

## 平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	北広島町立豊平中学校		
学校長氏名	久川 伸介	栄養教諭氏名	平田 禎恵
職員数	14 名	児童・生徒数	73 名

### 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 食育が組織的に進められるように、全体計画や年間指導計画を見直していく。
- 昨年度全校を対象に行った生活アンケートでは、睡眠（寝る時刻が決まっていない・目覚めがすっきりしない）や朝食摂取（毎日食べない・食べたり食べなかったり・主食のみ摂取）等についての課題が見られたので、小学校とも連携しながら取組を進める。
- 食に関心のある生徒は多いが、地域の郷土料理や食材について具体的に知っている生徒は少ないので、地域やふるさとを意識できるような働きかけも必要。

### 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- 基本的な生活習慣の定着に向けて  
毎日朝食を食べる生徒の割合・・・95%
- 学校給食や地域の食への興味・関心を高める  
給食を楽しみにしている生徒の割合・・・90%  
郷土料理や地域の食材について知っている生徒の割合・・・80%  
ひろしま給食を家庭で食べた食数・・・前年度よりも増加

### 3 食育の目標に対する具体的な取組

#### 【取組1】（テーマ）基本的な生活習慣の定着に向けて

- 生徒が、毎日の生活ノートに起床・就寝時刻等を記録し日々の振り返りを行った。
- 生徒朝会を利用し、「睡眠」「かむことの大切さ」「インフルエンザの予防」等のテーマで、生徒保健委員会からの発表を行い、生徒への啓発を行った。
- 食育だよりを通じて、朝食の大切さやおすすめレシピ等について情報提供を行った。

#### 【取組2】（テーマ）学校給食や地域の食への興味関心を高めるために

- 日常的によくかむことを意識し、給食にも興味をもって食べることができるよう「歯と口の健康週間」にあわせて、カミカミメニューを実施した。また、「かむことについて考えよう」というテーマで小学校5・6年・中学1年生合同の学級活動も行った。



- 生徒保健委員会が考えた給食メニューを給食で実施した。  
献立のテーマ：「野菜たっぷりメニュー」「夏のひんやりメニュー」「カラフル栄養バランスメニュー」等

- 北広島町給食メニューコンテストの優秀作品を給食で実施，それにあわせて，地域の食材についてミニ指導を行った。



#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- 町内の各施設でスムーズに調理が行われるように，夏季休業中の町学校給食調理員研修会を利用して，ひろしま給食メニューの調理実習・試食・意見交流を実施。
- 北広島町食育推進部会で，統一メニューにあわせる副菜について決定。
- ひろしま給食メニューのうち，4品を10・11月の給食で実施。
- ひろしま給食について「食育だより」を作成し各家庭に配布。
- 校内掲示資料や学級配布資料「給食ニュース」にひろしま給食の話題を掲載し，給食時間を利用してミニ指導を実施。



#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

- 生活アンケートで，毎日の給食を楽しみにしていると答えた生徒の割合は89%で，北広島メニューコンテストやひろしま給食を通して，地域の食材について改めて知り，給食の材料についても，「今日の野菜は町内産ですか？」等の声が聞かれるようになった。

##### 【課題】

- 97%の生徒が毎日朝食を食べているが，朝食の内容については，主食のみだったりする場合が多くみられ，内容の充実については課題がある。
- ひろしま給食の取組については，ピアール不足もあり，昨年よりも食数が下回り，ひろしまの食材等についての関心を高めることができなかった。取組の始まった頃よりも生徒の興味関心が薄れてきているので，もう少し魅力的な献立の組み合わせを考えるなど工夫が必要。

#### 6 今後の取組に向けた改善方策について

- 全体を通して，見直しをもったつながりのある取組ができていないので，全体計画の見直し等を行い，実行可能なものにしていく。
- 食育についての校内研修を実施し，全教職員の意識の共有化をはかる。
- 基本的な生活習慣については，朝食の内容についても把握し，必要に応じて家庭への働きかけ等も行っていく。