

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立比治山小学校		
学校長氏名	関 和典	栄養教諭氏名	栗本 淳子
職員数	52 名	児童・生徒数	745 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校で毎年取組んでいる生活習慣ステップアップカード(5日間)の結果から、朝食摂取率は93%、その内、野菜を摂取している児童は48%であった。排便習慣は、5日間のうち毎日排便がある児童は、58%と低い。ステップアップカードの取組の形骸化についても担任から指摘があった。

給食の残食状況を見ると、野菜を中心とした汁物、和え物等の残食が多く、年平均が主食も副食も1.9%と広島市の平均1.5%を上回っている。

食に関する知識の定着状況を見ると、6~7割と定着しているとは言えない。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

食育推進目標として、「健やかな体と豊かな心の育成～生活習慣ステップアップをめざして～」とし、「ごはんとおかずをじょうずに組み合わせて食べる。」「生活リズムを整えることができる。」「地場産物や郷土食を知り、感謝して食べる。」の3点を重点目標として取り組んできた具体的な成果指標は下表の通りである。

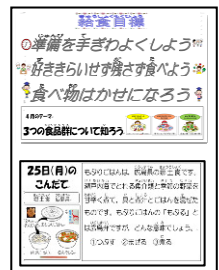
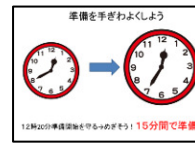
具体的方策	評価	①給食目標達の指標 社会性・感謝の心・ 食事の重要性	②生活習慣ステップアップカードから見る成果指標 (○が15個最優秀 12個以上優秀：個人表彰1月) 心身の健康・自己管理能力					③食べものはかせ になるう評価シ ート知識の定着 指標(12月) 食事の重要性 心身の健康 食品を選択する力・ 食文化・社会性
		準備時間が15分以内 主食・副食残食率が 1.5%以下	就寝	起床	朝食 喫食率	野菜 摂取率	排便	
①給食目標に準 じ、15分間で準 備し、残食率減 少に取り組む。	4	月目標 70%以上	○が12 個以上 の児童 が50% 以上	○が12 個以上 の児童 が80% 以上	○が12 個以上 の児童 が97% 以上	○が12 個以上 の児童 が60% 以上	○が12 個以上 の児童 が65% 以上	正解率7割の児 童の割合が70% 以上
②自己の生活習 慣の課題に気 づき、改善に向 け、意欲的に取 り組めるよう、 年間ステップ アップカード を活用する。	3	月目標 65%以上	○が12 個以上 の児童 が40% 以上	○が12 個以上 の児童 が70% 以上	○が12 個以上 の児童 が95% 以上	○が12 個以上 の児童 が55% 以上	○が12 個以上 の児童 が60% 以上	正解率7割の児 童の割合が60% 以上 70%未満
③食に関する指 導及び給食時 間の取組によ り、知識の定着 を図り、定着状 況をみる。	2	月目標 60%以上	○が12 個以上 の児童 が30% 以上	○が12 個以上 の児童 が60% 以上	○が12 個以上 の児童 が93% 以上	○が12 個以上 の児童 が50% 以上	○が12 個以上 の児童 が55% 以上	正解率7割の児 童の割合が50% 以上 60%未満
	1	月目標 60%未満	○が12 個以上 の児童 が30% 未満	○が12 個以上 の児童 が60% 未満	○が12 個以上 の児童 が93% 未満	○が12 個以上 の児童 が50% 未満	○が12 個以上 の児童 が55% 未満	正解率7割の児 童の割合が50% 未満

### 3 食育の目標に対する具体的な取組

#### 【取組1】15分間で準備、残食率減少への取組

- 教職員の給食指導の徹底

給食ガイドブックに沿って、パワーポイントを活用し、視覚的にわかりやすくした。



- 給食目標「準備を手際よくしよう」を重点的に指導

通常 20 分で給食準備を行うが、15 分で準備することを目標にし、食事時間の確保に努めた。

- 残食減少の取組

食育月間や給食月間を設け、児童が日々の残食を視覚にとらえやすくしたり、給食放送を活用し、給食委員会児童が残食状況を報告したりした。



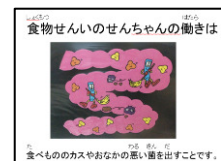
- 教職員職員研修

給食準備の実際の様子（4年）をビデオ放映し、9月からの給食指導に生かした。

#### 【取組2】生活習慣ステップアップをめざして（排便習慣の定着をめざして）

- 学校朝会で、パワーポイントと健康教育部職員の寸劇を実施

排便習慣を身につけること、バランスよく食べることの大切さを伝えた。



- 排便習慣の定着を図るためのオリジナルキャラクター募集

保護者への啓発もかねて、排便習慣の定着を図るための取組として実施した。

- 地場産物や伝統食材・食物せんいの多い独自献立の実施

湯来町や神石町のこんにやくを活用したり、伝統食材の高野豆腐を活用したりした。



- 試食会や料理教室での啓発

学校給食試食会（2回目）や公民館で行った料理教室において、湯来町峠の母里でこんにやくを作って販売されている木村さんの協力のもと、食物せんいの摂取の必要性の啓発に努めた。



- 昆布食育体験授業の実施（5 学年児童と保護者、地域）

広島市の学校給食では、不足しがちな藻類の一つである昆布の使用促進に努めていること、また、本校が排便習慣の定着を図る取組を行っていることから、昆布食育体験授業の取組事業を受け、実施した。

5 学年では、昆布博士の話聞き、昆布や一番出しの試食をした。また、切り昆布を使った煮物や出し昆布を使ったみぞれわんを独自献立として実施した。



### 【取組3】地場産物や郷土食を知り，感謝して食べよう

○教室用掲示資料を作成

広島市の統一献立で地場産物の日や郷土食の日を設けており，各組で意識できるように掲示資料を作成した。

○学校給食試食会や料理教室，わくわくランド（PTA行事）で啓発

湯来町でこんにやく作りをされている農家の方，食農コーディネーター，南区保健センター栄養士と連携し地場産物の啓発・活用促進に努めた。

○独自献立の実施

年に6回，独自献立を実施した。湯来町のこんにやく，安芸区の野菜，東広島のれんこんなど地域の農家の方と連携し，地場産物を活用して，実施した。

また6年生は，地場産物を活用したオリジナルメニューを言語・数理運用科の時間に考え，給食メニューとして1・2月に実施した。

○郷土食「もぶりごはん」について学習（5学年）

地域の協力のもと米作りを行ってきた5学年は，「もぶりごはんマイスターになろう」という題材で学習し，家庭科で，もぶりごはんのみそしる作りを行った。自分たちで作った米や地場産物の煮干ちりめんいりこを活用した。



## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○ポケット型のレシピ作成

過去のひろしま給食と今年度ひろしま給食を作成し，夏休み前に全児童に配布した。

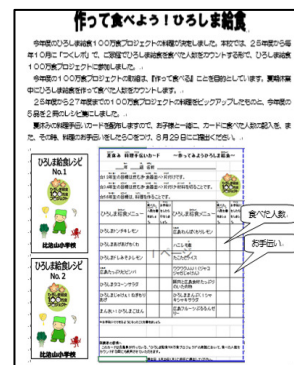
○夏休み料理手伝いカードの実施

作ってみようひろしま給食と題して夏休みの取組とした。

○夏休み親子料理教室やわくわくランド（PTA行事）で啓発

親子料理教室では，今年度のメニューから3品を実施した。

また，わくわくランドでは，給食調理員や実習生の協力のもと，今年度のひろしま給食を作り，展示した。



## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

○給食目標「準備を手際よくしよう」

夏季食育研修の中で，給食準備の様子を撮影したものを担任が視聴したことで，担任と児童の給食準備に対する意識の変化があり，15分以内で準備できる（A評価）クラスが増えた。

給食目標 達成クラス 数の割合	手際よく準備し よう A 評価 (15分以内)	好き嫌いをなく食べ よう A 評価 (残食なし)
4～7月	41.3%	58.6%
9～2月	69.0%	59.7%

### ○生活習慣ステップアップカードの結果

朝食摂取以外、すべての項目で昨年度の結果より、ステップアップした。今年度は食物せんいをとって排便習慣の定着を図る取組を、食育月間や料理教室、試食会、独自献立などでアピールしたことも結果に結びついたのでないかと考える。

	5日間	就寝	起床	朝食	野菜	排便
27年度		30.2	58.8	92.8	47.5	57.7
28年度		34.0	73.9	92.4	49.3	64.2

### ○ひろしま給食 100 万食プロジェクト

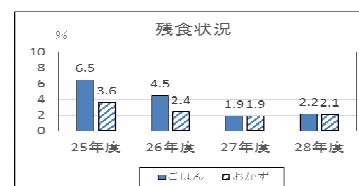
昨年度は、1860 人がひろしま給食を食べたという結果だった。今年度は 3903 人と倍に増えた。さらに、昨年度までのひろしま給食メニューを作って食べた人数と、給食で食べた人数を合わせると、10294 人が、ひろしま給食を食べたという結果だった。

この結果は、「作って食べる」をテーマに掲げ、ポケットレシピ集を作成したり、料理手伝いカードを作成したりし、夏季休業中に実施できるような取組を行った結果だと考える。また、夏休み明けにも継続した取組を行っていることを食育通信でアピールしたことも良かった。

## 【課題】

### ○給食目標「好き嫌いをなく食べよう」

給食準備を 15 分以内にするこで、食べる時間を確保できるよう取り組んできたが、結果には結びついていない。各月の残食状況では、食育月間や給食月間などの取組を行った 6 月は 1.8%，1 月は 1.3%



と昨年度の残食率を下回った。暑い時期の残食率が高くなること、児童が苦手な食材（おからやわけぎ、小豆など）を使った料理の残食率が高いことを考慮した取組が必要と考える。

### ○地場産物や郷土食を知ろう

日々の給食放送や掲示物、独自献立等を活用し、児童に意識させている。5 学年は、郷土料理名をあげられる児童が、5 月と 1 月を比較すると 1.5 倍に増えたが、他学年は数値評価をしていないので、見取ることが難しい。

### ○生活習慣ステップアップカードの取組

4 学年と 6 学年は、6 月の参観日に朝食摂取の重要性について学習している。しかし、朝食摂取率の向上に結びついていない。個別対応が十分にできていない結果である。

## 6 今後の取組に向けた改善方針について

生活習慣ステップアップの取組は、よりよい生活習慣を送った児童に賞状を渡すことで意欲づけを行った。この取組が、次年度の結果に反映するかは、継続した取組から見取る必要がある。改善が見られない児童については、料理に興味を持たせ、自分で作る取組を増やす必要性を感じる。夏休みの料理教室等を活用し、調理員の協力のもと、料理の基礎基本から学べるような取組が必要だと考える。

残食率の改善は、児童が苦手とする食材に慣れていくことが大事であるとする。独自献立に取り入れられたり、家庭で料理してもらったりできるレシピの掲載や、試食会等での啓発が必要だと考える。