

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	三原市立糸崎小学校		
学校長氏名	西田 千加子	栄養教諭氏名	八重垣 遥
職員数	15 名	児童・生徒数	110 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食完食調べを年 2 回行い、第 1 回目が完食率 86%、第 2 回目が 94%という結果となっている。自分の食べられる量を認識するとともに、「食べきる」という意識づけができていたが、学年が上がるにつれて、完食できない児童が固定化されてきている。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

給食完食率を 100%とする。

3 食育の目標に対する具体的な取組**【取組 1】（テーマ）ランチルーム活用**

ランチルーム給食を実施し、食育年間計画に沿って「好き嫌いなく食べよう」という指導を行った。また、ランチルームの掲示板を活用し、食べ物の働きについて等の掲示をした。

【取組 2】（テーマ）食育参観日

本校では、毎年 1 月に食育参観日を実施しており、全学年が食育の授業を行っている。参観日ということもあり、保護者や地域の方にも啓発を行うことができた。

1 年生	すききらいせずになんでも食べよう	4 年生	食事のマナーについて知ろう
2 年生	よくかんで食べよう	5 年生	料理って楽しいね！おいしいね！
3 年生	おやつのとりに方について考えよう	6 年生	家族が喜ぶ食事を作ろう
あおぞら	おもちをつくろう	たんぼぼ	わくわくクッキング！

【取組 3】（テーマ）キャリア教育

キャリア教育の一環として、本校の 5・6 年生と三原市の製菓会社が連携をして、新商品の開発を行った。三原市の地場産物を活用した商品開発を行いたいという児童の意見から、タブレットを活用して三原市の地場産物紹介をした。（資料添付）

さらに、5 年生に対して地産地消をすすめるための授業を行った。5 年生にアンケートを実施したところ、三原市の地場産物を知っている数が授業前では 1～2 個 11%、3～5 個 39%、6～9 個 50%に対し、授業後には 1～2 個 6%、3～5 個 33%、6～9 個 39%、10 個以上 22%という結果が出た。知っている地場産物の数が増えた児童が多く、地場産物に対する知識と関心を高めることができた。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

① 三原市の児童生徒が応募したメニューの中から、三原市栄養職員・栄養教諭が選定し、学校給食に取り入れた。

10月19日(水)

牛乳、タココライス、野菜たっぷりコンソメスープ、リンゴ

10月21日(金)

牛乳、ご飯、県産じゃがいもコロッケ、シャキーマっ！レンコンきんぴら、マカロニスープ

10月24日(月)

牛乳、ご飯、甘酢でさっぱり！チキン三原南蛮、グリーンポテト、もずくの味噌汁



野菜たっぷりコンソメスープ
(三原市立大和小学校児童考案)

シャキーマっ！レンコンきんぴら
(三原市立宮浦中学校生徒考案)



甘酢でさっぱり！チキン三原南蛮
(三原市立第一中学校生徒考案)

② ランチルームにて3年生と4年生に給食の時間の指導を行った。

タココライスはどこの市の中学生が考えた料理でしょうか？

- ① 庄原市
- ② 広島市
- ③ 三原市



タコは吸盤の並び方でオスとメスが分かります。では、どちらがオスでしょうか？

- ①
- ②




③ 給食だよりやスーパーの配布資料に「ひろしま給食100万食プロジェクト」について掲載し、保護者や地域の人への紹介を行った。(資料添付)

5 取組に対する成果と課題

【成果】

11月14日から18日に完食調べを行った。1年生は100%、2年生は平均89.4%、3年生は平均96.2%、4年生は平均87%、5年生は100%、6年生は平均93.2%で、全校平均94.3%という結果が出た。また、同時期に残菜率を調べた結果、全体で61%だった。

【課題】

一人一人が自分の食べきれる量を把握し、配食されている量は食べられるようになってきたが、残菜を0にすることはできていない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

調理場と連携し定期的に残菜調査を行い、児童にも現状が分かるような資料作成、継続して声かけ等を行う。

三原市東部共同調理場給食献立紹介

～給食献立より「タコタコライス」～

＜材料＞（1人分）

米 80g

キャベツ 30g

タコタコライスの具

タコ(生でもボイルでも可) 20g

豚ひき肉 15g

玉ねぎ 50g

小松菜 15g

ダイストマト缶 20g

オイスターソース 6g

トマトケチャップ 1g

酒 0.6g

カレー粉 0.5g

塩・こしょう少々



タコタコライスはひろしま給食 100 万食プロジェクトで 3022 作品の中から
最優秀賞を受賞した料理で、三原市立大和中学校の生徒が考えました。

三原の特産物のタコと小松菜が入ったカレー風味のおいしい料理です。

給食でも三原で採れたタコと小松菜を使いました。

ぜひ、三原から生まれたタコタコライスを食べてください。



作り方

- ① ご飯は炊いておく。キャベツを短冊切りにし、茹でておく。
- ② タコを 1 cm 程度の幅に切る。小松菜はザク切りにする。玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ 鍋で豚ひき肉、玉ねぎ、タコを酒をふって炒める。
- ④ ダイストマト・調味料を加えて味をととのえる。
- ⑤ 小松菜を入れて煮る。
- ⑥ ご飯の上にボイルキャベツとタコタコライスの具を盛り付けて完成。

【ひろしま給食 100 万食プロジェクト】

広島県で採れる食べ物を使って考えた料理を、学校だけでなく、

家庭・地域のみみんなでおいしく食べる取り組みです。



三原市立糸崎小学校

【タブレットを活用した地場産物紹介】

三原の特産品

～ おいしいもの いっぱい！ ～

イラストをタップすると、
下のスライド画面に切り替わる。



- ☐ たこ
- ☐ かんまつ
- ☐ ぶどう
- ☐ くたもの
- ☐ 米
- ☐ わけぎ
- ☐ やさい

レンコン



はとむぎ



白ネギ



たこ



やっさたこのレシピ
(三原漁協HPより)