

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立瀬戸小学校		
学校長氏名	水本 孝義	栄養教諭氏名	今川 京子
職員数	31名	児童・生徒数	442名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・学校給食では、学年が上がるにつれ残食率も少なく、食べる意欲は高いのですが、食の大切さやマナーなどについての意識が低いように見受けられる。
- ・地場産物や郷土料理についても知らない児童が多い。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・「食に関する年間指導計画」にそって、担任と連携しTTで食に関する授業を行う。朝食のアンケート調査も定期的に行い家庭への啓もうを図る。
- ・「お弁当の日」（年4回）を計画し、児童が自分の食事作りに取り組めるようにする。地場産物や郷土料理についても理解を深める。
- ・保護者や地域との連携を深めるため、家庭で作れる学校給食のレシピや食育だよりを活用（月1回）し、家庭の食文化の向上をはかる。
- ・給食時間の指導も充実させる。（毎月の掲示資料や毎日のもぐもぐだよりを活用する。）
- ・学校給食をしっかりと食べる。（目標喫食率99%）

3 食育の目標に対する具体的な取組**【取組1】（テーマ） 地場産物や郷土料理について知る。**

- ・町内の生産者さんと連携しながら、季節の地場産の野菜を児童が皮むぎやブドウの袋かけなどの体験を通して、地場産物について学習し周りの人たちや自然への感謝の心を育てる。
- ・2年（空豆のさやむき）
- ・3年（ぶどうの袋かけ）

**【取組2】（テーマ） 「お弁当の日」**

- ・遠足や社会見学など学校行事でお弁当が必要な時に、家庭と連携して児童が各自できるコースを選び、準備から調理・お弁当詰めなど自分のできることを決め、最終的には全部自分で作れるように挑戦していく。

第1回 コース	内 容	5/2(月)								
		1年	2年	3年	4年	5年	6年	特支	合計	%
ありがとう	自分の弁当箱や水筒 などを用意する	20	13	8	7	1	12	7	68	18%
にぎにぎ	自分でおにぎりを作 る	19	13	19	5	7	4	4	71	19%
つめつめ	弁当箱におにぎり (ごはん)とおかず をつめる	10	20	21	11	12	9	4	87	24%
おかず	おかずを一品以上自 分で作る	2	13	18	12	17	26	2	90	24%
腕自慢	全部自分で作って みる	0	6	8	15	9	14	1	53	14%
合 計		51	65	74	50	46	65	18	369	

第3回 コース	内 容	9/29(木)								
		1年	2年	3年	4年	5年	6年	特支	合計	%
ありがとう	自分の弁当箱や水筒 などを用意する	14	19	1	6	5		5	50	15%
にぎにぎ	自分でおにぎりを作 る	17	12	10	4	1		5	49	15%
つめつめ	弁当箱におにぎり (ごはん)とおかず をつめる	18	10	20	13	9		6	76	23%
おかず	おかずを一品以上 自分で作る	10	11	29	19	28		0	97	29%
腕自慢	全部自分で作って みる	2	10	11	20	19		1	63	19%
合 計		61	62	71	62	62	0	17	335	



【取組3】(テーマ) 給食時間の充実

- ・毎月の給食目標に沿った「掲示資料」や毎日の給食に関する指導資料「もぐもぐだより」を作成し、各教室で指導していく。
- ・食物アレルギーや個々の体調に気をつけながら、しっかり食べきるように給食指導をする。
- ・毎日残量を計測し、各学年の実態を把握し指導に活かす。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・夏休みの子ども料理教室で、100万食のレシピを取り入れ子どもたちに紹介し作り方を指導した。
- ・9月の学級懇談では、食育について話し合い、100万食の取組みも話題にあげ、家庭での実施を働きかけた。
- ・市内の健康まつりでは、100万食のレシピ紹介と試食をする学校給食のコーナーを設けてもらい、直接市民に配布した。
- ・年末に親子料理教室を実施し、おせち料理や産学官連携のレシピと合わせて100万食のレシピも調理実習した。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・5年生のアンケート結果
地場産の食材や郷土料理について知っているか。
(第1回) 90.3% 72.2%
(第2回) 97.3% 98.6%
- ・『お弁当の日』を実施してみて、児童は「おにぎりだけでなく、もっといろいろと作りたい。」「腕自慢コースに挑戦したい。」などの感想もみられた。家庭の感想には、「一緒にお弁当作りができてよかった。」「また、がんばろう。」などの前向きな反応も返ってきた。
- ・喫食率が全校平均で99%の目標を上回ることができた。(99.7%)

【課題】

- ・朝食アンケートを学期に一回実施し、児童や家庭にも折に触れて朝食の大切さを伝えているが、なかなか食事内容の変化がみられない。朝食の欠食率は3%程度で、野菜の摂取が少ない傾向がみられる。
- ・家庭事情などにより、望ましい食生活が期待できない児童も少なくない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・引き続き『お弁当の日』や朝食指導などを実施しながら、食育の大切さを伝え「生きる力」を身に着けさせるため、全教職員で指導に取り組んでいく。
- ・各教科の単元を生かしながら、いろんな機会に食育を進めていく。