

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山立多治米小学校		
学校長氏名	森定 瑞穂	栄養教諭氏名	井領 桃子
職員数	35 名	児童・生徒数	475 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

食事のマナーを守ることは、食事をするまでに関わってくれた全ての人に感謝の気持ちを表す方法である。また、食事を残さずに全て食べることは、自らの健康の維持や成長のために必要であること、命に感謝することにつながる。

しかし、本校では、食事のマナーである食器の正しい返し方や食事のあいさつをきちんと行えていない児童もいる。また、給食の残食率が高い現状である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

本校の食育指導の目標は、①食事の楽しさや、健康と食生活の関わりを理解する。②食べ物を大切にし、自然の恵みや作る人たちへの感謝の気持ちを育てる。③食事のマナーや健康づくりを考えた食事のとり方を身につける。④心身の成長や健康のための望ましい栄養のとり方を理解し、自らの健康管理ができる力を育てる。

今年度は、食に対する意識を高め、自分の健康・体の成長のために食べる態度を養うことを目標にした。成果指標は、食についてのアンケート項目「好き嫌いなく食べる」における児童の肯定的評価を 75%以上にする事、「ランチマットを忘れない」児童を 90%以上にする事、「食器の正しい返し方ができる」児童を 90%以上にする事とした。また、「食事のあいさつを行う」児童が 80%以上、「食事のマナーを守る」児童が 80%以上を目標値とした。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 食に関する指導

- ・家庭科、特別活動、保健等の教科における食に関する指導
- ・ランチルーム給食の実施及び、給食時間における指導の徹底

毎週月曜日は特別支援学級、火曜日から金曜日は通常学級でランチルーム給食を行った。そこで、地場産物や行事食、旬の食べ物と栄養、食器の持ち方・はしの持ち方・食器の返し方・食事時の発言の内容・食事のあいさつなどの食事のマナーについての指導を行った。

- ・栽培活動

学校菜園で収穫した野菜を給食に入れて提供した。また、学校菜園で収穫した米で鯛飯やたこ飯、うずみなどの郷土料理を作った。

【取組 2】（テーマ） 家庭・地域との連携

- ・給食試食会の実施

1 年生とその保護者に学校給食の概要、給食づくり、朝食の役割の 3 点について説明した。

- ・交流給食の実施

地域の方々を招き、各学級で一緒に給食を食べていただいた。

- ・食育だよりの発行

月に1回、行事の説明や食材の栄養、本校での地産地消の取り組み、食育の取り組み、給食レシピの紹介などの内容で発行した。また、家庭での食育の取り組みを他の保護者に伝える意見交換の場になった。

- ・子ども料理教室の実施

給食のレシピを使用し、家庭でも簡単に作ることができ、食べられることや昼食作りに意欲が持てるよう支援した。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

給食黒板にて、児童が家庭でH28年度のひろしま給食を作った回数及び、食べた回数を集計した。

作った回数及び食べた回数は、タコタコライスが多く、作った回数は66回、食べた回数は611回であった。

H28年度のひろしま給食を作った回数の総合計は179回、食べた回数の総合計は1,335回であった。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

食についてのアンケートを行った結果、「好き嫌いなく食べる」において児童の肯定的評価が75%、「ランチマットを忘れない」児童は96%、「食器の正しい返し方ができる」児童は96%であった。また、「食事のあいさつを行う」児童の肯定的評価が98%、「食事のマナーを守る」児童は98%であった。

児童の食べる意欲を向上させるため、2月の給食を完食している学級を毎日、掲示板を用いて掲示する取り組みを行った。それにより、どの学級も児童自身が自分の完食できる量を考えられるようになり、給食を残さず食べられるようになった。その結果、残食率は主食では4.8%から2.6%となり2.2%低下した。また、副食でも3.2%から1.8%となり1.4%低下した。

【課題】

アンケートの結果として、「好き嫌いなく食べる」児童の肯定的評価の増加が、残食率の低下に大きく関わっていると考える。残食率の低下をはかるために、児童自身が健康の維持や成長のために食べるという理解と食べる意欲をもたせる。

食事のあいさつは感謝の気持ちを表す方法の基本となるため、児童全員があいさつをするように指導する。

6 今後の取組に向けた改善方策について

食についてのアンケート項目「食事のマナーを守る」は、今回はマナー全般という幅を広くしたため、児童が自分の行動を振り返る際に想像しにくかった。今後はアンケート項目の検討が必要だと考える。

残食率を低下させるために、各学級での給食の配膳指導を教職員が徹底するように促す。また、定期的に掲示板を用いて全校児童に周知し、食べる意欲を高める必要がある。

子ども料理教室では、ひろしま給食100万食プロジェクトのレシピを活用する。