

資料1 取組の内容・計画

テ ー マ 1	学校給食を生きた教材として活用し、食に関する指導を充実させるための方策。
内容・計画	<p>(1) 各小・中学校において策定した食育全体計画に基づき、栄養教諭（学校栄養職員）との連携を密にして授業内容に十分配慮しつつ、次の三つの「力」を育成するようにする。</p> <p>① 学級活動、道徳、総合的な学習の時間等を通して、家族や友だちと一緒に楽しく食事を味わって食べることで、食事作りや準備、食生活や健康に主体的にかかわる「食べる力」を育成する。</p> <p>② 西郷村の自然や人々とのふれあいの中で、自然の恵み、いのちの大切さ、食に関して係わる人々への「感謝の心」を育成する。</p> <p>③ 地域で生産される食材や料理などの価値を知り、風土に根ざした食文化を理解し、「郷土愛」の心を育成する。</p> <p>(2) 各学校では「食の年間指導計画」に基づき、校内における食の指導の充実に努めると共に、肥満傾向児や食物アレルギー児等への個別指導をしつつ、健康教育の充実を目指す。</p> <p>尚、文部科学省発行の「食生活学習教材」および「食に関する指導の手引き」を参照しながらすすめる。</p>
テ ー マ 2	地場産物の活用又は郷土料理・伝承料理を積極的に取り入れるための方策。
内容・計画	<p>(1) 学校給食センターを核とし、学校・家庭・地域と連携し、地域に根ざした学校給食推進を目指す。</p> <p>① 子どもたちの肥満やむし歯など健康問題課題解決のために、特色ある「にしごうマクロビ給食」をさらに推進し、和食のよさを定着させる。</p> <p>② 特色ある給食の充実のために、米や地域食材の活用を図り、学校給食協会やJ A・村農政課・県南農林事務所と連携し、地域食材の導入を計画的に実施できるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食協会との連携</li> <li>・学校給食センターでの年間給食献立の作成</li> </ul> <p>(2) 米飯給食を中心とした献立の工夫と開発</p> <p>① 地域食材を生かしたオリジナルメニューを開発し、新しい和食を目指した献立を研究する。</p> <p>② 学校農園で収穫した野菜等を積極的に献立の中に取り入れる。</p> <p>③ 料理コンクールや親子料理教室を通して、郷土食や伝承料理の発掘を試みる。</p>
テ ー マ 3	家庭、地域への効果的な普及啓発を行うための方策。
内容・計画	<p>(1) 西郷村全体を通して家庭や地域へ、食育の実践を踏まえ、様々な機会を通して具現化する。</p> <p>① 親子食育料理教室の実施（2回予定）</p> <p>② 児童・生徒対象一食分の料理コンクールの実施（学校給食週間に予定）</p> <p>③ 村の行事、各学校行事や地域教育懇談会などで食育講演会を実施する。</p> <p>④ 村広報紙や村内全家庭に取りつけられている防災無線を利用して今日のメニューの紹介や「にしごうマクロビ給食」の紹介など、食育の取り組み状況を知らせることにより、全家庭に食育への理解を広げるようにする。</p> <p>⑤ 学校給食センターから発行する毎月の給食だより「センターからこんにちは」や各学校での食育だより、保健だよりを通して、給食使用食材の状況や実態調査の結果、各学校での食育の取り組みを各家庭に知らせていく。</p> <p>⑥ 県南地域全体での食育事業への協力を積極的にすすめていく。</p>