

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立駅家小学校		
学校長氏名	松葉 信男	栄養教諭氏名	穴戸 郁香
職員数	55 名	児童・生徒数	732 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

年度当初、児童の食に関する課題と思われたことは、給食の喫食状況である。三角食べが定着できていない児童が多いことから、おかず比べて主食のご飯の残食量が非常に多く、年間の平均でも2%以上が食べ残されていた。加えて、給食はおいしく調理されているのに、料理によってはおかずの残食率も高い。

おかずの残食率を平均すると0.7%程度であるが、魚や野菜を使った和食献立の残食率は、10~8%であった。

児童の「食」に関する知識・理解が十分とは言えず、偏食やばかり食べが目立っていた。加えて、食前・食後のあいさつの仕方などから、食への感謝の心が十分とは言えなかった。

また、給食開始時刻の遅延や給食の注ぎ残し、食事のマナーなどの給食指導面にも課題があった。給食時間の使い方や個々の実態・課題（偏食、少食、ばかり食べ）に対して教職員が共通の課題意識を持ち、課題解決に向けて校内全体で取り組んでいく必要があることを感じた。

本校の近くには、小規模ながら農地があるにもかかわらず、給食への地域食材の使用率は低い状況であった。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・前年度の残食率（欠席者を考慮していない）1.4%を下回る。

偏食、少食などの課題を改善し、個々の喫食量の差を減らす。また、全体の喫食量の向上につなげる。

- ・前年度の地場産物活用率17.6%を上回る。（4~11月地場産物平均活用率）

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 「残食ゼロ」に向けた職員への働きかけ

(1) 各学級における喫食状況の把握

校内全体としての給食残食率は、市内平均と比較すると高い方ではないが、学級における給食の残食量に大幅な差があった。そこで、7月に学級別の残食量調査を実施し、結果を給食室前に掲示するとともに、終礼で職員に知らせることで、担任教諭により課題意識をもってもらえるようにした。

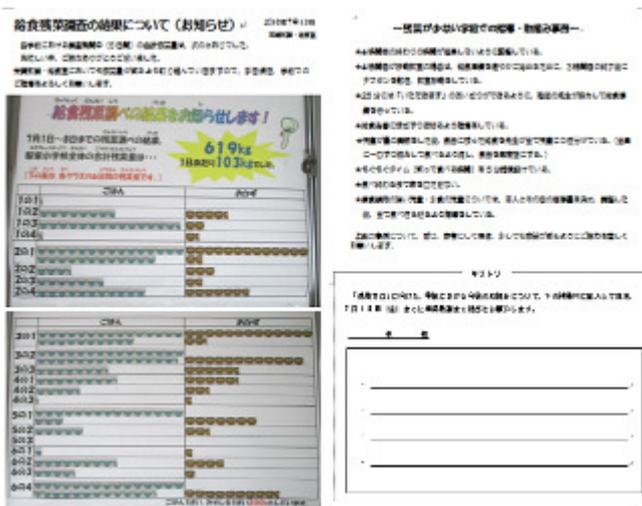
(2) 職員の情報交流

夏季休業中、7月の残食量調査結果をもとに「残食ゼロ」に向けた、今後の学級における取組につ

いて、残食が少ない学級での取組事例をいくつか紹介しながら交流した。

〈残食量の少ない学級での取組事例の一部〉

- ・4時間目が移動教室の場合は、3時間目終了後にナフキンを用意しておく。
- ・給食当番の児童に食缶のご飯とおかず全てを注ぎきるよう指導する。
- ・達成できる目標を個々に定め、達成感のもてる指導をする。



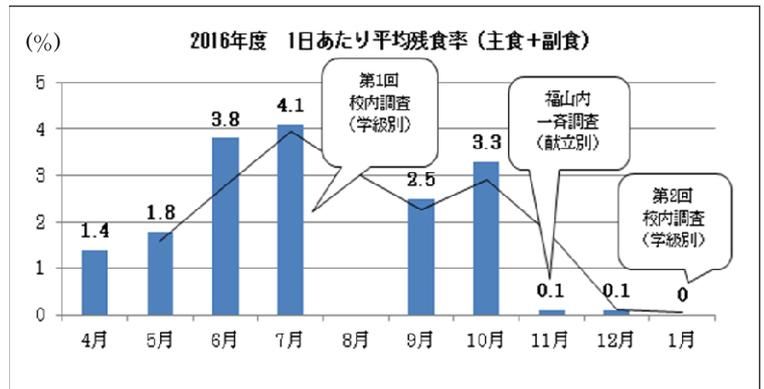
交流を行った後、学級の実態に応じてそれぞれ2学期から取り組む内容について2~3つ決定してもらった。

校内で統一して実践する取組については、各学級から出された今後の取組や工夫をもとに健康安全部で検討し、決定することで指導の統一化を図った。

(3) 取組の成果

7月には平均4.1%（主食+副食合計）あった残食率が、9月には2.5%（主食+副食合計）となり、1.6%も減少した。これは、各学級での担任教諭における取組の成果であると考えられる。

残食率が低下した各学級の手立ては、学級の実態に応じてさまざまではあるが、学校全体として取り組み、児童と教職員が残食について課題意識を持ち、実行に移したことで残食を減らす成果につながったと考えられる。また、継続して残食率が低い学級では、児童が「残食ゼロ」に向けて主体的に活動するなど、日頃から給食を残さないことが定着している様子をうかがうことができた。



11月の市内一斉残食調査では、昨年度の残食率を0.2%下回ることができた。

【取組2】(テーマ) 地域の力を給食に取り入れる

(1) 地場産物の活用（学校別献立の実施）

地場産物活用率は、天候不順により目標値に達しなかったが、学校保健課を通して駅家グリーンセンター、生産者の方と連携をとり、地元で収穫された地域食材を活用した学校別献立の提供を行った。

(2) 児童への啓発

農地に自ら出向いて産地調査を行い、そこで得られた、地域食材や生産者の方の情報について、給食の時間を活用し、放送や資料で児童に知らせた。生産者の方の思いや、現地で撮影した農園の写真などを給食室前に掲示したり、実物の食材を展示したりすることで、地産地消についての理解を深めながら、感謝の心や郷土愛を育むようにしている。

給食での地域食材の活用頻度が増えたことで、地産地消について給食指導を充実させることができた。

(3) 家庭・地域への情報提供

校内での取組がなかなか伝わらない、家庭や地域、地域の生産者の方々には、食育便りの配布やホームページ等を通じて、食育の啓発活動を行っている。しかし、食育だよりやホームページに目を通す方は、もともと食育への関心が高い。そこで、関心の薄い方にも食育だよりを目を留めていただけるよう、試食会アンケートで質問が多かった、給食のレシピ（地場産物を活用している）や写真などを取り入れるなどの工夫をして、情報提供を行った。



【取組3】(テーマ) 「残食ゼロ」に向けた児童への働きかけ

(1) 見える化した取組

各学級の残食調査結果について、グラフのたて軸をおにぎり（主食残量 200g につき 1 個）やみそ汁（副食残量 200g につき 1 個）のイラストに置き換え、低学年にも分かりやすいように工夫して掲示をした。また、残食ゼロの学級を全校集会で表彰を行った。残食のあった学級においても、ほぼ全ての学級で 3 学期の残食量が 1 学期の残食量の半分以下になり、掲示物の前に集まってきた児童から喜びの声が聞かれた。

見える化をすることで、普段意識していなかった給食の食べ残しについて、児童に関心や課題意識を持たせることができた成果であると感じた。

(2) 食に関する指導の充実

各学級年間 5 回行っているミニ保健では、このグラフを活用し、主食と副食の残食量の差から、自分たちの食事や栄養の摂り方について振り返ることで課題（ぼっかり食べ）に気付かせ、望ましい食事の摂り方（三角食べ）の習得につなげることができた。



(3) 家庭と連携した食育の推進

短い給食時間の中で、児童が給食を楽しく残さず食べるためには、学校内での連携が不可欠である。しかし、学校だけでは補えない部分もあるため、食育だよりを通して学校における食育の現状や課題、必要な情報を啓発し、保護者の方の共通理解のもと、家庭においても課題解決に取り組んでいただけるよう、家庭への働きかけを行っている。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

給食だよりや食育だよりを通して実施を知らせ、協力を依頼した。また、近隣のスーパーマーケットにレシピと独自に作成した PR 資料を設置し、取組の PR を行った。

10 月に行われた健康ふくやま 21 フェスティバルで地域住民に「タコタコライス」の試食を配布した。

特別支援学級の自立の学習において、ひろしま給食メニューの調理実習を全 6 回行い、実生活で実践するための調理技能を習得した。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

学校内外の方に、学校給食への理解・関心を深めて頂く良い機会となった。

【課題】

「作って食べる！」には、保護者の方の協力が必要であることから、食育への関心が薄い家庭において実践につなげることが難しい。そのため、各家庭での取組に大きな差が生じている。

6 今後の取組に向けた改善方策について

取組への参加を保護者の方に全て委ねるのではなく、PTC で親子料理教室を開催するなど、家庭を巻き込んだ行事を学校側が設定することで、100 万食プロジェクトの取組をより一層推進させていきたい。