

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立南観音小学校		
学校長氏名	中谷 智子	栄養教諭氏名	室 美和
職員数	65名	児童・生徒数	868名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校では、ランチルーム給食を中心に、学年に応じた段階的な食に関する指導を行っている。食事のバランスや栄養についての興味関心は高いと感じる。しかし、郷土食の認識度や調理方法の理解度はあまり高くない。そこで、昨年度より本校の課題として取り組んでいることのひとつとして、献立名への関心を高めることがある。自分が食べる給食メニューを意識して食べることで、郷土食に対しても意識・関心が高まると考えた。引き続き取り組んでいきたい。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

○短期経営目標…栄養バランスのとれた食生活を実践する。

具体的方策…食育推進の年間計画に沿って指導を行う。

成果指標…主食とおかずの平均残食率の差が0.5%未満。

(残食率の差を縮めることで、バランスよく食べていると判断できると考えた)

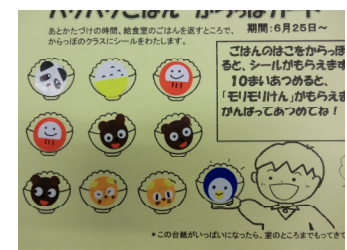
3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】(テーマ) ランチルームや教科等における食に関する指導の充実

○ランチルーム給食を各クラス年3回実施してる。1年生1回目から6年生3回目まで、段階的に食について学ぶことができるように取り組んでいる。偏食をなくすことから、食品への興味と知識を深め、さらに食事のバランスについて考え、自分の将来の食生活まで思いをはせることができるようにと考えている。その間に、特別活動や生活科などでじっくり学ぶ場面も取り入れ、6年間を通して食育をつないでいくよう、実践している。

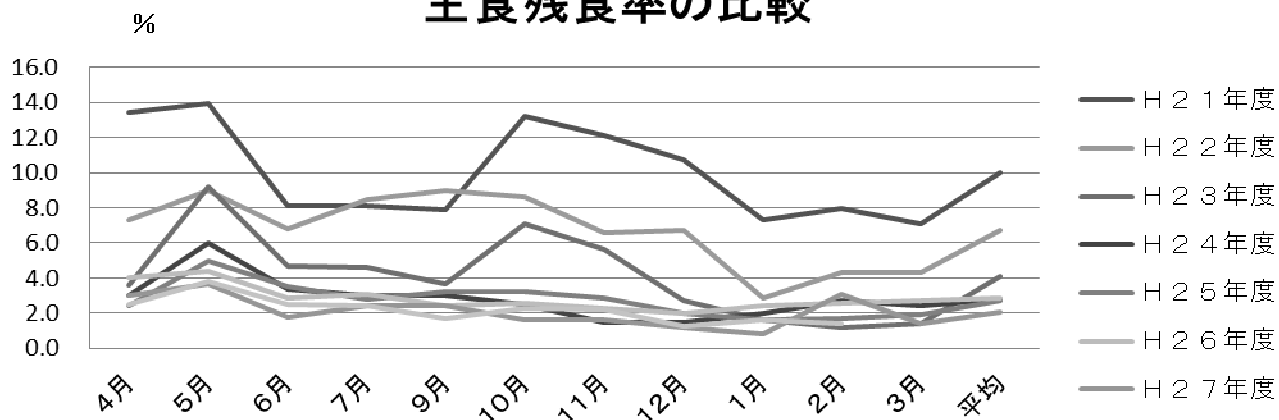
【取組2】(テーマ) 主食とおかずの残食率を減らす取組

○着任より、残食率を低下させるため、様々な取り組みを行ってきた。特に主食の残りが多いことから5年前より「パクパクごはんからっぽカード」の取組を行っている。ごはんの箱をクラスでからっぽにすると手作りシールがもらえ、10個たまると好きなおかずを少し「モリモリ」にする「モリモリ券」を発行する。



この取り組みを始めてから主食の残食率はもとより、おかずの残食率も少なくなった。ごはんをしっかり食べるために、おかずと上手く組み合わせて食べるようになったのではないかと思う。今年度は前期、残食が増えてきたため、12月から「残食予報」を出すことにした。行事や残りがちなメニューを月初めに担任に知らせることで、時間調整や声掛けに役立ててもらった。効果は歴然で12月以降、残食率がかなり低くなった。

主食残食率の比較



	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均
H21年度	13.4	13.9	8.1	8.1	7.9	13.2	12.1	10.7	7.3	8.0	7.1	10.0
H22年度	7.3	9.0	6.8	8.5	9.0	8.6	6.6	6.7	2.9	4.3	4.3	6.7
H23年度	3.6	9.2	4.7	4.6	3.7	7.1	5.6	2.7	1.6	1.2	1.4	4.1
H24年度	3.0	6.0	3.4	3.0	3.0	2.5	1.5	1.5	2.0	2.7	2.4	2.8
H25年度	2.4	5.0	3.5	2.8	3.2	3.2	2.9	2.0	1.6	1.7	1.9	2.7
H26年度	4.0	4.4	2.9	3.1	2.4	2.6	2.3	2.0	2.4	2.6	2.7	2.9
H27年度	3.0	3.7	1.8	2.4	2.4	1.6	1.6	1.2	0.8	3.1	1.4	2.1
H28年度	2.5	3.8	2.5	2.4	1.7	2.3	2.2	1.3	1.6	1.4		2.2
				ごはんの取り組み								

【取組3】(テーマ) 親子料理教室・教職員対象 食育研修会 (夏季休業中)

○親子料理教室

昨年度同様、給食室の見学も含めた「食育体験ツアー」とし、実際に釜の水を勺で食缶に移してみたり、スパテラで水をかき混ぜてみたりした。暑い調理室で「作業の大変さがよくわかった」という感想もあった。調理実習では、地域の女性会の方にも支援していただき、交流を深めた。



○教職員対象 食育研修会

夏季休業中に教職員対象に食育研修会を開いている。衛生面についてや給食室の様子をパワーポイントで紹介し、グループに分かれて、給食調理場で調理実習をおこなった。給食調理員が講師となり、担任教諭等と交流を深めた。暑い中、実際に調理作業をおこなうことで、特に衛生面について、後期から実感を込めて子どもたちに指導できるという意見が多かった。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

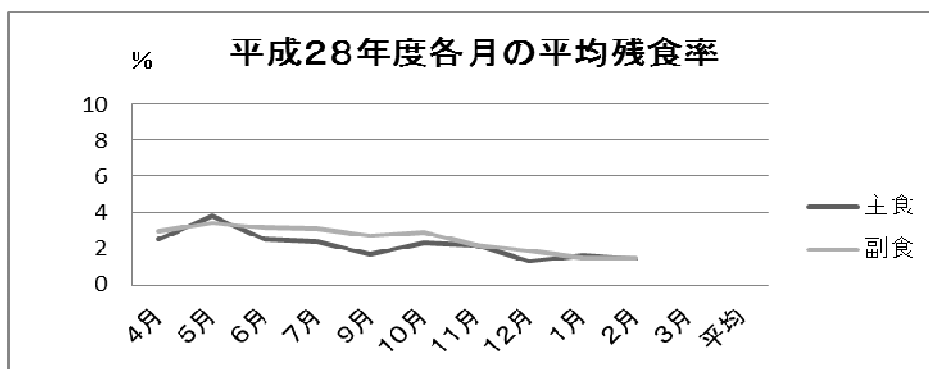
- 学校給食のメニューに取り入れるほか、親子料理教室、校内食育研修での調理、また、試食会ではゼリーを参加保護者へ配り、紹介した。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

・時間をかけた取組により、偏食がなくなったり、メニューをしっかりと覚えたりという変化が子どもたちから見てとれた。また、残食率については12月以降減少してきた。



・主食副食の差はグラフのように、ほぼなくなった。

【課題】

・残食率は2%以下にはなかなかならない。個人差やクラスによる差が大きいところもある。料理名はわかっても、郷土食や地場産物までは頭に入りにくいこともわかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

来年度は、子どもたちの実態把握を早い時期に行いたい。担任から、食にかかる時間など、食に関して気になる児童を教えてもらい、給食時間に教室訪問を行いたいと考えている。担任とこれまでの様子や支援の方法を共有していきたいと考えている。