

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	大竹市立大竹小学校		
学校長氏名	小西 啓二	栄養教諭氏名	源氏田 可織
職員数	46 名	児童・生徒数	665 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・給食を時間内に食べることができない児童がいる。
- ・朝食摂取率や摂取内容に課題がある。
- ・広島県の食材や郷土料理に対する認知度が不十分である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・食育を通して「自己の生活を管理できる能力」を育成する。
  - ・食べる喜びを感じ、しっかり食べきる児童を育成する。
- （成果指標・目標値）
- ・「給食を残さず食べている」という肯定的回答の割合を 90%以上にする。
  - ・栄養教諭と連携した食指導を全学級 100%実施する。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 地域の産物，食文化にかかわる取組

3 年生の総合的な学習の時間に「ぼくたち，わたしたちの大竹大発見」として，地域の人や産物，行事等について学習した。大竹のよさに気づき，郷土を大切にしようとする気持ちを育てることをねらいとしている。栄養教諭は，食材や生産者に関する情報を提供したり，郷土料理の由来や作り方を知らせたりし，調理計画および調理指導を行った。



米作りに挑戦しよう

地域の方に教わって田植えをしました。



大竹の食材を探そう

はまちやしいたげなど，大竹でとれる食材に触れたり，生産者の方からお話を聞いたりしました。



米の収穫をしよう

地域の方に稲刈りや脱穀の方法を教わりました。



郷土料理を作ってみよう

全員で協力し，大平（おおひら）づくりに挑戦しました。



感謝の会をしよう

おにぎりとおひわを作り，お世話になった方々におもてなしをしました。

【取組 2】（テーマ） 食育の取組の継続と定着

学校全体で継続した取組を行うことで，児童や保護者の食に関する意識を高め，定着を図っている。

- ・年間計画にもとづいた食に関する授業・・・栄養教諭と連携した授業を全学級で実施。

- ・月別食育目標にもとづいた指導・・・食育ファイル作成，学年別食育指導資料の配布，朝ごはん週間の取組，食育川柳づくり
- ・給食配膳や食事マナー指導の徹底・・・配膳時間厳守の取組，曜日別食事マナーポイント
- ・体験型学習や郷土料理の学習・・・そら豆のさやむき・とうもろこしの皮むき・学級園のさつまいもを給食に利用（1年），かみかみ献立の学習・野菜の実物を活用（2年），大竹の食材や郷土料理について（3年），おやつ学習（4年），郷土料理の取材（5年），バターづくり（6年），グリーンピースのさやむき・お好み焼き教室（特別支援学級）
- ・夏休みの課題・・・食事づくりの手伝い（1～3年），朝ごはんづくり（4～6年）
- ・家庭との連携・・・試食会，キッズクッキング，食育だより発行，食育川柳募集，給食の思い出募集

#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・市内統一献立で「タコタコライス・わくわくスープ・ひろしまクラッシュゼリー」を提供した。わくわくスープは，市内産のにんじんを型抜きして数枚をスープに入れ，わくわくする仕掛けにした。ひろしまクラッシュゼリーは，広島県産のみかんジュースとレモン汁の入ったゼリーとした。
- ・児童・保護者に通信や掲示物等で知らせたり，校内研修でひろしま給食の調理実習を行ったりして，関心を持たせた。
- ・本校での合計食数は，つくった数415食，食べた数982食となった。
- ・家庭からは「簡単でとてもおいしくできて，定番メニューになる」「ちりめんとう広島菜漬けの塩味がよい」「マヨネーズとレモンのソースが簡単でよい」という感想が寄せられた。



ひろしま給食の日の様子

#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

給食の配膳を効率的に行うことで，食べる時間を確保し，減らさず残さず食べる児童が増加した。（教職員アンケート6月59%→12月71%）その結果，学校全体の残菜率が低下した。（1学期1.7%→2学期0.9%→1月0.6%）

5・6年アンケートでは，朝食に主食・主菜・副菜がそろっている（55%→66%），残さず食べる（95%→98%），野菜を食べるようにしている（95%→98%），マナーを守って食べる（88%→94%），広島県の食材を5つ以上知っている（9%→24%），広島県の郷土料理を5つ以上知っている（4%→48%），食事の準備や後片付けをしている（64%→68%），何らかの料理を作ることができる（94%→97%）の項目で改善がみられた。また，保護者アンケートにおいても，わが子は基本的な生活習慣を身に付けている（H26 82%→H27 88%→H28 90%）の項目で改善がみられた。わずかな増加ではあるが，継続した取組により，望ましい食生活への習慣化につながっていると考えられる。また，広島県の食材や郷土料理については，継続して授業で取り上げたり，掲示物を活用したりした結果，認知度が高まりつつある。

##### 【課題】

給食残菜率は，学校全体では低下したが，食べる・食べないの個人差が大きい。

朝食については，毎日食べている児童が84%にとどまり，食べない理由を「食欲がない」「時間が短い」としている児童がほとんどである。また，緑の食品群の摂取率が55%と低い。

#### 6 今後の取組に向けた改善方策について

偏食・少食・食べるのが遅い児童については，今後も個別に声掛けを行っていく。

朝食については，授業内容に取り入れたり，試食会や料理教室等で講話を取り入れたりするなど，実践につなげられるよう，根気強く啓発していく。