

## 平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立向東小学校		
学校長氏名	中谷 雪子	栄養教諭氏名	家部 澄恵
職員数	37 名	児童・生徒数	414 名

### 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・食べ残しは、昨年度末、目標の2%以下になっていたが、年度当初は、例年通り増加。また、行事があると極端に増えることがある。
- ・食事のマナーが悪い。
- ・地域の産物に興味・関心が低く、郷土料理の認知度が低い。
- ・主食・主菜・副菜のそろった朝食摂取率・・・61.8%（6年生）

### 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

短期経営目標	目標達成のための方策	評価指標	目標値	達成率
食育・健康教育の充実	郷土の特色を生かした食育の推進	・郷土の料理・地場産物に対する認知度	60%	81%
		・主食・主菜・副菜の整った朝食の摂取率	50%	53%

### 3 食育の目標に対する具体的な取組

#### 【取組1】（テーマ）郷土の料理・地場産物に対する認知度を上げる取組

- ① 教職員への取組・・・地場産物や郷土料理についての理解を深める研修の実施。



- ② 児童への取組・・・給食委員会の活動や掲示版・展示を活用。



- ③ 保護者への取組・・・食育だより等の配布。

#### 【取組2】（テーマ）主食・主菜・副菜の整った朝食の摂取率の増加に向けての取組

- ① 教職員への取組・・・朝食の内容充実に向けての理論学習。
- ② 児童への取組・・・特には、6年生の家庭科や4年生の総合的な学習の時間での指導。
- ③ 保護者への取組・・・食育だよりの配布や学級懇談会の活用。

### 【取組3】(テーマ) ランチルームでの縦割り班給食の実施

今年度、校内での新たな取組である縦割り班活動を給食へも導入した。

例えば、1年1組と6年1組を組み合わせ、縦割り班が一緒の児童たちを組み合わせ、大きく2つのグループに分ける。一方がランチルームで会食するとき、もう一方のグループは、大きい学年教室で会食。次の日は、場所を交替する、という方法で実施。



#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

7月・・・市内の栄養教諭・学校栄養職員でタコタコライスを調理・試食し、副菜の検討。

9月・・・食育だよりで「ひろしま給食100万食」の実施に向けて、キャッチコピーやタコタコライスのレシピ紹介。

10月・・・「ひろしま給食100万食プロジェクト」についての市内統一資料配布。

10月21日(金)に実施。

タコタコライス・牛乳

尾道ええじゃんスープ

みかんゼリー



11月・・・食育だよりで「ひろしま給食実施日」の給食時間の様子を紹介。

#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

- ・地場産物・郷土料理についての認知度は、81%と向上した。
- ・主食・主菜・副菜の整った朝食摂取率は、53%と約半数の児童が、内容の充実した朝食を食べている。
- ・縦割り班によるランチルーム給食では、マナーがよくなったり、食べ残しがないなどの実態がある。

##### 【課題】

- ・郷土料理の名前と食べているもののがつながらない児童が多く、家庭で郷土料理を食べたことがない児童が約4割いる。
- ・朝食については、「時々食べると毎日食べない」を合わせて1割いる実態であり、食べてきたという児童も大休憩にはおなかがすいているという児童も多い。また、約半数の児童は、内容に課題がある。
- ・縦割り班でのランチルーム給食は、班の組み合わせに時間を要する。

#### 6 今後の取組に向けた改善方策について

地場産物については、実物展示や掲示物、産地紹介の放送を今まで通り行う。ランチルームでの縦割り班給食や給食委員会の活動の見直しを行い、郷土料理の理解やマナーの向上にむけて取組を進める。

食に関する指導については、食育全体計画と学年ごとの年間指導計画の見直しを行い、教科等における食の指導が、計画的に行えるように担任と連携を深めていく。