

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立中山学校		
学校長氏名	本家 太	栄養教諭氏名	上清田 美穂
職員数	45名	児童・生徒数	573名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 食育の学校体制について
 - ・昨年度は学校経営計画に食育の位置付けはなかったが、今年度は食育を学校経営計画の中に位置付けた。
 - ・教職員の食育に対する意識を高めるため、教職員を対象とした食育研修会を実施したい。
- 食に関する指導について
 - ・昨年度は特定の学年でしか、食に関する指導を行うことができていない。今年度は全学年の教科等で食に関する指導を行いたい。
- 家庭・地域との連携について
 - ・今年度より、近隣のスーパーマーケットへ給食献立表や給食レシピの掲示・配付をしたい。
 - ・食育に関するホームページを開設し、学校給食や食に関する取組を発信したい。
 - ・学校給食の献立を調理することで、学校給食への理解を深め、子供たちの食生活について考える機会となるため、親子料理教室を実施したい。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

学校経営重点計画の中期経営重点目標を「健康な体づくりへの関心を高めるとともに体力の向上を図り、心身ともにたくましい児童の育成に努める」とし、短期経営重点目標においては、「給食残食率の月平均を2%以下にする」とした。主な具体的方策としては、「給食を全て配膳し、時間内に食べ切る」とした。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）教科などにおける食に関する指導の充実

- 1年生学級活動「りっちゃんのサラダのひみつを調べて、げんきなからだをつくろう」をめぐり、食べ物は体の中での働きによって、3つに分かれること、りっちゃんのサラダを食べることで、3つの色がそろい元気になることを知らせた。児童は、好き嫌いしないで栄養のバランスよく食べることの大切さに気付き、自ら何でも食べようとする意欲を持つことができた。
- 3年生社会科「わたしたちのくらしとものをつくるしごと」において、お好みソースや、工場の仕事に関心をもつことができるように指導した。児童は、ソースや給食をおいしく作ろうという思いを知り、たくさんの人の苦労や努力で支えられていることに気付くことができた。
- 6年生総合的な学習「世界の食生活」において世界には様々な食事方法や料理があることを知らせた。児童は食べ物を大切にしようという気持ちを持つことができた。



【取組2】（テーマ）残食を減らす取組



○給食委員会は、常時活動として給食当番の身支度チェック・栄養黒板の記入・給食室返却の後片付けを行っている。また、年3回給食に関する週間を設け、給食当番の身支度や給食の片付けが適切に行えるような取組や食べ残しを減らすための取組を行った。この食に関する週間の期間中に朝会で給食委員会の司会により果物の栄養、果物のクイズを紹介した。児童は楽しく、果物について知ることができた。



○教職員を対象とした食育研修会を実施した。教職員の食育に対する意識を高め、学級指導につなげることができた。

○給食時間における学級訪問を行い、給食室の様子や調理の工夫などについて調理場の写真を撮って紹介した。残さず食べようとする意識付けができた。



【取組3】（テーマ）外部講師の活用



○1年生健康福祉局食品保健課食育推進授業「上手な手洗い授業」

食事の前の手洗い等、食中毒及び感染症予防に関する意識啓発と習慣付けを行う目的で、1年生全学級合同で授業をしていただいた。手洗いの目的、手の汚れやすい部分を知り、手洗いの効果を手に付いている細菌を培養した培地を実際に見ることで、手洗いの必要性と効果・正しい手洗いについて知ることができた。

○6年生広島酔心調理製菓専門学校における食育授業「味覚授業」

一番だし、かつおだし、こぶだしをのみくらべよう、食事の大切さ、感謝の気持ちをみんなで考えようというテーマで授業をしていただいた。児童はだしのおいしさや身だしなみ、食事のマナーについて知り、たくさんの命や人に感謝しながら食べることの大切さについて考える、よい機会となった。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について



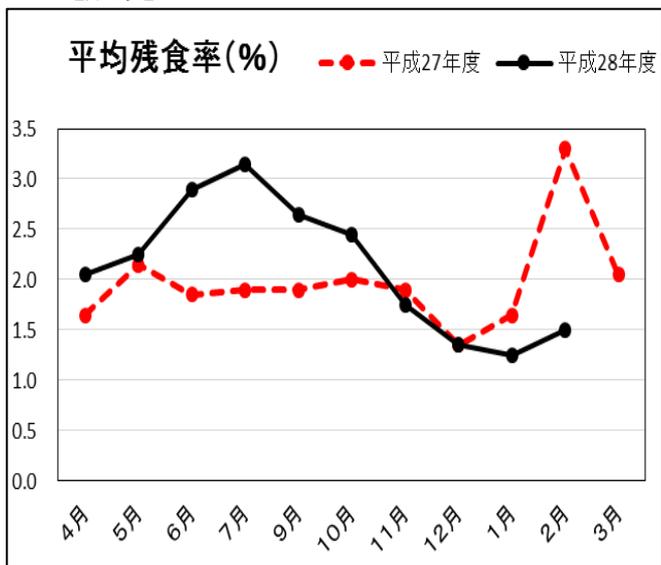
○広島市の栄養士で資料を作成した。保護者へは主旨や取り組み内容のプリント、食育だよりを配付、学校のホームページに掲載して協力を依頼した。児童へは掲示資料を各学級に掲示し、教師用の指導資料をもとに担任が紹介した。

○東区ふれあいもてなし市協議会及びJA広島市と連携し、同区内の栄養教諭・学校栄養職員で東区産の農産物を使った独自献立を12月に実施した。この献立に「ぶた肉と広島食材たっぷりの炒め物」を東区産の小松菜を使って取り入れることでひろしま給食を地場産物とともに再度、PRした。



5 取組に対する成果と課題

【成果】



○残食率の減少

- ・今年度は夏場の暑さと残暑が厳しく、6月から10月の残食率が昨年度を上回った。しかし、冬場はインフルエンザによる欠席者が多くても、昨年度ほどには残食率が跳ね上がることはなかった。
- ・主食、副食ともに残暑が厳しかった10月までは残食が2%を越えていたが、11月以降の月別残食率は低く、短期経営重点目標の月平均2%以下を達成できた。

【課題】

- ・特定の学年でしか、食に関する指導を行うことができていない。
- ・家庭・地域と連携した食育の取組が進んでいない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

○食育の学校体制について

- ・残食率を減少させるために、これまでの取組を継続しながら、配膳方法などの工夫や給食時間の指導について教職員の共通理解を図る。
- ・教職員の食育に対する意識を高めるため、継続して教職員を対象とした食育研修会を実施していきたい。

○食に関する指導について

- ・全学年の教科等で食に関する指導を行えるよう、食に関する指導の全体計画及び年間指導計画をシラバスと照らし合わせながら見直しを行い、担任教諭等と連携して、指導を進めていきたい。

○家庭・地域との連携について

- ・学校のホームページにおいて、更に食育の情報発信を充実させていきたい。
- ・家庭・地域との連携を深めるため、近隣のスーパーマーケットへ給食献立表や給食レシピの掲示・配付をしたい。また、学校給食への理解を深め、子供たちの食生活について考える機会となるため、親子料理教室を実施したい。