

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島市立大町小学校		
学校長氏名	佐々木 知子	栄養教諭氏名	丸山 由紀
職員数	45名	児童・生徒数	694名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校の児童は、素直で真面目な児童が多い。給食時間も落ち着き協力し合って当番活動ができ、衛生面においても指導されたことはきちんと行える。しかし、子どもたちの食行動をみると、頭で理解していることを実践に結びつけることができているという実態がみられる。理解するだけでなく実践しようとする気持ちをもてるような取組の工夫や、家庭と連携して子どもたちの行動を変容させる取組を工夫する必要がある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

食に自立した子どもを育てるために、今年度の食育目標も、昨年度に引き続き「学んだことをやってみよう」とした。学校での栽培活動を通して、食べ物に興味・関心のある児童を増やすことや、給食時間が楽しみだと思える児童が増えるような給食（献立内容）にすること、自分で食事を考え、実践できる子どもを育てることを目指す。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）自分たちの育てた野菜をおいしく食べよう！

- 2年生は生活科「大きくなあれ わたしの 野さい」の学習で、一人一鉢野菜を育てた。自分の野菜を責任もって世話することで、大きく育ち、実を付けていく楽しさを感じ、収穫して食べる喜びを体験した。自分の育てた野菜に愛着をもち、野菜が大好きになる児童が多い中、食べることに依然として苦手意識をもつ児童もいる。全ての児童が野菜にもっと愛着を感じ、食べてみようと思えるように、野菜をよく観察したり、目の前で調理し食べたりする授業を行った。
- 3年生は総合的な学習で「大町・広島市じまんをしよう！」に取り組んだ。その中で、広島市安佐南区川内に伝わる伝統野菜「広島菜」を種から栽培し、広島菜漬を作る活動をした。広島菜が大きく成長していく様子を観察し、収穫後、広島菜漬に加工する体験をし、そして自分の作った大事な広島菜漬を持ち帰り家族に食べて喜んでもらうという経験を通して、広島菜漬に愛着がもて、広島菜漬の苦みが苦手だった児童も、おいしいと思えるきっかけになった。

【取組2】（テーマ）自分の食に興味をもてるよう献立を考えよう！

- 6年生は、言語・数理運用科「地場産物を使った広島らしい献立を考えよう」の学習で、地場産物の良さについて理解し、それを使用した給食の献立作りを行った。地場産物をおいしく食べるにはどのような調理法にするといいか、広島らしさを表すにはどうしたら良いかなど考え、また、給食で出すための条件を整えながら献立を作成した。自分たちの献立が実際に形となって表れ、献立の感想が全校から届けられることで、献立を考える楽しさや難しさ、形になったときの嬉しさを体験できた。
- 4年生は、体育科保健領域「育ちゆく体とわたし」の学習で、すくすく育つために必要なことの1つとして食事について考え、自分たちで食事を整える活動をした。グループで話し合いながら、すくすく育つために



は何をどのように組み合わせる食べるといいのか考えることで、毎日食べている食事についてや、食事のとり方を振り返ることができた。

- ・3年生は、特別活動「バランスの良い食べ方を考えよう」の中で、好き嫌いせずに食べることの大切さや、赤・黄・緑の食べ物の働きを学習した後、実際にグループで1食分の献立を考える活動をした。バランスの良い献立にするためには、どのように組み合わせる食べるといいのか考えることができた。
- ・5年生は、野外活動で実際にバイキング給食を体験した。

【取組3】(テーマ) 家庭や地域とつながっていこう!

- ・夏期休業中に親子料理教室を実施した。親子で一緒に料理をする活動を通して、親子の絆が深まったり、子どもたちの調理技術が向上したり、家でお手伝い(調理参加)をするきっかけになったりした。みんなで作ることで、調理する楽しさを感じ、料理するのは簡単だなという感覚をもたせることができた。
- ・大町幼稚園の年長児を対象とした給食試食会を行うことで、給食を経験していない子どもたちと保護者にとって、給食が小学校入学の楽しみの1つになることができた。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・広島市の栄養士で作成した資料やポスターを掲示したり、食育便りで取組について紹介したりした。また、夏期休業前には、教育委員会から届いたひろしま給食のレシピを配布した。
- ・夏期休業中に行った親子料理教室で、「ひろしま給食」メニューから「わくわくJ J J」「広島フルーツふるんゼリー」を取り入れた。「わくわくJ J J」は、調味料の意外な取り合わせや、和食にも洋食にも合うことを感じることができたり、「広島フルーツふるんゼリー」は子どもだけでも簡単に作ることができたりするなど、実感を伴う体験をしてもらうことができた。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

給食の残食率を見てみると、主食・副食の残食率にあまり差が見られない。児童は、食事を1食としてとらえバランス良く食べていることがわかる。昨年から続けているバランス良く食べようという指導が定着してきたように思う。また、今年度は、6年生の児童が自分たちで考え抜いた献立を給食で取り上げた。クラスに全て任せることで、献立に責任が持て、給食の感想を聞くことで献立作成の楽しさを実感できたように思う。栽培活動や体験活動も効果的だった。児童は、食べ物に対する興味・関心を深めることができ、印象深い体験を家で話すことで、保護者にも子どもたちの活動に関心をもってもらえたようだった。これからも体験を伴う活動や印象に残る取組を続けていきたいと思う。今年度の4月の残食率が、昨年度と比べて大幅に減少している。昨年度より始めた幼稚園の年長児への給食試食会を行うことで給食を楽しみに入学できたことや、栄養教諭が1年生の給食開始後1ヶ月間一緒に給食を食べたことで、給食に対する楽しみ感や、がんばって食べようとする気持ちをもたせることができたからではないかと考えている。今後も1年生のスタートがスムーズにできるような取組を考えていきたい。

【課題】

子どもの変容を感じることはできたが、明らかな数値や実態としてとらえることはできなかった。また、目標を達成するための取組として内容の浅さを感じた。点で行っていることを線としてつなげていくことができるために、もっと深く考え、活動を取り入れていくことが大事であると思う。

6 今後の取組に向けた改善方策について

児童の変容を数値化できるような工夫が必要である。そのためには、子どもの実態をしっかり観察し、先の姿を描きながら計画的に取り組んでいく必要がある。また、保護者や地域とつながっていく手立てもこれから探っていき、食に自立した子どもたちが育つようタイミング良く効果的な指導内容を研究していきたい。