

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立仁保学校		
学校長氏名	廣本 典子	栄養教諭氏名	島本 香織
職員数	49名	児童・生徒数	598名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

○児童の実態

- ・食べ慣れない料理の残食が多い。 ・給食の量が多いと残食が多くなる。
- ・てまきずしマナーの認知度、実施状況は良いが、食べ方等細かいマナーは守られていない。
- ・給食残食率(平成27年度4月～3月) 主食 1.9%, 副食 2.1%

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

○食べることを大切にし、好き嫌いなく食べることができる児童の育成

- ・主食の残食率を1.6%以下 ・副食の残食率を1.8%以下
- 学級での給食つぎ切り指導, 食育月間, 給食週間, ランチルーム給食

○給食時間のてまきずしマナーの向上

- ・てまきずしマナーを守っている児童の割合増加 (27年度93.5%→95%)
- 毎日の給食指導, ランチルーム給食, 給食週間

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の充実に向けた取り組みについて

○全体計画

- ・各学年で計画を練り直してもらい、各学年で1つ以上関わる教科を4月に決めて関わるようにした。全体計画は、年度当初に行う職員食育研修で共通理解を図った。年度末にはアンケートをとり、反省や改善点を次年度の全体計画に生かせるようにした。

○食に関する指導

- ・研究研修推進部との連携で、校内研修の1つとして、「食育」に関わる単元で研究授業を行うことと位置づけられた。研究主題であるユニバーサルデザインの考えを取り入れた。特別活動ではなく、教科の中で加わる事が多く、教科のねらいや評価基準など授業づくりについて深く考えることができた。また、TTの連携という意識が高まり、計画になかった教科や単元で関わる事ができた。



「地場産物を使った広島らしい給食を考えよう」

- ・広島型カリキュラム「言語・数理運用科」
- 5年生: 未来の給食を考えよう・・・給食の歴史や、時代の出来事に関する資料を読み取り、30年後の給食を多角的視点で考える。
- 6年生: 地場産物を使った広島らしい給食を考えよう・・・地場産物の資料から良さや広島の特徴について読み取り、栄養バランスや旬等を取り入れた給食の献立を考え、実際の給食として実施。

献立発表会の様子

【取組2】(テーマ) 給食指導の充実に向けた取り組みについて

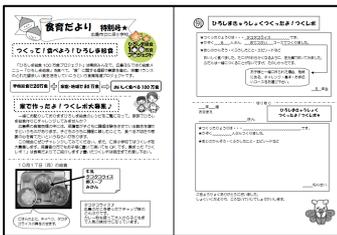
○教職員

- ・年度初めに「職員食育研修」を設け、給食時間の過ごし方やマナーの意識統一を図った。合わせて、給食室での衛生管理や工夫していることを伝え、給食指導に活かしてもらった。
- ・職員用食育だよりを定期的に配付し、給食のポイントや各クラスの様子を伝えている。

○児童

- ・給食カレンダーで毎日の給食の栄養や意味を確認できるようにした。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について



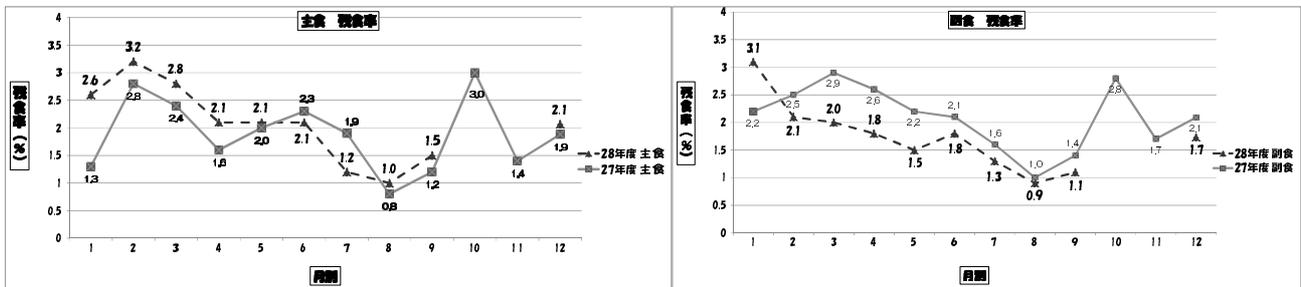
○広島市統一献立として給食に取り入れ、掲示資料等を作成し、全市での啓発を図った。保護者にはレシピの配付後、食育だよりで「つくレポ」(何を作ったか、人数、味の感想など)を募集し、次号の食育だよりで紹介した。(左図は「つくレポ」を募集した食育だより)

5 取組に対する成果と課題

【成果】

○残食率の減少

- ・副食については、目標値を達成する見込みである。残食率は過去5年間減少が続いている。



○食に関する指導

- ・研究研修推進部との連携で校内研修の1つに食育が位置づけられたことで、学年を超えて教科の研究ができ、内容が深まった。

【課題】

- ・教科のねらいを把握し、授業づくりにあたって栄養教諭が効果的に関わられるようにする。
- ・給食時間の指導 (てまきずしマナーや食べ方、箸の持ち方) を活発にする。

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

- ・全職員での意識統一を充実させる。来年度の学校経営目標に食に関する指導についての項目を追加。

○食に関する指導の充実

- ・全体計画を練り直す。給食時間の指導方法についての研修を4月に設定する。