

地元の特産品等を活用した食育の推進【広島県】

■団体の名称

じんせきこうげんちょう
神石高原町
食育推進ネットワーク協議会

■連携している団体

小学校，中学校，高等学校，行政（教育委員会，保健・福祉部局他），学校給食共同調理場，地元農家，地元食料品店

■背景・ねらい

町の食育推進計画に掲げる小中学生及び高校生の「朝食の欠食率」の減少に向け，行政，学校，地域と連携し，「健康」と「食」に関する興味関心を高めるための様々な啓発活動に取り組んでいる。また，進学や就職により一人暮らしを始める高校生が多いことから，健全な食生活や健康管理ができる若者の育成に取り組んでいる。

■活動内容

○特産品を使用した学校給食「神石高原ランチ」の実施

町が一部予算を負担し，小中学校の給食で，月に1回，地元産品をメインに使用した「神石高原ランチ」を提供している。さらに，年に3回，多くの地元産品を使用した「スペシャル高原ランチ」を提供している。また，栄養教諭等が生産者等に食材の特徴等を取材し，作成した資料や動画の活用，事前の校内掲示，当日の校内放送や各クラスでの動画視聴などを行っている。



○高校生を対象とした食と健康に関する授業の実施

町内唯一の高校である県立油木高等学校の3年生を対象に，「地元食材を使った地域の郷土料理」の試食や，保健師及び管理栄養士による栄養指導を実施している。朝食摂取や，バランスのよい食生活の大切さを伝えるとともに，町の特産品である「こんにゃく」の加工過程の紹介やレシピをまとめたDVDの鑑賞を行っている。



○啓発資料「給食ができるまで」の作成と動画視聴の実施

共同調理場方式の学校では，調理現場を見る機会が少ないことから，栄養教諭等が中心となり，給食の調理，提供の過程を収録した動画を作成し，各校の電子黒板等での視聴を行っている。

■成果

○児童生徒の食に対する意識の向上

「スペシャル高原ランチ」では，地元産品を食べるだけではなく，資料や動画を見ることにより，生産者の思いを知り，町内産の食材への知識や理解が深まり，感謝の心が育まれ，フードロスの軽減に向けた意識の向上につながっている。

○朝食摂取率の向上

身近な給食を使って，地元特産の農産物や伝統料理を学ぶことで，食事の効果についての理解や地域への愛着が深まり，その結果，小中学校において，朝食の欠食率が大幅に減少した。

また，高校生を対象とした食と健康に関する授業の実施後，生徒からは「今まで食に関心がなかったが，食習慣を見直すきっかけとなった」，「自身の健康に対する意識が変わった」等の声上がり，約9割の生徒が「朝食を必ず食べる」と回答するなど，「朝食摂取の重要性」について理解が深まった。