

小学校における学校給食を核にした食育の有効性

多々納道子*、山岸主門**、門脇正行** & 渡邊千陽***

(* 島根大学教育学部人間生活環境教育講座、** 島根大学生物資源科学部農業生産学科、

*** 京丹後市立五箇小学校)

Effects of Dietary Education Focusing on School Lunch of Elementary School

Michiko TATANO, Kazuto YAMAGISHI, Masayuki KADOWAKI &
Chiaki WATANABE

Abstract

There is a growing need to improve school children's management-ability in dietary life. In response to this need, dietary education focusing on school lunch of elementary school has been practiced. The purpose of this study is to evaluate the effects dietary education focusing on school lunch. The results are as follows:

The school children favored to eat the school lunch made of sweet potato cultivated in Shimane Universities Farm. When they were eating school lunch, they heard lecture of how to cultivate sweet potato and nutrition and things. The lecture was recognized to give good evaluations for school lunch.

I. 緒言

家庭や社会生活の変化に伴い、我々を取り巻く食環境が大きく変化してきた。その結果として、例えば子ども達の食生活調査によれば¹⁾²⁾、朝、昼、夜とも主食、主菜、副菜の揃った食事を摂っている割合が非常に少ないこと、栄養摂取の状況は、7～19歳では野菜、海藻や大豆食品の摂取不足から、カルシウムや鉄が不足しがちであることなどが指摘されている。また、好きな食べ物を好きなだけ食べたり、朝食抜きの割合が増加したりしており、食生活改善や食の自己管理能力を育てるために食育の重要性が再認識されてきた³⁾。

改めて申すまでもなく、食は人間が生きていく上で最も基本的な欲求の一つであり、生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育むために重要な生活領域である。したがって、社会の急激な変化に対応した心身ともに健康で人間性豊かな生活を営むために、人々が学習する必要のある課題とされる（生涯学習審議会答申、1992.7）ので、食に関する学習は生涯学習における現代的課題となる⁴⁾。それゆえ、2005年7月には、食育基本法が施行され、食育を生きる上での基盤であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものとして位置づけられた。さらに、これを受けて2006年3月には、食育推進基本計画が策定され、目下、食育推進に向けて積極的な取り組みが展開されている。

食育を担う学校教育の役割は極めて大きく、家庭との連携・協力のもとに進める必要がある。現在、学校教育における食に関する教育は、小学校では各教科（家庭科、保健体育、理科、社会科、生活科）、道徳、特別活動、総合的な学習の時間などで行われている。加えて、学校給食がある。学校給食は、教育活動として学級活動に位置づけられている。学校給食は、子どもたちが年間に食する食事回数の約1/6を占めており、望ましい食習慣を養うのにふさわしい教育活動といえる。

学校給食は、1889年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、経済的に貧しく弁当を持参できない子どもたちを対象に、「おにぎり、焼き魚、つけもの」といった内容の昼食を提供したことが始まりだとされている⁵⁾。すなわち、欠食児童の養護や栄養改善が主な目的であった。第二次世界大戦中には一時中断されたが、戦後、1954年に公布された「学校給食法」によって制度として確立した。学校給食の実施率は2002年度の統計によれば、小学校99.3%、中学校82.0%という高率に達しており、栄養補給とともに、食事を通した人間形成の役割を担うことを目的とするようになった。

鳥根大学教育学部附属小学校では、美味しくくて心身の成長・発達によく、しかも給食をわくわくしながら待つというわくわく給食を実現することを目指して、学校給食を核にした食育を実践している。その目標とするところは、学校給食法における目標や子どもたちの実態などから総合的に検討し、(1)給食の時間をわくわくしながら待つ、(2)給食の時間が楽しい、(3)給食を美味しく食べる、(4)強制されなくても残さず食べる、(5)農産物の生産方法や食材について理解する、ことである。

これらの目標を達成するため、鳥根大学生物資源科学部附属生物資源教育研究センターで生産されたさつまいもを食材として地産地消によるさつまいも給食を実施することとした。特に、上記(5)の目標を達成するために、このさつまいも給食時には、栄養士およびさつまいもの栽培や教育研究に携わっている大学教員・技術職員から学校放送を通して、さつまいもの特徴や栽培方法など、さつまいもの生産方法や食材としての特徴などの話を聞く機会を設けた。このさつまいも給食を核にした食育活動の取り組みによる上記(1)～(5)の成果を明らかにするため、調査研究を行ったので報告する。

II. 調査

1. 調査対象者と調査時期

鳥根大学教育学部附属小学校の全児童485人を調査対象とした。調査の時期（2006年12月～2007年3月）がちょうど冬場であり、風邪やインフルエンザの流行期があり、その罹患によって欠席が顕著な日があったため、調査日の子どもたちの出欠状況が異なった。各調査日の対象者は表1に示される通りである。

表1 調査対象者と調査時期

第1回 (2006年12月14日) (人)					第2回 (2007年1月17日) (人)				
学年	男子	女子	不明	合計	学年	男子	女子	不明	合計
1年生	41	40	0	81	1年生	43	40	2	85
2年生	30	46	0	76	2年生	28	40	5	73
3年生	36	42	0	78	3年生	35	42	0	77
4年生	40	41	0	81	4年生	38	41	2	81
5年生	34	33	0	67	5年生	40	38	1	79
6年生	42	41	0	83	6年生	45	45	0	90
全体	223	243	0	466	全体	229	246	10	485

第3回 (2007年2月16日) (人)					第4回 (2007年3月12日) (人)				
学年	男子	女子	不明	合計	学年	男子	女子	不明	合計
1年生	42	36	1	79	1年生	40	41	1	82
2年生	34	43	1	78	2年生	29	42	2	73
3年生	34	37	2	73	3年生	34	39	2	75
4年生	36	40	0	76	4年生	33	36	0	69
5年生	35	35	1	71	5年生	39	38	0	77
6年生	44	41	0	85	6年生	37	43	0	80
全体	225	232	5	462	全体	212	239	5	456

2. 調査方法

質問紙法による調査を行った。毎月のさつまいも給食の実施日に調査用紙を配布し、各学級において担任の下でアンケート調査を実施した。

3. 調査内容

さつまいも給食において達成したい目標である、(1)給食の時間をわくわくしながら待つ、(2)給食の時間が楽しい、(3)給食を美味しく食べる、(4)強制されなくても残さず食べる、(5)農産物の生産方法や食材についての理解を明らかにするため、さつまいも給食についての期待度、満足度、美味度や完食度、校内放送による大学教員・技術職員の話の理解度について、調査を行った。さらに、給食の全体的な感想を自由記述によって求めた。

4. さつまいも給食のメニューと大学教員・技術職員による話の内容

さつまいもメニューは、さつまいもの美味しさを引き出し、子どもたちの好みを活かしたさつまいも汁、ふかしいも、さつまいものクリームシチューとし、栄養士がそれぞれに合う給食メニューを考案した。さつまいも給食のメニュー表を表2に示した。

表2 さつまいも給食のメニュー表 (★：さつまいもメニュー)

年月日	主食	牛乳	おかず
2006年12月14日	ごはん	牛乳	鮭塩焼き、納豆和え、さつまいも汁★
2007年1月17日	うどん	牛乳	五目うどん、のり和え、ふかしいも★
2007年2月16日	黒糖パン	牛乳	さつまいものクリームシチュー★大豆サラダ
2007年3月12日	ごはん	牛乳	秋刀魚しょうが煮、ごま和え、さつまいも汁★

また、各さつまいも給食の日に、子どもたちは給食を食べながら、校内放送による大学教員・技術職員による話を視聴した。その内容は、表3の通りであった。

表3 鳥根大学生物資源科学部の教員・技術職員による話の内容

第1回	さつまいもの栄養について	
	担当	門脇正行先生
	内容	さつまいもが甘いのはデンプンが糖に変わるためであること、皮の近くにはカルシウムがたくさん含まれるため、皮も一緒に食べたほうが良いことなどを説明した。
第2回	さつまいもは「誰が?」「どこで?」作ったの?	
	担当	山岸主門先生
	内容	農場のさつまいもについて、「誰が?」「どこで?」作ったものかを説明した。写真を使用し、技術職員などを紹介する中で、生産者の顔が見える(わかる)生産物の重要性を説明した。
第3回	給食の食材はどこから? さつまいも栽培について	
	担当	山岸主門先生、門脇正行先生
	内容	さつまいも以外の給食の食材はどこで作られたものなのかを、日本地図を用いて説明し、さつまいも以外の食材はトラックなどで遠くから運ばれてきているものであることを説明した。また、さつまいも栽培について、さつまいもは苗から育てるものであることを芽が出たさつまいもを用いて説明した。
第4回	さつまいも栽培について、小学校内の野草	
	担当	山岸主門先生、安田登技術職員、門脇正行先生
	内容	さつまいもの栽培について、栽培暦(5・6月:植え付け、9・10月:収穫)を説明し、栽培風景などを写真で説明した。また、農場の栽培面積と収穫量について技術職員が説明した。さらに、学校内にはたくさんの種類の野草が生えていること、中には食べられるものもあることを紹介した。この回では校内放送だけでなく、4年生を対象に直接児童の前でも話をした。

Ⅲ. 結果および考察

1. 期待度

4回実施したさつまいも給食について、(1)給食の時間をわくわくしながら待つ、という目標達成の項目である「きょうの給食の時間は、楽しみでしたか」という期待度について、尋ねた結果の学年別の4回の平均値を示したものが、図1である。

どの学年も「あまり楽しみでなかった」というものは極めて少なく、「とても楽しみであった」と「いつもとかわらない」というものでほとんどが占められ、さつまいも給食に強い期待感をもたれていたことが明らかであった。さつまいもを給食の食材とすることは、期待感をもたらすことに効果があるといえる。

ただ、「とても楽しみだった」というものをみると、2年生が75.7%と最も多く、次いで1年生の69.4%、3年生の58.2%、4年生50.1%、5年生34.9%、6年生25.1%という順で、学年間の差異があった。このように、低学年、中学年から高学年になるにつれて、さつまいも給食の取り組みに対して、「とても楽しみだった」という割合が次第に減少し、逆に「いつもとかわらない」というものが増加するということは、学校給食のシステムに慣れが生じる度合いが強くなるため、給食へのわくわく感が減じるということが生じているものと考えられる。

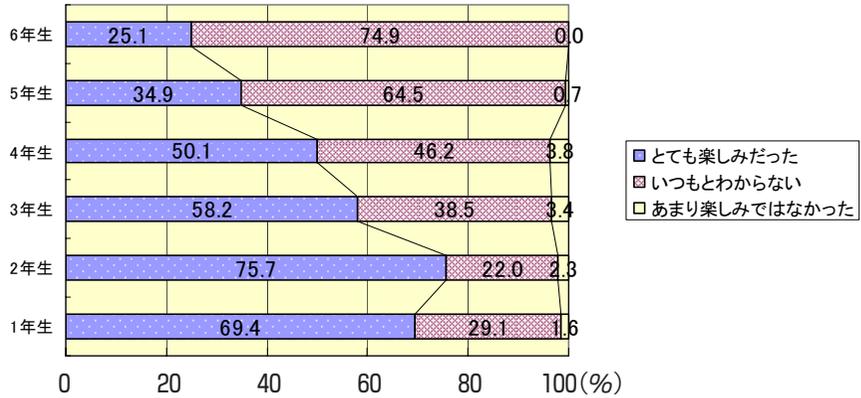


図1 学年別期待度

さつまいも給食のメニューは、さつまいも汁、ふかしいもとさつまいものクリームシチューの3種類である。ただし、4回目はもう一度さつまいも汁にもどって、繰り返しの効果を確認することにした。このように実施した回ごとにさつまいも給食が楽しみであったか否かについて、「とても楽しみだった」3点、「まあまあ楽しみだった」2点、「あまり楽しみではなかった」1点の3段階評定尺度によって得点化し、結果を図2に示した。

メニュー別にみたさつまいも給食の期待度においても、1年生と2年生の低学年の得点が最も高く、次に3年生と4年生の中学年、さらに5年生と6年生の高学年というように、学年があがるにつれて漸次低下していき、さつまいも給食について学年による期待度が明らかに異なるという結果であった。

3回目のさつまいものクリームシチューの折には、いずれの学年においても、期待度が大きく低下していた。さつまいも給食が3回目という回数による慣れが生じたことが、一因と考えられる。そこで、さつまいも給食の回数と期待度との関連を明らかにするため、学年別に χ^2 検定を行ったところ、表4にみられるように、1年生と3年生には1%水準で、4年生には5%水準で有意差があり、回数によって期待度に明らかに違いがあることが理解できた。

誰しも回数を重ねると慣れが起きるのは当然のことであるが、このことが給食を楽しくかつ美味しく食べることにマイナスの影響を及ぼさないように工夫する必要がある。

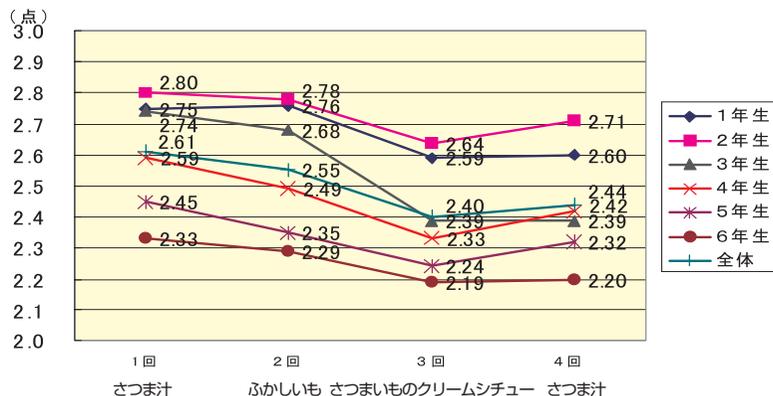


図2 メニュー別にみた期待度の変化

表 4 各回におけるさつまいも給食の期待度の変化

1 年生					人(%)
	1 回	2 回	3 回	4 回	χ^2 検定
とても楽しみだった	57(78.0)	67(78.8)	48(60.8)	49(59.8)	17.31**
いつもと変わらない	14(19.2)	16(18.8)	30(38.0)	33(40.2)	
あまり楽しみではなかった	2(2.8)	2(2.4)	1(1.2)	0(0.0)	
計	73(100.0)	85(100.0)	79(100.0)	82(100.0)	

*... P < 0.05, **... P < 0.01

3 年生					人(%)
	1 回	2 回	3 回	4 回	χ^2 検定
とても楽しみだった	60(76.9)	53(68.8)	31(43.1)	33(44.0)	28.59**
いつもと変わらない	16(20.5)	23(29.9)	38(52.7)	38(50.7)	
あまり楽しみではなかった	2(2.6)	1(1.3)	3(4.2)	4(5.3)	
計	78(100.0)	77(100.0)	72(100.0)	75(100.0)	

*... P < 0.05, **... P < 0.01

4 年生					人(%)
	1 回	2 回	3 回	4 回	χ^2 検定
とても楽しみだった	52(64.2)	44(54.3)	29(38.2)	30(43.5)	15.32*
いつもと変わらない	25(30.9)	34(42.0)	43(56.6)	38(55.1)	
あまり楽しみではなかった	4(4.9)	3(3.7)	4(5.2)	1(1.4)	
計	81(100.0)	81(100.0)	76(100.0)	69(100.0)	

*... P < 0.05, **... P < 0.01

2. 満足度

目標(2)である給食の時間が楽しいと感じることは、食べることが心の充足につながるために重要なことである。さつまいも給食の時間が楽しかったか否かについて、「とても楽しかった」3点、「いつもと変わらない」2点、「あまり楽しくなかった」1点の3段階評定尺度によって得点化し、結果を図3に示した。

まず満足度の全体的な傾向をみると、学年やメニューによって異なるものの総じて高く、満足度を与えことがわかった。学年別にその変化をみると、ほとんどの回において、得点の高いのは2年生、1年生、3年生、4年生、5年生、6年生という順で、この満足度においても期待度と同様に、低学年が最も高得点で、中学年から高学年になると低下することが認められた。また、どの学年においても3回目には得点が低下していた。そこで、この回数による満足度の変化について関連があるか否かを、学年別に χ^2 検定によって求めたところ、4年生には5%水準で、6年生には1%水準で有意差があり、全学年ではないが、回数と満足度とは関わりのあることが明らかであった。したがって、回数の慣れによって満足度の低下が生じことがあるので、低下しないような工夫が求められる。

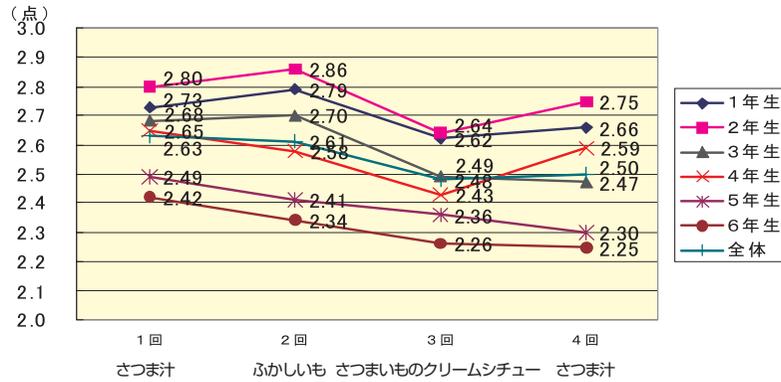


図3 メニュー別にみた満足度の変化

表5 各回におけるさつまいも給食の満足度の変化

4年生

人(%)

	1回	2回	3回	4回	χ^2 検定
とても楽しかった	55(67.9)	49(61.3)	34(45.3)	43(62.3)	12.59*
いつもと変わらない	24(29.6)	28(35.0)	39(52.0)	24(34.8)	
あまり楽しくなかった	2(2.5)	3(3.8)	2(2.7)	2(2.9)	
計	81(100.0)	80(100.0)	75(100.0)	69(100.0)	

*... P < 0.05, **... P < 0.01

6年生

人(%)

	1回	2回	3回	4回	χ^2 検定
とても楽しかった	36(43.4)	38(42.2)	22(26.2)	20(25.0)	29.22**
いつもと変わらない	46(55.4)	45(50.0)	62(73.8)	60(75.0)	
あまり楽しくなかった	1(1.2)	7(7.8)	0(0.0)	0(0.0)	
計	83(100.0)	90(100.0)	84(100.0)	80(100.0)	

*... P < 0.05, **... P < 0.01

3. 美味度

目標(3)の給食を美味しく食べるについてのさつまいも給食が美味しかったか否かについて尋ねた。これについて「とてもおいしかった」3点、「まあまあおいしかった」2点、「おいしくなかった」1点の3段階評定尺度により、得点化した。その結果は、図4に示される通りである。

この美味度については、「とてもおいしい」とするものがほとんどで、さつまいもそのものの美味しさとその美味しさを引き出すメニューを考案できたことが、美味しいという評定につながったものと考えられる。子どもたちにとって、体によい食材を美味しいと感じられるようにメニュー化することが重要で、今回、島根大学生物資源科学部附属生物資源教育研究センターで生産されたさつまいもに着目し、食材として取り入れたことが、美味しい給食を実現することにつながったものと考えられる。

この美味度は期待度や満足度ほどではないが、学年間で評定が異なっており、ほとんどの回で、2年生と1年生が最も高得点であり、次いで3年生と4年生、さらに5年生と6年生というように、学年が上がるにしたがって、得点が低下し、同じメニューであっても、美味しいと捉えるものがやや減少するという傾向が認められた。また、さつまいも給食の3回目には、2年生を除いて得点が大きく低下した。

回数と美味度の関連を求めため、 χ^2 検定を行ったところ、有意差は認められなかった。この3回目は、さつまいものクリームシチューというメニューであった。このメニューについての感想を自由記述で求めたところ、「とても美味しい」、「甘くて美味しい」、「もっと食べたい」、「クリームシチューをまた作ってほしい」などという声が多いものの、他のメニューの折にはなかった、「甘すぎる」や「さつまいもとクリームシチューは合わない」といった調理法に関することを指摘するものがいた。

これらのことは、大多数の子どもたちにとって、今回のメニューは好みに合ったものでおいしかったといえるが、さらに美味度を高めるには、組み合わせる食材などをさらに工夫する必要のあることを示すものと考えられる。

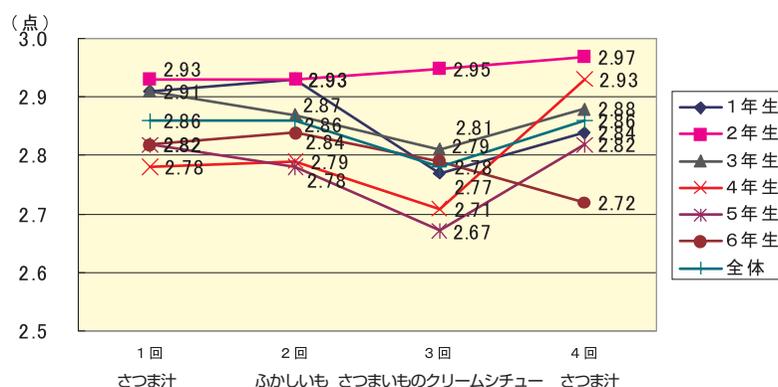


図4 メニュー別にみた美味度の変化

4. 完食度

給食担当の上田栄養士から、さつまいも給食の折の食べ残しは、通常の給食に比較して極めて少なく、食べ残しをしないで完食するという点で大きな効果があったという分析がされている。このことを子どもの側から明らかにした。

目標(4)の強制されなくても残さず食べるにかかわって、さつまいも給食を全部食べることができたか否かについて、「全部食べた」3点、「少し残した」2点、「たくさん残した」1点の3段階評定尺度により得点化し、その結果を図5に示した。

完食度は学年やメニューによって異なるものの、総じて高い傾向にあった。特に、どの回においても6年生は極めて高く、次いで5年生、2年生という順であり、期待度、満足度や美味度においてみられた傾向とやや異なっていた。これは、6年生と5年生は成長・発達の著しい時期であるため、食欲があり、給食はほとんど残さずに食べているということを示しているものと考えられる。

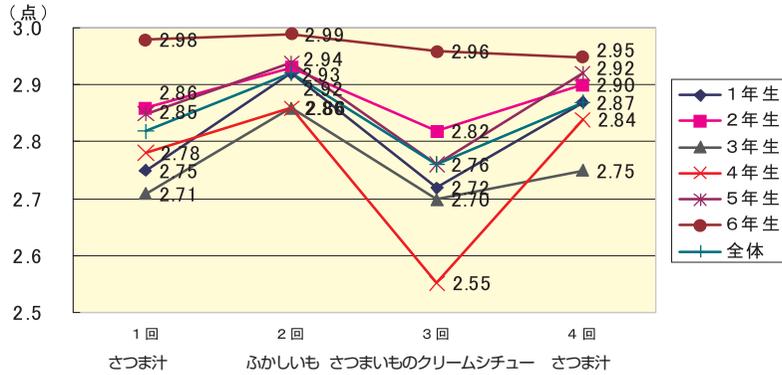


図5 メニュー別にみた完食度の変化

特に6年生について、さつまいも給食の各回の完食度を示したのが図6である。これを見ると、各回とも「少し残した」というものは、数%と極めて少なかった。美味度については他の学年とほとんど変わらない評価をして、3回目において大きく低下したが、完食度は極めて高いという傾向が認められた。このことは、5年、6年という身体の著しい成長期においては、美味度と完食度は必ずしも一致しないということを示すものと考えられる。

全体的には、3回目のさつまいものクリームシチューの時には、程度の差はあれ完食度が全学年において低下した。これは美味度の調査において、クリームシチューの評価がやや低かったことによるものといえる。

残さず食べたか否かを示す完食度は、給食が子どもたちにとってどのようなものであったかの総合な指標ともいえるものである。したがって、特に指導をしなくても、子どもたちが美味しいと進んで完食するような食材やメニューの工夫が重要になるといえる。

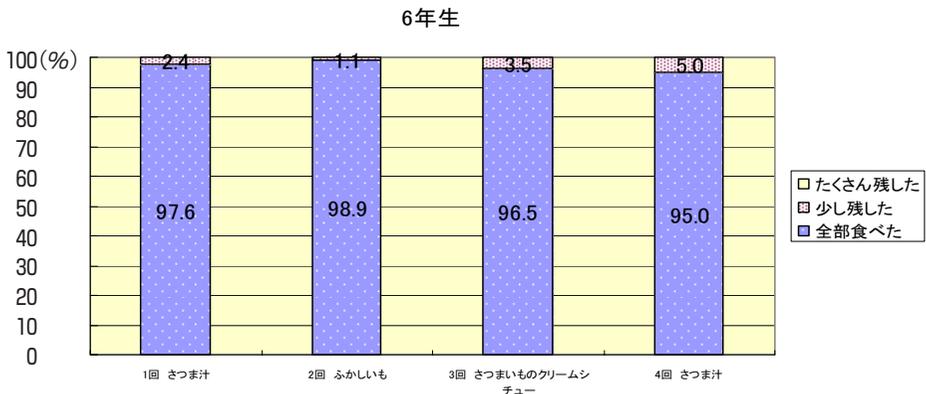


図6 メニュー別にみた6年生の完食度

5. 話の理解度

農産物の生産方法や食材について理解する、ことを目標にさつまいもの栽培や教育研究に携わっている大学教員・技術職員の話がどのくらい理解できたかについて、「よくわかった」3

点、「まあまあわかった」2点、「あまりわからなかった」1点の3段階評定尺度により得点化した。その結果を、図7に示した。

4回目の5、6年生についてはちょうど卒業式の練習のため、学校放送の初めから話を聞くことができなかつたものがいたという事情があつて、得点が低くなつたものと思われる。また、4回目の4年生においては、全員がランチルームにおいて給食を食べながら、大学教員・技術職員から直接話を聞く機会をもつたということから、1回～3回における理解度と比較して、かなり高得点であつた。

このように4回目のさつまいも給食は、学年によって試食や話を聞くという状況が異なつてゐるが、全体的にみると、この話の理解度においても他の期待度や満足度にみられたと同様に、1、2年生の低学年の方がよくわかつたという傾向であつた。給食に臨む気持ちの違いがあるというように考えることができよう。

4年生において試行した学校放送だけでなく、直接教員・技術職員から話を聞くという方法により、話の理解度が高まることが明らかになつたので、給食において学校放送と直接話を聞く機会をどのように設定するのかは、今後の検討課題となる。

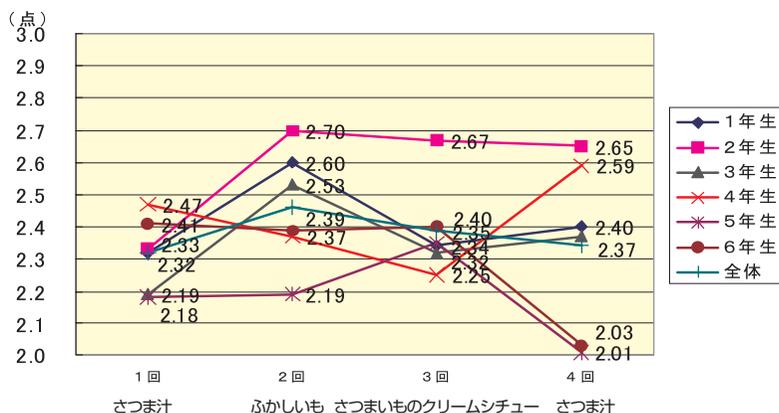


図7 メニュー別にみた話の理解度の変化

6. 給食についての感想

給食についての全体的な感想を自由記述によって求めた。この自由記述によって書かれた感想は、児童がさつまいも給食について最も伝えたいことが記述されている重要なものと考え、さつまいも給食についてどのような思いをもっているのかを分析した。

ここでは、同じさつま汁であつた1回目と4回目について、全学年をまとめて記すことにした。自由記述の内容は、大きく「おいしい」、「リクエスト」、「完食」、「満足度」、「理解度」、「感謝」、「愛着」および「その他」の8つの分野に分類された。

まず、8つの分野がそれぞれ全体の中で、どれくらいを占めるのかを円グラフで示した。この円グラフで示した8つの分野について、さらにどのような内容の要望があるのかを棒グラフで示した。

(1) 第1回の自由記述の分析

図8～図11

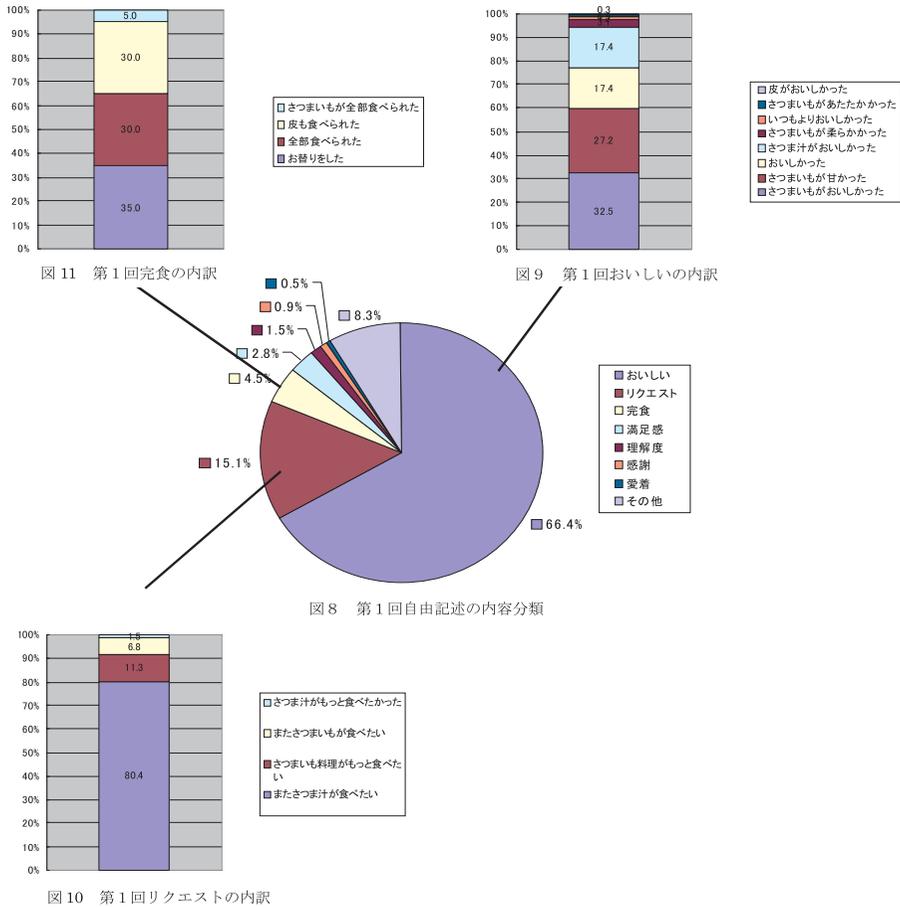


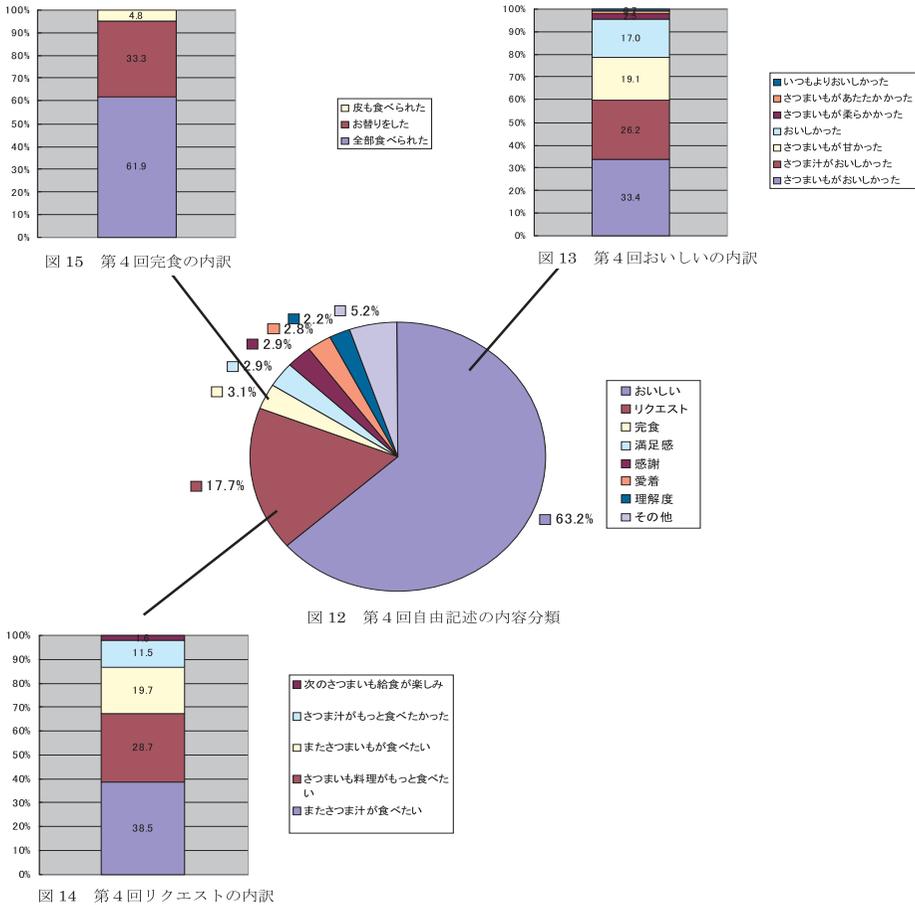
図8からみると、児童の自由記述に多くみられる感想は、「おいしい」66.4%、「リクエスト」15.1%、「完食」4.5%の順であった。「おいしい」という感想が全体の6割以上を占めていることから、さつまいも給食が児童の嗜好によくあっていることがわかった。「おいしい」という感想の詳細を示した図9をみると、「さつまいもが甘くておいしい」という意見が27.2%あり、島根大学生物資源科学部附属生物資源教育研究センターで生産されたさつまいもの甘さをおいしく捉えているものが多いことがわかった。

また、「リクエスト」に関する詳細な感想は、「またさつまいも汁が食べたい」、「またさつまいも給食が食べたい」、「もっとさつまいも給食をだしてほしい」などに代表されるように、通常の給食に比べて、食欲が高く、さつまいも給食をもっと増やしてほしいという、さつまいも給食についての要望が強くみられた(図10)。

「完食」については図11に示したように、「お替りをした」というものが35.0%、「全部食べられた」、「皮も食べられた」というものが30.0%であった。1回目のさつまいもの話の中に、「さつまいもの皮には、たくさんの栄養がある」という内容があり、その話によって「皮も食べられた」という児童が多いたものと考えられる。さつまいも給食を食べることとそれに関わる話との連携は、子どもたちの食行動を大きく変化させることに効果があったといえる。

(2) 第4回の自由記述の分析

図12～図15



第4回目のさつまいも給食について、児童の自由記述にみられる感想は、「おいしい」63.2%、「リクエスト」17.7%、「完食」3.1%であり、第1回目の感想の内訳と大差ないものであった。

ここで注目したいのは、「リクエスト」に関する感想である。「リクエスト」についての詳細は、図14の通りである。これまでは、その日に出たさつまいもメニューをまた食べたいという感想が多かったのに対し、「さつまいも料理がもっと食べたい」というものが約30%あり、さつまいも料理全体で捉えていたことである。「さつまいも汁」、「ふかしいも」、「さつまいものクリームシチュー」とさつまいもを食材にしたさつまいもメニューを食べることによって、さつまいも料理全体への嗜好を深めたものと考えられる。

このように、同じ大学の生物資源科学部附属生物資源教育研究センターで生産されたいわゆる地産地消によるさつまいもを食材とした給食を、子どもたちが美味しく、残さず、楽しく食べ、このことに大学教員・技術職員のさつまいもの話を聞くことがよい影響を与えていることが明らかとなった。

学校給食を通して食育の目標とした食育 (1)給食の時間をわくわくしながら待つ、(2)給食の時間が楽しい、(3)給食を美味しく食べる、(4)強制されなくても残さず食べる、(5)農

産物の生産方法や食材について理解する、ことが達成できる取り組みであったことが理解できた。さらに、個々の目標を達成し食育の成果を上げるには、教室だけでなく、ランチルームを活用したり、学校放送だけでなく直接に話いたりする機会を設けるなどの工夫が必要である。

IV. まとめ

島根大学教育学部附属小学校において、学校給食を核にした食育に取り組むため、島根大学生物資源科学部附属生物資源教育研究センターで生産されたさつまいもを食材として地産地消によるメニューを実施し、併せて、このさつまいも給食時には、栄養士およびさつまいもの栽培や教育研究に携わっている大学教員・技術職員から学校放送を通して、さつまいもの特徴や栽培方法など、さつまいもの生産方法や食材としての特徴などの話を聞く機会を設けた。このようなさつまいも給食を核にした食育活動の取り組みを行ったところ、さつまいも給食のメニューや取り組み回数による違いはあるものの、総じて目標とした学校給食についての期待度、満足度、美味度、完食度や話の理解度を高めることについて効果があったといえる。

ただ、メニュー、回数、校内放送を通してか、あるいは直接話を聞くのかによって、効果が異なっているので、さらに効果を高めるためには検討が必要となる。

地産地消の食材を使用することによって、新鮮で、安全・安心できる給食を提供すること、その取り組みの中に、食材の教育研究と生産に携わる島根大学生物資源科学部附属生物資源教育研究センターの大学教員と技術職員による話を盛り込むという教育活動の相乗効果が認められ、学校給食における食育活動の一つのモデルとなるものと思われる。

保護者とは子どもたちの実態の報告や給食の試食会など、を通して連携したり、協力を得たりしている。さらに、さつまいも給食の取り組みを継続し、食生活における確かな生きる力をつけることが課題となる。

本実践は、島根大学教育学部附属小学校において、教育学部や生物資源科学部の教員・技術職員との連携のもとに、全教職員で取り組んだ給食改善の取り組みの一部をまとめたものである。

瀧野一夫前副校長、吉崎朗副校長と上田絵里栄養士に、特段のご協力をいただいたことに厚く感謝を申しあげる。

参考文献

- 1) 足立己幸、NHK「子どもたちの食卓」プロジェクト『知っていますか子どもたちの食卓 ―食生活からからだ心がみえる』、日本放送出版協会、2001年、pp.79～91
- 2) 健康・栄養情報研究会編『国民栄養の現状（平成12年厚生労働省国民栄養調査結果）』、第一出版、2002年、pp.28～40
- 3) 金子佳代子編著『Let's 食育 ここがポイント』、アイ・ケイコーポレーション、2005年、p.8
- 4) 米川五郎、馬路泰蔵編『食生活論第3版』、有斐閣ブックス、2002年、pp.194～195
- 5) <http://www.naash.go.jp/kenko/kyusyoku/history.html>