

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	三次市立八次小学校		
学校長氏名	古本 宗久	栄養教諭氏名	馬場 美穂子
職員数	37 名	児童・生徒数	504 名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ① アレルギー等による除去食が複雑多岐にわたる。除去食も含めて学校給食全体を通して「安全・安心・おいしい給食作り」を徹底して取り組む必要がある。
- ② 児童の喫食量等に個人差がある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ① 食事マナーの指導を行うことで、正しい姿勢（1 背筋が伸びている。2 ひじをついていない）1と2共に目標値70%以上、正しい箸の持ち方目標値70%以上。
- ② 自分の健康について考え、食べることのできる児童を育成する。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）正しい姿勢，正しい箸の持ち方

- ① 夏休み前に掲示を行い啓発した。食育便りも箸の持ち方等の内容で発行した。
- ② 給食委員会の児童による各クラスの訪問も行った。
- ③ 給食時間の継続的な指導を行った。

【取組2】（テーマ）自分の健康について考え，食べることのできる児童を育成する。

- ① 1学期の残菜の状況を夏季休業中に健康教育部で反省・検討を行い下記の②を決め、職員に周知した。
- ② 2学期より配缶の量を調節する。「食べきれる量」を合言葉にまず、「食べる喜び」「食べきる喜び」を体感させる取組を進め継続した。
- ③ 全部食べれたという自信が次への意欲につながり、食の細い児童の食べる量が増えてきた。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ① 保護者対象の試食会に、今年の統一メニューを入れた。
- ② 三次市内の児童を対象に料理教室を実施した。三次市全体での取組であったことはとてもよかった。
- ③ 平成25・26・27・28年度のレシピを印刷し各家庭に配布した。
- ④ 学校給食にも、4年間のレシピを、年間を通して入れた。
- ⑤ 「ひろしま給食」について興味や関心をもてるように、給食放送時に献立や食材の紹介及び説明等の内容を入れた。
- ⑥ 10月の「ひろしま給食」の掲示をした。



*親子料理教室の実習の様子



*当日のメニューの出来上がり

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ① 児童の給食への興味、関心が年度当初より増してきた。
- ② 家庭での自学で「食に関すること」に取り組む児童がいた。
- ③ 健康教育部での取組ができたこと。
- ④ 学校と調理場と連携をし取組ができたこと。
- ⑤ 食事のマナーの指導の結果。1背筋が伸びている→1月 79%。2ひじをついていない→83%となり目標値の70%以上を達成した。

【課題】

- ① 食に関する課題は、児童ひとりひとり違い多種多様である。
- ② 子供たちへの箸のマナー・正しい姿勢の定着が十分ではない。
- ③ 「料理を自分で作る」ことのできる児童の育成が必要である。(ひろしま給食の調理した回数 231 回の結果より)

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ① 子供たちの現状や実態から、食に関して学校として、児童に身に付けさせなければいけない力は何か学校の中で協議し、職員の共通の理解のもとすすめていく。
- ② 計画的、継続的な取組を行う。担任や養護教諭等と連携し取り組んでいく。
- ③ 委員会活動を活用して取り組む。