

令和7年度
研 究 紀 要

香川県中学校教育研究会
学 校 給 食 研 究 部 会

目 次

◎はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

◎香中研学校給食研究大会・・・・・・・・・・ 2～3

◎支部報告

高松支部・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4～5

坂出・綾歌支部・・・・・・・・・・・・・・・・ 6～7

丸亀支部・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8～9

仲多度・善通寺支部・・・・・・・・・・ 10～11

三豊・観音寺支部・・・・・・・・・・ 12～13

さぬき・東かがわ支部・・・・・・・・・・ 14～15

小豆支部・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16～17

◎役員・理事一覧・・・・・・・・・・・・・・・・ 18～19

は じ め に

香川県中学校教育研究会学校給食研究部会長

三豊市観音寺市学校組合立三豊中学校長

若井 圭介

本年度は、11月7日(金)に6年ぶりとなる香川県中学校教育研究会学校給食部会研究大会を三豊市立三野津中学校において、開催することができました。多くの会員の皆様のご協力とご参加をいただき、ありがとうございました。今後の各支部、各校の食育指導の取組に生かせるものになったのではないのでしょうか。また、本紀要の作成にあたり、各支部より貴重な実践報告を寄せていただいたことにもお礼申し上げます。

本研究大会においては、「すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—」という研究テーマのもと、家庭科や保健体育の授業の中だけで「食」について考えるのではなく、いろいろな教科や特別活動の授業の中で、例えば食料自給率やフェアトレード、郷土料理、化学反応を利用した調理法や食材などを「食育の6観点」からさまざまに取り上げ、生徒に食に関する正しい知識や理解を持たせ、興味・関心を高めていくという方向性で研究を進めてきました。

昨今の米価の高騰をはじめ、「当たり前食べることに」重要性和有り難さが注目される中で、安価で栄養バランスの取れた学校給食の役割が改めて再認識されています。しかし、学校が働きかけて家庭の食習慣を改善させることは大変難しく、学校もそのことに多くの時間と労力を費やすことはできない現状です。それならば、「生きた最高の食の教材」である学校給食への関心を高め、各授業の中でも食への興味と正しい理解をもたせる機会を多く設定することが、これからの数十年間に数万食の食事をとることになる生徒たちへの最高の贈り物になるのではないかと考えました。

終わりにりましたが、研究大会でご講演をいただいた四国学院大学副学長漆原光徳様、また、指導助言をいただいた保健体育科主任指導主事安岡あゆみ様、年間を通じて本研究会にご指導いただきました香中研本部をはじめ関係機関の皆様、そして、今年度の研究会の運営に当たりご尽力いただきました本部役員、各支部の役員、及び全会員の皆様に重ねてお礼を申し上げ、挨拶とさせていただきます。

すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方
—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—

三豊市立三野津中学校

1 研究主題について

近年、家庭のライフスタイルの多様化や食の簡便化の進行などにより、子どもたちの食生活にも大きな変化が生じている。また、生徒は小学生の時期にコロナウイルス感染症が流行し、マスクの着用や黙食を強いられ、他者との会食も制限される生活を送っていた。このような状況の中で、朝食を欠食する生徒や、好き嫌いによる偏食、孤食の増加がみられ、栄養の偏りや生活リズムの乱れ、さらには心の安定や人間関係の構築にも影響が及んでいると考えられる。また、SNS やメディアの発達により、手軽に手に入る情報が多様化していることから、正しい知識を選び取る力や、自らの健康を主体的に考える力が求められている。

本校生徒の実態は、令和6年度児童生徒の食生活等実態調査（香川県教育委員会）によると、「調査日に朝食を食べていた」生徒は 92.9%（県 90.6%）で、そのうち「主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べていた」生徒は 21.4%（県 18.7%）であった。多くの生徒が朝食を食べているが、栄養バランスの良い食事を摂れている生徒は少ないことがうかがえる。また、「いつも食事が楽しいと感じている」生徒は 46.4%（県 57.0%）であり、食を楽しもうとする心の育成に課題がある。また、令和6年度に食事に関する意識調査を行ったところ、「朝食は1日を元気に過ごすために大切だと思う」生徒は 96.7%、「栄養バランスについて考えながら給食を食べている」生徒は 62.0%、「家庭の食事でも、主食・主菜・副菜を確認しながら食べている」生徒は 56.7%であった。これらにより、食の大切さについての意識は高いが、実際の日常生活へ生かすまでには至っていないことがうかがえる。

以上のことを踏まえ、「生徒が心も体も健康になることができる食育の在り方」を研究し、令和5年度より実践を進めてきた。

2 研究の概要及び内容

- (1) 研究主題 すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方
—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—

(2) 期日 令和7年11月7日（金）

(3) 会場 三豊市立三野津中学校

(4) 研究の概要

- ① 食育推進に関する共通理解を教職員全体で図り、各教科・道徳・特別活動・総合的な学習の時間など、教科等横断的な視点から食に関する指導を行う。
- ② 給食を通じ、全教職員で食への関心や望ましい食習慣の育成を図る。
- ③ 学校での取組を家庭・地域へ発信し、望ましい食行動の定着を目指す。

(5) 研究の内容

- ① 食育推進に関する研修

現職教育の中で栄養教諭が中心となり、食育基本法や学校給食法に基づく食育の推進方法や、中学校学習指導要領における食育の位置付けについて研修を行い、教職員間での共通理解を深めた。また、実践する際には「6つの食育の視点」のどれを重視するかを明確にし、意図を持って取り組むことを確認した。

- ② 教科等における指導

全教諭が「食育の視点」を取り入れた各教科の目標を設定し、授業実践を重ねた。総合的な学習の時間では「モリंगा探究学習」を通して三豊市が栽培に力を入れているスーパーフードについて理解を深め、地域の課題解決のために何ができるかについて考えた。

③ 給食時間における指導

栄養教諭による授業の復習を兼ねた給食指導や、給食委員によるクイズを通して、給食に登場する献立や食べ物について理解を深めた。

④ 生徒主体の委員会活動

給食委員会や保健委員会では、生徒主体で啓発内容を考え、全校集会での発表や給食前の呼びかけ、朝食調べ等の活動を行った。

⑤ 家庭・地域との連携

学校保健委員会では、保健委員会が朝食調べの結果を報告し、香川県教育委員会事務局の有馬弘之先生より「望ましい生活習慣づくりの大切さ」について講演していただいた。保護者と共に生活習慣を振り返る場を持つことができた。

(6) 公開授業

① 第1学年 保健体育（保健分野）健康な生活と疾病の予防

「健康な生活を送るために、

どのような食生活を行えばよいか考えよう」

授業者 三豊市立三野津中学校 教諭 岩崎 洋之

栄養教諭 小林 美江

○目標 栄養バランスや活動量を考慮した食生活の大切さを理解させるとともに、自分たちの食生活の問題点や改善点を考えさせ、日常生活に生かすことができるようにする。【食事の重要性】【心身の健康】



② 第2学年 国語 確かな考えの形成～他者との考えを比較して～
『日頃の食事を代替食品に変更すべきだ』という

考えに対して意見文を書こう」

授業者 三豊市立三野津中学校 教諭 松浦 雛乃

○目標 論理の展開などに注意して、食品の栄養素や働きを参考に食品選択について自分の考えをまとめることができる。【食品を選択する能力】



(7) 指導助言

指導助言者 香川県教育委員会事務局 保健体育課 主任指導主事 安岡あゆみ先生

中学生時代に「食は大切」「食は楽しい」ということを様々な教育活動の場面で伝えることで、生徒の食に関する自己管理能力が育成される。栄養教諭が専門性を生かして指導を行う際には、教職員間の連携が重要である。「食に関する指導の全体計画」は、教育活動各分野の全体計画や幼稚園～高校までの指導内容と関連付ける等、カリキュラムマネジメントの視点を持つことが望ましい。

「食に関する指導の全体計画①」に示される食に関する指導の目標は、緊急性・課題性の高いものから重点的に取り組むと効果的である。生徒が目指すべき姿に必要な資質・能力を身に付けさせるために、各教科の目標の中に食の視点を位置付け、意図的に取り組むことが重要である。食の自己管理能力を育てることで、卒業後や大人になってからも健全な食生活を実現できる。

3 成果と課題

全教諭が「食育の6つの視点」を念頭に置き、各教科等において食の大切さを生徒に伝える授業を実践することができた。

令和7年7月に実施したアンケートによると、「栄養バランスについて考えながら給食を食べている」生徒は70.0%、「家庭の食事でも、主食・主菜・副菜を確認しながら食べている」生徒は61.0%、「いつも食事が楽しいと感じている」生徒は53.0%と、それぞれ増加した。また、「いつも食事が楽しいと感じている」生徒は46.4%から53.0%に増加し、食への関心や前向きな気持ちが育まれた。全教職員が食の大切さを伝える指導を行った結果であると考えられる。引き続き全教職員で取組を共通理解し、継続的な指導を行いたい。一方で、学年が上がるにつれて朝食摂取率は減少傾向にあった。今後も家庭の食生活改善のための適切な働きかけを工夫していきたい。

<令和7年度香川県中学校教育研究会 学校給食部会>

<高松支部>

すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方について

ー学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざしてー

1 研究主題について

現在、社会環境の変化や価値観・ライフスタイルの多様化などにより、健全な食生活を実践することが困難である。食に関する問題は、家庭を中心としつつ学校給食においても積極的に取り組んでいくことが重要である。そのために、学校給食を通して実践できる取り組みとして、2つの課題において研究を行った。

2 活動の概要

- 4月24日(木) 第1回研修会 研究組織作り及び研修内容の連絡、新役員決定
- 6月18日(水) 第2回研修会 グループ別討議「危機管理について」
- 7月25日(木) 香中研教科外夏季研修会(都市研究日)、「実践発表2校、各校の情報交換」
- 9月25日(木) 第3回研修会 グループ別討議「各校の食育の取り組みについて」
- 2月18日(水) 第4回研修会 本年度のまとめ、来年度の研究に向けて

3 研究と実践

研修会では、実践発表やグループ別討議により各学校の取組や現状を話し合う研修を行った。

(1) 危機管理

① 給食時の指導

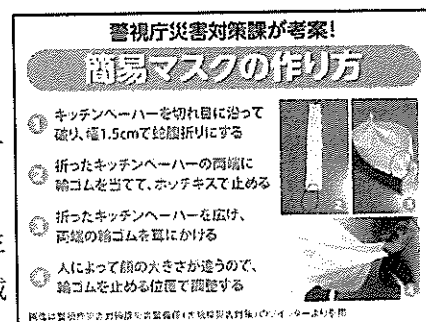
- ・給食委員会の生徒が給食当番の健康チェックを実施し、健康状態を確認しながら、当番活動を行っている。
- ・給食委員や教員が手洗い、消毒チェックを行う。ハンカチを持ってきていない生徒が多い。
- ・エプロン、手洗い、マスク着用の徹底。マスクを忘れた生徒には、マスクを自作してもらうことで、マスク忘れが減少した。

② 異物混入

- ・異物混入の連絡があれば、管理職に連絡・相談し、給食調理場へも連絡する。必要に応じ、保護者への連絡を行う。

③ アレルギー対応

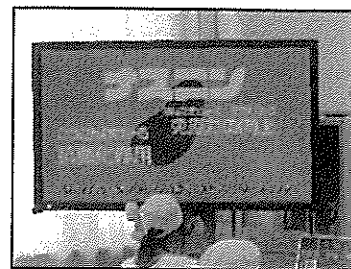
- ・アレルギー対応マニュアルと、アレルギー対応が必要な生徒について、養護教諭、教職員間で共有する。エピペン、AEDの使用方法を職員会で実施した。
- ・詳細献立を配布し、アレルギーの食材に印をつけてもらい、担任も管理する。
- ・クラス全体でも共有し、周囲の生徒も把握することで、より安全に対応できる。



(2) 食育活動について

① 給食時の指導

- ・季節や学年に合わせた内容で、栄養教諭が食育指導を行っている。
- ・給食タイムズの掲示、地場産物畜産物利用拡大事業に係る提供食材のある日に合わせて、高松ご自慢給食の動画を視聴するなど、送付資料を活用する。

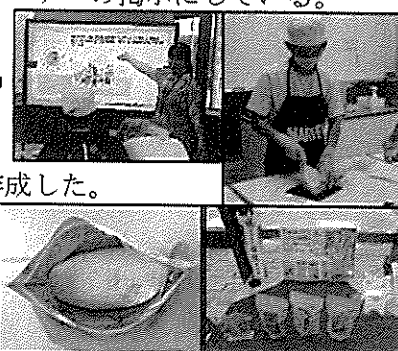


② マイランチ

- ・各校でばらつきがあるが、各校の実態や現状に合わせて、実施している学校が半数ほどあった。
- ・全校テーマと自分で選べるコースを設定し、取り組みやすい工夫をしている。
- ・配膳室の掲示板にマイランチの作品の写真を掲示し、食育コーナーの掲示にしている。

③ その他

- ・無償提供の「県産のり」を活用して、おにぎらずの調理実習を行う。
- ・道の駅で販売している地場産物のラベルやシール、模型を作成した。
- ・避難訓練日に合わせて、非常食給食の提供をしている。



(3) 食育推進の取り組みについて

① ふるさと給食

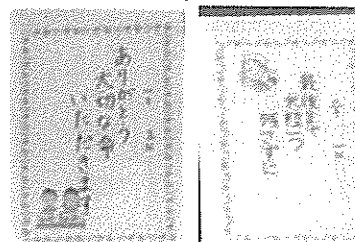
月に1回、町内産の野菜を積極的に使用したふるさと給食を実施している。農家さんに給食委員が取材へ行くなどしている。

② ICTを活用して食育指導

栄養教諭がICTを活用して動画を作成し、各教室を巡回指導している。

③ 給食川柳の作成

毎年1月頃に給食川柳を全校生に募集している。各学級で2つ選び、放送や掲示で給食川柳を紹介している。最後に学年ごとに最優秀賞、優秀賞を決めて、放送で発表し、掲示している。



3 研修の成果と今後の課題

今年度は、毎研修会でA～Dの4つのグループに分かれ、各校における給食の危機管理や食育活動の実態について共有し、困り感や現状、取り組みについて話し合った。危機管理では、グループ討議を行うことにより、各校の取り組みを詳しく聞くことができた。自分の学校でも取り入れた学校もあり、危機管理意識の向上につながった。しかし、アレルギー対応や異物混入についての教員への周知については各校でばらつきがあることが分かった。教員全員が的確に対応できるように周知方法等について検討していきたい。食育活動、食育推進の取り組みでは、夏の研修会で、栄養教諭から実践発表を聞いた。各グループで情報共有したりすることで、学校の実態に合わせた食育の実践について考えることができた。来年度も、各学校の取り組みを共有することで、それぞれの学校の食育活動や学校給食につなげていきたい。

すこやかな心身と豊かな人間性を育む食育の在り方

—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—

1 研究主題について

食育とは様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることである。学校給食では、栄養バランスの取れた食事を提供することで、成長期にある中学生の心身の健全な発達をサポートしている。学校給食には、日常的な食事について正しい理解を深めさせ、健全な食生活を営むことができる自己管理能力を培う力がある。健全な食生活を実践するために、学校給食を「生きた食の教材」として食育の中核に据え、各校の生徒の課題に応じた実践を行った。

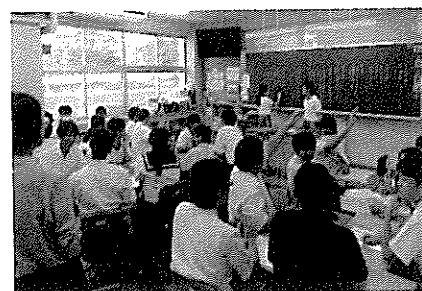
2 研究と実践

(1) 給食委員会をはじめとした生徒主体の活動

- ① 生徒総会で、給食委員会で決定した年間計画「マナーを守り、おいしく食事ができることの感謝を伝えよう」を委員長が全校生に示し、給食がどんな場であるべきか、どうしていきたいかを伝えることができた。(綾川中)
- ② 給食委員会が給食時間の確保のため、10分間配膳の呼びかけをした。目標を意識することで「意味ある1週間だった」と振り返る声があった。(白峰中)
10分間配膳の調べをして表彰した。また、配膳時の手洗いや消毒、無言の徹底を呼びかけたり、朝食の喫食調べを行ったりした。衛生的に素早く配膳することを意識できた。(東部中)
- ③ 3年生を中心として、給食の配膳や片付けの時の注意点を動画にし、給食中に放送することになっている。作成した動画は年度初めに1年生にも見せられるようにする予定である。(宇多津中)
- ④ 3年生の給食委員会では、受験を再度朝食の大切さについて話し合いをもった。話し合いを通して朝食の大切さを再認識すると同時に、朝食に関するスライドを作成し、給食の時間を活用して全校生に向けて啓発を行った。(白峰中)
- ⑤ 燃えるゴミは、購入したビニール袋を使い分別して捨てていたが、給食委員会を中心に新聞広告でゴミ箱を作り、そのまま捨てられるように変更した。ビニール袋の使用を削減することで環境面への配慮、経費削減につながった。(綾川中)

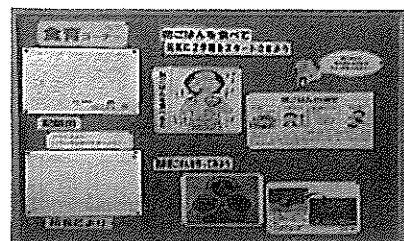
(2) 食に関する指導

- ① 町の栄養教諭に専門委員会への参加を依頼し、給食委員会が考案した献立を約1カ月に1回実施している。バランスのよい献立となるよう、毎月テーマを決め、話し合っている。(宇多津中)
- ② 栄養教諭が2年生の家庭科の授業や給食時に指導を行った。特に給食時は教室でともに喫食したうえでの指導のため、具体的でわかりやすく、生徒の「食」に関する興味が深まったと思われる。(東部中)



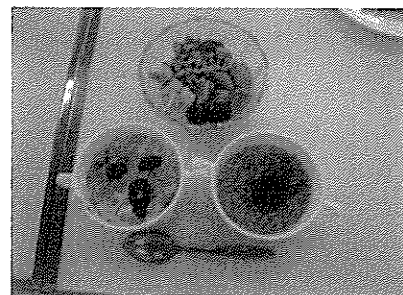
【話し合いの様子】

- ③ 夏休み明けの9月は、生活リズムも崩れがちになる生徒が多くみられることから、掲示板の食育コーナーを活用し、朝食の働きを分かりやすく掲示するとともに、調理実習の様子を紹介するなどして啓発を行った。(白峰中)



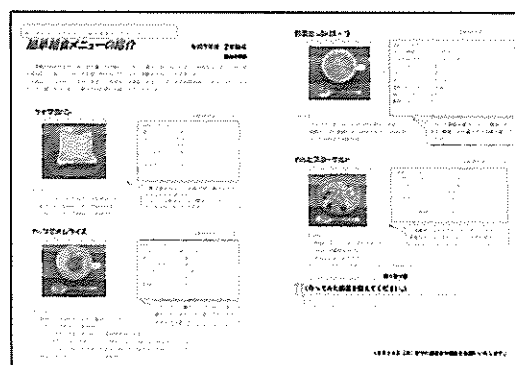
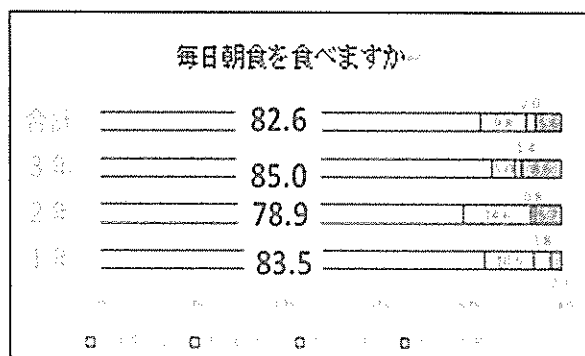
(3) 家庭・地域との連携

坂・綾支部では、各校共通の課題として生徒の朝食喫食状況があげられる。これについては、家庭の協力が欠かせない。そこで朝食喫食状況の改善を目標に、家庭への啓発を行った。夏休みには部会員が集まり、栄養教諭が考案した「中学生でもできる簡単朝食メニュー」をもとに調理実習を実施し、その内容を各校の実態に応じて活用することとした。



【中学生でもできる簡単朝食】

- ① 食生活アンケート（R7.7実施）より、本校の朝食喫食状況を調査した。朝食の摂取頻度は、全体では「必ず食べる」が82.6%だった。3年生の割合（85%）が多くなっているが、県の割合に比べると低く、朝食を食べる良さの啓発活動が必要であると考えている。坂綾中研で実施した朝食メニューを掲示するとともに、生徒全員に配布した。実際に作った感想を家庭から募集することで、朝食を作るきっかけになればと考えた。また、坂綾中研で作成した朝食メニューをPTA親子部会と連携し、家庭で作ってもらった。朝食メニューの配布は、家庭での朝食喫食につながると考えられ、今後も継続したい。(坂出中)



【食生活アンケートの結果の一部】

【朝食メニューのレシピ】

- ② 保護者啓発のために栄養教諭が行った食事アンケートの結果から、朝食の喫食状況と朝食の内容について講話を行った。給食では、1日の必要栄養量の約3分の1を目標とすることや、給食の栄養バランスや量を朝食の参考にしてほしいこと等を伝えた。(綾川中)

3 研究の成果と今後の課題

坂・綾支部では、各校の課題と取組に関する情報交換を行い、実践につなげることができた。生徒一人ひとりが成長期の自分の食生活の大切さに気付き、自身の課題として捉えられるよう、取組の工夫を重ねたい。また、今後も毎日続く給食の時間を有効に活用し、学校教育活動全体において、家庭との連携を図りつつ、継続的な取組を行っていききたい。

すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方

—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—

1 研究主題について

中学生の食事は、欠食や不規則な食生活による栄養バランスの偏りなど多くの問題を抱えている。そこで、「食と健康」「食の選択」「食を楽しむ」という意識を高めるためには、「生きた教材」である学校給食において、実践を進めていくことが重要であると考え、自らの健康だけでなく、自分と集団の関わりの中で、学校給食の問題点に気づき、自ら改善できる力を育てるために各校で取り組みを行った。

2 研究活動の概要

(1) 研究の経緯

- ① 5月2日（金）研究主題の決定、年間計画
- ② 12月3日（水）実践のまとめ、次年度の計画

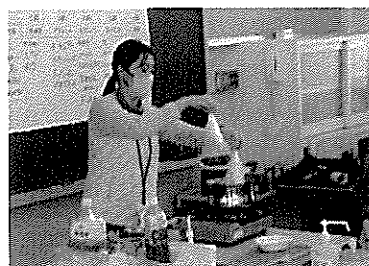
(2) 研究と実践 ～各校の1年間の取り組み～

① 丸亀市立東中学校

○各教科における栄養教諭との連携授業

第2学年 技術・家庭科 「災害時に必要な食の備えを考えよう」

今後30年以内に、高確率で起こると予想されている南海トラフ地震に備えるために、災害時に必要な食の備えについて考える授業を行った。災害時には食料が手に入りにくくなるため、どんな食材を備えておく必要があるか栄養バランスを踏まえて考えたり、ライフラインが使えなくなることを想定し、栄養教諭がカセットコンロやポリ袋を使った料理の実演を行ったりした。授業後は、「もしもの時に自分や家族の命を守るために、今からできる備えを考えたい。」という感想が見られた。



② 丸亀市立西中学校

○委員会活動での取り組み

給食委員会での活動において、1・2年生は無言配膳、3年生は10分間配膳の達成に向けて取り組んだ。2年生は、無言配膳を呼びかけるために、口頭だけでなく、オリジナルプラカードを作成し視覚的にも呼びかける工夫をした。また、できていない人数を数えるのではなく、できている人数（プラス面）に注目しながら調べを行うことにした。全体で前向きに取り組む雰囲気が構築されていた。

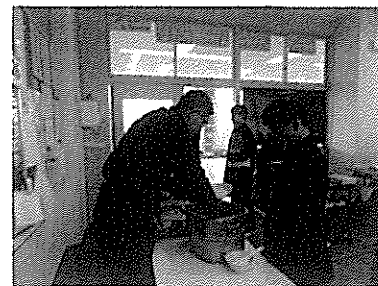
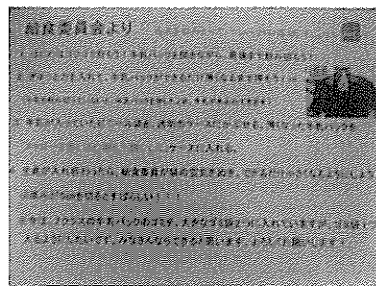
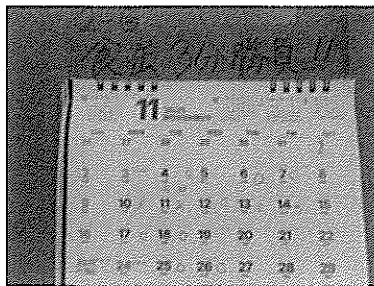


③ 丸亀市立南中学校

○栄養指導職員と連携した委員会活動の取り組み

給食委員会の活動に栄養指導職員も参加している。給食献立を考えている栄養指導職員と直接会話できる貴重な機会であるため、栄養バランスのとれた献立の作り方や調理の工夫について熱心に質問をする生徒もいた。給食調理は衛生管理を徹底していることを知り、給食前の手洗い・消毒の徹底を呼びかける活動も行った。





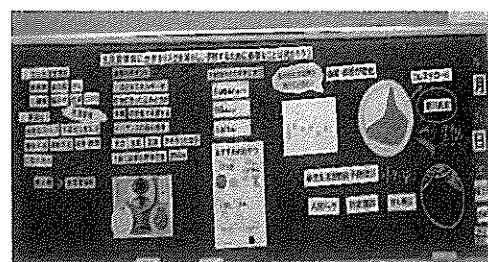
○学年団での取り組み

本校は残菜が多いことが課題である。食が細く給食をあまり食べない生徒もあり、学級によっても差が大きい。少しでも残菜を減らすために、給食の中盤に、学年主任や副担任が各クラスを回り、残っている給食を確認している。まだ食べることができる生徒や学級に声をかけ、残っている給食を配り、残菜を減らすようにしている。残菜を減らすことはもちろんだが、生徒たちは学年全体で助け合うことの大切さも実感できている。この取り組みを見て、苦手なものでも一口は食べようとする生徒が増えてきている。

④ 丸亀市立綾歌中学校

○各教科における栄養教諭との連携授業

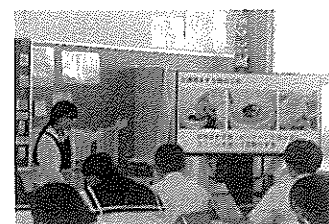
生活習慣病が起こる原因となる悪い生活習慣について考え、リスクを減らすにはどのような生活をすればよいか学習した。生活習慣病の初期段階では自覚症状が出ないので、早期発見・早期予防で、小児生活習慣病予防健診で血液の状態を知ることが大切だということを学んだ。さらに、生活チェックシートを使い、自分の生活の仕方を振り返り、今後の自分の課題を知り、改善に努める意識を高めた。指導には保健体育科の教科担任、栄養教諭、養護教諭による授業を実施した。授業後の振り返りでは、「間食を選ぶときに、今日の授業を思い出したい。」という感想が見られた。



⑤ 丸亀市立飯山中学校

○栄養教諭・学校栄養職員と連携した授業の実施

家庭科、保健体育科の担当教員と栄養教諭等が連携して授業を行った。2年生家庭科「持続可能な社会を目指して」の単元では、栄養教諭から給食センターで取り組んでいる食品ロス削減に向けた工夫を紹介し、今後自分ができることにはどんなことがあるのかを考えさせた。



○「さんまの食べ方」動画を活用した給食指導

3年前から毎年、9月のさんまの切り身が給食で提供される際に、栄養教諭が撮影した映像に、給食委員が音声を吹き込んだものを給食時に各クラスで視聴している。今年度も実施したところ、動画を見ながら上手に食べようとする生徒も見られた。



3 研究の成果と今後の課題

学校給食における学級や個人の問題点が明確になり、実践可能な方法を検討することができた。個人では解決できない問題も学級で声を掛け合い、協力して取り組むことが大切であり、改善のための意識が高まった。今後は、学校だけでなく家庭との連携を取りながら「食と健康」「食の選択」「食を楽しむ」を意識させ、よりよい食習慣の形成が図れるように努めていきたい。

すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方

—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—

1 研究主題について

「食」は生きていく上で欠かすことのできないものであり、その中でも学校給食や食育は重要な役割を担っている。学校給食を通して、生徒自身が主体的に「食」について考え、健全な食生活を実践していく力を育成する必要がある。そのために、栄養教諭と連携した食に関する指導や、各学校の特色を生かした取組をしたいと考えている。

2 研究と実践

(1) 栄養教諭との連携

○琴平町立琴平中学校

「食事のマナー」

普段、給食時の生徒の様子を見てみると、正しい箸や茶碗の持ち方ができていなかったり、茶碗や皿を持たないために食卓の上にこぼしたり、食卓にひじをついたり、椅子の背もたれにもたれて食べたりする生徒が見受けられる。校外に出て食事を摂る機会があることや周囲の人と気持ちよく生活するためにも、食事のマナーについて指導が必要であると感じた。そのため、栄養教諭の専門的な立場から、マナーの必要性や箸の使い方、姿勢などの基本を具体的に指導をしてもらった後、給食中の実践指導も行った。指導直後は改善しようとする意識は見られるが、確実に身に付けさせるためには、継続的に指導していくことが必要であると考えた。



○善通寺市立東中学校

「持続可能な食生活を目指して」

家庭科の授業では学校栄養職員が「食品ロス」について取り上げ、自分たちが改善するためにできることを考えた。

導入では、給食の残菜の写真を提示し、給食センターより本校の残菜が多いという現状を聞き、厚生委員会の活動でも、残菜量を計測する取組を実施していることから、生徒たちは給食の現状と比較しながら考えることができていた。

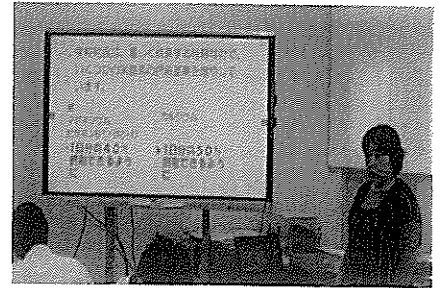
食品ロスの現状について、資料をもとに「買いすぎ」「管理できていない」「過剰除去」「食べ残し」の4つの原因を考えた。削減の方法を考える際には、「買う時」「保存する時」「調理する時」「食べる時」の4つの段階で意見をまとめ、個人やグループで考えた意見を共有する中で食品ロスは少し意識することで改善できることを確認した。また、消費者として食品ロスを減らすための買い方をしていくことが大切であることや具体的な食品ロス削減の調理方法を教わることで、捨てていたものを食材として使用できることを学んだ。

授業を通して食品ロスの現状を知り、自分の食生活を見直し、行動を改善していこうという意欲を高めることができた。

○まんのう町立満濃中学校

「中学生に必要な栄養素」

「中学生に必要な栄養」について、栄養教諭と授業を実施した。学校給食は、文部科学省が考えた学校給食摂取基準を使用するが、まんのう町では独自の摂取基準があり、より地域に合った基準値が設けられていることを知った。生徒は、学校給食が自分たちの成長に欠かせない栄養素が摂れると知り「カルシウムや鉄分など、家で意識して摂りにくい栄養素が、毎日給食で補給できていることがわかった。」と振り返った。



(2) 給食センターとの連携

○多度津町立多度津中学校

「給食センターのホームページを活用した授業」

第2学年技術・家庭科授業では、栄養教諭とのTTで、献立作成の条件や手順に従い、リクエスト献立を作成した。その際、栄養教諭が、生徒の思考を助けるために給食センターのHPを紹介した。生徒は、献立表に載っているQRコードを読み取り、給食センターのHPにアクセスした。今年の献立だけでなく過去の献立が写真入りで出ており、献立作成に大いに役立った。生徒からは、「給食センターのHPを家族にも教えてあげたい」「予算、調理時間、調理方法、好み、旬も取り入れながら作成するのは大変だったが、HPを参考にできたので、立てやすかった。」「小学生の時にリクエスト献立を立てたことがあったが、その時よりも深められた。」という感想が多く出された。

給食センターのHPは、今回の授業だけでなく、今後家庭でも活用できるものになると思われる。



(3) 学校給食の活用

○善通寺市立西中学校

「SDGSに関する取組」

SDGSの一環として、全校生で給食時のビニール袋使用量削減に取り組んでいる。牛乳パックを小さく座布団だたみにして学級ごとに古新聞に包んで回収し、学校全体で一枚のビニール袋にまとめて処分している。この取組により、ビニール袋削減が確実になされている。また、ストローなどが飛び出していると、古新聞が破れてしまうので、牛乳パックを捨てる際は生徒一人ひとりが小さくたためているか意識して行動できるようになっている。

3 研究の成果と今後の課題

今年度も各校が栄養教諭と効果的に連携することができ、給食センターのHPを活用した献立作成や、SDGsを意識した牛乳パックのビニール袋削減食品ロス削減に関する授業を通じて、生徒の意識と行動の改善意欲を向上させることができたことは大きな成果であった。しかし、食事のマナー面では、継続的な指導の必要性も感じた。今後、学校教育全体で取り組むためには教職員の共通理解が必要であると改めて感じ、他校の事例を取り入れ、健全な食生活を実践できる生徒を育成していきたい。

〈令和7年度香川県中学校教育研究会 学校給食部研究部会〉

〈三豊・観音寺支部〉

すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方について

—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—

1 研究主題について

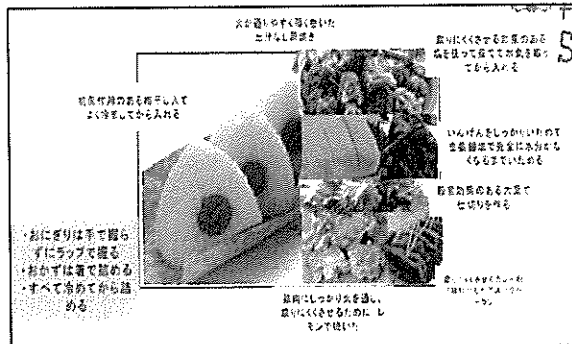
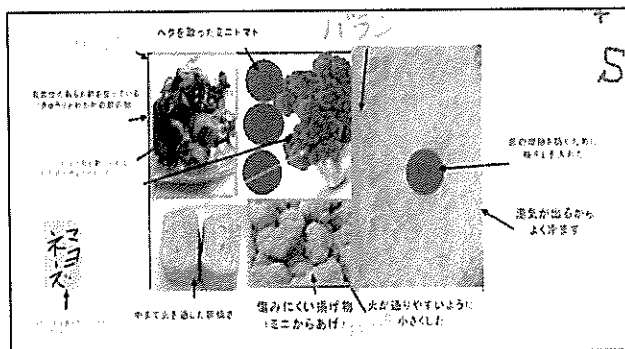
学校給食は、生徒の心身の健全な発達において重要な役割を果たすものである。また、給食の時間だけでなく、教科や総合的な学習と連携することで、多方面から食に関する正しい知識と適切な判断を養うことができる。そこで、本年度も生徒の主体的な活動を伴う様々な学習を通して、望ましい食生活の習慣化を図り、すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくんでいきたいと考え、研究主題を設定した。

2 研究と実践

① 三豊市立高瀬中学校

○家庭科の授業での取り組み

体育祭に弁当を持参する直前であったため、弁当で食中毒が起きない工夫をするにはどうすればよいか、給食の工夫を参考に考えた。その後、自分で「食中毒になりにくいお弁当メニューを考えよう」という学習課題で、タブレットを用いて、お弁当の献立作りを行った。給食で実践されている食中毒予防対策に加えて、自分で調べた対策を盛り込み、写真を組み合わせたレポート作成を行った。



② 観音寺市立中部中学校

○給食委員会の取り組み

5月は「給食で体育祭を元気に！」という目標でタブレットを使い、熱中症対策、疲労回復や、夏バテ予防に効果がある食べ物・料理を調べ、掲示物を作成した。

6月は給食の時間に困っていることの中から、特に片付けの仕方を取り上げて全校集会で発表した。一緒に給食を食べている「人」、給食に関わる「社会」、食べ残しやつぎ残しによる「環境」への影響を考えて、よりよい給食の時間になるよう呼びかけた。

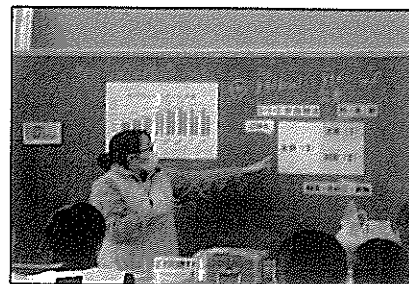


③ 三豊市立和光中学校

○栄養教諭講話

3学期に、各学年を3日に分けて給食時に栄養教諭が各クラスで講話を行った。

1、2年生は「朝ご飯、行事食・郷土料理について知ろう」、3年生は「卒業後の食生活について考えよう！3・1・2弁当箱法について知ろう」について学んだ。生徒からは「卒業したら、自分で栄養のことを考えないといけない。中学校の家庭科の時間や今日教えてもらったことを忘れずに栄養のバランスをとって高校生活を送りたい。」との感想があった。



④ 観音寺市立観音寺中学校

○放課後活動のそら豆さや剥き体験

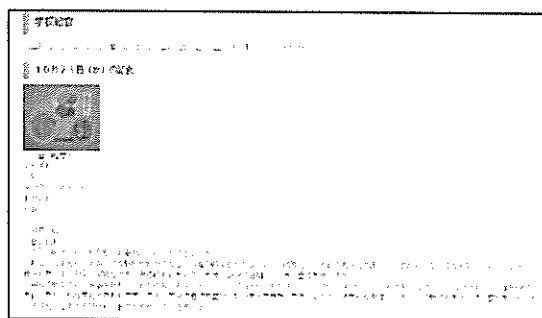
放課後に、生徒が集まってそら豆のさや剥き体験を行った。生徒は楽しそうにさや剥きをした。かなりたくさんさんのそら豆があったが、全員が協力したことで、短時間でスムーズに体験活動を終えることができた。自分たちがさやを剥いたそら豆が、翌日の給食の食材として使われるということもあって、一生懸命に取り組む姿が見られた。



⑤ 三豊市観音寺市学校組合立三豊中学校

○学校ホームページの活用

学校のホームページに「給食コーナー」を設けた。毎日の給食写真と献立のねらいを掲載している。これは給食や食への興味・関心を引き、給食をきっかけに家庭で食についての会話が增えることをねらいとしている。給食のメニューの作り方が、家庭の会話のきっかけになっているという保護者からの声もあった。



3 研究の成果と今後の課題

今年度は各校において、家庭科の授業の中で給食を取り扱ったり、給食委員会がSDG'sについて生徒に呼びかけたりする取り組みが積極的に行われた。また、学校だけでなく家庭との連携を視野に入れた取り組みも見られた。引き続き、研修会などで情報共有を行い、他校の良い取り組みをお互いに取り入れつつ、生徒の人間性をはぐくみ食育活動を実践していきたい。

すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方

—学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして—

1 研究主題について

近年、食生活を取り巻く社会生活が大きく変化し、「食」に対する考え方や価値観が多様化している。それに伴い、食生活の乱れや生活習慣病の増加など、様々な問題が生じている。このような状況の中で、生徒自身が健康的な生活を営むために「食」について正しい知識を身につけ、望ましい食習慣を実践する力を育成することが必要である。そのために、学校教育全体で取り組む学校給食を生かすとともに、地元企業の施設見学や研究授業等の実践を通して研究を推進することとした。

2 研究と実践

(1) 第1回研究会 5月2日(金) さぬき市立さぬき南中学校

① 研究主題 ② 研究組織 ③ 研究計画の決定

(2) 第2回研究会 7月25日(金)

三谷製糖羽根さぬき本舗・東かがわ市立引田中学校

① 三谷製糖羽根さぬき本舗 施設見学

さぬき市・東かがわ市の学校給食に使用している和三盆や白下糖を製造している製糖業者の三谷製糖羽根さぬき本舗(東かがわ市馬宿)(図1)の施設見学を行った。和三盆製造の歴史や、さとうきびから和三盆(図2)を製造する流れ等の説明を受け、施設に隣接したさとうきび畑(図3)の見学も実施した。江戸時代に生み出された製法が、現在も職人の手作業で行われていることや、手入の行き届いたさとうきび畑の様子から、職人の丁寧な仕事ぶりを実感した。地元の文化を未来に繋いでいくために、未来を担う生徒たちへ伝えていく必要性を感じた。

② 食に関する指導の全体計画について

各校の食に関する指導の全体計画を持ち寄り、全体計画①の見直しを行うと共に、9月25日に実施する全体計画②の作成に向けての計画を立てた。

(3) 第3回研究会 9月25日(木) 東かがわ市立引田中学校

① 研究授業9年2組 技術・家庭科(家庭分野)

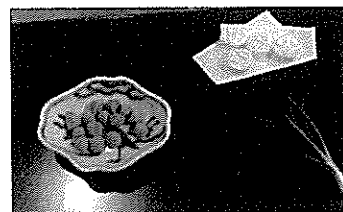
ア 題材 「バランスのとれた昼食を考えよう」

イ 授業者 T1 講師 濱野 史枝

T2 栄養教諭 滝沢 江理(東かがわ市立白鳥小学校)



【図1 三谷製糖羽根さぬき本舗 外観】



【図2 和三盆】



【図3 さとうきび畑の様子】

ウ 本時の学習目標

必要な栄養を満たす昼食の献立について問題を見出して課題を設定し、よりよい生活ができるよう献立を工夫し考えることができる。

エ 学習内容

本題材は、生涯を通じて健康な体と豊かで安らかな心を育むことを目指した東かがわ市の食育指導のフードアクションプランで9年生に設定されており、食生活に対して正しい理解と望ましい食習慣を身に付けるための栄養教諭活用の食育最後の授業である。

生徒は、8年生で現在の自分に必要なエネルギー量について学習しており、本時はその発展的な内容となっている。本時では、まず中学校卒業後に昼食でどんなものを食べているか想像させた。学校給食がなくなるため、バランスのとれた昼食を自分で選ばなければならないことを確認し、意識づけた。中学校卒業後の自分の状況に適したエネルギー量から、自分に適した弁当箱の容量を求めた後、タブレットを使用し献立作成アプリで献立作成を行った(図4・5)。企業が無料で公開しているアプリを使用することで、中学校卒業後の食の自己管理に繋げることを目指した。



【図4 弁当箱の容量を確認する様子】



【図5 アプリを用いて献立を立てる様子】

オ 研究討議・指導助言

- ・献立作成アプリを使用すると栄養価の確認が瞬時にできるため、いろいろな料理の組み合わせを試行することがスムーズにできていた。
- ・献立作成で、「栄養バランスを整える」と栄養素の数合わせになりがちである。献立として望ましいものであることと、栄養バランスを整えることの両立が、いかに難しいかを改めて感じる授業であった。
- ・献立作成アプリを活用することにより、生徒が料理をイメージすることができ、栄養素の数合わせではなく、「料理を組み合わせる」という意識をしやすくなっていた。
- ・タブレットを各自が操作し、アプリで献立作成をすることで、中学校卒業後に各自でアプリ等を利用し、食生活をチェックしていくイメージを持たせることができていた。

② 食に関する指導の全体計画について

各教科の食に関する指導に関連する単元を洗い出し、全体計画②を作成した。

3 研究の成果と今後の課題

今年度は、地元企業の施設見学や研究授業の実施、食に関する指導の全体計画の見直しを行った。健全な食生活を実践できる生徒を育成していくために、中学校卒業後の生徒の食生活改善に重点を置いた研究授業を実施した。昨年度に引き続き、食に関する指導の全体計画①の見直しを行うと共に、全体計画②を作成することができた。今後も、生徒自身が正しい食に関する知識を身につけ実践できるよう、各校の給食主任等と栄養教諭が連携し研究を重ね、さらによりよい実践ができるようにしたい。

<小豆支部>

研究主題

すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方

—学校給食を活用し、健全な食習慣を实践できる生徒の育成をめざして—

1 研究主題について

近年、朝食欠食等による子どもの食生活の乱れや、肥満・やせ傾向の生徒の増加が見られる中で、食に関する正しい知識と望ましい食習慣の習得は、極めて重要な課題となっている。また、地域の農水産物を知ることが、自分が暮らす土地の自然や関わる人々への感謝の心を養い、豊かな人間性をはぐくむための基盤となると考える。

そこで、学校給食を活用し、健全な食生活が実践でき、自身が生まれ育った地域に愛着を持つ生徒の育成をめざして「すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方」を研究主題に設定し、研究を進めた。

2 研究と実践

(1) 第1回部会 (4月16日 土庄町立土庄中学校)

- ① 研究組織づくり
- ② 研究主題の設定
- ③ 研究内容、研究計画について協議

(2) 第2回部会 (7月31日 土庄町立中央公民館)

香川県学校給食会小豆地区主催の学校給食関係職員研修会に参加した。食品衛生や地場産物に関する理解を深めることができ、各学校で2学期からの給食時間の指導等に生かすことできた。

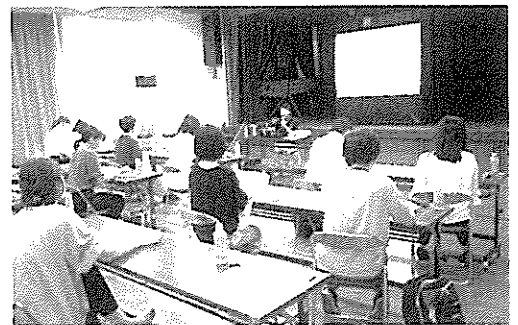
① 講話「学校給食における食品衛生について」

小豆保健所衛生課より、食品衛生に関する講話を受けた。香川県内の食中毒の発生状況や、食中毒予防のポイントを知ることによって、手洗いや温度管理の重要性について改めて理解を深めることができた。

② 講話「池田漁業協同組合の取組と水産業の現状について」

学校給食に地域で水揚げされた魚を納品している池田漁業協同組合(小豆島町池田)より、地域の水産業の現状や課題について講話を受けた。

地域の水産業を支える人々の協力があるからこそ、普段、学校給食で地元の魚を活用できていると改めて認識し、生徒たちにもそのことを伝えていく必要性を感じた。



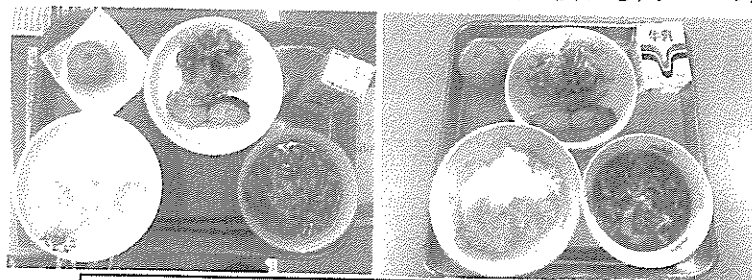
講話の様子

(3) 小豆支部統一の取組

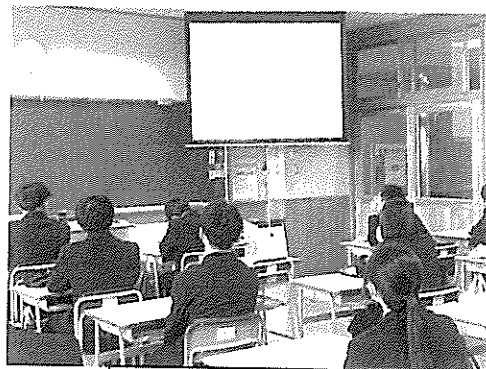
小豆支部(小豆島町・土庄町)では2か所の学校給食センターが、それぞれ別の献立を作成しているが、第2回部会で講話を受けた池田漁業協同組合のさわらをはじめ、地域で収穫された米、特産物であるオリーブやそうめんのふしなど、地場産物を多く使った支部統一献立を作成し、「小豆島の魅力いっぱい給食」として同一日に提供した。

また、メニューの紹介動画を作成し各学校で朝の時間や給食時間に視聴した。生徒は地域の食材の良

さを知り、地域の自然や食料の生産・流通に関わる人々への感謝の心をはぐくむ良い機会となった。



- | | |
|--|---|
| <p>(小豆島町)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中山棚田新米ごはん <p>(支部統一)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さわらのオリーブハーブ焼き ・オリーブ入りカラフルサラダ ・ふし入りミネストローネ ・みかん | <p>(土庄町)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にこまるごはん |
|--|---|



動画視聴の様子

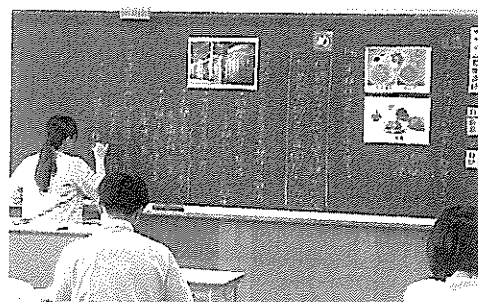
(4) 栄養教諭と連携した各学校の取組

① 小豆島中学校

○2年生 道徳「木桶仕込みのしょうゆを伝える」

木桶を使った昔ながらの方法でしょうゆ造り続ける小豆島のしょうゆ蔵の話から、日本の伝統的な文化を継承していくことの大切さについて、栄養教諭と授業を実践した。

伝統的な文化のひとつとして、栄養教諭から給食の「かきまぜ」、「ふし汁」などの小豆島の郷土料理が挙げられた。生徒たちは身近な郷土料理から、文化を残していくためには自分たちが継承・発展させていくことが重要であると知り、「文化を残すために積極的に食べたり、参加したりしていきたい」、「自分でも郷土料理を作れるようになりたい」と振り返った。



授業の様子

② 土庄中学校

○2年生 家庭科「日常食の調理と地域の食文化」

調理実習に栄養教諭がT2として参加し、「ハンバーグ・ブロッコリーのツナマヨソース」「ムニエル・ミネストローネ」「豚汁」「プリン」「かきまぜ」等の作成に携わり、食材の切り方や調理の手順などの指導を行った。

○1年生 保健体育「スポーツ栄養」

スポーツで力を発揮するための食生活について、栄養教諭とTTで授業を実施した。生徒たちは、運動パフォーマンス向上のためには栄養バランスのよい食事と規則正しい生活習慣が大切であると知り、今後の食事や生活習慣に生かそうとする意識を持つことができた。



生徒作成のハンバーグ

4 研究の成果と今後の課題

今年度は小豆支部統一の取組を通じて、地域の良さ伝える献立を提供し、食に関する指導の共通実践を図ることができた。また、それぞれの学校ではバランスの良い食事や望ましい生活習慣の形成、郷土料理の継承について、栄養教諭と連携した食に関する指導に取り組むことができた。

今後も支部内で情報交換や連携を図りながら実践内容の見直しを行い、指導力の向上をめざして継続した研究を進めていきたい。

令和7年度香川県中学校教育研究会学校給食研究部会・理事一覧

役職名	氏名	職名	勤務校
会長	若井 圭介	校長	三豊中
副会長	赤阪 篤史	校長	山田中
副会長	真鍋 尚	教頭	長尾中
事務局長	大久保 彩香	栄養教諭	詫間中
会計長	森 恵美	栄養教諭	観音寺中
監査	高井 真治	校長	広島中
監査	岡原 秀和	教頭	満濃中
研究部長	鎌倉 未貴	栄養教諭	さぬき南中
	三木 杏里	栄養教諭	小豆島中

支部名	部会長	職名	勤務校	理 事	職名	勤務校
高松	赤阪 篤史	校長	山田中	公文 唯	教諭	古高松中
坂出・綾歌	可児 智恵子	校長	白峰中	高木 萌菜	教諭	綾川中
丸亀	高井 真治	校長	広島中	沖 早紀	教諭	丸南中
仲多度・善通寺	岡原 秀和	教頭	満濃中	眞邊 国子	教諭	善東中
三豊・観音寺	若井 圭介	校長	三豊中	森 恵美	栄養教諭	観音寺中
さぬき・東かがわ	真鍋 尚	教頭	長尾中	鎌倉 未貴	栄養教諭	さぬき南中
小豆	真砂 貴彦	教頭	土庄中	三木 杏里	栄養教諭	小豆島中

あ と が き

本年度も、『すこやかな心身と豊かな人間性をはぐくむ食育の在り方―学校給食を活用し、健全な食生活を実践できる生徒の育成をめざして―』を研究主題とし、各地区において、食に関する指導の中心となる学校給食の一層の充実や、食育を効果的に進めるための研究を重ねてまいりました。また、11月には三豊市立三野津中学校において研究大会が開催されました。三豊・観音寺支部の学校給食を中心とした教育活動全体での取組について大変すばらしい発表をいただきました。

各支部では、これまでの研究実践を踏まえながら生徒の実態にあった取組を行い、学級担任や教科担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員などが連携をして充実した活動ができた1年であったと思われます。

最後になりましたが、香中研学校給食部会研究大会を開催するにあたり、香川県教育委員会、香川県中学校校長会、開催地の三豊市教育委員会・観音寺市教育委員会をはじめ、御講演いただきました漆原光徳先生、御助言、御指導いただきました先生方に心よりお礼申し上げます。さらには、三豊市立三野津中学校の先生方には公開授業をはじめ大会運営に御尽力いただきありがとうございました。また、研究紀要の作成にあたり、ご協力いただきました先生方に心からお礼申し上げますとともに、各郡市の研究まとめを執筆してくださった先生方に深く感謝申し上げます。

令和8年2月
香中研学校給食研究部会事務局

