

## 平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

|       |           |        |       |
|-------|-----------|--------|-------|
| 学校名   | 三原市立三原小学校 |        |       |
| 学校長氏名 | 赤羽 義憲     | 栄養教諭氏名 | 有田 道子 |
| 職員数   | 25 名      | 児童・生徒数 | 434 名 |

### 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

学期ごとの健康週間の取組により、毎日朝ごはんを食べる児童の割合は定着しているが、バランスがとれた朝ごはんを食べている児童の割合は、全体の 8 割程度となっている。

保護者も P T A 主催による親子料理教室や試食会への参加が定着しており、食に関して関心が高く、協力的である。

### 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

栄養教諭と担任との T T 授業、 P T A 事業の実施を行い、授業実施後の児童の肯定的評価の達成率を 8 5 % とする。

### 3 食育の目標に対する具体的な取組

#### 【取組 1】（テーマ）担任・ゲストティーチャーと連携した食育の実施

授業前に指導案検討・教材選択をおこなうことにより児童の興味を惹き、食への関心を高める授業の改善を行った。児童の関心を高めるために 3 年生に必要な野菜の量を実物を使って、量って目でみさせる教材を準備した。

2 年生では、学校薬剤師をゲストティーチャーとして招き、食物繊維の重要性について専門的立場から児童に指導を行っていただく授業を実施した。

#### 【取組 2】（テーマ）保護者と連携した食育の推進

給食試食会・夏休み親子料理教室・食に関する体験相談活動を計画し保護者と連携した取組を進めた。 P T A 給食委員会が中心となって、給食試食会・夏休み親子料理教室の実施が継続して行われている。給食試食会では保護者の「給食の献立を知りたい」「バランスのよい朝食のアドバイスがほしい」という希望を反映させ、試食後、栄養教諭が講演を行なった。

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

担任と事前に連携し、100万食プロジェクトの目的や内容を共有した上で、児童・保護者への資料配付や学級への掲示を行った。また、「タコタコライス」を給食として提供し、同時期に給食だよりへ特集記事を掲載し、児童の興味・関心や自分で作ってみようとする意欲を高めた。

別紙資料

## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

担任、保護者、学校医、ゲストティーチャー等と連携した様々な取組をしたことにより朝食摂取率は98%、バランスのとれた朝食の摂取率80%程度を保っている。各学年、年1回実施をする食育授業後の肯定的評価は、ほとんどの学年で目標の85%を超えた。

P T A主催による、親子料理教室には毎年70名程度の参加がある。

### 【課題】

朝食欠食や朝食の栄養バランスがとれていない児童は固定している。肥満の割合もあがってきているが、個人相談などは受けていない。食育の授業を行った後、意識的な変化はみられるが、実際に「地場産物を使った朝食を考える。」「3日間給食の野菜を食べきる。」のような行動変容については低い結果となった。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

学期に1回実施している健康週間の実態を、学級ごとの経過年数変化をつかみ、各指導に生かせるようにしていく。校内の児童の健康状況について養護教諭と連携して把握をおこなっていく。

# 給食だより 10月



三原市食育キャラクター「そだっち」

## ひろしま給食 100万食プロジェクト

今年度も、「広島の身近な食材を取り入れた、家庭でも簡単にできる料理」を条件にレシピの応募があり、3,022 作品の中から、

三原市立大和中学校 3年生 原 夏那さんの作品「タコタコライス」が最優秀レシピ賞に選ばれました。「タコタコライス」は、ひろしま給食統一メニューとして、今月、広島県全給食実施校で提供されます。

また、三原市から応募があった中から3作品を選び、「タコタコライス」と共に、「三原 100 万食プロジェクト」として展開していきます。

給食を通して、ご家庭でも食についての話題を広げていただきたいと思います。

### タコタコライス

三原市立大和中学校 3年生  
原 夏那 さん



三原の特産物「たこ」を使ったご飯にもパンにも麺にも合うレシピです。

※ 作り方は、学校から配布された資料をご覧ください。

東部共同調理場が選んだ、三原 100 万食プロジェクトのキャッチフレーズは  
西小学校 東田 健聖さんの考えた

**栄養満点 元気充電 ひろしま給食** です。

### 三原 100 万食プロジェクトの献立となったみなさんにインタビュー

質問① 自分の考えた献立が給食に出ることについてどんなお気持ちですか？

質問② 食べてくださるみなさんに一言どうぞ！



「野菜たっぷりコンソメスープ」三原市立大和小学校 太地 智映さん

① みんなの口に合うといいです。



② おいしいと思ってくれたらうれしいです。



「シャキウまっ！レンコンきんぴら」三原市立宮浦中学校 濱田 悠羽さん

① この味と食感が広まっていくことがうれしいです。



② レンコンの「シャキッ！」という食感が印象に残ってくれるとうれしいです。



「甘酢でさっぱり！チキン三原南蛮」三原市立第一中学校 小川 美咲さん

① 私が考えたメニューが選ばれてうれしい気持ちでいっぱいです。みんなが残さずおいしく給食を食べてほしいです。



② 三原には、「タコ」「わけぎ」「アスパラ」「三原神明鶏」など、たくさんの特産物があります。「安心して下さい三原産ですから！」をキャッチフレーズにした給食メニューをぜひ残さず食べてください。



「ひろしま給食 100万食プロジェクト」とは…

広島ならではの給食メニューを開発し、10月16日から22日までの「ひろしま食育ウィーク」に全給食実施校で提供すると共に、ご家庭においても「ひろしま給食」を楽しんでいただくことを通して、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進するものです。

三原・広島食材を使って考えられた献立をみんなで味わいましょう。  
三原市東部共同調理場