

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立瀬戸田小学校		
学校長氏名	土居 誠子	栄養教諭氏名	土井 美樹
職員数	22名	児童・生徒数	327名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食に使用する食材や郷土料理について、教科において皮むぎ体験をしたり、見学をしたり、またその食材を給食で食べたりするが、その学習から離れると、その認知度は低くなる傾向がある。

郷土料理を給食で食べたり、地域の保健推進員さんと連携した親子料理教室を開催し、郷土料理を調理実習したりするが、家庭で郷土料理を調理する家庭は限られている。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

朝ごはんを食べる児童の増加

赤・黄・緑をそろえて食べる児童の増加

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ）特産物や郷土料理への理解を深める取組

・年に2回親子料理教室を開催し、保健推進員さんを講師に、おのみちスローフードまちづくり推進協議会より尾道の特産物である米、分葱などの野菜、デラウェアや桃、ネーブルなどの果物、たこや穴子などの水産物等を無償で頂き、穴子丼や長寿和えなどの郷土料理を調理実習し、特産物や郷土料理への理解が深まるようにした。



保健推進員さんとの連携

・3年生の総合的な学習の時間には、保健推進員を講師に、地域の特産物であるいちじくをおのみちスローフードまちづくり推進協議会より無償で頂き、生で食べたり、ジャム作りを行ったりした。尾道のいちじくの生産量が日本トップクラスであることを知らせ、地域の特産物への理解が深まるようにした。



メロン生産者による授業

・給食に使用するメロンの生産者に来ていただき、おいしいメロンを生産するための工夫を教えて頂いた。

・「すくーるキャラクター」及び「ふるさと自慢レシピ」の募集を行った。自分たちが住んでいる町の特徴から考えさせ、全校児童及び教職員が投票し、「すくーるキャラクター」を決定した。また「ふるさと自慢レシピ」は給食で提供した。



すくーるキャラクター

「みかん3兄弟」

【取組 2】（テーマ）教科等での学習を実践に結び付ける取組

・特別活動の時間を給食に使用する食材の皮むきや豆むきを行い、家庭でも実践しようとする児童の育成に努めた。

- ・総合的な学習の時間に学んだ地域の特産物であるいちじくを使用した調理実習や保健の時間に学習した成長期の私たちに必要な栄養素のカルシウムがたっぷりとれるおやつ作りを通して、自分で料理を作ってみようとする意欲がもてるようにした。
- ・家庭科で学習した栄養素の学習を基に、夏休みを利用して献立作成をし、実際に調理をして、尾道市が主催で行う「みんなの朝ごはん」に応募し、1名の児童が健やかフェスタ優秀賞を受賞した。
- ・全教職員による食育劇を実施した。3学期の始業式に生活習慣の見直しができるよう「早寝・早起き・朝ごはん」の大切さに気付かせる劇を行った。



全教職員による食育劇

【取組3】(テーマ) 給食センターと連携した取組の実施

- ・給食に地域の特産物を活用し、その皮むきや豆むきを特別活動の時間に実施するようになった。
- ・年間計画にそって、広島県や全国の郷土料理を給食に取り入れ、「給食を生きた教材」となるように献立を工夫した。
- ・お弁当に詰めることができる献立に変更し、児童が家庭から持参したお弁当箱に給食を詰めて、自分の体に必要な栄養量とその割合への理解が深まるようにした。
- ・給食で調理する上で出たごみは、残菜処理機で処理し、畑の肥料に活用している。ごみの行方についての学習が深まるようにした。



給食をお弁当箱に詰める学習

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・給食での実施
広島食育ウイーク中に選ばれたすべての献立を給食で提供した。ゼリーは既製品でなく、手作りで提供した。
- ・給食だよりに保護者からの返信欄を設置
- ・給食試食会でタコタコライスの提供



ひろしま給食100万食プロジェクト

5 取組に対する成果と課題

【成果】

料理教室において、参加して楽しかったと回答する参加者は、93.5%、また参加したい参加者は95.5%、料理教室に参加して家でも郷土料理を作ろうと思う参加者は93.5%だった。

【課題】

料理教室の参加者は調理台の関係で1回に限られた人数になってしまう。

6 今後の取組に向けた改善方策について

昨年度実施したように保健推進員さんが実施する料理教室と学校のねらいをそろえた取組を実施することにより、より多くの方が調理実習し、家庭でも取組もうとする意欲が高まり、特産物や郷土料理への理解が深まると思う。