

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立高須小学校		
学校長氏名	梶原 弘志	栄養教諭氏名	來山 のぞみ
職員数	4 6 名	児童・生徒数	8 1 3 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・給食時間におけるマナーを守ることにについて、意味を理解して実践できる児童に差がある。
- ・ごはんの日や食べなれていない食材を使う献立で残菜率が高い傾向にある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・残菜率の減少に向け、各学年の適正量を知らせるとともに、食べることに集中できるよう給食時間を確保し、年間残菜率 3.0%以下とする。
- ・望ましい食事マナーの定着のために、毎月食事マナーの目標を決めてクラスで取り組み、給食チェック表で毎日振り返りを行い、年間で達成児童の割合を 80%以上とする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 教科等における食に関する指導の充実に向けた取組について

- ・食に関する年間計画をもとに各担任と T・T による食に関する授業を実施。
《 家庭科・生活科・特別活動・総合学習・学級活動・ミニ保健・給食時間 》
- ・児童たちが自分の生活の中から工夫や問題点を見付けることで、よりよい食生活を考え、生活を高めようとする意欲と態度に繋がるような学習展開とし、自分の食生活を改めて見つめる機会とした。

* 食べ物のゆくえ *



* 食べ物のはたらき *



* 食べて元気に *

【取組 2】（テーマ） 給食の充実 ～ 体験活動・学校菜園・地場産物の活用～

- ・尾道市の特産物マップの掲示と食に関する本のコーナーを設置。（給食週間）
- ・いちじくの生産者をゲストティーチャーとして招き、いちじくについて学ぶ授業の実施。
- ・郷土料理を給食に取り入れ、校内での資料掲示や給食委員会での放送。
- ・地場産物を使用した朝食づくり（6 学年）
- ・野菜作りを通して食への意識が高まり、食べ物や郷土に対する興味関心とともに生産者や給食を作って下さる方への感謝の気持ちへとつながった。

《 皮むきをした野菜を給食室に届けて、給食に使用 - - - とうもろこし・そら豆 》

* 特産物マップ *



* 図書室の食コーナー *



* 地場産物を使用した朝食づくり *



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・尾道市市内統一献立の実施 - - - 10月19日
- ・PTA主催の試食会でひろしま給食のメニューを提供
- ・校内の食コーナーにポスターと資料を掲示
- ・給食献立表・保健だよりに掲載して、保護者への情報発信
- ・担当幼稚園の交流給食で、ひろしま給食と使用食材について紹介
- ・おのみち市民健康まつりの「健やかフェスタ」においてひろしま給食の試食と展示



市内統一献立

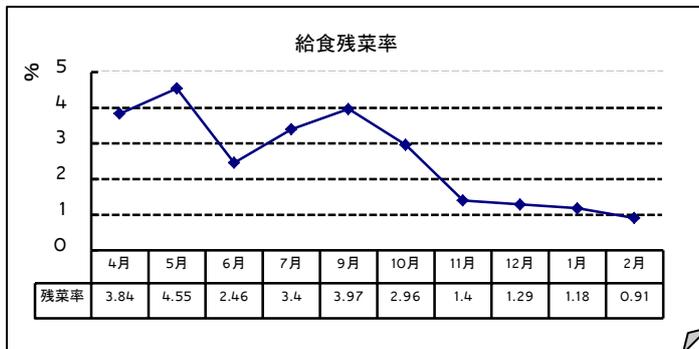


- * タコタコライス
- * 尾道ええじゃんスープ
- * みかんゼリー

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・残菜率は年平均2.6%，平均残量2.8kg（2月時点）であり目標値を達成できた。
- ・給食チェック表の活用により目標達成児童が90%（2月時点）であり目標値を上回ることができた。
- ・給食配膳表・後片付け・給食時間の過ごし方についての資料を作成し、それぞれのルールを示したことでマナーの定着が図られてきている。



給食委員会作成
『残菜ゼロで賞』の賞状と
完食しゃもじ

- ++ 年間のマナー目標 ++
- 1学期：姿勢よく食べる
(正しい配膳・姿勢について)
 - 2学期：美しい食べ方
(はしの持ち方・あいさつ・口をとじてかむ)
 - 3学期：まとめ
(準備・片付け・ふさわしい会話)

【課題】

- ・マナーについては目標が守れる児童が増えたが、食器破損が続いているため、落ち着いた配膳活動が出来るよう今後につなげていく。
- ・夏場にかけて残菜率が高くなっており、また残菜が残るクラスが固定しているため、給食時間の声掛けや自分にとっての適正量の理解とともに食べやすい献立の工夫を行っていく必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

【校内連携】

- ・食事マナーや残菜・食器破損について実態の数値化をして校内で共有する。
- ・食に関する指導については学習で得た知識を行動に移し生活に定着できるよう、継続的に学習を重ねていく。

【家庭との連携】

- ・保護者に対し、給食だより等を通じて校内の実態と情報の発信をしていく。

【個人指導の充実】

- ・食物アレルギー・肥満傾向・偏食などの個別指導が必要な児童に対して、担任・養護教諭・保護者と連携し組織的に学校全体で取り組んでいく。