

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立御幸学校		
学校長氏名	萩原 由紀子	栄養教諭氏名	河原 美穂子
職員数	61名	児童・生徒数	848名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

学校給食残菜率は、年々減少しているが市内平均（11月福山市一斉残菜調査）より高い。

昨年度

福山市平均残菜率 1.6%

御幸小学校 1.9%

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

学校給食残菜率を昨年度より減少させる。

3 食育の目標に対する具体的な取組**【取組1】（テーマ）給食指導の充実**

担任・栄養教諭による給食指導の充実

- ・個々に応じた配膳（量の調節）
- ・正しいはしの持ち方
- ・食器を置く位置の指導
- ・よくかんで放送を聞きながら、集中して食べる「もぐもぐタイム」の実施
- ・苦手なものにチャレンジさせる声かけ
- ・「もう一口運動」の実施
- ・担任・栄養教諭による一口指導

【取組2】（テーマ）給食委員会活動の充実

給食委員会活動の充実

- ・「食」に関心をもつ毎日の「栄養・給食放送」
- ・学級別残菜、片付け方チェックを行いよい学級を表彰
- ・給食委員による各学級への「給食時間中の毎日の声かけ - 残さず食べようね」

【取組3】(テーマ) ミニ保健, 授業等での指導

ミニ保健(身体測定時の食に関する指導)や授業(家庭科や学活)で常に給食と関連づけ, 給食に興味・関心をもたせ, 残さず食べる意欲をもたせた。

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100万食プロジェクト」推進のために

- ・教職員用通信・保護者用食育通信
- ・キャッチコピーの応募
- ・給食放送, 給食時間の指導による児童への周知
- ・親子料理教室による調理実習(タコタコライス, 広島ふるるんゼリー)



5 取組に対する成果と課題

【成果】

○ 残菜率

今年度1.1%(福山市平均1.2%)とはじめて平均以下となった。また, 御幸小学校年間残菜率も昨年度2.8%から2.4%へと減少した。

○ ひろしま給食100万食プロジェクト

学校, 家庭が協力して取り組むことができた。児童へひろしま給食メニューが浸透した結果, メニューや特産物に関する感想を以前より多く受けるようになった。

- * 残菜率, 「ひろしま給食100万食プロジェクト」とともに学校長のリーダーシップの下, 学校全体で指導をそろえて取り組むことができた。

【課題】

- 残菜率: メニューによっては残菜が多いこともある。
- 「ひろしま給食100万食プロジェクト」: 「家庭で作る!」の項目で他に比べて数字が低かった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・残菜率: 順調に減少しているので, よりよくするために引き続き学校全体で「よく体を動かし, しっかり食べる」指導を継続する。
- ・「ひろしま100万食プロジェクト」: さらに推進するために, 授業(家庭科)との連携を検討する。

ぱくぱくすすくすすく

すこやかな生活・食育だより

2017年（平成29年）2月28日
福山市立御幸小学校

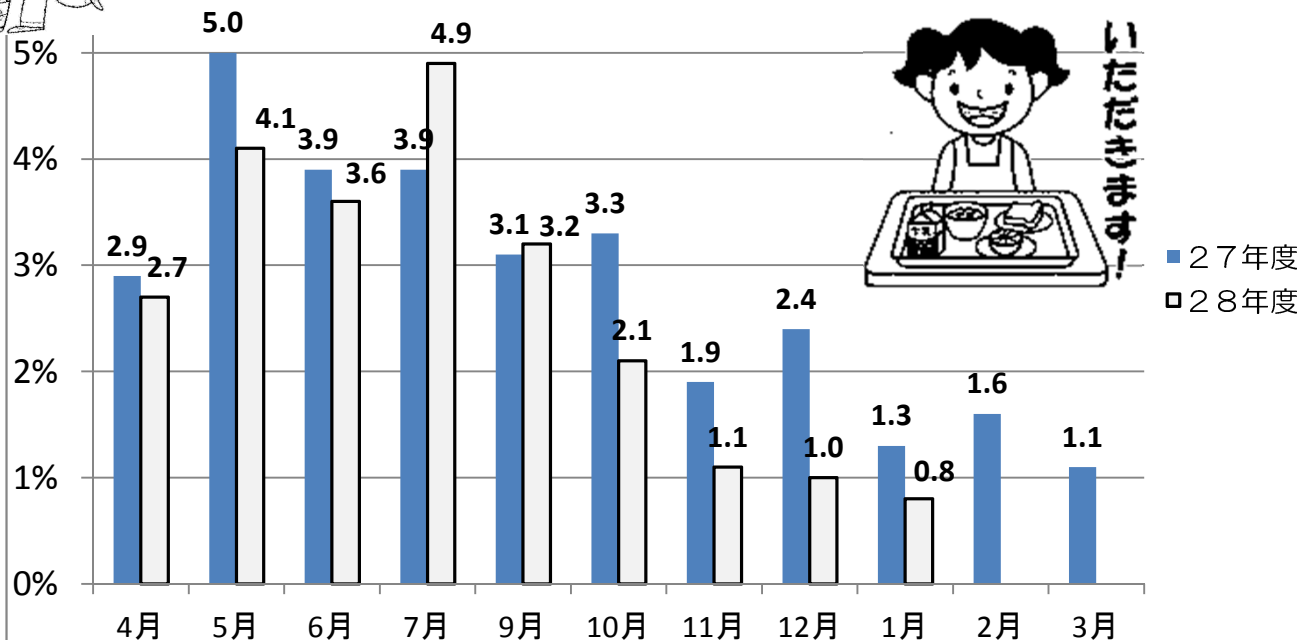


厳しい寒さも少しずつ和らぎ、日中は春の兆しを感じられるようになりました。今年度も残すところ1か月 あまりとなり、1年間のもちめ、そして新しいスタートへむけての準備の時期です。なにかと忙しいとは存じますが、睡眠・食事・運動の3つのバランスで元気に毎日をすごしましょう。

保護者のみなさまには、1年間学校給食及び食育推進にご理解、ご協力をいただきありがとうございました。引き続きよろしくお願い申し上げます。

ありがとうございました！

学校給食平均残食率 (主食+副食)



学校給食の残食率（食べ残し）は、年々減少傾向にあります。また、11月には毎年、市内一斉残量調査を行っていますが、今年度はじめて御幸小学校は市内平均残食率を下回りました。担任の給食指導、苦手なものでも、まずはチャレンジしてみる御幸小児童に感謝です。よく食べ、よく体を動かすスクスク成長してくださいね。



「残さず食べると
こんなよいことがあります！」



必要な栄養が
きちんととれるので、
毎日元気に
過ごせます

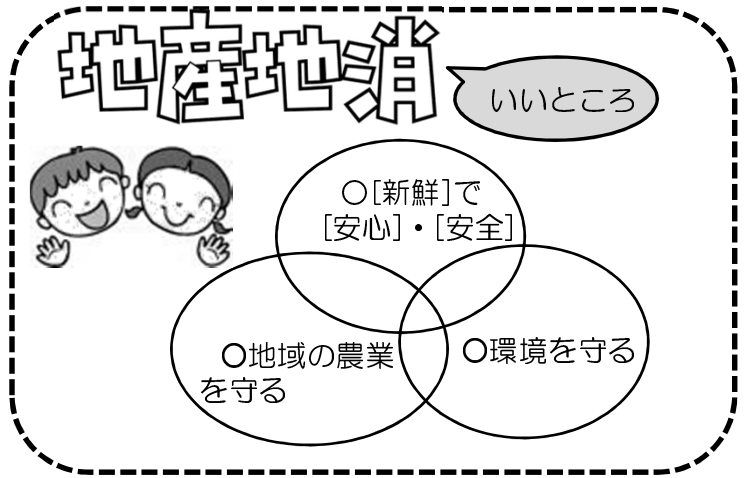
動物や植物の
大切な命がむだに
なりません


食べものが
むだにならず、
ゴミの量が
少なくなります

〈 地産地消 出前講座 〉

5年生が「**地産地消と福山市の野菜・果物**」について学びました。

地産地消推進課の講師より、多くのことをおしえていただきました。



 ふくやまSUNとは、ふくやまブランド農産物の愛称のことで、ふくやまブランド農産物推進協議会に認定された地場農産物(21品)のことです。

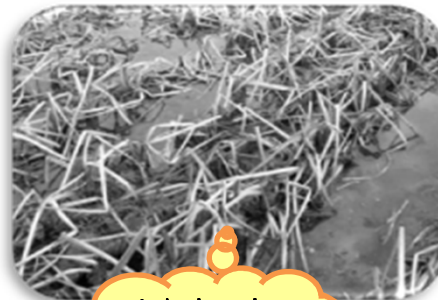


ふくやまSUNの食材です。

- | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| きゅうり | 青大きゅうり | なす | ほうれんそう | 小松菜 | 春菊 | 水菜 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| しょうが | 金時にんじん | アスパラガス | かぼちゃ | 柿 | いちじく | すもも |
|  |  |  |  |  |  |  |
| くわい | キウイ | あんず | ぶどう | 桃 | ブルーベリー | いちご |

くわいの収穫

福山市は、くわいの生産量が日本一です。主な生産地は、川口町、新涯町、曙町が有名で、6月に田んぼに植えたくわいを、11月中旬ごろから収穫します。



土と水の中で育ちます。

水のかで掘り起こします！

冷たい田んぼの中をさぐって収穫します。



児童の感想より

- 地産地消とはどういうことかわからなかったけど、話を聞かせていただいて理解できました。
- 今日話を聞いて、地産地消はいいことばかりなので、私も家族に話したり、給食をしっかりと食べたいと思いました。
- 地産地消のいいところを学んだので、これからは残さず食べようと思いました。
- もっと地産地消のことを知りたいと思いました。
- くわしいことを知ったので、福山をあまり知らない人にもPRしていきたいです。
- 地産地消のことについて深く知る事が出来た。ぼくたちは作ってくださった人に感謝して、地域の特産物を食べていきたいと思いました。
- これから自分たちで、地産地消を試してみたいと思いました。
- 地産地消のことがよくわかりました。今度からお買い物に行ったときは、「ふくやま生まれ」や「ふくやまSUN」などのマークを注目してみたいと思いました。今日はありがとうございました。
- くわいのことについて、すごく驚きました。（歴史や生産量など）地産地消はとても大切なのだとわかりました。地産地消はたくさんのよいことがあるとわかりました。
- 御幸小学校にきてくださり、ありがとうございます。いろいろと教えてくれてありがとうございます。
- 地産地消のことが沢山わかりました。たとえば、新鮮で安心・安全で環境を守るなどのいろいろなことがわかりました。
- 福山市にも、ブランドの農産物がたくさんあるんだとはじめて知りました。これからも安心・安全の食べ物を作ってほしいし、心から感謝して食べたいと改めて思いました。
- 地産地消をを広めるために、キャラクターやいろいろなおやつや飲み物などを作って工夫されていることがわかりました。地産地消が前より詳しくわかりました。これからも広めるためにがんばってほしいです。自分にできることをたくさんしようと思いました。

おめでとうございます！

「健康ふくやま21フェスティバル」において、食育川柳総選挙が行われ、1186点応募の中から、小学生の部3名の内、2名に御幸小学校の児童が入賞しました。おめでとうございます。

「福山市食育講演会」において、表彰式が行われました。



食べるたいび
ただ感きますし
しよう

五年 松岡 遥香さん



朝ご飯 ぼくの一日 支えてる

六年 山田 滉登くん



学校給食レシピを紹介いたします。



サーモンのホイル蒸し



【材料 4人分】

鮭切り身	4切れ
塩	少々
こしょう	少々
にんじん（せん切り）	小1/4本
たまねぎ（薄切り）	小1/2個
しめじ（小房にわける）	1/2パック
マヨネーズ	大さじ4
アルミホイル	

【作り方】

- ① 鮭に塩、こしょうをする。
- ② にんじん、たまねぎ、しめじをマヨネーズであえる。
- ③ アルミホイルに鮭をおき、②をのせ包む。
- ④ ④を20分くらい蒸す。



給食人気メニューです。

ツナそぼろごはん



【材料 4人分】

ごはん	4人分
まぐろ油漬け	150g
カット干しわかめ（水でもどす）	3g
にんじん（小角切り）	40g
冷とうもろこし	40g
冷グリーンピース	20g
砂糖	大さじ1弱
しょうゆ	大さじ1弱
塩	少々



【作り方】

- ① まぐろ油漬け、にんじん、とうもろこし、グリーンピースを順次炒める。
- ② Aで調味する。
- ③ 水切りしたわかめを加えて、炒める。
- ④ 味をととのえる。

手軽にできる1品です。2月給食では、キムたくごはんとの選択メニューでした。

たこボール



【材料 4人分】

茹でたこ（小ぶつ切り）	120g
豆腐（粗くつぶし水気を切る）	1/2丁
キャベツ（粗いみじん切り）	60g
ねぎ（小口切り）	A 10g
青のり粉	少々
卵（溶く）	1/2個
塩	少々
小麦粉	大さじ6
揚げ油	適量
とんかつソース	適量

【作り方】

- ① ボールにAを入れ混ぜる。
- ② 小麦粉を加え混ぜる。
- ③ 3センチくらいの大きさに丸め揚げる。
- ④ ソースをかける。



給食人気メニューです。



