

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	東広島市立磯松中学校		
学校長氏名	新谷 継志	栄養教諭氏名	上浦 佑子
職員数	30名	児童・生徒数	373名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

子供の実態 → 朝食を食べない生徒は学年が進むにつれて増加の傾向にある。

保護者や地域の実態 → 和食離れ、食文化の伝承が希薄化している。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

活気のある学校 健康の増進とたくましい体を育てる。

⇒「給食を残さない」生徒を90%以上にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） ランチルーム給食

目的：健全な食生活を実践し、感謝の心をもつことができる生徒の育成。

日程：各クラス年1回（1年 1～3月 2年 6月～7月 3年 10～12月）

実施場所：被服室 養護教諭と事前に部屋の準備をする。

実施にあたる準備：給食センターの職員（2名）、該当学年部の職員（2～3名）の参加を調整する。

担任、給食委員に進行について打ち合わせをする。

実施方法：司会 → 給食委員

給食指導 → 担任、養護教諭、栄養教諭

指導内容：その時期にあわせたものを養護教諭と検討。

1年：学校給食の歴史、給食について

2年：食中毒予防

3年：風邪予防

【取組2】（テーマ） 作って！食べよう！弁当 DAY！

目的：心身の成長や健康の保持増進のために望ましい食事の取り方を理解し、自分で調理をすることができる生徒の育成。

日程：年4回（6，9，10，3月の月曜）

10月「作って！食べよう！弁当DAY！東広島市中学校弁当コンテスト」に出場する生徒を決定。

実施にあたる指導：1年 → 「はじめての弁当づくり（特活）」：栄養バランスのとれた弁当，衛生について

全学年 → 「弁当コンテストに向けてメニューを考えよう（特活）」：地場産物について



【取組3】(テーマ) 各教科等における食に関する指導

2年 「理想の朝ごはんを考えよう(特活)」

学校における食育の現状からアンケートをとり、実施。

- 指導内容 →自分たちの朝食アンケートの結果から、朝食の内容に課題があることを発見する。
→朝食の三大栄養素別の体温の上がり方(朝食と生活リズムおもしろ大実験NHK DVD教材)から、朝食に必要なものを考える。
→自分の理想の朝食を考え、班で交流する。
・・・家庭科の夏休みの宿題 朝ごはんを作る。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○「ひがしひろしまお宝レシピ」の募集

「ひろしま給食」メニュー(タコタコライス、ワクワクJJJ!)と組み合わせるメニューを募集した。

募集方法:市で募集要項、募集用紙を作成。

メニュー選定:市内栄養士で応募されたものから、組み合わせ、栄養バランス等を考え、選定。

メニュー決定:東広島市教育研究会 栄養士部会(小中学校長各1名、市内栄養士)による試作、試食を行い、決定。

広報:市で広報紙作成、学校の掲示版活用。

○調理実習

兼務する給食センターで実施した夏休み料理教室で、ひろしま給食を取り入れた。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・ランチルーム給食 → 給食への関心が高まった。
- ・弁当DAY → 学年が上がるにつれて、調理に対する苦手意識が低くなった。
- ・「給食を残さない」 90.8% (1年 87.5% 2年 90.4% 3年 94.7%)
- ・「毎朝朝食をとる」 94.1% (1年 94.1% 2年 94.3% 3年 93.9%)

【課題】

- ・給食を残さない意識はあるが、残食が多いクラスがある。
- ・弁当を自分で作らない生徒もいる。
- ・毎朝朝食をとらない生徒が約6%いる。また、食べている生徒の朝食内容は主食のみが多い。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・クラスや個を見ての給食指導。
- ・教職員と連携した指導や、保護者への啓発。
- ・食に関する取組の情報発信。
- ・実践にむけた指導、取組の検討。