

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

| | | | |
|-------|-----------|--------|-------|
| 学校名 | 庄原市立口和中学校 | | |
| 学校長氏名 | 井上 公秀 | 栄養教諭氏名 | 藤原 美穂 |
| 職員数 | 15 名 | 児童・生徒数 | 50 名 |

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・学校全体で取り組むための職員の共通理解と共通実践
- ・年間を通じた計画的な食育指導の取組
- ・小中連携を手段とした9年間を見通した食育の推進
(生徒の実態)
- ・給食の残食はほとんどなく「苦手なものも食べる努力をする」ことや、「あいさつ」「食器を持って食べる」等の食事のマナーは向上してきているが、「箸を正しく使う」「ひじをつかず姿勢よく食べる」ことには課題がある。
- ・地場産物や郷土料理への関心が低い。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・食器やはしの持ち方のきまりやよい姿勢で食べるなどのマナーを守って食べる生徒の割合 80%以上
- ・広島県産の地場産物を5種類以上知っている生徒の割合 70%以上、郷土料理を5種類以上知っている生徒の割合 50%以上

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 食事のマナーを身に付けよう

- ・今年度は、「ひじをつかず、姿勢よく食べよう」「食器を持って食べよう」「はしを正しく使おう」「『いただきます』『ごちそうさまでした』のあいさつをしよう」「好き嫌いをせず、苦手な食べ物も少しずつ食べよう」の5つを口和学区小中共通の指導項目として取り組んだ。
- ・毎月給食だよりに食事のマナーについて掲載し、取組への理解と家庭での協力を呼びかけた。
- ・生徒会の健康委員会を中心に、食事のマナーポスターの作成、給食の時間の呼びかけ、毎月19日に食事のマナーについて振り返るマナーチェックを行い、食事のマナー定着に取り組んだ。

【取組2】（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

（1年）家庭科 「献立作り」

中学生に必要な栄養やバランスのとれた献立を立てるためのポイントについて説明した。生徒が考えた献立の中からいくつか選び、給食で実施した。

（2年）国語 「鯉節—世界に誇る伝統食」

鯉節の実物を使い、節をかんなどで削ったり、削りたての鯉節の香りや味を体験したりした。また、鯉節でとっただしを準備し、教科書にある「脂が浮かない」ということを確認した。

（3年）保健体育「食生活と健康」

料理カードを使って夕食を考える活動を取り入れることにより、健康を保つために必要なエネルギー量と栄養バランスの理解につなげた。



【取組3】(テーマ) 他校への訪問指導

口和学区の二つの小学校への、教科等における食に関する指導、給食時間の訪問指導に計画的に取り組んだ。

(1年) 生活科「グリーンピーズのさやをむこう」

学級活動「きゅうしょくだいすき」

(2年) 学級活動「はし名人になろう」

(5・6年) 家庭科「給食の献立を考えよう」

(全校) 食育朝会「楽しく気持ちよく食べたいね」

「たべものはたらきを知ろう」

「はしを正しくつかおう」等



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・市内の栄養教諭・学校栄養職員で、「タコタコライス」に組み合わせる庄原市独自のメニューを研究し、夏季休業中に今年度選ばれた5つのひろしま給食メニューと合わせて調理実習を行った。実習時には中学校家庭科教諭の参加もあり、本校職員にも試食してもらった。
- ・給食日より、ひろしま給食レシピ等を家庭へ配付し、保護者に周知した。
- ・給食献立に今年度及び前年度までの「ひろしま給食」を取り入れた。
- ・1年生の家庭科において、「ひろしまんぷく！シャキシヤキサラダ」の調理実習を行った。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・全校を対象に実施した「食に関するアンケート」において、「食事のマナーを守って食べている」と答えた割合が高くなった。
- ・「食事の準備や片付けの手伝いをする」の項目では、長期休業中の家庭科の課題「夏野菜を使った料理」「行事食づくり」「弁当づくり」に取り組む、家庭で料理をする機会が増えたことにより数値が高くなったと考えられる。

【課題】

毎日発行のかむかむニュースで地場産物について知らせる、地場産カレンダーの掲示、毎月給食に「広島県の郷土料理の日」を設定するなどして取り組んできたが、食に関するアンケートの結果は「広島県産の地場産物を5種類以上知っている生徒の割合」56%（目標70%以上）、「郷土料理を5種類以上知っている生徒の割合」4%（目標50%以上）であった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・学校全体で取り組むための職員の共通理解と共通実践を図るため、食に関する研修を行う。
- ・食に関する指導のさらなる充実に向けて、関係職員と連携し、計画的、継続的、効果的な指導を行う。
- ・引き続き小学校と連携し、小中9年間を見通した食育を推進する。

