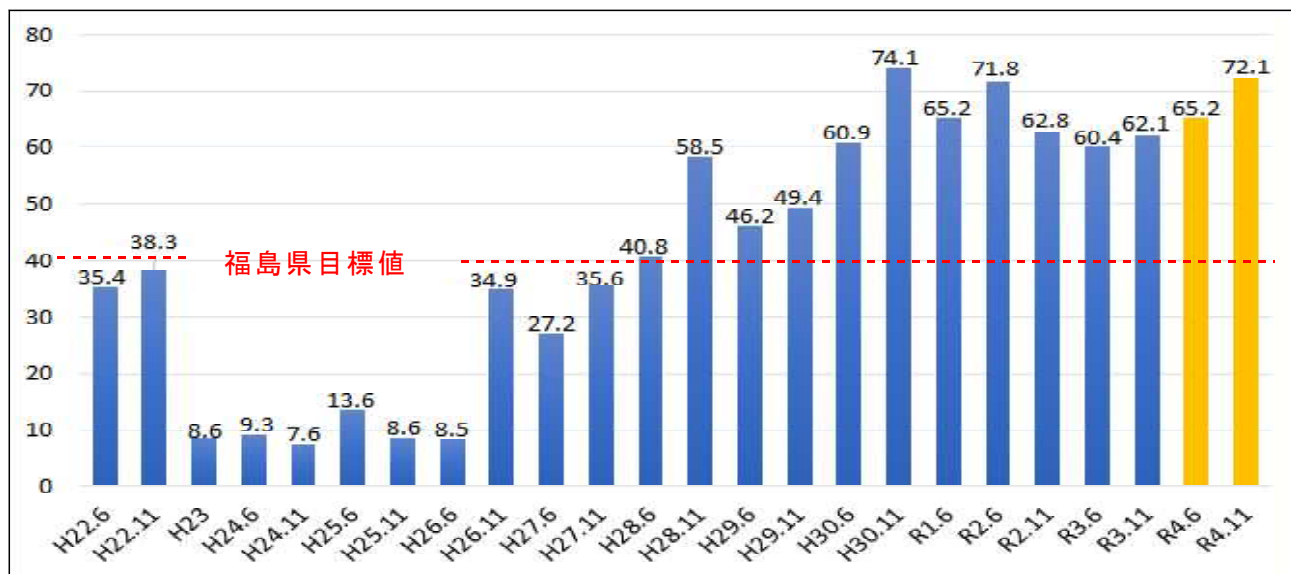
【国・県の地場産物活用率の推移】

	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
全国	25.0	25.7	25.1	25.8	26.9	26.9	25.8	26.4	26.0	52.7	56.0		*
福島県	38.1	□	18.3	19.1	21.9	27.3	32.3	35.6	40.8	□	44.2	46.0	49.3

\* 令和元年度より全国は金額ベースとなりました。それまでは食材数ベース

□ 福島県は震災や台風被害のため、集計することができませんでした。

【新地町の地場産物の活用率】



新地町の学校給食での地場産物の活用率は、震災後、しばらくは一ケタの状況となりましたが、現在は、年間をとおして6割を超えます。

県の目標値の40%を平成28年度から毎年達成しています。

昨年度実施した「食育アンケート」では、家庭での地場産物の活用率も年々増加傾向にあり、「農産物」は9割以上、「魚介類」は8割以上が「よく使用している」「時々使用している」と回答しておられます。

これまでの地場産物の安全・安心への取り組みの成果がうかがえると云えます。改めて、保護者の皆様、地域の皆様に感謝申し上げます。



【健康面での課題解決に向けて】～スーパー食育スクールから～

平成26年度当初、福島県は、複数の学年で肥満傾向児の出現率が全国で一番高い結果となりました。その中でも新地町の子どもたちの肥満傾向児の出現率は、複数の学年で県平均を大幅に超えるなど、学校のみならず保護者の皆さんや地域が一体となって改善を図らなければならぬ程、極めて厳しい状況となっていました。

主として以下の原因が考えられました。

- 震災以降、仮設住宅入居や区域外就学(児童生徒の1割在籍)に伴う生活の激変
- 徒歩による登下校の減少や回避(通学路に津波浸水地域を含む理由等)
- 校庭の除染工事や震災直後の野外活動自粛による運動量の減少
- 地場産物活用敬遠(農産物の風評被害あるいは漁業等の操業禁止)による食卓から和食や伝統料理離れが顕在化、代わって揚げ物総菜の食卓占有率の増大 など

	H25年度	目標	H26年度末	令和4年度
肥満傾向児童の出現率	15.1%	13%	14.8%	15.0% 全国 5~10%♣
肥満傾向生徒の出現率	14.5%	11%	12.3%	13.5% 全国 9~10%♠

♣♠ 小・中学校とも各学年で出現率が異なります。特に小学校では学年差が大きいです。

平成26年度においては、その変容があまり認められなかったことから、平成27年度のスーパー食育スクールでは、その解決を目指しました。ICTを効果的に活用し、活動量計や体組成計から得られたデータの解析により、よりきめ細やかな個別の健康相談や指導を実践したところ、肥満傾向児の出現率に低下傾向が見られる等、大きな成果を残しました。

しかしながら震災以降、食生活の大きな変化やコロナ禍もあり上のデータにも示したとおり、本町の児童生徒にとっては依然として大きな課題となっております。



## 2 令和5年度の「しんちの食育」

昨年度は、町内小中学校の課題として

- ・全国平均を上回る肥満傾向児(標準体重の20%以上)の出現率
- ・メディアとの接触時間の増加と睡眠時間の減少
- ・塩分の過剰摂取による過食傾向 がありました。

この課題解決のためには、「食育の充実」がカギとなります。

そこで、5月18日に新地町役場にて第1回食育指導部会を開催いたしました。本年度の「新地町さわやかだ食育推進テーマ」を、これまでの実践を踏まえて、引き続き「新地の子どもは『さ・わ・や・か・だ』」としました。

皆様もご存じのとおり

さ 魚
 わ 和食
 や 野菜
 か 海そう
 だ 大豆・大豆製品、だし

『さ・わ・や・か・だ』食材を食べて健康生活！ です。

主な事業内容ですが、

- 「食育しんち」の発行【12回程度】
- 第10回 さわやかだ わが家のおすすめ料理コンテスト
- しんちまち十七字のふれあい
- 食育アンケートの実施【11月下旬】
- 食育講座【小3～中1で学年一回実施】
- 食に関する指導
- 食育講演会 を予定しております。



【内容のお問い合わせは 新地町教育委員会 0244-62-4477】