

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立緑丘小学校		
学校長氏名	増成 浩之	栄養教諭氏名	森島 梓
職員数	56名	児童・生徒数	810名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・学校全体の残食量が多く、特に魚献立の残食量が多い。
- ・食べる時の正しい姿勢や食事マナーの定着が不十分なところがある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・学校全体の残飯量の削減（残飯量1日平均6kg以下）

3 食育の目標に対する具体的な取組**【取組1】（テーマ） 視覚支援を活用した食育の取組（残飯量の減少）**

- ・残飯量 平均4.4kg

《改善方法》

- ◎校内放送や給食委員会で「もぐもぐタイム」を呼びかけ
- ◎給食室前に、クラスごとの残食グラフを掲示
- ◎残食0クラスの食缶の写真を掲示



毎日の残飯量や、食器の返し方など、給食放送だけではなく、グラフや写真を給食室前に掲示することで、児童にわかりやすく伝わるようにした。

【取組2】（テーマ） 教科等における食に関する指導

- ・1年生 道徳 「いただきます」
- ・5年生家庭科「毎日の食事をみつめよう」
- ・6年生家庭科「まかせてね今日の食事」



バランスのとれた献立をたてる際の留意点について学校給食を例に挙げ説明した。

主食・主菜・副菜のそろった1食分の献立を考えさせ、調理実習を行った。

・給食委員会 特別活動

給食時間の放送「今日のこんだて」や、朝会発表「食事マナー（給食時間の過ごし方）」を通して、給食時間が楽しく過ごせるように活動した。

【取組3】(テーマ) 体験的な活動を通して、児童の食に関する意識を高める

外部講師と連携し、体験活動を行った。

- ・3年生 みるく教室(牛乳について知ろう)

国語科「すがたをかえる大豆」の発展学習として、牛乳もいろいろな食品に変化することを学び、実際に生クリームからバターをつくる体験をした。

- ・6年生 カカオ・チョコレート教室(チョコの歴史)

文明開化により、チョコレートを含め、日本に入ってきた食べ物を学んだ。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

●指導内容

- ①給食室前への掲示；「ひろしま給食」の写真やレシピを掲示する。
- ②給食指導資料の活用；各学級に配布し、教室掲示を行う。
- ③食数調査の実施；各学級で集計を行う。

●家庭・地域への働きかけ

- ①お知らせの便りや食育だより・給食だよりによる情報発信を行う。
- ②7月に子ども料理教室を実施し、「ひろしまんぷくシャキシャキサラダ」や「ひろしまぷるるんゼリー」を取り入れた。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

●給食残飯量の目標値達成(残飯量の減少)

給食残飯量を食育推進の評価目標とし、取組を行った。

<取組内容>

- ① 給食放送等で前日の学校全体の残飯量を知らせる。
- ② 給食指導の見直しと改善を図る。
- ③ 学期に1回、クラスごとの給食残飯量を調べ、データを校内で示す。
- ④ 給食委員会を中心に、もぐもぐタイムを呼びかける。



【課題】

- ・残飯量について、特定の学級での課題が見られる。
- ・給食時間の指導について教職員間の共通理解ができていない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・食事中の姿勢、箸の持ち方等について、給食時間の声掛けを担任と連携して取り組みたい。
- ・配膳方法などの工夫や、給食時間の指導について教職員間の共通理解を深め、食べ物について知らせ、給食残食の減少につなげたい。