

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立牛田小学校		
学校長氏名	登 民夫	栄養教諭氏名	三上 真由美
職員数	66名	児童・生徒数	1091名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

食育目標を「食に関する知識を身につけ、望ましい食生活を実践できる児童の育成」としており、食育の推進を図るため3つの目標を掲げ、実践している。

- ①昨年度より食に関する知識調査を実施し、正解率6割の児童の割合は76.5%であった。この結果をもとに、系統立てた食に関する指導の実施及び指導方法の工夫を行い、知識定着を図る。
- ②生活習慣ステップアップカードの結果より、朝食喫食率は97%であるが、朝食の野菜摂取率は60.2%、1日の排便は61.9%と低い数値であった。このような状況をふまえ、野菜摂取及び排便習慣の定着を図る取組を実施する。
- ③給食の平均残食率は、年々減少傾向にあるが、残食の少ない料理と多い料理の差がかなりある。教職員共通認識のもと、全クラス給食時間の共通した指導を行う。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

①教科等における食に関する指導の充実を図る。（知識調査より）

正解率6割以上の児童の割合85% →4	正解率6割以上の児童の割合80% →3
正解率6割以上の児童の割合75% →2	正解率6割以上の児童の割合70% →1

②基本的な生活習慣の改善及び習慣化を図る。（生活習慣ステップアップカードより）

朝食の野菜喫食率	65%	1日の排便状況	65%
----------	-----	---------	-----

③給食指導の充実を図る。（給食目標チャレンジカード、残食調査より）

給食チャレンジカードの達成率	70%以上
残食率	ごはん3.2% おかず2.7%

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】(テーマ) 教科等における食に関する指導 ～知識の定着, 意識・行動の変容～

食に関する指導において、児童につけたい力を明確にし、発達段階に応じた指導を実践している。知識の定着を見取る方法として知識調査を行い、その結果をもとに次年度の全体計画及び年間指導計画を見直し、より効果的な実践を進めている。さらに指導方法の工夫を行い、児童の意識や行動の変容につなげている。

○5学年 社会科「これからの食料生産とわたしたち」

この単元は、日本の食料生産にかかわる課題を知り、これからの食料生産はどうあればよいのか自分の考えをもつことをねらいとしている。特に自給率の低下と食品ロスについて大きく取り上げ、食料生産における問題点とその背景を探っていく中、児童に身近な問題としてとらえさせるために、給食教材として取り入れた。

自給率に関する授業では、給食での地産地消の取組から食料生産に従事している人々の工夫や努力を伝えたり、食品ロスに関する授業では、給食の残食状況から自分の食生活に置き換えて考えさせたりすることで、日本の食料問題は自分たちの身近な事柄であることや消費者の一人としての行動を考えさせることができた。

授業後、児童は給食の残食の状況についてより関心を持ち、自分たちにできることを実践する等、日々の給食に対する児童の意識・行動の変容が見られた。

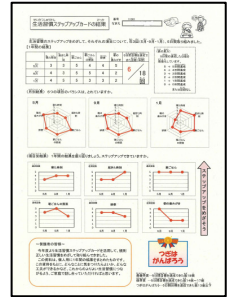


## 【取組2】(テーマ) 基本的な生活習慣の改善 ～朝食の野菜摂取, 1日の排便習慣～

### ○生活習慣ステップアップカードの取組

年3回, 基本的な生活習慣を身につけることをねらいとした生活習慣ステップアップカードの取組を行っており, 特に課題である朝食の野菜摂取と1日の排便習慣については, 改善を図るための取組を積極的に取り入れた。

また, 実施後の結果については, 食育だよりで全体の傾向を知らせるとともに, 年度末には, 個人用に3回分の結果をまとめ, 1年間の振り返りができる資料を作成した。



個人用結果

### 〈食育キャラクターの募集〉

食育月間の取組のひとつとして, 全校朝会でバランスよく食べることや排便習慣を身につけることの大切さを伝え, さらに排便習慣が身につくようなキャラクターの募集を行った。児童と保護者が一緒に考えることで, より家庭での食習慣の意識向上につながる啓発となった。



かいそうレンジャー

### 〈夏休み! 食育チャレンジカードの取組〉

夏休みに, 朝食作りを通して食の実践力を身につけることを目的とした食育チャレンジカードを実施した。チャレンジのレベルを自分で設定することで, 意欲的に取り組ませ, 高学年では, 家庭科と連携して, 栄養バランスのよい朝食を作ることにチャレンジした。

### 〈2年生 学級活動「野さいのパワーをしり, バランスよく食べる作せんをかんがえよう」〉

この授業では, 野菜が体によい働きをしていることを伝えることで, 野菜を食べる大切さを理解させる。さらに, どうしたら苦手な野菜も食べられるかを考えさせ, 日々の食事について改善しようとする意欲を持たせている。

導入でアンケートの結果を知らせることで, 自分の課題としてとらえさせ, まとめでは, 実践につながるよう自分にできる目標を選ばせるなど, 行動変容を促す指導方法の工夫を行った。さらに, 事後指導として, 目標を達成させるためにワークシートを活用し, 給食での実践につなげるようにした。



## 【取組3】(テーマ) 給食指導の充実 ～全学年共通した指導の徹底, 残食率の減少～

### ○給食目標に関する指導

月別の目標ではなく, 3つの目標を1年を通して重点的に取り組み, 目標を達成するための手立てとして, 給食目標チャレンジカードや給食クイズを取り入れ, 全学年共通した指導を行った。

#### 給食目標

○時間を考えておいしく食べよう ○好き嫌いせず感謝して食べよう ○食べ物はかせになろう

### 〈給食目標チャレンジカードの取組〉

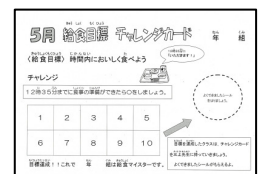
どのクラスも20分間の食事時間を確保できるよう, 安全で手際よい準備について重点的に指導し, さらに, 児童が時間を意識して食事ができるよう, 「かみかみタイム」を設定した。

### 〈給食委員会の活動〉

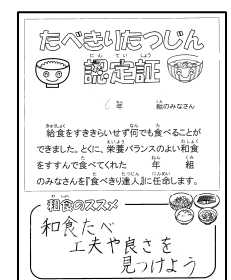
給食では, 和食の残食が多いことから, その実態を児童へ知らせるとともに和食の良さを伝える活動を通して, 好き嫌いせず何でも食べるよう投げかけた。よく食べたクラスには, 給食委員会から「食べきり達人認定証」を渡し, 日々の給食時間の継続した指導へつなげた。

### 〈給食クイズ〉

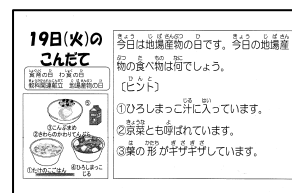
毎日, 郷土料理や地場産物, 食品の栄養, 一汁二菜についてなど, その日の給食にまつわるクイズを出すことで, 食に関する知識の定着を図っている。クイズを取り入れることにより, 楽しく知識を習得でき, 食に対して興味を持つきっかけとなった。



チャレンジカード



食べきり達人認定証



給食クイズ

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

### ○ひろしま給食関連の資料等の配付

夏休み前に、これまでのひろしま給食7品を載せたレシピを配付し、家庭への啓発に努めた。また、食育だよりを通して、取組の説明、レシピ等の情報を発信し、実施後は、保護者からいただいた「つくレポ」の感想や子どもの様子などのエピソード、取組の結果などを紹介した。



### ○学校給食への活用



「タコタコライス」

広島市の統一献立の日に、テレビ放送にて「タコタコライス」に入っている地場産物や食べ方を紹介したり、児童へ家庭での100万食プロジェクトの参加を呼びかけたりした。

1月に東区オリジナル給食を実施し、ひろしま給食のメニュー「ぶた肉と広島食材たっぷりのいため物」を取り入れた。

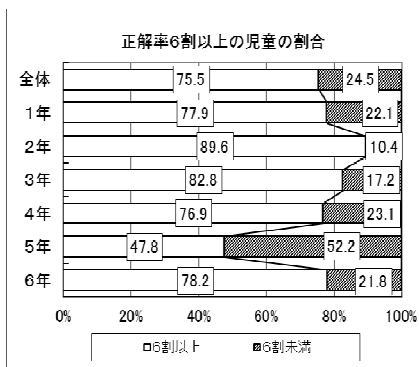


「ぶた肉と広島食材  
たっぷりのいため物」

## 5 取組に対する成果と課題

### ①教科等における食に関する指導の充実を図る。(知識調査より)

正解率6割以上の児童の割合 → **75.5%**



#### 【成果】

地場産物については3年生以上、郷土料理については5年生以上に調査した結果、どちらも学年が上がるごとに正解率は高くなり、継続した指導の成果が見られた。

#### 【課題】

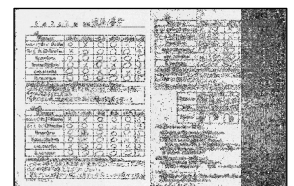
行事食のことや毎月19日が食育の日と認識している児童は少なかった。高学年では栄養素とその働きについて理解している児童は少なかった。授業だけでなく、日々の給食時間など、いろいろな場面での横断的な指導を意識しながら、知識の定着を図る必要がある。

### ②基本的な生活習慣の改善及び習慣化を図る。(生活習慣ステップアップカードより)

5日間毎日達成した児童の割合 朝食の野菜摂取 **64.6%** 1日の排便状況 **68.8%**

【成果】 個人で1年間の結果を振り返られるような様式に変更したことで、児童のステップアップしようとする意欲につながった。また、結果から改善点を考え、これからの生活に生かそうとする児童もいた。

【課題】 朝食の野菜摂取状況は、3回実施した結果、あまり変化は見られなかった。特に低学年は、保護者の協力を必要とするので、保護者への啓発に努めたい。



生活習慣ステップアップカード

### ③給食指導の充実を図る。(給食目標チャレンジカード、残食調査より)

給食目標チャレンジカードの達成率 **75.2%以上** 残食率 ごはん **3.2%** おかず **2.7%**

【成果】 給食目標チャレンジカードの取組によって、時間を意識する児童が増えた。年間通した指導が習慣化につながった。残食率は昨年より増加しているが、和食などの残食の多い料理を食べるようになった。

【課題】 給食指導に関して、担任との共通理解を深めていく必要がある。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

知識調査や生活習慣ステップアップカードの結果等をもとに、どのような力を見童につけさせるかを明確にし、発達段階に応じた系統的・横断的な全体計画及び年間指導計画を作成していく。