

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	三次市立三和小学校		
学校長氏名	飯田 直美	栄養教諭氏名	加藤 彩加
職員数	16 名	児童・生徒数	91 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

食器の配膳の仕方や食事のマナーについて昨年度も指導を行ってきたが、理解が実践に結びついていない児童の姿も見られるため、引き続き指導が必要である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- 基本的な生活習慣を確立し、健康で安全な生活をつくる。
- 生活チェック表の中で、朝食摂取状況に係る項目の達成が70%以上。

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

(1) 給食時間を活用した食に関する指導

本校の食に関する年間指導計画に基づき、毎月各教室で食育目標にそった指導を給食時間を活用して行った。給食を食べながらでも分かりやすいように、見たり、聞いたりして理解できるように教材や提示の仕方を工夫して、指導に活用した。

【事例】

- 5月の食育目標：「食事のマナーを身につけよう」

食に関する指導の手引にそって、マナーとはどんなものなのか、どんなことを守るべきなのか、イラストを通して理解できるように提示した。

- 10月の食育目標：「食べ物の働きを知ろう」

食べ物が3つの色のグループに分けられること、またそれぞれのグループの働きについて、給食放送に合わせて、キャラクターや絵などを提示して指導した。



（5月：食事のマナーを身につけよう）



（10月：食べ物の働きを知ろう）

(2) 教科等の授業の時間での食に関する指導

特別活動、家庭科、総合的な学習の時間等、各学年の授業において、学級担任とのT T授業を実施した。児童実態等考慮し、学級担任と連携して指導案を作成し、主に学級担任がT1として全体進行し、栄養教諭はT2として、専門性を生かして幅広く深い学びになるよう指導にあたった。

【事例】3年「栄養いっぱい給食だいすき」（特別活動）T1（学級担任）T2（栄養教諭）

T2：いろいろな食べ物の写真や給食献立の模型を提示し、興味関心を高める

T1：今日のめあてを伝え、個人思考・集団思考を促す

T2：児童の発表を板書し、思考の流れや学習の足あとを効果的に残していく。まとめとして、どの栄養素も元気な体の成長のために必要で、バランスの良い食事が大切であることをキャラクターや写真等を活用しながら、視覚的に伝えた。

〈その他の授業の様子〉



(3年「正しいはしの使い方」)



(5年「食べて元気に」)



(特別支援「3つの色を食べよう」)

【取組2】(テーマ) 食事マナーの改善に向けた取組

(1) 目的

給食時間にマナーよく食べている児童を学期末に表彰することで、マナーよく食べようという意欲をもたせる。

(2) 方法

①給食時間に各教室をまわり特にマナーのよい児童を見つける。

〈よいマナーのポイント〉

- ・よい姿勢で食べているか
- ・食器を正しくもって食べているか
- ・好き嫌いをしないで食べているか
- ・口に食べ物をいれたまま話していないか

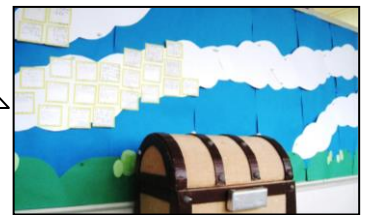
②各クラスをまわり、特にマナーのよい児童を見つけ、校内の「よいとこみつけ」の掲示コーナーに貼っていく。

③他の児童のお手本となるような特にマナーのよかった児童を、学期末に全校児童の前で表彰する。



(給食マナー大賞の賞状)

よいとこみつけ掲示コーナーに、マナーのよい児童を掲示して評価する。



【取組3】(テーマ) 地域・家庭への発信

- ・1年生の保護者を対象にした給食試食会

給食についての説明の他、給食時間に児童に行っている食育指導「食中毒に気を付けよう」を保護者にも行い、学校での食育の様子を知ってもらった。

- ・子育てを考える地域の会

朝食の大切さについて話し、子供に朝食をしっかり食べさせてほしいと呼びかけた。

- ・みよしふるさとランチ

三次市では、地元の豊富な農産物を活用した地産地消の推進を図るため、年3回の「みよしふるさとランチの日」を実施している。三次市内の保育所や学校給食では全調理場で、三次産の統一食材を使った給食を提供している。これは、給食を通じてバランスの良い食事や旬の食材、郷土料理について考え、食育や地産地消をより身近に感じてもらうための取組である。給食日よりでも「みよしふるさとランチの日」について紹介している。三次市健康推進課では「ふるさとランチの日」をアピールする幟旗が作られており、前後約1週間はその幟旗を児童玄関に掲げ、地域に向けても「みよしふるさとランチの日」を発信している。

- ・6年生に向けた給食レシピ集の配付

6年生やその保護者が卒業後に給食のメニューを作ることができるよう、また6年生の食事づくりの



(子育てを考える地域の会)

きっかけとなるよう学校給食のレシピ集を作り、卒業時に配付する。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 校内での取組

- ① 給食だよりや給食放送で「ひろしま給食」のメニューの紹介を行った。
- ② 食育掲示板に「ひろしま給食」ポスターを掲示した。
- ③ 県内統一メニューの「タコタコライス」、「わくわくJ J J」の三次版である三次産の食材がたっぷり入った「わくわく344」、三次市の「ふるさとランチ」のテーマ食材である「りんご」の3つを三次市の統一献立として提供した。
- ④ 各教室で「ひろしま給食」について紹介した。

(2) 校外での取組

- ① 三次市のケーブルテレビ「ピオネット」で、給食を食べている本校の児童の写真とともに「ひろしま給食」について紹介してもらった。
- ② 夏休みには、市内の栄養教諭・栄養職員とJA女性部が行う調理講習会で「ひろしま給食」や地場産物を活用したメニューの調理実習を行った。この講習会では、三次市の統一副菜の決定のための試作の他、JA女性部の方にも「ひろしま給食」を知ってもらう良い機会となっている。
- ③ 夏休みには、三次市内の小学生とその保護者を対象に市内の栄養教諭・栄養職員で親子クッキング教室を開催した。



(10月19日のひろしま給食)



(夏休み親子料理教室)

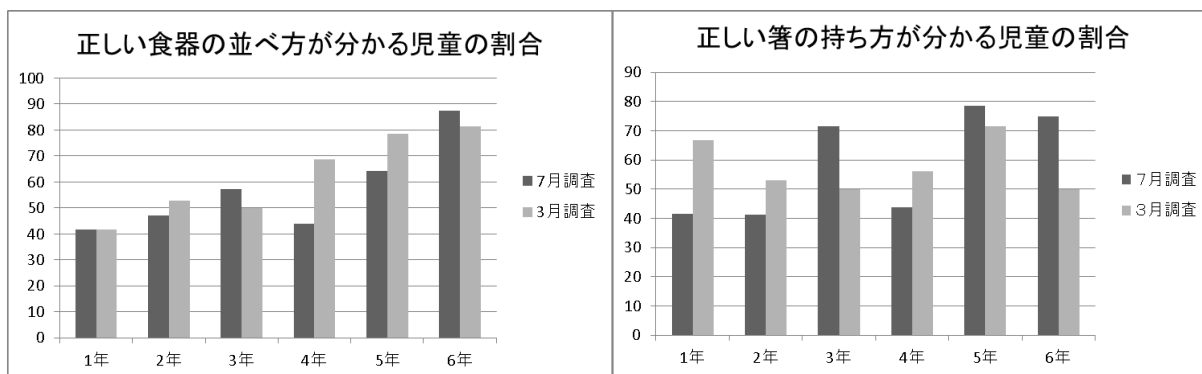


(夏休み親子料理教室で作ったひろしま給食)

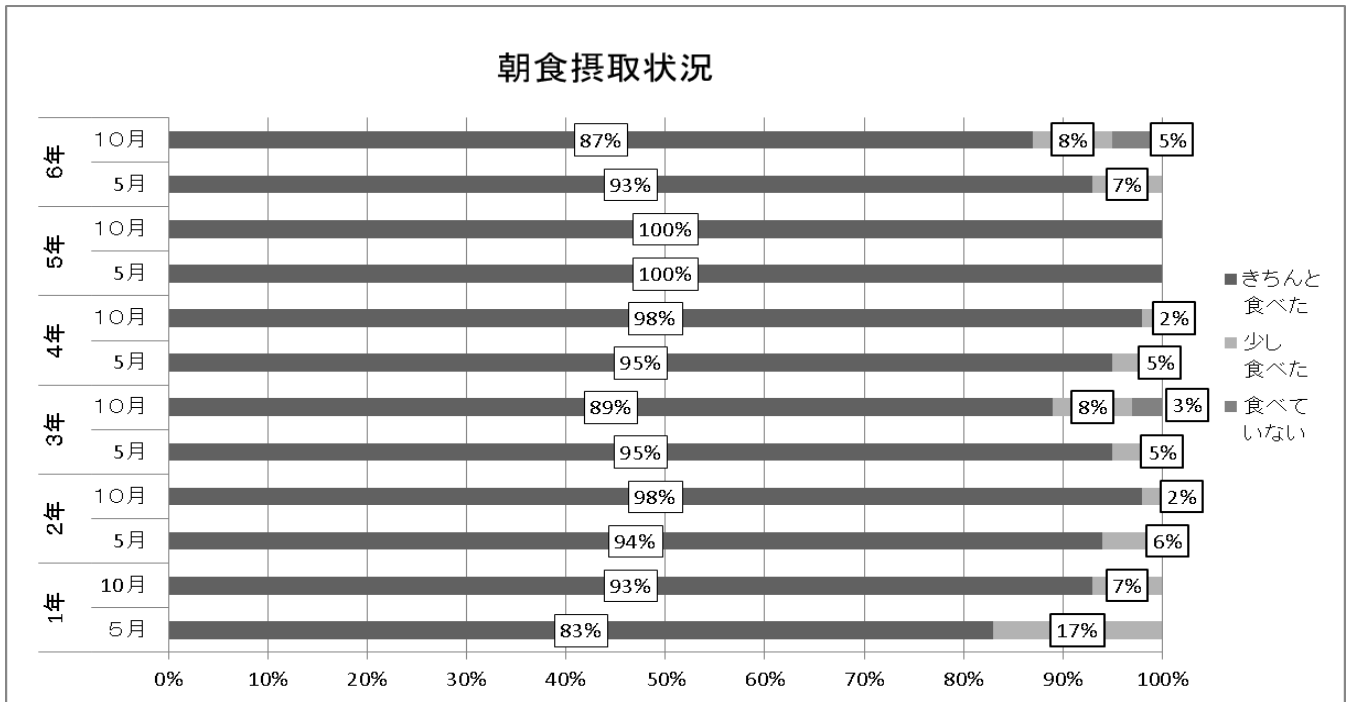
5 取組に対する成果と課題

【成果】

児童に行ったアンケート調査によると、正しい食器の並べ方が分かる児童の割合は、2年生、4年生、5年生で7月に比べて3月の割合が高くなる改善が見られた。正しい箸の持ち方が分かる児童の割合においても、1年生、2年生、4年生で割合が高くなった。



児童に行った生活チェックアンケートの朝食摂取の項目では、5月、10月ともにほとんどの児童が朝食を食べて登校していた。1年生、2年生、4年生では朝食をしっかりと食べた児童の割合が5月に比べ10月で高くなった。朝食摂取状況に係る項目の達成率は目標の70%を上回り、97%達成した。



【課題】

食器の並べ方、正しい箸の持ち方で改善が見られた学年があった一方、割合が低くなってしまった学年もあったことから、給食時間を活用するなどして継続的な指導の必要性が伺える。また正しく理解していても、それを実践できる児童の割合はさらに低いと思われることから、給食時間での実践を徹底していくことが今後の課題である。朝食については、「きちんと食べた」と回答した児童の「きちんと食べた朝ご飯」がどのようなものであるか、児童の認識の把握が不十分である。

6 今後の取組に向けた改善方策について

アンケート調査で「食器の並べ方」や「箸の持ち方」を正しく理解している児童や、朝食を「きちんと食べた」と回答した児童に対して、実践につながっているか、また「きちんと食べた」と回答した児童の朝食内容についても把握し、必要に応じて指導していく。

本校においては、食に関する年間指導計画にそって計画的に授業に入ることができるよう、学級担任と連携をとる。他校の指導においても、他校の食育推進年間計画にそって連携をとり、計画的に指導を行っていく。

給食マナー大賞の取組では、マナーの必要性や正しい食器の並べ方、正しい箸の持ち方にどのような価値があるのか、学年に応じて理解させるとともに、栄養教諭だけでなく学級担任にも積極的に評価してもらうなど、取組が学校全体のものとなるように働きかける。

地域に向けての発信では、行事の時だけでなく、定期的に情報を発信できるように給食だよりとは別に「食育だより」を作成し配付する。

本校からも「ひろしま給食」の応募が増えるよう、ひろしま給食啓発の取組を充実させていく。