

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	呉市立川尻小学校		
学校長氏名	藤井 誠	栄養教諭氏名	大須賀 恭子
職員数	27名	児童・生徒数	350名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

児童は、給食が赤・緑・黄色のバランスがとれた食事になっていることや、赤・緑・黄色の食べ物がそろっていることが栄養のバランスがとれるということは理解できるようになっている。

しかし、朝食の黄色（主食）赤（主菜）緑（副菜）をそろえて食べるという自分の食事内容に結びつけて実行できる児童はまだ48%と半数に満たない。本校の課題は「早寝」と朝ごはんに「緑の食べ物」が食べられていないことの2点である。生活習慣の改善と朝食内容のさらなる充実に向け、児童を通して保護者啓発を進め、食に対する選択力を高めていくことが必要である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

寝る前の歯みがき、早寝・早起き、赤・緑・黄色がそろった朝食について調べる「元気アップ週間」の取組を家庭との連携を深めて実施することで、バランスのよい朝食摂取の意識を高める。

朝食に緑の食べ物（野菜や果物）を食べる児童の割合を指標とし、75%以上にすることを目標値とした。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）朝食に緑の食べ物を食べる児童の割合を増加させる取組

平成25年度より毎年「元気アップカード」に取り組んできたが、平成27年度までの3年間は顕著な成果が見られないままであったので、今年度は課題を明確にして取り組んだ。本校の児童の課題は「早寝」と「朝食に緑の食べ物を食べること」の2つであることを明確にし、児童・保護者・教職員へ周知や意識付けを行った。

- ・学校全体で取り組む（スローガンを様々な場面で）
朝ごはんに緑の食べ物を食べようポスター・学級掲示・連絡封筒にスローガン
- ・川尻っ子ノート（自立ノート）の活用で習慣化と定着
自分の生活をふりかえる・家庭との連絡ツール
- ・教職員へ働きかけ、共通理解を図る。
- ・保護者への周知文も課題をはっきりさせる。
- ・結果の公表や、パーフェクト賞の表彰によりがんばりを評価し意欲付けにつなげる。

【取組2】（テーマ）教科等における食に関する指導の充実に向けた取組

食育推進指導年間計画に基づき、学級担任と栄養教諭のT・Tで授業を行っている。今年度行った小中一貫教育の公開研究会でも、小学校1時間と中学校への乗り入れ授業を1時間実施した。

○公開研究会授業 小学校第3学年社会科「はたらく人とわたしたちの暮らし（2）工場の仕事」

この授業は、地元にある「瀬戸鉄工」という会社の特色や販売の工夫を通して、働く人の願いや工夫を考えていく単元である。瀬戸鉄工の世界に誇るプレス技術を知った上で、呉の特産品を加工した学校給食メニューを瀬戸鉄工に提案していくために、アイデアを考えていくという授業を実施した。活動の過程では、「呉の特産物マップ」を資料として活用し、呉市内の地域名と特産物を楽しみながら覚えることもできた。さらに瀬戸鉄工のいりこせんべいは本校の学校給食にも取り入れていることから、学校給食の食材を通して地元の工場の仕事に目を向けることで児童に感謝の心をもたせることにもつながった。

○公開研究会授業 中学校第3年学級活動「食事力で受験に打ち勝とう」

受験に向けて本格的始動となるこの時期に、勉強と同様に重要になる生活習慣、とりわけ朝食の重要性を理解し、自分の朝食を見直しよりよい朝食習慣へと行動変容につなげていく題材である。朝食と脳の働きの関係を資料や科学的なデータをもとに理解した上で、各自の朝ごはんの課題と改善点を見つけ、不足しているものや摂りすぎのものを確認し合った後、グループで「最強の朝ごはん」を考えていく作業を通して思考を深め、考えを共有していく。振り返りでは自分の朝食の課題を明確にして、習慣化へとつなげていくようにした。

【取組3】(テーマ) 児童生徒を笑顔にする給食作り～おいしくて安全で教材となる学校給食～

・おいしくて魅力ある給食

だしを原料から本格的にとる、手作りにこだわる、主食・主菜・副菜がそろった献立で教科書となる給食作りをめざした。

・地元の食材を掘り起こす取組

地域の地場産物をより多く使用するため、地元の農家やJA等と連携を図る。

- ・川尻町産のキャベツ(品種:銀治郎),安芸津の赤じゃが
- ・瀬戸鉄工のいりこせんべい,プレス技術で世界的に有名な鉄工会社「瀬戸鉄工」に依頼し,給食用に特別にパッケージをして頂き,給食の献立に入れることができた。
- ・野呂山の「猪肉」(地元猟友会の協力)を,毎年行う「みのり祭り」の日の給食に取り入れている。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

昨年と同様に中学校と連携して取り組んだ。その結果,目標値(小学校900食,中学校600食,合計1500食)を上回り,小学校では1100食,中学校では573食,合計1673食という結果になった。

今年度も,「川尻じゃけん100万食プロジェクト特集」という小中学校共通の食育通信を中学校の養護教諭と共同で発行したり,毎日更新しているホームページを活用して取組を発信した。1中1小の中学校区のため,保護者が共通している家庭も多く,発信することで関心も高くなった。

小学校では給食試食会で「ひろしま給食」のメニューを提供したところ,その直後から家庭で作る「ひろしま給食」の食数が次第に伸びていった。やはり実際に試食や調理実習をしてみると作ってみようという意欲につながる事が分かった。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

【取組1】 朝食に緑の食べ物を食べる児童は,86%で昨年の73%から13ポイントアップした。

赤・緑・黄色の3色がそろった朝食を食べた児童は68%で昨年の48%から20ポイントアップした。

課題であったことが大幅に改善された。

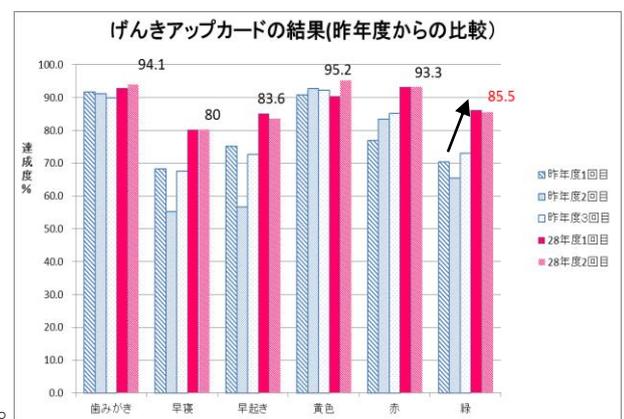
他のすべての項目でも昨年を上回り,朝食や生活習慣に対する意識が児童や保護者も高まった。

【取組2】 学級担任とのT・Tで,内容の深い食育の授業を実践することができた。また学級活動や家庭科にとどまらず,多教科での食育の授業の可能性を見いだすことができた。

【取組3】 給食が好きと答える児童の割合は95%である。(昨年は94%)地元の食材を掘り起こすことにより,児童の地元への愛着心を育てるとともに,自分の健康や地元産業への興味関心を高めることにつながった。

【課題】

- ・元気アップカードの取組の結果は,昨年より大きく上回ったが,全員が達成度100%ではない。また,家庭状況などを含めて個別指導が必要な児童が数名いる。
- ・教科等における食に関する指導や食育の授業に関しては,担任の意識の差が見られる。



6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・元気アップカードの朝食の3つの項目が全員,達成度100%に近づけるようにしていきたい。そのために,食育だよりやレシピ集による発信数や,懇談会などでの働きかけを増やしていく。
- ・食育年間指導計画の見直しと,年度当初の取組を明確にして,教職員の意識の差をなくし,学校全体で取り組む食育をめざしていく。