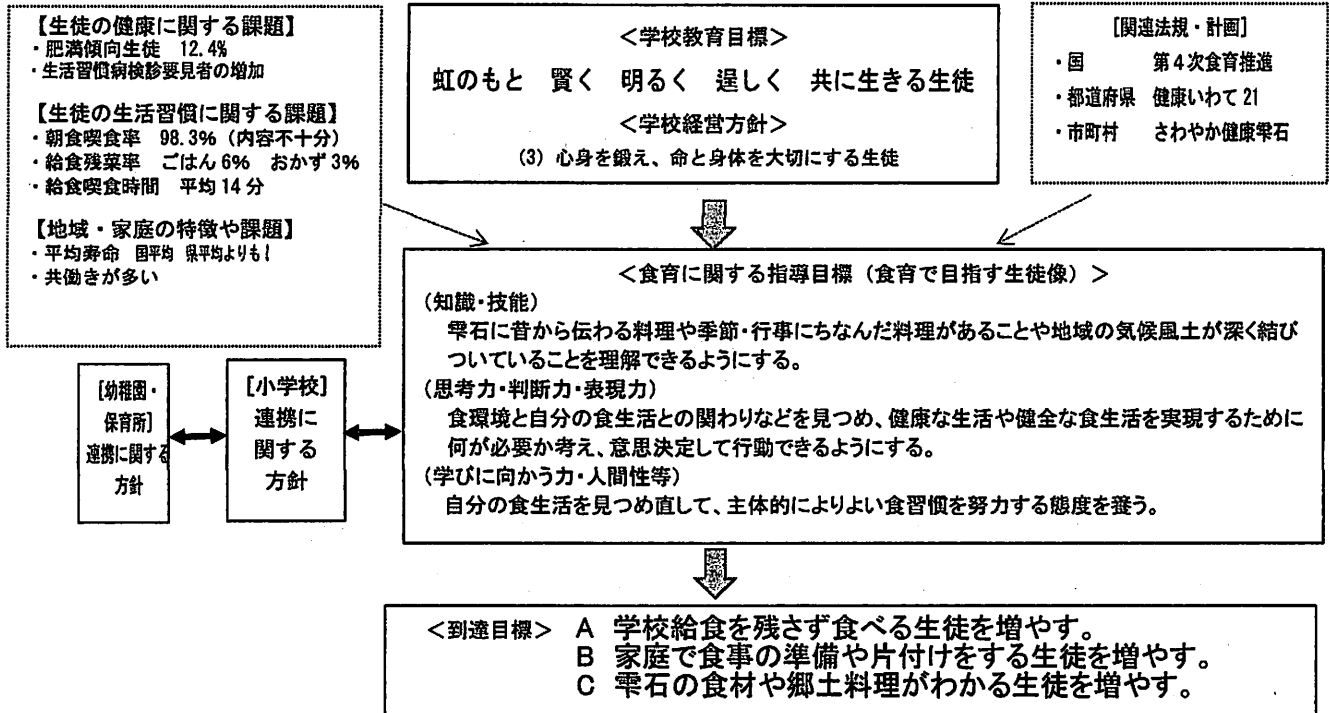


令和6年度「60（ロクマル）プラス」優良実践校 実践報告書

1	実践校名	雫石町立雫石中学校
2	実践名	食育から60（ロクマル）プラスプロジェクトへ～食育から学校、家庭、地域をつなげていく～
3	実施対象者	雫石町立雫石中学校 全校生徒 家庭部 保護者 地域関係者
4	目標	・食育を中心として、家庭科、保健体育科等の教科等と「体力向上」「生活習慣」と結び付けて考える。 ・地域に根ざした地産地消の食文化の継承の価値について体験を通して考える。
5	実践内容	ア (①・②) ①学校経営の特徴（組織的实践）【補助資料1】 ・家庭科、保健体育科を中心として60（ロクマル）プラスプロジェクトにつながる取組を実践している。 ・家庭部の活動として、生徒の自主性と創造性を生かした特色ある食育活動を地域と連携し2017年より継続して実施している。 ②推進体制（各担当者の連携） ・部活動顧問による指導（食品衛生責任者資格保有）のほか、雫石町役場農林課、雫石町農業トレーニングセンター、食の匠、地元農家等、多くの組織や人と連携し、その活動内容に応じて指導を展開。 イ (③・④) ③特徴的な実践（特色を生かした工夫）【補助資料2】 ○保健体育科の取組 ・保健体育科において、単元の後半に、学習のまとめとしてスポーツ大会を開催（「する」し、「みる（応援）」「支える」経験をした。 ○家庭科における、食育の推進 ・献立づくり ○保健体育委員会の活動 ・生活習慣病予防出前授業や薬物乱用防止教室の開催 ・しずきらりん（小中合同のはみがき週間） ・運動を楽しむ日の設定 ○家庭科部における「支える」取組として、いわて山ろくファミリーマラソンや、国体などのスポーツイベントに、「おふるまい」を地元婦人会等と協働し提供している。 ○家庭部の活動と食育は雫石町役場農林課が後援する「六次産業化実習」を軸として展開され、地域に拡張した活動となっている。身につけたスキルは地域活動や福祉活動とも連動し、多岐に及ぶ。今年度で8年目を迎える。【補助資料3】 ・六次産業化実習（自家菜園の土づくり、野菜の生産、加工、販売活動） ・家庭部食堂 ・地域の伝統食、保存食、年中行事食の指導 ・献立考案 ・調理・加工に伴う衛生指導 ・地域イベントの調理・おもてなしスタッフの活動 ウ (⑤) ⑤よりよい生活の確立への期待（よりよい変容の期待） ・食と食に関わるコミュニケーションを通じて、よりよい食生活や暮らしについて本質的な気づきを得、自らの豊かな暮らしについて实际的に考え行動できるよう成長を期待する。
6	成果	○健康で豊かなスポーツライフの実現 ・高校に進学後も、食育に興味関心を持ち、食や農に関連する企業に就職する生徒が見られる。いわて山ろくファミリーマラソンに生徒自らチームを組んで出場している。 ○家庭部の取組 ・9年間にわたって行われている地域と連携した家庭部の活動は、雫石町農林課が後援を継続して行う体制を取っていただいていることによるものである。 ・2023年には農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」奨励賞、2024年は岩手県教育表彰を受賞した。
7	課題	○より組織としての取組へ ・各担当者が更に連携して取り組めるよう、情報の共有をしていきたい。 ○家庭部の取組 ・地域との連携を生かした活動が、形骸的にならないよう、コーディネーターを担う次の顧問人材と主体となる指導者の育成が求められるとともに、部活動の地域移行も視野に入れていく必要がある。
8	今後の予定	・他教科、領域とのつながりを更に意識して取組を推進したい。 ・猛暑による生産活動の見直しと対応。（六次産業化実習存続の可能性の検討）

補助資料 1

5 食に関する指導の全体計画・年間指導計画



学年の指導目標（学習目標・環境目標）

	1 年	2 年	3 年
A	給食を通して、成長期における食事の量を理解する。	給食と比較して自分の食生活における問題点や改善点を考えることができる。	将来を見据え、健康のために食事を管理し改善することの重要性を理解する。
B	協力して食事の準備や後片付けを進んで実行する。	自分自身で食事場面の管理を行える知識を身につける。	自分自身で食事場面の管理を行える能力を身につける。
C	食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができる。	磐石の食材・郷土料理を紹介することができる。	磐石の食材・郷土料理を料理することができる。

【国語】

・花登りの向こうに ・ダイコンは大きな根？
・言葉を集めよう ・盆土産 ・握手
・故郷 ・新聞の社説 ・温かいスープ
・本の世界を広げよう

【家庭科】

・健康と食生活 ・食品の選択と保存 ・調理をしよう ・地域の食材と食文化 ・持続可能な社会をつくる
・幼児の心身の発達と家族の役割 ・家庭生活と消費 ・食品の選択と保存購入 ・環境に配慮した消費

【数学】

・比例式 ・立体の体積と表面積 ・資料の分析
・近似値と有効数字 ・一次関数
・平方根 ・相似な図形 ・調理器具の中の数字

教科のねらい

食に関する興味関心を高め知識を習得する。

【保健体育】

・体の発育発達 ・飲料水の衛生管理
・廃棄物の衛生管理 ・運動やスポーツが心身に及ぼす影響
・健康な成り立ちと病気の発生要因 ・食生活と健康
・生活習慣病の予防

【社会】

・中国、東南アジア、アフリカ、ヨーロッパ、アメリカ、南アメリカ、オセアニア
・九州、中国四国、中部、東北、北海道
・縄文、弥生、奈良、室町、ルネサンス、桃山、江戸、明治、大正、昭和
・持続可能な社会にむけて、くらしに生きる伝統文化、私たちの暮らしと経済、価格の働きと金融、多文化共生を目指して

【理科】

・花のつくりとはたらき ・植物の分類 ・気体の性質 ・水溶性の性質
・蒸留 ・圧力 ・状態変化が起こるときの温度 ・物質の成り立ち
・消化と吸収 ・呼吸のはたらき ・血液のしくみ ・排出のしくみ
・脳のしくみ ・飽和水蒸気量と湿度 ・電磁誘導 ・水溶性とイオン
・イオン原子のなりたち ・酸、アルカリ性の正体とイオン ・酸とアルカリをまぜあわせると ・生態系における生物の役割 ・エコ大陸

【英語】

・Do you eat sushi?
・国際フードフェスティバル
・Japanese food better than Western food
・a history of vegetable
・Sushi go around in the world

個別的な相談指導

養護教諭と連携し、肥満傾向のある生徒の肥満指導 小食・過食傾向の生徒への対応 アレルギー生徒の対応 生活習慣病予防検診の事後指導

家庭との連携

献立表、食育だより、食育月間・全校学校給食週間の取り組み 試食会 生活習慣向上チャレンジ 磐石めぐみ給食

地域との

学校保健委員会、農林課との連携、産菜まつりでの給食・食育揭示

食育推進の評価

活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携調整
成果指標：生徒の実態、保護者・地域の実態

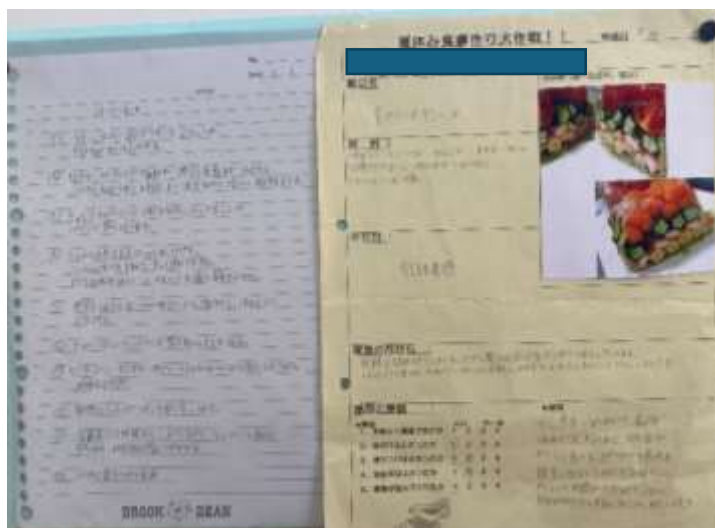
補助資料 2



スポーツ大会



献立レポート



マラソン大会のおふるまい



健康教室の開催

家庭部の活動



補助資料3

③ 特徴的な実践【特色を生かした工夫】

家庭部の活動と食育は雫石町農林課が後援する「六次産業化実習」を軸として展開され、地域に拡張した活動となっている。身につけたスキルは地域活動や福祉活動とも連動し、多岐に及ぶ。今年度で8年目を迎える。

○六次産業化実習（自家菜園の土づくり、野菜の生産、加工、販売活動）

学校前の農地を町民から無償で借り受け、サツマイモや夏野菜を合わせ約10種類を栽培。収穫野菜や収穫野菜を使用した加工品を農林課の計らいにより「雫石町産業まつり」で販売し町民に提供している。今年度は本校卒業生の保護者が経営するパン製造業者に加工を依頼し、家庭部産野菜を使用した3種類のパンを家庭部と業者とで開発。赤い羽根共同募金付き商品として400個のパンを完売した。（利益は原材料費を除き、赤い羽根共同募金として寄付するシステムをとっている）。また岩手県「食のプロフェッショナルアドバイザー」から販売方法や商品のブランド化についても学んだことをきっかけとして、販売実習での商品のオリジナルネーミング考案やロゴ作成、チラシづくり、ラッピング、店舗経営の視点を学ぶ。その学びは毎年ブラッシュアップしながら後輩に引き継がれている。

○家庭部食堂

長期休業中は、「調理知識」「盛り付け」「提供」の実習に力点を置いて活動している。夏は家庭部産野菜と地元野菜、冬は地元の根野菜やネギ等の材料を使用して調理を行い、家庭部食堂を開設、定食・丼もの・麺類・弁当など職員室にランチを提供し、好評を得ている。今夏は自家製野菜に加え、地元農家から提供していただいた余剰野菜を使用し、「ベジきゅん 彩 弁当弁当」として、2日間のべ100食を調理。職員室や雫石町役場に配達提供した。また、提供するメニューとは別に、部活動日は自家製野菜と地元野菜を使用した「まかない昼食」を交代で調理して試食会を持ち、「提供」を目的とした調理と盛り付けの仕方、配膳の仕方などのトレーニングの場としている。

○地域の伝統食、保存食、年中行事食の指導

食の匠・地元婦人（そば打ち）、家庭部顧問（伝統保存食・年中行事食）が指導する。雫石産新そば粉を使用し、岩手県食の匠の指導を受けそば打ちを2月中旬に毎年実施している。「春そば」とネーミングした手打ちそばは、製造した全員で試食会を行う他、午後に実施される福祉協議会主催の雪かきボランティアで、訪問する高齢者宅にプレゼントされる。手打ちそば実習とおふるまいは、年度最終回の雪かきボランティア日に合わせて実施しており、健康を願うメッセージと来年の再会の言葉を添えて、訪問した生徒から一人暮らしのお年寄りへと手渡されている。また、梅しごと（梅干しづくり、梅シロップづくり等）、干し柿作り、漬物づくりなどの保存食、お盆料理（おふかし・お煮しめ・酢の物等の仏前料理）、正月料理（紅白なます・栗きんとん等）、節句料理（ちらし寿司など）も時期に合わせて実施、食卓を彩る伝統行事食や常備菜の実習を行う。また、地元で採れた新米を、仕込んだ梅干し、塩、自家製味噌で握り、収穫した具たくさんの野菜みそ汁でいただく「米」を味わう指導も実施している。家庭部製の保存食の出来を品評するとともに、地元米農家の丹精込めた仕事に感謝する一コマとなっている。

○献立考案

部員のまかない食、三年生を送る会など部活動内だけで食が提供される行事の食事などは、生徒だけで献立考案がなされ、日頃培ったスキルを活かし、調理から提供までを協働で行っている。「ある食材の使い切り」「おいしさ」「見た目」「もてなし」「味わう喜び」を考えるよう、調理を実施している。また、部員に卵、牛乳、フルーツなど、アレルギー対応が必要な場合もあるため、部員同士がその情報を事前に確認し合って考慮し、除去献立も考えている。

○調理・加工に伴う衛生指導

食中毒発生の予防に対する、消毒、衛生の指導を行っている。

○地域イベントの調理・おもてなしスタッフの活動

部活動で培った食に関わるスキルを活かして、地域で行われるイベント会場でのおふるまいスタッフとして活動している。