

## 平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	三次市立三次小学校		
学校長氏名	長手 麻美	栄養教諭氏名	三上 千富
職員数	31名	児童・生徒数	281名

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・ 基本的な生活リズムが乱れがちな児童が多く、食生活が不規則だったり、食事の内容やバランスのとれた食事をとることができていなかったりする児童も多い。
- ・ 給食に関心のある児童は多く、特に返却時には、挨拶や、給食の感想などきちんと伝えることができる児童がいる。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・ 食事の基本的なマナーを身に付ける。見取り 90%以上。
- ・ 「いただきます。」「ごちそうさま。」が毎日きちんと言える。見取り 90%以上

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 給食の内容を理解し、おいしい・楽しいと思える児童の育成

- ・ 年2回のアンケートを実施し、給食時間が楽しい、おいしいと思えるかを調査した。楽しい、まあまあ楽しいを含め6月に95%であったが、2月には98%となった。
- ・ 給食の内容については、嫌いなもの、苦手なものが出るからおいしくないという児童もいる。給食や、食について、最終的には自分で体にいいものを選択し、食材の購入や料理、外食時に選択する視点をもつことが必要である。そこで、その力をつけたいと考え、毎日の給食時間の指導を続けた。
- ・ 調理する人も若返る中で、昔からの日本料理の作り方も分からなくなりつつある。調理現場でも、日本料理が伝承され子どもたちへ伝えることが大切だと考えて、毎日の給食内容を工夫してきた。
- ・ 喫食前の挨拶は学級でほとんどの児童ができている。給食の返却時の挨拶も90%以上できているが、伝える相手に対してきちんと言えるようにしていきたい。

【取組2】（テーマ） 児童の食への関心を高める

- ・ 食べ物の栄養と働きを中心に各学年に合わせて、興味を引くことができるように教材を作成した。授業や給食時間を中心に、教室へ足を運ぶことで関わりを深めることで取組をすすめた。
- ・ 季節や、学校の行事、子どもたち様子に柔軟に対応できる指導内容を担任や担当の教諭と連携して行った。
- ・ みよしふるさとランチや、ひろしま給食のメニューで、食材の現物を持参し、見るだけでなく触って重さを体感することで興味・関心をもたせることができた。

### 【取組3】(テーマ) 普段の生活に生かせる食育の実践

- ・ 給食時間を大切にする，給食や食器など大切に扱い，関わる人へ感謝の気持ちができるようになるため，ふだんの給食時間を大切にするよう毎日の教室の巡回を複数の職員で行った。
- ・ 食事の基本的なマナーに気を付けている児童は，いつも・時々を合わせて96%いる。これが自然に身につく，実践できるよう習慣づけていきたい。

#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・ 今年度初めての取組として，三次市内の栄養教諭・学校栄養職員が市内高学年の児童を対象に，「ひろしま給食メニュー親子クッキング」を実施し，「ひろしま給食」の啓蒙活動を行った。



- ・ 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組をはじめ，今年度のメニューの紹介と，広島食材の話のあと，親子でクッキングをし試食した。来年度も引き続き参加したいとの反響があった。
- ・ 学校では，1年生の保護者対象の試食会で，今年度の『ひろしま給食』のメニューを提供し，「タコタコライスが家庭でも作りたい。」との感想があり，関心をもってもらうことができた。

#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

- ・ 給食時間では，配膳時の当番指導や片づけ時の指導により，食器の破損状況も年度初めに比べると徐々に減り，1学期37枚から，2学期20枚，3学期には12枚に減った。
- ・ 時間のなかではあったが，食育の授業の内容について担任と連携ができた。
- ・ 毎日の給食時間に巡回することで，配膳や当日の給食についてだけでなく，子どもたちの意見や普段の家庭での食事についても話すことがあり，子どもたちの食生活実態を少しずつではあるが知ることができている。
- ・ ひろしま給食では，6年目にして初めて市全体として「親子クッキング」を実施できた。市で取組むことで，個々の栄養教諭や学校栄養職員ではできないことができた。

##### 【課題】

- ・ すべての学年クラスへの食に関する授業ができていない。
- ・ 授業のカリキュラムの中で，食に関する項目を細かくとらえて担任と連携することができなかった。
- ・ 調理場と兼務であるが，学校のなかでの関わりを強めていくことがもっとできたのではないかと反省している。

#### 6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・ 年間計画を「食」の視点で細かく分析をして，関わるができるところをきちんと押さえていかなければならない。
- ・ 市内の栄養教諭等で協力して，授業と指導内容と指導方法を共有して一覧にまとめるなど，具体的な取組をしていく。
- ・ 「ひろしま給食」と「みよしふるさとランチ」について，「親子クッキング」の取組を継続し，今年度の反省を生かして広げていきたい。県北の身近な食材も取り入れた献立が取り上げられるような取組を子どもに広げる。