

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立吉島東小学校		
学校長氏名	山崎 聡	栄養教諭氏名	武田 香織
職員数	43名	児童・生徒数	495名

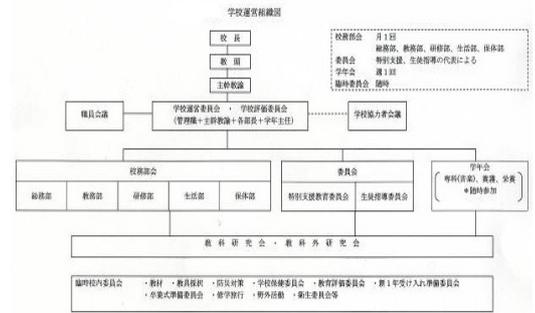
1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

(1) 食に関する実態（平成27年度→平成28年度）

- 朝食摂取状況 毎日食べると答えた児童…91.7% → 92.3%
- 朝食野菜摂取状況 毎日食べると答えた児童…53.5% → 45.9%
- 朝の排便状況 毎日出ると答えた児童…48.0% → 52.2%
- 給食残食率 (平成27年4月～平成28年3月) 主食 1.0% 副食 1.6%  
(平成28年4月～平成29年2月) 主食 0.3% 副食 0.3%

(2) 校内の食育推進体制

本校の食育については保体部に位置づけ、推進している。年間指導計画を作成し、計画的に食に関する指導や給食指導を実践している。今年度も、給食の準備・片づけに重点をおき教職員の共通認識を図った。



また、学校保健委員会やアレルギー対応委員会等で生活習慣等の問題点や個別対応に対する課題解決に向けて取り組んでいる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

(1) 食に関する指導全体計画

「健やかな体と豊かな心の育成」を目標とし、めざす子ども像に迫るために各学年の指導目標を設定した。

食に関する知識の定着や実践力を身につけさせる。(地場産物や郷土料理の知識度 5%増)

(2) 給食残食率について

今年度は、副食に重点を置き、残食率が低下するようにしていく。(前年度比0.1%減)

平成28年度 食に関する指導全体計画		広島市立吉島東小学校
<p>【重要事項】            健康増進率 増進率: 81.2%            健康増進率(食生活) 増進率: 73.2%            健康増進率(食生活) 増進率: 42.2%            健康増進率(食生活) 増進率: 12.2%</p>	<p>【学校栄養目標】            「豊かに感じ、深く考え、やりぬくたくましい子どもを育てる」</p>	<p>【食育目標】            「健やかな体と豊かな心の育成」            ○食事の重要性 ○心身の健康 ○食品を選択する能力 ○感謝の心 ○社会性 ○食文化</p>
<p>めざす子ども像            ○食べものを大切に(心を大切に)する心(もつ)子ども、食事の重要性・感謝の心            ○みんなで協力して、楽しく和やかに食事をする子ども(社会性)            ○自分の健康を考え、食事を大切に(もつ)子ども、心身の健康、食品を選択する能力</p>		
各学年の指導目標		
低学年	中学年	高学年
<p>「食べたい」「興味をもつ」</p> <p>○食べものに興味・関心をもち、好き嫌いなく食べることができるようにする。            ○健康増進率を高める楽しさを知り、食べものへの関心をもつことができるようにする。            ○食事の準備・片づけに関わり、みんなと楽しく食べることができるようにする。</p>	<p>「わが校の味を知る」</p> <p>○食べものの種類を知り、好き嫌いなく食べることができるようにする。            ○健康増進率を高める楽しさを知り、食べものへの関心をもつことができるようにする。            ○健康増進率を高める楽しさを知り、食べものへの関心をもつことができるようにする。</p>	<p>「やってみよう」</p> <p>○自分の健康を考え、健康的な食生活を営むことができるようにする。            ○健康増進率を高める楽しさを知り、食べものへの関心をもつことができるようにする。            ○健康増進率を高める楽しさを知り、食べものへの関心をもつことができるようにする。</p>

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】(テーマ) 豊かに感じ、深く考え、やりぬくたくましい子どもを育てる

食に関する全体計画に基づき、各学年で担任と栄養教諭とのT・T授業を行っている。

○第5学年特別活動「郷土料理のよさについて考えよう」

日常の食生活の中で自然に食べられ受け継がれてきた郷土料理が家庭の食卓にのぼることが少なくなっている。広島の産物や郷土料理のすばらしさを知り、大切にしていこうとする態度を身につけさせたいと考え授業を行なった。

郷土料理を食べる機会が少なくなっている原因や理由を考えさせ、広島の産物や郷土料理の特徴から、郷土料理のよさを実感させたい。そして、そのよさを自分の食生活でどのように生かすか今

自分でできることを自己決定させることをねらいとした。

○第5学年家庭科「元気な毎日と食べ物」

第6学年家庭科「くふうしよう楽しい食事」

家庭科では、食生活の内容の単元でT・T授業を実施した。

5年生は初めての家庭科であり、食事や調理における基本的な事柄を学習する。バランスのよい食事を自分でも作ることができることや、調理の楽しさを経験させることをねらいとした。



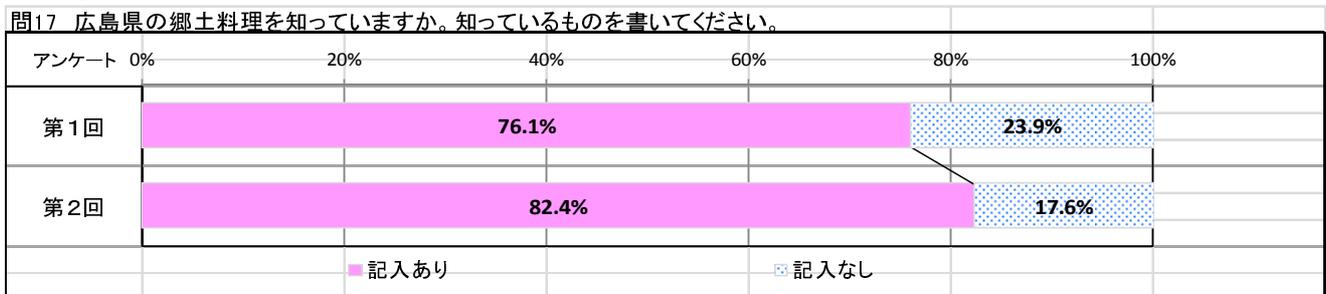
6年生は、普段何気なく食べている日常の食事について関心を深め、自分で食事を作ることができるという自信をつけることができる題材である。身近な食事である給食を取り上げ、主食・主菜・副菜がそろった食事により栄養のバランスが整いやすくなることに気づかせ、家族のための食事を作るというねらいとした。

○言語・数理運用科（6年）「地場産物を使った広島らしいメニューを考えよう」

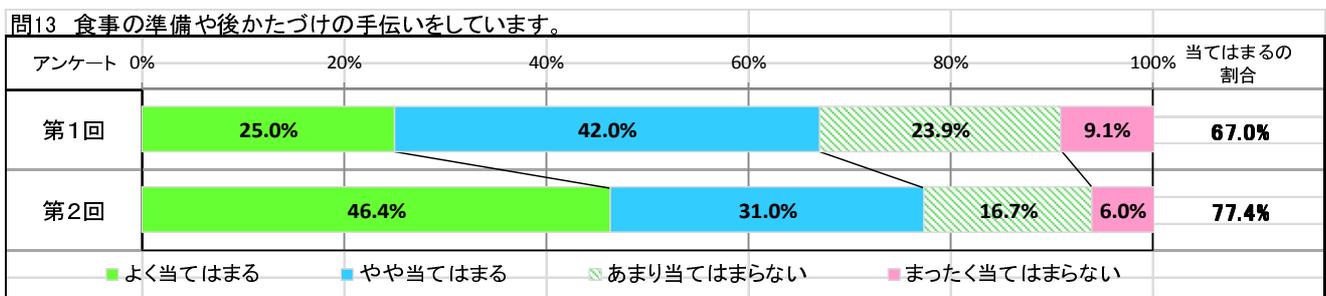
児童が地場産物を使った献立を考え、各学級の代表献立を学校給食に取り入れた。郷土食や地場産物の知識が付き、6年生だけでなく全校で食に関する興味・関心が高まった。



家庭科や特別活動の授業実施後に行った食に関する実態調査では、郷土料理を記入している児童が増えている。



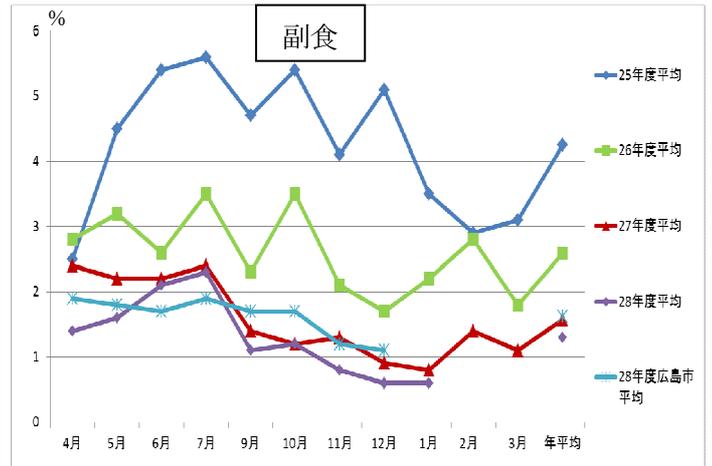
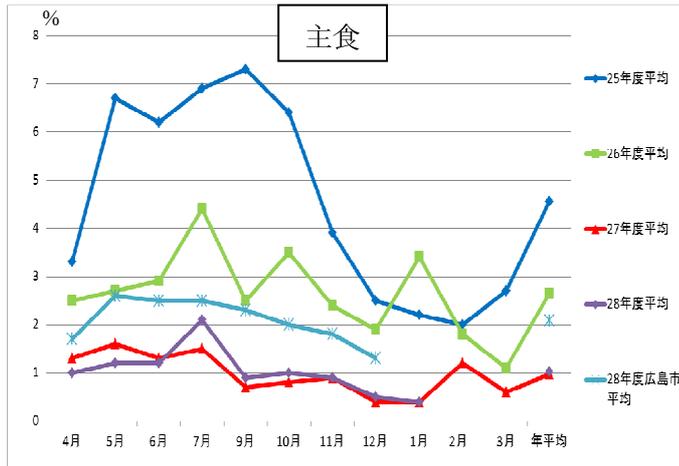
特に5年生は家庭科や野外活動での調理体験する機会が増え、家庭での食事の手伝い等家族と楽しく食事をする意識が高まった。



【取組2】(テーマ) 給食残食率について

給食残食率は主食・副食ともに、昨年度から減少傾向にある。学校全体でも児童が落ち着いて給食時間を過ごすことができるように取り組んできた。過去3年間は広島市平均を上回っていたが、今年度は主

食・副食ともに残食が減少した。



毎日の残食率がわかる掲示物や、児童の給食委員会による毎月の残食調べ実施、給食放送でごはんを残さなかった学級の紹介の活動をした。6月食育月間や1月給食週間ではクイズやオリジナル紙芝居を作成し、児童に興味関心を持たせた。



食に関する実態調査結果では、当てはまるの割合が多くなっている。給食だけではなく、食事全般で残さず食べるという意識が高まった。

問8 食事に野菜が出た時、残さず食べています。

アンケート	0%	20%	40%	60%	80%	100%	当てはまるの割合
第1回	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 65.9%; background-color: #00FF00;"></div> <div style="width: 23.9%; background-color: #00AEEF;"></div> <div style="width: 9.1%; background-color: #D9EAD3;"></div> <div style="width: 1.1%; background-color: #E74C3C;"></div> </div>						89.8%
第2回	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 67.1%; background-color: #00FF00;"></div> <div style="width: 25.9%; background-color: #00AEEF;"></div> <div style="width: 7.1%; background-color: #D9EAD3;"></div> <div style="width: 0.0%; background-color: #E74C3C;"></div> </div>						92.9%
<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <span>■ よく当てはまる</span> <span>■ やや当てはまる</span> <span>■ あまり当てはまらない</span> <span>■ まったく当てはまらない</span> </div>							

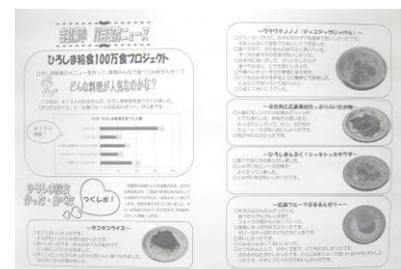
問12 食事を残さず食べています。

アンケート	0%	20%	40%	60%	80%	100%	当てはまるの割合
第1回	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 50.0%; background-color: #00FF00;"></div> <div style="width: 29.5%; background-color: #00AEEF;"></div> <div style="width: 18.2%; background-color: #D9EAD3;"></div> <div style="width: 2.3%; background-color: #E74C3C;"></div> </div>						79.5%
第2回	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 44.7%; background-color: #00FF00;"></div> <div style="width: 41.2%; background-color: #00AEEF;"></div> <div style="width: 12.9%; background-color: #D9EAD3;"></div> <div style="width: 1.2%; background-color: #E74C3C;"></div> </div>						85.9%
<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <span>■ よく当てはまる</span> <span>■ やや当てはまる</span> <span>■ あまり当てはまらない</span> <span>■ まったく当てはまらない</span> </div>							

#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○ひろしま給食100万食プロジェクト

各学級に配付された台紙を掲示しメニューに関心を持たせた。



保護者には主旨や取組内容のプリントを作成し協力を依頼した。

食育だより等でメニューレシピや作って食べた感想を紹介した。

#### ○ふれあい給食の実施

学校ボランティアの方を各学級に招いて「ふれあい給食」を実施した。

その日の給食には、ひろしまトンチキレモンを取り入れ料理の紹介をした。

日頃からお世話になっている感謝の心を伝えるよい機会となった。



#### ○料理クラブでの実施

月1回料理クラブを実施している。

10月には広島食材たっぷりの炒め物を作った。作り方が簡単でおいしかったので、家で作り楽しく盛り上がった家庭もあった。



## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

#### ○食に関する指導について

- ・ねらいを明確にし、学級担任とともに授業改善を行ったことで、より理解させることができた。
- ・毎日の給食で指導できるよう掲示資料や給食放送を工夫したことで、地場産物や郷土料理などの知識の定着を図ることができた。

#### ○給食残食率について

- ・前年度比0.1%以上の減少がみられた。

### 【課題】

#### ○食に関する指導について

- ・指導目標を達成するための食育の視点や評価規準が不明確であった。
- ・事前事後指導や家庭へのアプローチが不十分だったため、習慣化や実践力の定着ができなかった。
- ・朝食摂取について、欠食割合減少や朝食の内容改善することができなかった。

#### ○給食残食率について

- ・各学級で食べきるようになったが、個に応じた指導が十分できていたか。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

#### ○食に関する指導について

- ・評価規準を明確にするとともに、事前事後に家庭とつながる授業展開を仕組んでいく。
- ・学年園を利用して栽培活動を実施し、栽培や収穫の楽しさ等を体験させる。
- ・学校の食育推進がどのように行われているか、ホームページ等で情報を発信していく。
- ・地域の方との交流や保護者対象の魅力ある試食会など設け、食への関心を高める。

#### ○給食残食率について

- ・教職員の共通理解のもと、給食残食率を減らす取り組みを工夫する。