

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立吉和小学校		
学校長氏名	津田 秀司	栄養教諭氏名	工藤 倫子
職員数	26名	児童・生徒数	247名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 朝食の栄養バランスに偏りがある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- 吉和地域の特産物や食文化に興味を持ち、体験活動を通して自分の食生活を律するために、「ぶちうま！吉和定食」を考案し、地域内で1000食を喫食する。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 「ぶちうま！吉和定食」1000食プロジェクト パートⅢ

（方法）

児童が考案した料理を募集して給食委員会が選定し、家庭・地域で調理して食べるよう働きかけ、その食数を1000食以上めざす。パートⅢのテーマは、「地場産物を使った子どもだけでも簡単に作ることができる簡単料理」とした。

（内容）

3年目となる今年度は、4品をプロジェクトの料理と決定した。給食委員会とともに広報活動を行い、家庭・地域へ広報活動を展開した。公民館活動などでも取りあげられ、家庭・地域を巻き込んだ活動となった。家庭からは、「わけぎオムレツ」は、朝の定番メニューになったという感想が寄せられるなど、朝食の充実に向けた取組ができた。次年度への継続・発展のために、取組の充実を図る。



【取組2】(テーマ) 「吉和食育プログラム」による食育授業研究

(方法)

「吉和食育プログラム」(別紙1)に沿って、各学級が食育授業を実施した。

(内容)

教育研究部の内、食育班の学級において「食に向き合う学習」から校内授業研究を行った。授業研究の反省から食育プログラムの見直しを行う必要があることがわかった。また、来年度は「食を深める学習」についても授業研究を行う。



2年生「おやつ飲み物を選ぼう」

4年生「自分の食生活をふり返ろう」

6年生「おやつ取り方を考えよう」

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- 尾道市として献立および資料を作成し、家庭・地域に配布した。(別紙2)
- 10月に親子料理教室を実施し、プロジェクトへの協力を呼びかけた。親子での調理が楽しかったので、家でも積極的に手伝えたいという感想を得た。



- 出前講座に応募し2月に親子料理教室を実施した。地場産物が調理法で洋食に変身し、盛り付けの工夫で食べる楽しさを見直す機会となった。50名の参加者からは、家庭の食事でも取り入れてみたいという感想を得た。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- 家庭や地域と連携して、児童の「ふるさと吉和」の食への理解を深め、「ぶちうま！吉和定食 1000食プロジェクト」の目標を達成できた。（喫食数 2178食）
- ふるさと吉和の食への取組を行うことで、ふるさとを誇りに思う児童の割合が増加している。（基礎・基本学力状況調査より 平成28年度 肯定的評価の児童の割合 90.4%）
- 「吉和食育プログラム」で食と向き合う学習において、各学年が発達段階に合わせて自分の食習慣をテーマにした食育の学習計画を立て、個人で具体的な目標を設定し実践する授業を行い、児童が積極的に目標達成する行動に移せるようになった。

【課題】

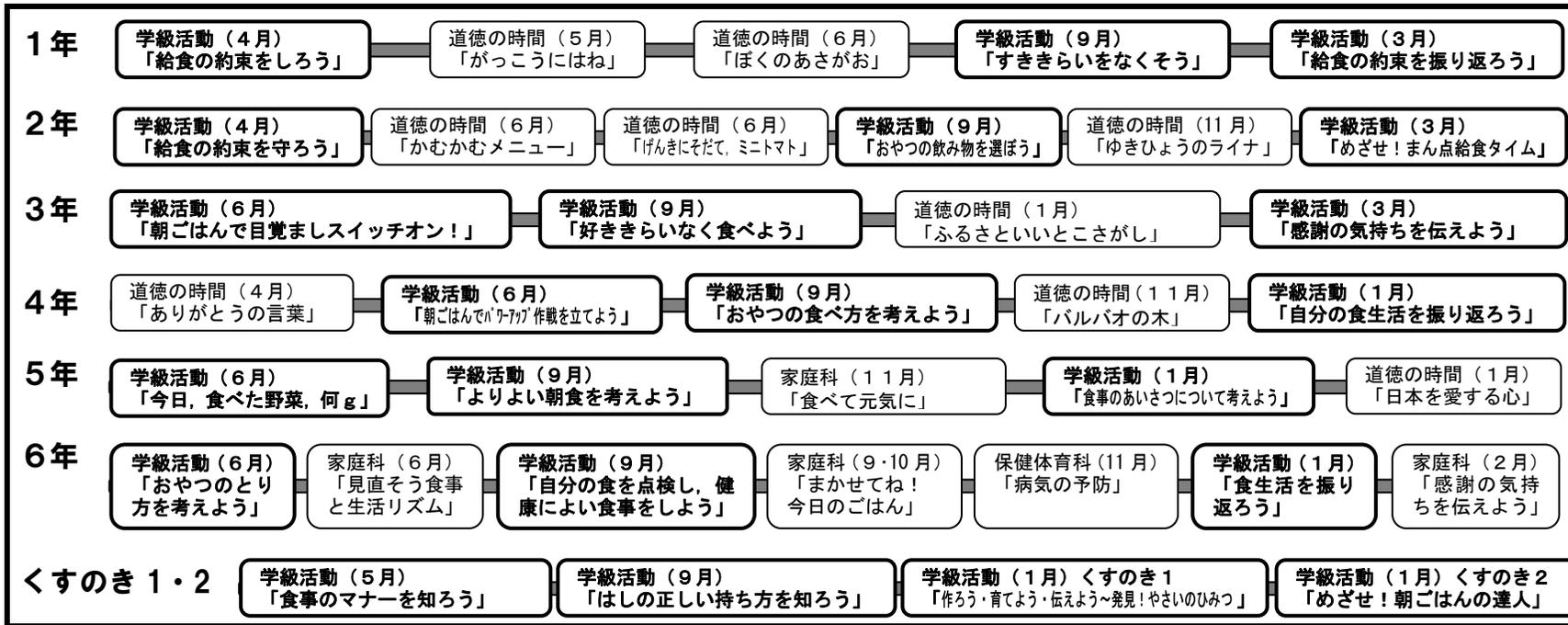
- 今年度、子ども達につけた力を次年度へどのようにつないでいくかというアプローチの仕方について「吉和食育プログラム」の見直しを行う。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- 「ぶちうま！吉和定食」のテーマを変えて、児童の食の自律を定着させる取組を継続する。
- 「吉和食育プログラム」の食を深める学習について、見直しを兼ねて校内授業研究で取りあげる。

平成28年度 吉和食育プログラム全体計画

食と向き合う学習 — 食についての理解を深め、自分の食課題に向き合い、改善を図る学習— 主に学級活動で行う。

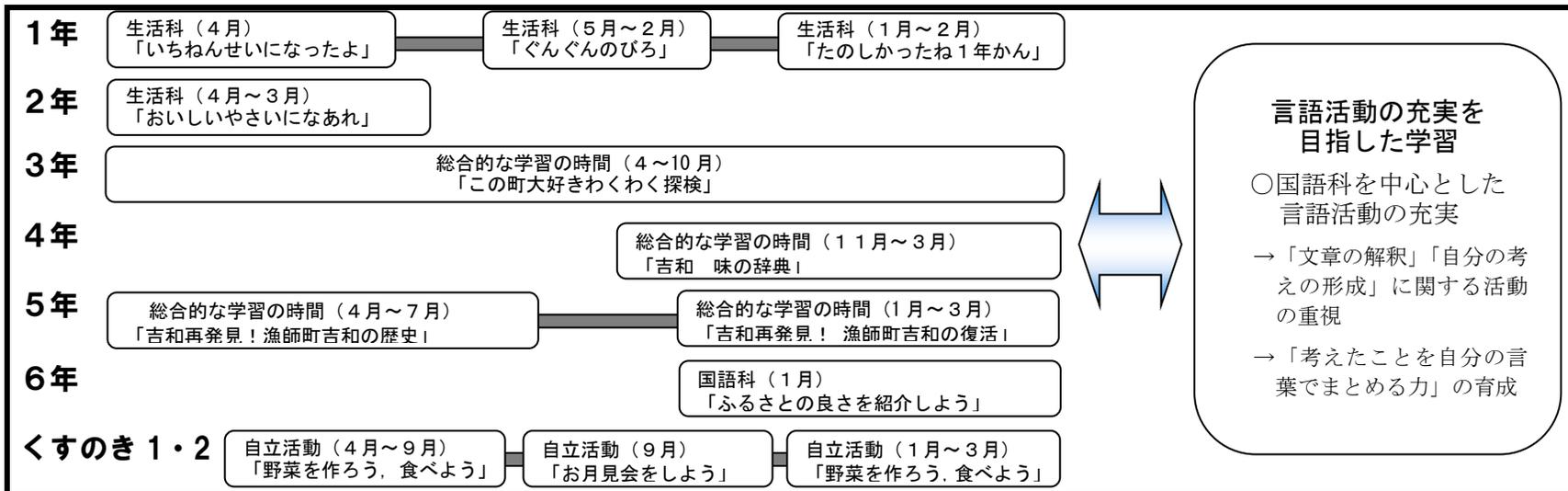


(低学年)
なかよく
すすんで
食べる子

(中学年)
楽しく
好き嫌いせずに
食べる子



食を深める学習 — 「食に向き合う学習」を側面から支え、郷土の食環境及び人材を効果的に活用しながら、食に関する興味・関心を高める学習



(高学年)
食事を楽しみ
バランスよく
食べる子

(くすのき)
残さず食べ
マナーを守って
気持ちの良い
食事をする子

ひろしま給食100万食プロジェクト ～尾道市～

「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、広島ならではの魅力ある給食メニューを提供し、子供たちがより一層楽しみながら食についての意識を高めることができるよう、また、保護者や地域の皆様方にも学校給食に関心をもってもらい、食育について考えてもらうきっかけになるように学校給食を活用したプロジェクトです。尾道市では、「ひろしま給食」県内統一メニュー“タコタコライス”（主食）に合わせる尾道の特色を生かした副食メニューを考えました。ご家庭でぜひ作ってみてください。

ひろしま給食キャッチコピー

『つくってみんさい 食べてみんない 栄養満点ひろしま給食』

『ひろしま食育ウィーク』期間中

(10月17～21日) に実施します!

ひろしま給食 ～尾道市メニュー～

主食：広島県共通

副食：尾道市共通

牛乳

タコタコライス

尾道ええじゃん
スープ

みかんゼリー
(広島県産)



広島県共通「ひろしま給食」メニュー

タコタコライス



ご飯だけでなく、パンにはさんだり、麺にかけた
り色々なアレンジができます。

材料		分量 (4人分)	切り方	作り方
★米		2合		① たこをボイルし、酒をふる。 ② 豚ひき肉、玉ねぎを炒める。 ③ 火が通ってきたら、トマト缶、小松菜を加えてさらに炒め、Aで味つけをし、最後に①のたこを加える。 ④ キャベツはボイルしておく。 ⑤ 炊き上がったご飯に、④のキャベツをのせ、その上に③の具を盛り付ける。 タコタコライス<ひろしま給食メニュー認定基準> たこ及び広島県産の食材1品以上を使用する。 給食では★印の食材について尾道産使用予定
★たこ		80g	1cm角程度	
酒		小さじ1/2		
豚ひき肉		60g		
玉ねぎ		200g	みじん切り	
小松菜		60g	細かく刻む	
トマト(缶)		80g		
キャベツ		120g	せん切り	
調味料	カレー粉	小さじ1	A	
	塩	少々		
	こしょう	少々		
	オイスターソース	小さじ4		
	トマトケチャップ	小さじ1		
	しょうゆ	小さじ1		
1人分 エネルギー 382kcal たんぱく質 14.1g 塩分 1.2g				

尾道ええじゃんスープ

材料	分量 (4人分)	切り方	作り方
とり肉	20g	小切り	① 材料を切る。 ② お湯を沸かし、とりがらスープを作る。 ③ とりがらスープに材料を入れて煮る。 ④ しょうがを入れ、うすくちしょうゆ、塩、こしょうを入れて、味を調える。 尾道ええじゃんスープ 全国一位の生産量を誇る「わけぎ」が入っています。しょうがの味と香りがポイントのスープです。 野菜はお好みで、尾道でとれる旬の野菜を入れて作ってみましょう！
にんじん	40g	薄切り	
じゃがいも	120g	1.5cm角	
もやし	80g		
玉ねぎ	80g	薄切り	
わけぎ	20g	小口切り	
しめじ	20g	小房にする	
しょうが	1.2g	みじん切り	
うすくちしょうゆ	小さじ2		
とりがらスープの素	適量		
塩	少々		
こしょう	少々		
水	440cc		
1人分 エネルギー 57kcal たんぱく質 3.7g 塩分 0.9g			



「ひろしま給食」メニューを家の人と一緒に作ってみましょう。
 まずは、食事の準備や後片付けを手伝うことから始めてもいいですね。
 できることからチャレンジしてみましょう！

わけぎ



全国一の生産量を誇る尾道を代表する野菜です。

♪ 尾道の特産物 ♪

たこ



尾道では様々な魚介類が水揚げされます。尾道のたこは県内一の漁獲量を誇ります。

みかん



広島県内では島しょ部で多く栽培されており、尾道市では瀬戸田町、因島や向島でたくさん栽培されています。

レモン



国内では瀬戸田町で初めて栽培されました。全国でもトップクラスの生産量を誇ります。

いちじく 蓬菜柿



尾道では、蓬菜柿（ほうらいし）という甘い品種が作られています。全国でもトップクラスの生産量を誇ります。

『ひろしま給食』は5メニューあります。メニューについては、

▼広島県教育委員会ホームページ「ホットライン教育ひろしま」を参考にしてください。

<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-h28kyusyoku100mansyoku.html>