

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。