

## 平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	呉市立下蒲刈中学校		
学校長氏名	有田 隆之	栄養教諭氏名	荒谷 みどり
職員数	15名	児童・生徒数	23名

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

平成27年9月にミルク給食から完全給食に移行された。移行時に全教職員で学校給食のルールについて協議してスタートを迎えたため、給食時のマナーを守り、時間内に残菜なく食べることができている。時間の制約や嗜好的なものに課題がある。

昨年度までは栄養教諭の配置はなく、食の指導については共同調理場の学校栄養職員を招聘し行っていた。

昨年度のアンケート調査によると朝食を毎日食べている生徒は100パーセントであったが、朝食の内容について栄養面で偏りがあると思われる。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

生涯にわたって、健康で生き生きとした生活を送るために、9年間を通じて、正しい食生活のあり方や望ましい食習慣を身につける。

- 重点目標
- ①生活習慣を整え、朝食をバランスよく食べる〈食事の重要性〉
  - ②食事のマナーを守って、楽しく食べる〈社会性〉
  - ③地域の産物・伝統料理を知り、郷土愛を育てる〈食文化〉

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 生活習慣を整え、朝食をバランスよく食べる。

## (1) 技術・家庭科「はじめよう！減塩生活」

第2学年技術・家庭科において教科担当教諭と栄養教諭によるTT指導を行った。呉市減塩パンフレットを活用して、休日の朝昼夕の食事の減塩方法を考え、学習した。



## (2) 生活単元「好き嫌いをなく食べよう。」

特別支援学級の生活単元において、学級担任と栄養教諭によるTT指導を行った。生徒の苦手な食べ物に食物せんいが多く含まれており、しっかり食べると健康に良いということを学習した。



## (3) 調理実習

第2・3学年の技術・家庭科や特別支援学級の生活単元での調理実習で、教科担当教諭や学級担任等と栄養教諭によるTT指導を行った。少人数の生徒に対して複数の指導者で調理実習を行うなど、きめ細やかな指導ができた。



#### (4) 掲示

給食配膳室に朝食についての掲示を行った。



### 【取組 2】(テーマ) 食事のマナーを守って、楽しく食べる。

#### (1) ハッピーランチ

生徒会主催による新入生歓迎行事として、ハッピーランチを行った。前年度までは、校外で弁当を食べていたが、完全学校給食開始により、第2・3学年の生徒が新入生分の給食の準備を行い、全校生徒で会食した。



### 【取組 3】(テーマ) 地域の産物・伝統料理を知り、郷土愛を育てる。

#### (1) 第1学年総合的な学習

地域探求をテーマにし、下蒲刈町の歴史や文化について調べた。その後、新聞にまとめ、文化祭の時にプレゼンテーションを行った。生徒12名中5名が下蒲刈の食文化に関するテーマを選んだ。

#### (2) 第2学年家庭科 郷土料理「まきこぶ」

夏季休業中の宿題「下蒲刈の郷土料理」で生徒が調べてきた「まきこぶ」について、地域の方を講師に招き、調理実習を行った。



#### (3) おもてなしガーデンアイランド下蒲刈キャラクター「しもりん」

下蒲刈町の地域行事である朝鮮通信使再現行列のPR活動、朝鮮通信使再現行列のPTAバザーでの販売活動、とびしマーレでのアンケート活動など、下蒲刈のよさを再発見・再確認する活動を本校生徒は行ってきた。

また、下蒲刈のニューマスコットキャラクターを全校生徒が考え、23名のうち、15名の生徒が、下蒲刈に関する食べ物をモチーフにしたキャラクターを考えた。その後、投票の結果、最も多くの票を集めた「しもりん」が誕生した。このキャラクターには、下蒲刈島の島の形に葉みかんのほっぺとレモンの口、その周りに広がる海が表現されている。今後、「しもりん」は、のぼり旗や法被のデザインに採用され、学校行事や地域行事等で活躍する予定である。



## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

#### (1) レシピ及びキャッチコピー応募について

- ・ 全校生徒に呼びかけ、レシピ10作品、キャッチコピー20作品を応募した。

## (2) 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の家庭での取組

- 職員朝会で全教職員に趣旨等を説明し、意識統一を図って取組を始めた。家庭で食べた食数の合計は生徒数の10倍となった。

	タコタコライス	ワクワクJJJ! (ジャコジャガ じゃけん)	ぶた肉と広島 食材たっぷりの いため物	ひろしまんぶく! シャキシャキ サラダ	広島フルーツ ぷるん ゼリー	合計
学校給食で 食べた食数	90	46	49	8	46	239
家庭で食べた 食数	61	49	33	31	57	231
家庭分で 調理した回数	1	4	1	1	6	13

## (3) 学校給食での取組

- ひろしま給食の5つのメニューを10・11月の給食メニューとして取り入れた。
- タコタコライスのたこについては、地域の漁協の協力により、安芸灘で捕れたたこを使って、提供することができた。

## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

- 広島県「食に関する実態調査」では、設問の「朝食を食べて来ている」という生徒は100%だった。
- 広島県「食に関する実態調査」では、設問の「朝食は主食・主菜・副菜をそろえて作っている。」という保護者は85.7%だった。
- 下蒲刈の食文化に関心の高い生徒がとても多く、校内で下蒲刈の学習や、下蒲刈のPR活動をする時の生徒は生き生きとしている。また、広島県「食に関する実態調査」の広島県産の食材や郷土料理を知っている生徒は、ほぼ全員だった。

### 【課題】

- 広島県「食に関する実態調査」で、食に関する話をしたり、生徒がお手伝いをしたりする家庭は、約半数と低い。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

- 本校の課題をもとに食に関する全体計画、年間計画の見直しを行う。
- 全教職員が共通認識を持って食育に取り組めるよう、効果的な研修を計画・実施する。
- 家庭科を中心とした教科学習、学級活動等において教科担当教諭や学級担任と栄養教諭TTに指導を行う。
- 家庭で食に関する話をしたり、生徒がお手伝いをしたりするよう、啓発を行う。
- 小中の連携を行い、中学校区での取組を行う。