

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立戸坂小学校		
学校長氏名	三吉 学	栄養教諭氏名	川上 恭子
職員数	53 名	児童・生徒数	721 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食を残さず食べようとする児童が増えており、全体では年々残食率が減ってきている。しかし、個人では偏食が多い児童もいる。食事のマナーについては身につけていない児童がいる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

学校の食育目標を「望ましい食習慣を身につけ、心身ともに健康で元気に活動できる子どもの育成」とし、正しい食事のマナーを身につけさせることと、給食残食率を2%以下にし、食事の重要性、心身の健康、感謝の心等を育む。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 給食残食を減少させるための取組について

○毎日の給食残食の写真を掲示し、もったいない意識をもたせ、学級での指導に役立てた。

○食育月間、給食週間中には、食事のマナーに気をつけることや残さず食べることの意識を高めるように、個人で取組む色ぬりカードを活用した。

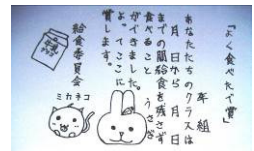
また、学級には残食量によって「給食の木」の実の色が異なるシールを配り、しっかり食べようとする意欲につなげた。



【取組2】（テーマ） 児童の委員会活動による食育の取組について

○毎日、各学級の給食残食調べを行い、一週間残食がなく、しっかり食べることができていた学級に賞状を渡すことで、残食を少なくしようとする気持ちを高めることができた。

○給食週間中、食事のマナーを身につける取組の一つとして、1年生、2年生を対象に正しい箸の持ち方ができているか、給食委員会児童がレベルごとに検定を行った。できない児童には、個別でていねいに教えた。



### 【取組3】(テーマ) 地場産物を活用した家庭・地域との連携

○「東区オリジナル給食」では、食材のほとんどを地場産物にし、感謝の心につなげるように、地場産物の良さや生産者である地元農家の人の紹介等をまとめた掲示資料を作成した。さらに、6年生の言語・数理運用科の学習「地場産物を使った広島らしいメニューを考えよう」と連携し、児童が考えた料理を独自献立として給食に取り入れることで、食事への興味関心をもたせた。



○親子料理教室では、地場産物を使用した料理を実際に作ることで、地元の食材について知るとともに、家庭における食生活改善への意欲を高めた。



## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

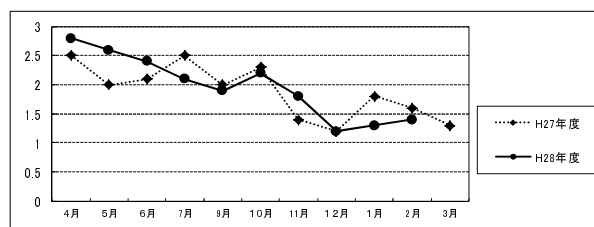
○夏休み中の親子料理教室で、ひろしま給食メニューである「タコタコライス」の調理実習を行い、家庭での食事作りにつながるよう啓発を行った。

○校内では学級掲示用資料を作成し、給食掲示板でひろしま給食の紹介をした。家庭へは食育だよりを通してアピールをした。

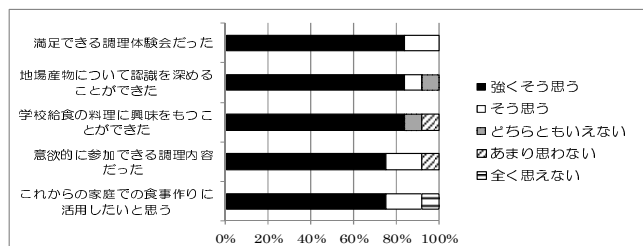


## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】



給食残食については、日々の給食委員会活動や給食訪問による食に関する指導、食育月間、給食週間での取組等により、減少の傾向がみられた。



親子料理教室でのアンケートでは、地場産物の認識を深め、学校給食の料理に興味をもってもらえることができ、親子で一緒に作ることで、食の大切さについての認識を深めることができた。

### 【課題】

給食残食率の全体の平均値は少なくなったが、今後も継続させるために引き続き取り組む必要がある。料理別や個人別にみると偏食傾向がみられるものがあるため、家庭との連携をさらに深め、児童の意識を改善させる取組が必要である。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

食に関する指導を充実させるために、児童の実態をアンケート調査によって把握し、PDCA サイクルで食育を推進するように努める。

また、教職員全体の共通理解を深めるため、情報発信や研修を行っていく。