

PTAと学校が連携した食育の推進
～地域の食材で朝食に出したいお汁をつくろう～

萩市立大井小中学校PTA

1 学校地域の概要

PTA会長：	下河原 圭
校長	： 吉岡 哲也
家庭数	： 40世帯
児童数	： 36名
生徒数	： 18名
教職員数	： 22名



本校校区は、昭和30年3月に合併されるまでは大井村としての単独地域であり、萩市の中心街から北東へ約12kmの位置に存在する。三方は山に囲まれているが、西は日本海に臨む風光明媚なところである。校区の中央を大井川が流れ、この河口に開けた沖積平野が人々の生活の中心地であり、本校はほぼその中心に位置する。校区内には、『宮の馬場遺跡』という弥生時代の集落跡や『円光寺古墳』『塔郷古墳』など、歴史的にもその古さを物語る多くの遺跡や遺物がある。

人口は約2,000名の農漁業地域である。農業は、水稻栽培が中心であるが、特産となっている玉葱や甘夏みかん・八朔等、柑橘類の生産にも力を入れている。漁業地域は、港地区と浦地区の二つに分かれている。港地区は、見島周辺での一本釣りが主幹漁業で、浦地区は、潜海漁業が中心で、ウニ・サザエ・アワビの特産地として知られている。

地域は教育熱心であり、学校・家庭・地域が一体となってコミュニティ・スクールの推進に取り組んでいる。また、「大井小中学校体育文化後援会」にも大井地区全世帯から賛助を受けている。

以下が、学校の沿革の概略である。

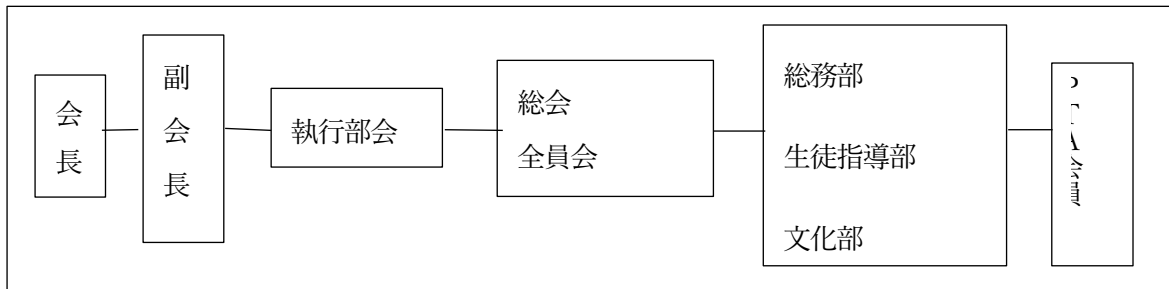
【小学部】

明治6年	正楽寺を仮校舎と定めて小学校が設立
明治11年	新たに校舎を建てて大井小学校と称した
昭和29年	新校舎を落成した
平成10年	小・中連携教育実践研究協力校として2年間指定校を受ける
平成16年	第1回小中合同運動会を開催
平成24年	1・2年生が複式学級となる
平成26年	1・2年生、3・4年生年生が複式学級となる
平成27年	3・4年生、5・6年生が複式学級となる
平成28年	小学校が中学校の地に移転し大井小・中学校併設校となった

- 平成29年 萩市立小中一貫教育校大井小中学校となり小学部と呼称
【中学部】
- 昭和22年 学制改革により学校を設立大井村立大井中学校と称し、大井小学校の校舎の一部を仮校舎として開校
- 昭和24年 校舎を新築落成
- 平成元年 新校舎が完成
- 平成16年 第1回小中合同運動会を開催
- 平成26年 コミュニティ・スクール事業開始
- 平成27年 第1回小中合同文化祭を開催
- 平成28年 小学校が中学校の地に移転し大井小・中学校併設校となった
- 平成29年 萩市立小中一貫教育校 大井小中学校となり中学部と呼称

2 PTA組織と主な事業

(1) PTA組織



(2) 各専門部の活動

○総務部

- 懇親会のお世話 (PTA総会、ふれあい球技大会、全委員会)
- 運動会受付・接待
- わが子のすこやかサポートカード配布

○生徒指導部

- 街頭指導 (全家庭2回程度)
- 交通安全、安全マップ作成 (第2回学校保健安全委員会)
- 稲作手伝い (田植え、稲刈り、脱穀) のサポート
- 運動会の交通整理・警備

○文化部

- PTA会報誌年2回発行
- 運動会と文化祭バザーのお世話
- 文化祭PTA合唱出演のお世話
- PTA広報誌「スマイルおおい」の発行 (年2回)

○保健体育部

- ふれあい球技大会の計画実施
- 学校保健安全委員会への協力
- 夏休み学校プール開放の計画
- 運動会の会場準備、撤収の協力

3 研究テーマについて

(1) テーマ設定の理由

朝食は子どもたちの一日の活動を支える大切なエネルギー源であるが、日々新しい経験を通して成長している子どもたちの心のエネルギーとしても重要である。さらに、毎日の食の経験は未来を生きる子どもたちの健康観を育てていると考える。

しかし、朝食を十分とっていない児童生徒が約半数いる実態が続いている。毎年行っているアンケート調査では、小学生は全員が毎日朝食をとっているが、中学生で朝食をとっている生徒は80%で、時々食べていない生徒や食べる習慣がない生徒もいた。朝食の内容をみても、40%の児童生徒が主食しか食べていない。

この状況の背景として、親の働く機会が増えるにつれ、朝食の大切さを理解していても、朝食調理にかかる時間を確保できない現状が推測できる。また生徒も夜遅くまで起きていて食欲がなかったり、朝部活に参加するためゆっくり朝食を食べる時間を確保できなかったりする現状もある。

これまで、児童生徒には、給食指導や保健指導、給食試食会で栄養士や養護教諭の指導を続けてきた。また、学校保健安全委員会で協議したり、親子で料理をする機会を設けたり、家庭との連携も行ってきた。しかし、状況の改善はみられなかった。

そこで、PTAが中心となり、児童生徒とともに活動に取り組むことで、食に関心を持つことができるのではないかと考え、「地元の食材を使った朝食に出したくなる一品」を作ることに取り組んだ。

4 活動内容

(1) 第1回学校保健安全委員会

学校保健安全委員会では、5年生以上の児童生徒、保護者、専門家が参加し、健康課題について協議を行っている。昨年度、朝食について考える班で協議し、「簡単に作ることができる朝食」「子どもたちが食べたくなる朝食」という意見が出され、この意見を基に今年度の第1回学校保健安全委員会で、地元の食材を使って朝食に出したくなる一品を作ることとなった。児童生徒、保護者がイメージを膨らませ「おいしいもの」「元気になるもの」「簡単にできるもの」「地元の食材をたくさん使ったもの」「見た目もかわいいもの」などたくさんの意見が出された。その中で「朝食にはお汁があるといいね」という意見が注目され、簡単に作ることができて、野菜もたんぱく質もとることができる「汁物」を考えることとなった。



協議・発表の様子

(2) 野菜の栽培

毎年、中学部の技術及び総合的な学習の時間に、大井の特産物である玉葱、サツマイモを栽培している。今年度は、自分達が育てた野菜を使ってオリジナルのお汁をつくることや、ふるさとまつりで地域の方にも食べていただくことを意識し、地元の方にもアドバイスをいただいて大切に育てた。

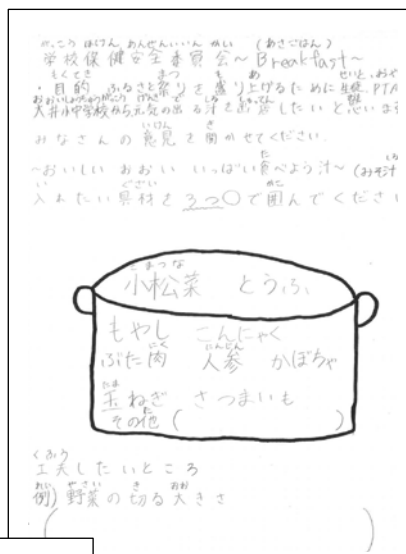
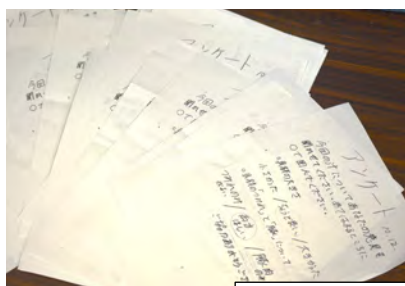


玉葱・サツマイモの収穫

(3) アンケートの実施

7月、食材を決めるために、生徒が作成したアンケートを実施した。小学部1年生にもわかりやすいものになるよう、保護者のアドバイスを受けながら作成した。

アンケートを集計し、越ヶ浜共同調理場栄養士の助言を基に食材を決定した。



児童生徒が作ったアンケート

(4) 試作

9月、みそと醤油の2種類のお汁を作り、意見交換をした。

「出汁を取るのは、難しいね。」「朝食なら味噌味がいい。」と保護者からは、「朝の忙しい時間にも作ることができるお汁」をイメージした意見がたくさん出された。一方児童生徒は「豆腐は入れてほしいな」「つみれは大井らしくて良い。」「お肉は少しでもいいから入れてほしい」と「食べたいお汁」をイメージした意見がたくさん出された。協議の結果、特産物の玉葱とみかんの皮を練りこんだつみれをメインにし季節の野菜と豆腐、豚肉を入れた具沢山の味噌汁に決定した。また、「野菜を大きく切ることで良く噛んで食べることにもつながる」「子どもが切っても安心」と調理方法も検討された。さらに、「みかんを器にしたい」という生徒の意見も大切にされ、季節外れでなかなか手に入らなかった夏みかんを地域の方から提供していただき器を作った。



調理の様子



協議の様子



(5) 試食会

参観日に、全校の児童生徒、保護者、教職員と地域の方を対象に試食を行った。「おいしい」「大井らしいお汁だね」と大変好評であった。

試食後に、“お汁の名前”と“イメージキャラクター”を募集するアンケートを行い全員の意見を参考にお汁の名前を「OOI COUNTRY SOUP」と決定した。

イメージキャラクターもたくさん集まった。良いアイデアがたくさんあったので、3つに絞って再度投票することになった。



試食会の様子





試食・アンケートの記入

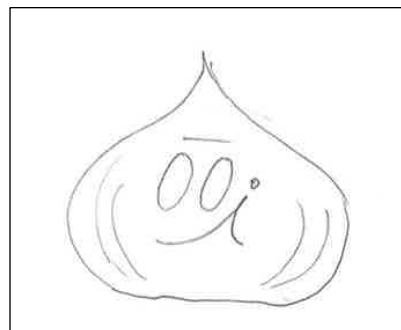
(6) 文化祭での発表

文化祭で、今までの取組の中間報告と“お汁の名前”を「OOI COUNTRY SOUP」と発表した。

試食会のアンケートで集まったキャラクターの中から3つの候補を発表し、参加者全員で投票して、キャラクターを決定した。



保護者と生徒発表の様子



キャラクター決定

(7) 大井ふるさとまつり

児童生徒と保護者で調理して提供した。食材には、学校で栽培した玉葱とサツマイモ地域の農家から提供された大根を中心に地域の野菜を使った。また、夏みかん色の生地にキャラクターをプリントしたエプロンを揃えチーム学校の意識を高めた。

お祭りの参加者から「おいしい」との声を多く聞くことができた。予定より早く完売し、「もうなくなったの」「おいしいうって聞いたから食べたかった」「レシピがほしい」と大変好評で、活動に価値づけがされた。

地域のお祭りで、PTAと児童生徒が、地元の食材で作ったオリジナルのスープを提供することで、地域への貢献もできた。



(8) 第2回学校保健安全委員会

越ヶ浜共同調理場から学校栄養士を指導者として迎え、まとめの活動を行った。OOI COUNTRY SOUP の作り方、栄養バランスの良さ、アレンジの方法をまとめた。児童生徒は地元の食材で作った汁が栄養バランスも良いことを実感した。また子どもらしい発想のアレンジも提案された。

さらに、給食でも出していただけることになり、児童生徒、保護者の食に関する関心の高まりにつながった。





協議・全体発表の様子

感想

- みんなで、いろいろ考え作って食べていただいて、大変でしたが楽しかったです。(保護者)
- 初めての試みで、いろいろ意見を出し合い楽しくスープづくりができました。大井の特産物を取り入れ、アレンジレシピも考え、チームでうまくまとめられたと思います。(保護者)
- スープの材料に、とても多くの体に良い栄養ばかりが入っていたので、みんなに食べてもらいたいと思いました。(生徒)
- バランスの良い食材でできていることがわかった。リメイク、大変身、スープにプラスという3つのアレンジを考えた。トマトスープを食べてみたいと思った。(生徒)

5 成果と課題

P T Aと児童生徒と一緒に考える活動は、児童生徒、保護者にとって、楽しく食について考えるきっかけになった。また、まとめの活動で栄養バランスを学んだり、アレンジレシピを考えたりすることで、作ってみようという意欲につながった。

さらに、給食で出してもらったり、地域の方に食べてもらったりすることで、食への関心にもつながり、地域に貢献することもできた。

今後の課題は、各家庭で朝食を見直し、バランスよく食べる習慣が定着するよう、OOI COUNTRY SOUP を活用して、家庭や児童生徒の主体的な取り組みを作っていく必要がある。

6 おわりに

「食えること」は人が健康な一生を過ごすために、とても重要な営みである。しかし、共働きや核家族世帯の増加は食習慣を変化させ和食文化を後退させていると考える。

今回、OOI COUNTRY SOUP を作ることで、児童生徒が地元の食材や和食を見直し、食に興味を持つことができた。子どもたちと一緒に活動することで、家庭でも、何をどのように食べるかをわが子に教えていくことは大切なことだと実感できた。また、思春期で会話が途切れがちなお子と、さまざまな会話や関わりが生まれた。

今後、親子で一緒に作る、家族みんなで味わうといった家庭の温かさを大切にする家庭教育の推進を目指して、これからも学校と連携してP T A活動を推進したい。

