

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	府中市立府中小学校		
学校長氏名	池田 哲哉	栄養教諭氏名	三玉 法恵
職員数	31名	児童・生徒数	602名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

食に関する実態調査等から家庭における手伝いや調理体験、食についての会話の機会が少ないという実態であることがわかった。昨年度は、家庭と連携した取組は行っていたが、単発的な内容に終わっていたため、継続的に保護者と一緒に食の大切さを考えてもらえる機会の設定や、家庭での実践力につなげていけるような学習の場を設定できていなかったという課題が見えてきた。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・年間を通して学習内容の定着を図りながら、生活の中で実践できる力を育成していくための家庭学習（クッキングチャレンジ）を年5回取り入れる。
- ・地域の方と連携した食育学習の取組を積極的に行う。
- ・小中一体型の学校の良さをいかし、中学校の家庭科教諭や養護教諭・担任と連携し、教科等における食に関する指導を各学年1回以上は実施する。

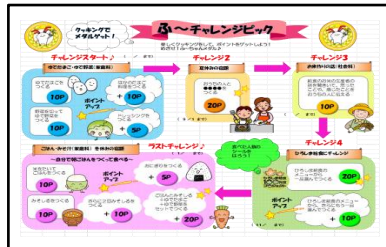
3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 家庭と連携した「ふうチャレンジ」の取組（5年生）

昨年度の課題を受け、生活（実践）に結びつけて継続的に児童の行動を変えていくとともに、家庭における食に関する会話の機会を増やすための手立てとして、「ふうチャレンジ」を計画し、年間を通して取り組んでいった。保護者との連携が必要なため、担任が学級懇談会を利用して、趣旨や方法を説明し取組を開始した。

家庭科や社会科の学習内容の復習、また、「ひろしま給食」への取組など五つのチャレンジ項目を設定。

項目によって、自分または保護者の感想を記入してポイントをためていくという“楽しくチャレンジ”するものとした。児童全員が全チャレンジを終了し、やりとげる達成感を味わうことができたのではないと思う。



ふうチャレンジ	目標	取組	学年目標	達成状況	獲得ポイント
1年生クッキングチャレンジ	100%	達成	達成	達成	100P
2年生クッキングチャレンジ	100%	達成	達成	達成	100P
3年生クッキングチャレンジ	100%	達成	達成	達成	100P
4年生クッキングチャレンジ	100%	達成	達成	達成	100P
5年生クッキングチャレンジ	100%	達成	達成	達成	100P
5年生ひろしま給食	100%	達成	達成	達成	20P
5年生お米づくり	100%	達成	達成	達成	100P
5年生お味噌汁	100%	達成	達成	達成	100P
5年生お餅つき	100%	達成	達成	達成	100P
合計獲得ポイント					500P

【取組2】（テーマ） 各教科において地域の方から学ぶ食育学習の取組

各教科の学習内容と関連づけて、積極的に地域の方と連携した食育学習の取組をすすめている。



< 5年生：社会科，特別支援学級 >

給食で使用するお米の生産者の方に学校に来ていただき、社会科の授業で「お米づくり」の話をしていただいた。さらに、特別支援学級では稲刈りから精米にもかかわっていただき、できたお米で作ったおむすびと一緒に食べるなど、一学年だけでなく様々な学年にかかわってもらうことができた。

< 3年生：総合的な学習 >

昨年度から「ちいきの名物はっけん」のテーマのもと、地域に出かけ、地域の特産物である「府中みそ」や「府中焼き」の体験学習を課題解決のための取組の一つとして実施している。今年度の取組後のアンケートによると、この学習を通して「府中の名物（府中みそや府中焼きなど）の良さをたくさん発見して、自分たちが住んでいる府中がもっと好きになった（好きになった）」と答えた児童の割合が98%であった。

【取組3】(テーマ) 小中一体型の良さをいかした授業の取組

小中一体型の学校の良さをいかし、中学校の担任や家庭科教諭、養護教諭と連携し、各学年1回以上は教科等における食に関する指導を実施している。

中学校1年生では家庭科教諭とTTでの調理実習を実施。導入に小学校5年生で行った「味の素による出前授業」の学習内容を写真等で想起させ、実験を交えて「だしの良さ」について触れた後、調理実習を行った。

中学校2年生では担任・栄養教諭(T2)・養護教諭(T3)で、「食生活と学力アップ」という題材名で生活リズムと朝ごはんについて指導した。中学校3年生では、特別活動の授業で、卒業を前に「感謝の気持ちをこめておいしいみそ汁をつくろう！」というねらいで、担任・養護教諭・家庭科教諭と連携した授業を実施。このように小学校での既習学習をいかし、さらに発展させた学習内容にできること、また、中学校の担任や家庭科教諭、養護教諭と連携を図りながらTT授業が取組めることは、小中一体型の良さであるといえる。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

① 学校・地域に広げる取組

府中市内小中学校での取組をさらに広げていくきっかけとして、市教研健康教育部会の研修として、市内の養護教諭と一緒に「ひろしま給食」の調理実習を行った。実際に調理して自分たちが料理の内容を知ることによって、学校で児童・生徒に「ひろしま給食」の取組をすすめていきやすかったとの声があった。

さらに府中市内の老人福祉施設・病院栄養士の研修会においても、調理実習を実施した。これをきっかけに市内2施設の老人福祉施設にて、「学校給食メニュー」として「ひろしま給食」を取り入れてもらった。

学校や地域で広げていくためには、まず“つながり”を持つことが必要であると感じた。



市教研健康教育部会研修会



福祉施設で提供されたひろしま給食

② 出前授業の実施



5年生家庭科「バランスのよい献立を考えよう」の学習で「ひろしま給食100万食プロジェクト」の出前授業を活用し、福山市川長の占部料理長さんをお招きし、だしの取り方、おいしいみそ汁の作り方を教わった。

家庭への啓発を行う目的から、保護者にも参観を呼びかけたところ、30名程度の参加があった。

料理のプロである講師の方から直接学ぶことによって、「和食のよさ」「だし・みそ汁調理」への興味関心を高めることにつなげていける取組になったと思う。

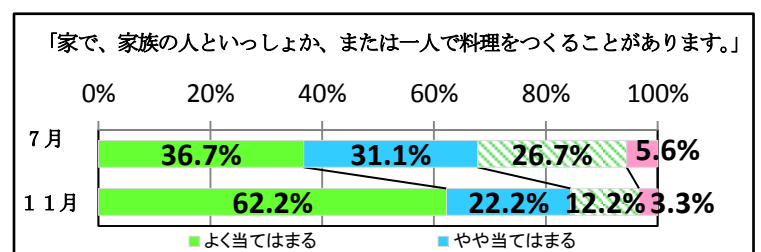
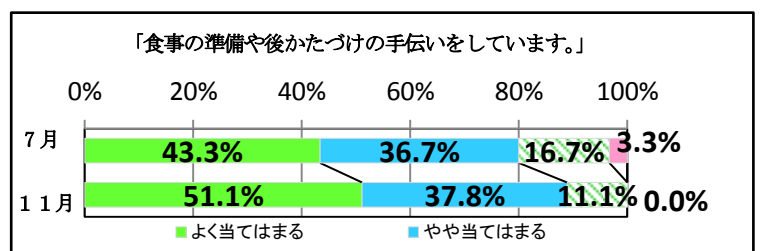


5 取組に対する成果と課題

【成果】

「ふうチャレンジ」に取り組むことで、5年児童に食事に対する意識や行動に変化が見られた。

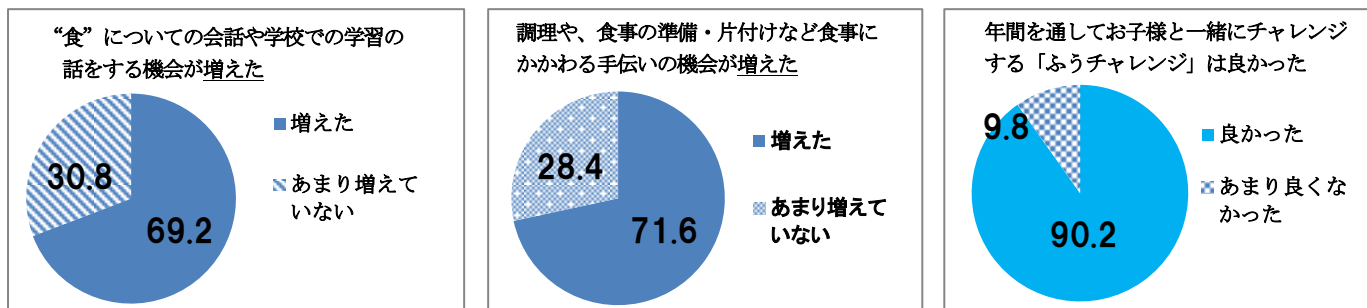
食に関する実態調査の結果、「準備や後かたづけの手伝いをしている」の項目に、「当てはまる」と答えた割合が7月80.0%→11月88.9%、「家族の人と一緒に、または一人で料理をつくることがある」の項目について「当てはまる」と答えた割合が7月67.8%→11月84.4%と、どちらも肯定的回答の割合が増えていた。



さらに、「ふうチャレンジ」の取組の成果や家庭における児童の変容を把握するために実施した保護者アンケートでは、次のような結果となった。

『ふうチャレンジ』を通して、調理や食事の準備・片付けなど食事にかかわる手伝いの機会が増えた」の項目について「増えた」割合が69.2%、『ふうチャレンジ』を通して、“食”についての会話や学校での学習の話をする機会が増えた」の項目について「増えた」割合が71.6%であった。

また、「ふうチャレンジ」の取組について、「良かった」との肯定的回答が90.2%であった。



保護者からの感想として

【保護者の感想】

- ・男の子ですが、積極的にお手伝いをし自分の知識をふくめて取り組んでいる姿がとても楽しそうだった。これからも続けて一緒に楽しみたい。
- ・特にみそ汁を毎日積極的に作っています。本当に助かっている。
- ・一緒に料理をする機会がほとんどなかったので、これをきっかけに楽しく手伝いをしてくれるようになり、食材に興味も持つようになったので、買い物も楽しくなった。

など、この取組をきっかけに食に興味関心を持ったり、家庭の食事に積極的にかかわるようになったりという声がたくさんあった。

このことから、年間を通して家庭と連携し取組を継続的に行うことによって、児童だけでなく保護者も一緒に食に対して興味関心を持ってもらうきっかけになったり、家庭での食事への意識や行動の変化につながっていったりしたのではないかと考えられる。

家庭科の学習内容だけでなく、米の生産者の方の話を保護者に伝えるチャレンジや、道の駅「びんご府中」のレストランへのレシピ募集のチャレンジをいれることにより、地域とのつながりも意識させることができた。

【課題】

「ふうチャレンジ」をすることで家庭での食に関する会話の機会の増加、手伝いなど食事に関わる機会の増加など成果がみられたが、5年生のみの取組になってしまい、府中小学校全体の取組につなげることができていない。

学校全体の保護者を巻き込んで、食に関わる会話や手伝い等の機会を持ってもらう取組を考えていくことが課題である。

6 今後の取組に向けた改善方策について

全ての学年において「ふうチャレンジ」のような年間チャレンジを取り組んでいくことは難しいと思うので、どの学年も年1～2回食に関する授業を通して、ワークシートなどを利用して家庭と連携がとれる内容を考えていきたい。

さらに、日本や地元の“食”や“食文化”を学んでいけるように、もっと地域の方にも関わっていただくような取組も積極的に取り入れていきたい。

ひろしま給食

府中市は
10月12日
です。

今年^{ことし}のひろしま給食も“多^た幸^こ”いっぱい！
昨年^{さくねん}に引き続き、海^{うみ}の幸^{さち}、山^{やま}の幸^{さち}が一度^{いちど}に味わ^{あじ}える広島^{ひろしまけん}県^{けん}ならではの統一^{どういつ}メニュー。
府中^{ふちゅう}のきらめく食材^{しょくざい}を使った府中^{ふちゅう}オリジナル^{きりうしょく}給食^{きど}をお届け^{おど}します！



10月12日(水)の学校給食献立

♪ 統一メニュー ♪

タコタコライス



レシピは裏面に！

ごはんの上^{うへ}にのせて
食べてね！

タコミートソース



瀬戸内産



ゆでキャベツ



府中産



ターメリックライス



三原^{みはら}特産^{とくさん}のたこ^{たこ}を使ったちよつと
スパイシーなソース^{ソース}が特徴^{とくちょう}です。

府中
♪ オリジナルメニュー ♪

府中野菜のトゥインクルスープ



府中産の
にんじんが、
かわいい
星形^{ほしがた}に変身^{へんしん}！

新市産ブルーベリーゼリー



新市産の
ブルーベリーで
つくったゼリー
です。





たこの味と食感が楽しい!

タコタコライス



<材料 4人分>

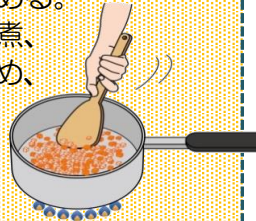
- ・米 2合
- ・たこ 80g
- ・酒 小さじ1/2
- ・豚ひき肉 60g
- ・たまねぎ 1個
- ・小松菜 1/3袋
- ・トマト(缶) 80g
- ・キャベツ 120g
- ・カレー粉 小さじ1
- ・塩・こしょう 少々
- ・オイスターソース 大さじ4
- ・ケチャップ 小さじ1
- ・しょうゆ 小さじ1

<作り方>

- ①米を炊く。
*ターメリックサフラン、カレー粉を一緒に
入れて炊くと鮮やかな黄色のごはんができます。
- ②材料を切る。
たこは1cm角のココロコに。
たまねぎはみじんぎり。
小松菜は細かく刻む。
キャベツは千切りにしておく。(1cm角)に切る。
- ③たこはボイルして酒をふっしておく。
- ④豚ひき肉、たまねぎを炒める。
- ⑤火が通ったら、トマト水煮、
小松菜を加えてさらに炒め、
Aの調味料で味付けし、
最後にたこを加える。

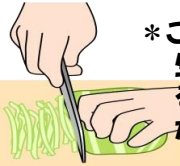


たこは一口大



A

キャベツは千切りにして、
ボイルしておく。



*ご家庭ではレタスや、
生のキャベツをのせ
ると、シャキシャキ感
が楽しめます。

*炊きあがったご飯に、
ゆでたキャベツ、⑤のタコミート
ソースの順番にのせて盛りつける。

こんなアレンジも
できます!

<タコミートソースアレンジ編>

タコミートソースはパンや
パスタにも合います。

★府中市内小中学校の養護教諭の
先生方にアレンジ編をつくって
もらいました!

★たこの代わりに
タコさんウインナーや
たまごを飾って!

パスタ

パンに

“スターにんじん” がきらめく 府中野菜のトゥインクルスープ



<材料 4人分>

- ・鶏てば肉 60g
- ・しょうが 少々
- ・にんじん 40g
- ・たまねぎ 40g
- ・レタス 20g
- ・しめじ 50g
- ・マロニー 8g
- ・パセリ 少々
- ・炒め油
- ・コンソメ 小さじ1/2
- ・塩、こしょう 少々
- ・白ワイン 小さじ1/2
- ・しょうゆ 小さじ1

<作り方>

- ①材料を切る。
しょうがとパセリはみじん切り。
たまねぎはスライス。鶏肉はひと口大。
レタスはざく切りにし、しめじはほぐす。
*にんじんは星形にくり抜いておく。
- ②鍋に炒め油を入れて鶏肉、しょうがを
炒め、たまねぎを加えてさらに炒める。
- ③水を加えて煮る。
- ④途中、しめじ、にんじん、マロニーを
加え、調味料を加えて味をつける。
- ⑤パセリをいれて仕上げる。

ご家庭にある野菜を星形に
くり抜いてください。



つくって! 食べる!
ひろしま給食

ご家庭でのご協力、よろしくお願いいたします。

今年のひろしま給食は、「つくる!」が大きなテーマです。
統一メニュー以外の料理もとても簡単にできる料理です。詳しい
レシピは、県教委より配布されるカラー版レシピを参考にしてください。
(県教委のHPにも載っています)



ふた肉と広島食材
たっぷりのおため物



ひろしまんぶく!
シャキシャキサラダ



広島ふるるんゼリー