


## 平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立舟入小学校		
学校長氏名	大久保 幸則	栄養教諭氏名	中川 省子
職員数	45名	児童・生徒数	639名

### 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 食に関する指導全体計画，年間指導計画を作成し，全学年，計画的に実施する。
- 全教職員が共通理解の基に食育を実践し，協力体制ができており，効果を得ている。
- 朝食欠食児童の減少に取り組む。生活リズムカレンダーの実施や学級活動で朝食についての授業を実施し，全児童が朝食を食べるように指導する。
- 地域・家庭との連携を深めるため，試食会，料理教室，栽培活動，交流給食を実施し，食への関心を深めてもらう。

### 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- <重点目標> 健康・体力作りの推進  食の残食率を前年度維持（主食・副食共に残食率1%以下）
- 食べることの大切さについて考えることができるように食についての指導に取り組む。
  - 残さずに食べることを児童に定着させる。
  - 残食の減少への意識づけのため，毎月，「もぐもぐ週間」（残食調査）を実施する。



### 3 食育の目標に対する具体的な取組

#### 【取組1】（テーマ）食に関する指導について

- 担任と栄養教諭による T T の授業を行っている。特別活動の時間で行うことが多いが，3年生，4年生，6年生では体育科保健の授業に関連して，特別活動として食に関係する部分をより深めて授業を行っている。授業では給食を教材として活用することが多い。児童が理解を深めることに効果がある。言語・数理運用科では，給食に関係する時間で栄養教諭が係わりかわり，給食の歴史を説明したり，給食献立作りで指導し，専門性を活かした授業を行っている。
- 朝食欠食を減少させるということで，3年生，4年生で朝食に関する授業を行った。
- 6年生は道徳参観日として，広島酔心調理製菓専門学校玉澤先生による食育の授業を行った。出しや食のマナーなどについての内容で，児童と保護者が食への関心を深めるよい機会となった。
- 広島市保健所による1年生「手洗い指導」，オタフクソースによる6年生「お好み焼きの実習」など，外部人材による食育を行っている。児童の関心も深まり，効果的であった。



#### 【取組2】（テーマ）独自献立を通して地域の食について知る取組

- 毎年，食育月間である6月に地域で昔から食べられている「江波巻き」を取り入れた独自献立給食を実施している。江波巻きを通して，江波地区では漁業や海苔の養殖が盛んであったことなど，地域の歴史や産業について知る機会となっている。
- 11月には，6年生が言語・数理運用科の「地場産物を取り入れた広島らしい給食メニューを考えよう」という授業で考えた献立を「ふないりっこ給食」として給食で実施している。広島県産の地場産物を上手に取り入れ，また，オリジナル料理などもあり毎年，他学年にも大変好評である。献立についてや地場産物についてのビデオや掲示資料を作成し，広島県の地場産物について知らせるよい機会となっている。



### 【取組3】(テーマ) 地域・家庭と連携した取組

- 2年生はさつまいもの植え方を地域の方に習い、収穫後はさつまいもパーティーに招待して交流している。
- 夏休みに児童と保護者を対象とした料理教室「おうちの人とクッキング」を実施し、給食のメニューを作っている。今年度は、ひろしま給食のメニューを作った。初めて包丁を持つ児童も上手に使い、楽しく調理ができていた。また、保護者には給食について理解を深めてもらえる機会となっており、大変好評だった。
- 11月に地域の方との交流給食を実施している。いつもお世話になっている地域の方に感謝の気持ちを伝え、楽しく給食を食べている。
- 毎月、給食献立とその月に実施されるおかず2つのレシピを学区内にあるスーパーマーケットに置かせていただいている。どの店も大変協力的で、好評である。



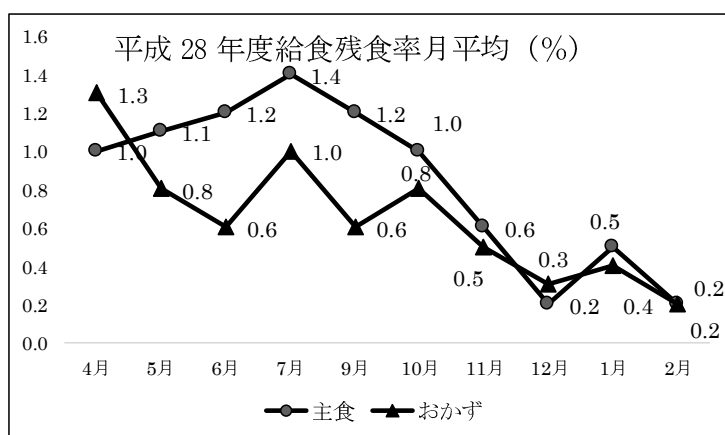
### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- 夏休みに実施した「おうちの人とクッキング」にて、「タコタコライス」「ひろしままんぷく！シャキシャキサラダ」「広島フルーツぷるるんゼリー」を作り、好評だった。
- 夏休み中に実施した教職員食育研修にて、タコタコライスを作った。ひろしま給食100万食プロジェクトへの関心・理解を深めるよい機会となった。
- 食育だよりで、ひろしま給食100万食プロジェクトの内容やレシピの紹介、家庭で作って、食べたらしールを貼る取組についての紹介などを掲載した。
- 給食実施日には、ビデオ放送でタコタコライスについて、広島県のタコ漁について、使われている地場産物について、ひろしま給食100万食プロジェクトについて紹介した。

### 5 取組に対する成果と課題

#### 【成果】

- 給食指導や食に関する指導において、教職員の協力体制が整っており、全員で取り組むことができている。
- 給食残食の減少の取組は、学校全体で意識的に取り組んだ効果があり、どのクラスもほとんど給食を残さず、主食・副食共に残食率が1%以下となっている。児童に給食を残さずに食べるということが定着していると言える。



#### 【課題】

- 教職員全員が同じ目的で指導に取り組むことが重要であるため、今後も現在のような指導体制を作る必要がある。
- 朝食欠食減少の取組では、児童の生活リズムの改善と関連しての取組が必要である。

### 6 今後の取組に向けた改善方策について

- 食に関する指導では、年間計画に基づいて、早めに担任と連絡を取り、教科の中に入る機会を増やすようにする。
- 朝食を食べることを児童が意識できる取組を実施する。生活部の生活リズムカレンダーとも連携する。