

## 平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	廿日市市立阿品台西小学校		
学校長氏名	市川 洋	栄養教諭氏名	山田 祐規子
職員数	31名	児童・生徒数	526名

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・野菜が苦手な児童が多く、給食でも野菜を中心に残す（減らす）児童がいる。また、初めて食べる食材やあまり食べなれていない料理は特に食べにくいようである。
- ・児童・保護者・地域へ興味関心をもたせるためにも「見える化・意識化・実践化」を効果的に活用した食に関する指導を行っていくことが必要である。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

健やかな体づくりのために、基本的な生活習慣を身につけ、健康と体力の向上を推進する。そのために給食を残さずに食べる。目標値は、残菜量を6%以下にする。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 「歯と口の健康について考える」取組

- ・昨年度より実施している「歯と口の健康について考える」をテーマに養護教諭と連携し指導を実施した。3年生で「正しい歯磨きの仕方」の保健指導、4年生で「しっかり噛んで食べよう」の食に関する指導、5年生で「歯磨き大会」の保健指導を行った。また、毎月19日の「食育の日」に煎ったかえりいりこを給食に出している。その日を「かみかみデイ」として、給食をしっかり噛んで食べる意識付けを行っている。
- ・保護者・教職員を対象に「噛めカムクッキング～ホットプレートでできる簡単クッキング」と題して安田女子大学 西田信子教授を招き、噛み噛み献立の簡単な料理を実演しながら講話をしてもらった。夏休み中に実施したが、夏が旬の食材をふんだんに使用した献立が多く、参加した保護者からすぐに家で作ってみましたという報告もあった。

【取組2】（テーマ） 地場産物・郷土料理を知ろう

- ・積極的に地場産物を使用している。また、JAの協力を得て、毎年地場産物の数や量が増えている。児童玄関に掲示した「平成28年度 給食に使われている廿日市市でとれる食べ物」では、廿日市市の白地図に地場産物の絵を地域ごとに貼るようにしている。給食委員会の児童に貼ってもらうことで、児童に地元でどんな食材が生産されているか知ってもらう機会になっている。また、地場産物の生産者取材した様子をクラスに掲示した。

地場産物の多くは野菜である。給食時間の指導では、現物の地元で育てられた野菜をクラスに持って行き、野菜の栄養について知らせたり、地元の方々に感謝して食べることの大切さを知らせたりした。

- ・毎月1～2回給食で広島県の郷土料理を出している。給食時間の放送で郷土料理について紹介し、クラスで2～3名の児童に当日の郷土料理について感想を書かせた。感想を書かせることで、当日の放送の内容をしっかり聞いて、初めて食べる料理でも味わって食べるようになってきている。また、郷土料理の日の給食の様子や児童の感想を学校だよりの給食だよりのコーナーで紹介している。学校だよりは、地域の自治会に回覧されている。学校で取り組んでいる食育の様子を地域にも発信している。

#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

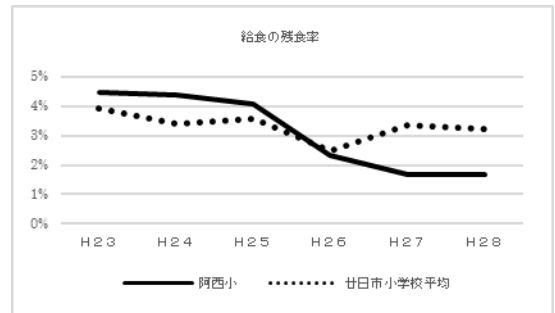
- ・ 廿日市市では、市内統一メニューを決め、その統一メニューを栄養教諭などが調理実習した。また、「ひろしま給食」で使用する地元食材を取材し、廿日市市内の児童生徒に配布する新聞を作成した。
- ・ 「ひろしま給食」実施日に日頃からお世話になっている学校支援ボランティア等の方々を招いて試食会を行った。学校支援ボランティアさんが各クラスで児童と一緒に給食を食べた後、別室で「ひろしま給食」について説明をした。また、ICT機器を使用して、給食のできる様子や日頃実施している食に関する指導について話した。
- ・ 「ひろしま給食」実施日の試食会の様子や当日の児童の感想などを地元スーパーに掲示し、地域の方々にも啓発を行った。



#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

- ・ 給食をクラス全員で完食する意識はあり、各自がしっかり給食を食べるようになっている。
- ・ 地場産物・郷土料理について認知する児童が増えてきた。今後も引き続き取り組んでいく。



##### 【課題】

- ・ 「歯と口の健康について考えよう」の取組を行っているが、う歯のない児童は増えたが歯肉の状態の悪い児童は増えている。取組内容の見直しを行っていききたい。
- ・ 来年度より大竹市・廿日市市の教育研究会 栄養職員部会で発達段階に応じた調理能力をつけていくための取組を実施する予定である。調理経験が乏しい児童も多くいるので、保護者と連携を図りながら取り組んでいきたい。

#### 6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・ 家庭科の調理実習の時間の活用や長期休業中に料理教室を開催するなど、児童に料理をする力を付けていく取組を実施していく。
- ・ 「歯と口の健康を考えよう」の取組を引き続き実施する。