

事業名	公募校（食育）
平成17・18年度備北教育事務所実践研究指定事業	
学校名	庄原市立永末小学校
所在地	庄原市永末町37-1
HP ://www.city.shobara.hiroshima.jp/~nagasue-es/	
学校規模	学級数 4学級 児童数 46名

1 研究の概要

(1)研究テーマ及び研究のねらい

①研究テーマ

「食べる喜び、運動の楽しさ感じる子」
 ～自分の課題に気づき、
 自ら取り組む実践力を育てる授業づくり～

②研究のねらい

本校は、3年前、朝から元気がない、落ち着きがなく学習に集中できない、椅子に姿勢よく座れない等の気になる児童がいた。そのような様子が目立つ児童の多くが、朝食を食べてきていなかったり、朝食の内容が菓子パンやジュースであったりした。まさに、「食」が、知・徳・体に影響を与えていることが明らかになった。

そこで、平成16年度から「知る」、「作る」、「育てる」の3つの活動の視点を持った食育に取り組むこととし、初年度は、「知る」活動が中心で、食べ物の働きや栄養素の学習からスタートした。

今年度は、食育を通して、自らが自分の課題に気づき、自ら取り組む児童を育成したいと考え、自分の食事を「作って食べる」ことや、「育てて食べる」という様々な活動や体験に取り組んでいる。

また、児童の食生活は家庭抜きでは考えられないので、保護者や地域と連携した活動も積極的に取り入れた。

このように、食育を学校教育全体で取り組むことにより、自ら取り組む実践力を育成したいと考え、本研究テーマを設定した。

(2)研究組織・体制（省略）

(3)研究内容

- ①家庭科、生活科、総合的な学習の時間、特別活動を中心とした食に関する授業改善
- ②全校児童で行う食育活動の実施
 - ・全校朝食作り（年2回実施）
- ③地域と共に進める食育活動の推進
 - ・永末小happy菜園の取組み（農事組合法人「夢ファーム永末」の指導による野菜づくり）
- ④保護者と共に進める食育活動の工夫
 - ・健康3原則フェアの開催（食べる・遊ぶ・寝るの取組みを発表する）
 - ・親子クッキングの実施

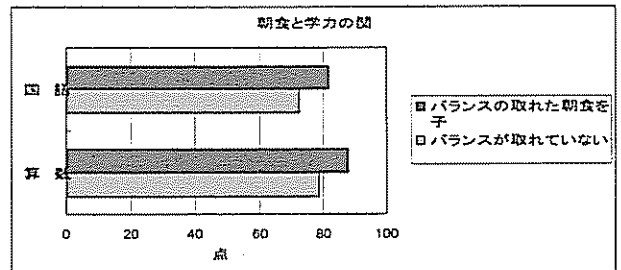
2 授業改善の視点

- ①横断的、総合的な単元設定の工夫
- ②学校栄養職員と連携した授業づくり
- ③自己評価活動の充実（振り返りカード等の工夫）

3 研究の成果と課題等

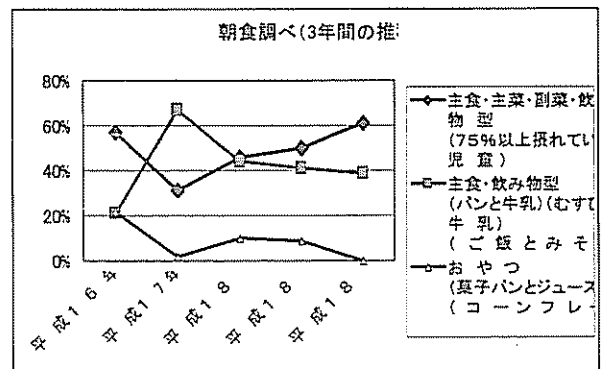
(1)成果

①バランスの取れた朝食を摂る児童は、そうでない児童に比べ学力が高いことが分かった。（庄原市内一斉学力検査の結果から）

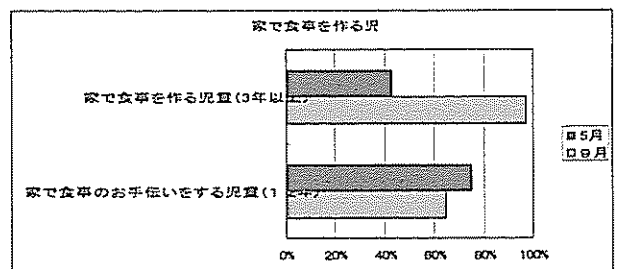


②高学年は、朝食についての自己課題を見つめ直したり、相手意識を持って家族のための献立を考えたりすることで、学習活動への意欲や、主体的な学びの姿勢が感じられるようになった。

③「主食・主菜・副菜・飲み物がそろった」バランスのとれた朝食をとる児童が、昨年度の31%から61%に増えた。（朝食は100%摂取）



④家で食事を作る児童が増えた。夏休みに家で食事を作った3年以上の児童が97%いた。



⑤保護者の食への関心が高まり、「朝食が変わった」「工夫するようになった」という家庭が、78%になった。

(2)課題

- ①各教科・領域、給食時間の指導等と関連付けた「横断的、総合的な指導」が不十分であった。
- ②保護者の朝食への関心は高まってきているが、継続が難しく改善前に戻ってしまう家庭がある。

(3)今後の改善方策等

- ①全学年の食に関する指導内容が一覧できる年間指導計画を

作成し全教科・領域等の関連を充実させる。

- ②生活リズムや食に関する学習を保護者参加型の参観授業に
仕組むなど、保護者と共に考えていく場を増やす。

4 実践事例

(1)5・6学年 家庭科・特別活動

(2)題材の紹介

①題材名「全校朝食作りに挑戦！」

②ねらい

- ・全校で朝食を食べることで、朝食への関心を持つ。
- ・自分たちの朝食を見直し、実際に作る活動を通して、バランスの取れた食事を心がけることができる。

③題材の展開(計画)

学習内容	教科・領域
食品の3つのはたらきを知る	家庭科
朝食の必要性を考える	学級活動
バランスのとれた朝食を考える 栄養士招聘(校内授業研究会)	家庭科
朝食の献立を決定 買い物計画 朝食作りの計画	家庭科
朝食作り準備	家庭科
全校朝食作り・片づけ・振り返り 全校会食	家庭科 特別活動

(3)授業改善のポイント

①単元の工夫

全校朝食作りに挑戦

- ・本単元の主なる活動を、5・6年生が朝食を作り、それを全児童が食べるという全校的な活動にする。

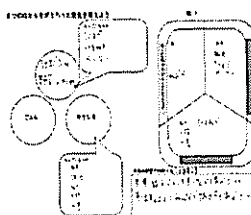
②指導方法の改善

学校栄養職員と連携した授業づくり

- ・教材研究時に、指導内容に関する情報やポイントのアドバイスを受ける。
- ・ゲストティーチャーとして、栄養職員を招聘し、専門的な内容について指導を受ける。

効果的なワークシートの活用

- ・栄養のバランスの取れた献立について、より深く考えるための学習シートを工夫する。



③評価の工夫

調理実習振り返りカードの活用

- ・調理実習後に自己評価を行い、学校での実習経験が実生活中的の生活意欲につながるように工夫する。

朝食を作ろうカードの活用

- ・家庭での実習計画を立てさせる。(準備物・作り方)

朝食を作ったよカードの活用

- ・実際に家で作った料理について、献立名、出来上りの絵又は写真、工夫、自分の感想、家の人からの感想等を書き込み評価する。(1学期、夏休みに活用)

(4)授業の様子(児童生徒の変化)

①朝食の献立の決定(主食はごはん)

- ・班ごとに朝食の献立を考える。
- ・栄養士さんのアドバイスを受けて決定する。

・分量を計算して、買い物の計画を立てる。

1班 ごはん みそ汁 スクランブルエッグ	2班 ごはん みそ汁 卵入り野菜炒め
3班 ごはん みそ汁 ハム入り野菜サラダ	4班 ごはん みそ汁 野菜炒め

②朝食作りの準備(前日)

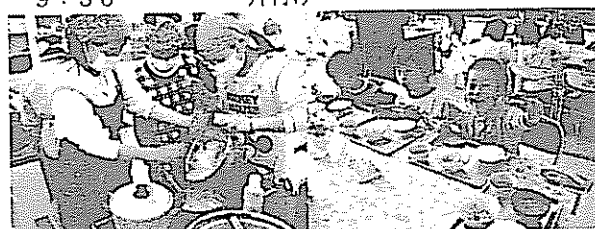
- ・班ごとに野菜を切ったり、次の日の朝食作りの手順を確認したりする。



③朝食作りの当日の流れ

(5月11日)

- 8:00~8:30 調理
- 8:30~8:45 配膳
- 8:45~9:30 食事
- 9:30~ 片付け



④児童の感想より

(5・6年生)

- ・これからは家でも、栄養のバランスを考えた料理をしようと思った。
- ・栄養士さんに一日に食べなければいけない食品の量を、「手ばかり」で計ればよいことを教えてもらってよくわかった。
- ・1年生の〇〇君が何度も「ありがとう」「ありがとう」といってくれたのがうれしかった。作ってよかったと思った。

(1~4年生)

- ・おいしかったよ。すごくおいしかったよ。また、学校でみんなと食べたいな。
- ・来月は、わたしたち3・4年生が朝食を作るから、5・6年生みたいにおいしい朝食を作れるようにしたいです。

(5)成果と課題

- ・児童、保護者共に朝食への関心が高まり、朝食の内容の改善が進んだ。
- ・栄養士さんの学習は、専門的ではあるがとてもわかりやすい指導内容であったので、児童の理解が深まりバランスの取れた朝食の献立を作成することができた。
- ・みんなに食べてもらうことの喜びを感じ、家で食事を作る児童が増えた。
- ・朝食の改善が進んで来たものの継続が難しい家庭の児童もいるので、生活リズムの改善と合わせた食生活の指導を充実していく必要がある。