

平成 28 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立広島北特別支援学校		
学校長氏名	三浦 直宏	栄養教諭氏名	藤井 幸江
職員数	144 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）

昨年度より、給食の完食率の向上を目指している。

今年度はリクエスト献立を児童生徒が考えるよう計画し、給食への関心を高め食べる意欲に繋げた。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

学校経営計画：給食の完食率の向上を目指す。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組】（テーマ） リクエスト献立の実施

- (1) 高等部 3 年家庭科：栄養バランスについて学習後、生徒たちが給食の主菜、副菜、汁物を考えた。そして、その献立を給食で実施した。
- (2) 健康教室：小学部 1 年～高等部 2 年で行い、学年の実態に応じて栄養バランスについて学習し、その後リクエスト献立を考えた。その献立を給食で実施した。
- (3) 掲示：リクエスト献立実施の当日に、クラスの写真などと一緒に献立の紹介カードを食堂前に掲示した。実施後は、紹介カードと児童生徒のコメントも食堂前に掲示した。
- (4) 高等部 3 年生へ自分たちが考えたリクエスト献立を冊子にして配付した。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

食堂前に「ひろしま給食100万食プロジェクト」のシール貼付用台紙を掲示し、児童生徒が食べたり作ったりした食数をシールで貼れるようにした。またポスターを掲示した。

県内の特別支援学校の栄養教諭・学校栄養職員全員で、県内産の食材を使用し、児童生徒が食べやすい献立を考え、ひろしま給食実施日に提供した。（配付プリントは別紙）

また、保護者を対象に給食試食会を行い、「ひろしま給食100万食」を試食会の献立に取り入れ、「ひろしま給食100万食」の取組について説明した。

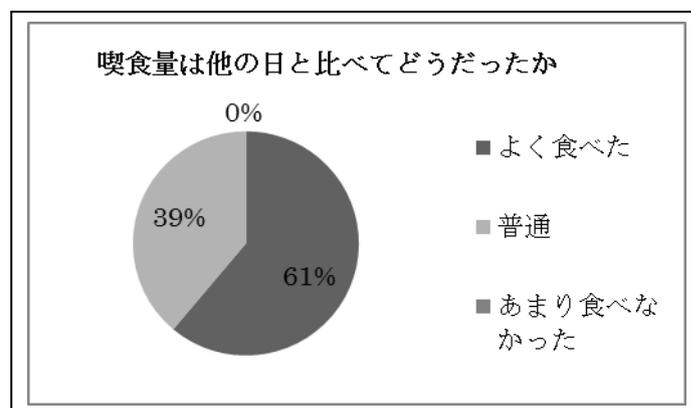
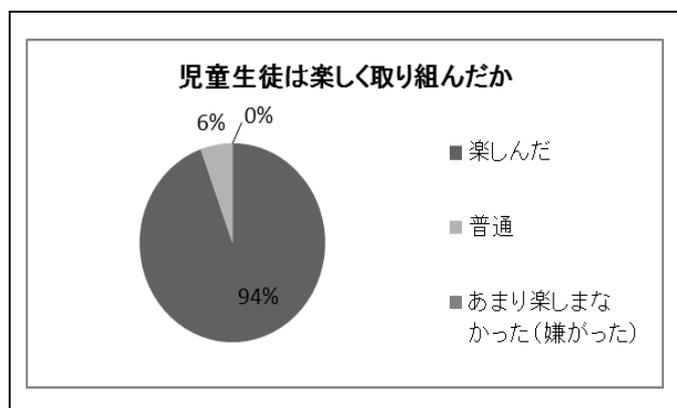
5 取組に対する成果と課題

【成果】

○高等部3年生の授業では、バランスのとれた献立作成能力が向上した。

<保健安全部のまとめ>

- ・献立表にリクエスト献立の学年やメニューを明記することで、児童生徒がその日を楽しみにする様子が見られた。
- ・食堂前にリクエスト献立の看板を設置することで、児童生徒が興味をもって見たり、給食を楽しみにしたりする姿が見られた。
- ・リクエスト献立の感想をクラス・学年ごとに張り出すことで、写真を見たり、感想を読んだりする児童生徒が増え、より給食が身近に感じられた。
- ・リクエスト献立後の各クラスの感想では、「楽しかった」と答えたクラスがほとんどで、「よく食べた」という回答も大多数であった。(普通と答えた7学年・クラスのうち、4学年・クラスは日頃からよく食べているからとの回答であった。)
- ・自分たちでメニューを考えたり、好きなメニューを選ぶことで、児童生徒の好みが分かったり、そのメニューの日を楽しみに期待している様子も伺え、児童生徒にとってより給食を身近に楽しく食すきっかけになり、よい取組みになった。



普通と答えた7学年・クラスのうち4学年・クラスは日頃からよく食べているからとの回答であった。

【課題】

成果を数値化することが難しい。

6 今後の取組に向けた改善方策について

来年度も家庭科の授業や健康教室で考えたリクエスト献立を実施し、食べる意欲に繋げる取組を実施したい。

ひろしま給食100万食プロジェクト

つくってみんな 食べてみんな 栄養満点ひろしま給食



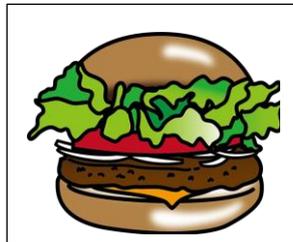
10月16日～10月22日はひろしま食育ウィークです！

ひろしま給食 統一メニュー

タコタコライス



タコタコバーガー



3022作品の中から今年度の

最優秀レシピに選ばれた「タコタコライス」です。三原市の中学3年生が考えました。隠し味に広島県産のオイスターソースを使っています。ごはんにも、パンにも、麺にも合うレシピです。本校の給食では、タコタコバーガーにアレンジしました。



特別支援学校 統一メニュー

トクトクポトフ



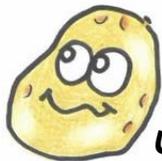
とりにく



こまつな



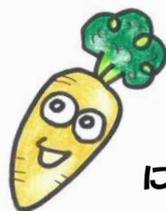
とうふ



じゃがいも



たまねぎ



にんじん

広島県内の特別支援学校の栄養士が集まり、みんなが食べやすいメニューを考えました。「トクトクポトフ」の「トクトク」は特別支援学校の「特」で、いろいろな栄養がとれるやさしい味のポトフです。材料は食べやすい大きさに切っています。広島県産大豆で作られた豆腐が入っているのも特徴です。

デザートのリモンゼリーには

ひろしまけんさん
広島県産レモンを

使っているよ！



こんな材料が入ってるよ！

広島県の特別支援学校★統一メニュー

トクトクポトフ

《材料 4人分》

鶏肉	120g
白ワイン	2g (小 1/2)
にんにく	0.4g
たまねぎ	160g
じゃがいも	160g
にんじん	60g
木綿豆腐	80g (約 1/4 丁)

小松菜 60g

コンソメキューブ	2個
油	1g
塩	一つまみ
こしょう	少々
薄口しょうゆ	1.5g
水	400g (2カップ)

(仕上がり時には2割減って320gくらいになります)

☆ ローリエなどを入れても香りがいいです。この量は一人あたり汁椀に1杯くらいなので(約140キロカロリー)、ご家庭の夕食などでは少し量を増やしてつくられてもボリュームがあっていいと思います。給食では食べやすいよう食材を小さく切っていますが、本来ポトフは大きく切るものなので、お好みで加減してください。

《作り方》

- ①にんにくはみじん切り、にんじん・じゃがいも・たまねぎ・豆腐・鶏肉は1.5cmくらいの角切りに切っておきます。小松菜は1.5cm幅に切ってさっとゆがいておきます。
- ②鍋に油とにんにくを入れて火をつけ、鶏肉を入れて表面の色が変わったら白ワインと塩とこしょうを振り入れて炒め、そこににんじん・たまねぎを入れて炒めます。
- ③玉ねぎがすきとおってきたら水をいれて中火で蓋をして煮ます。ふっとうしたらじゃがいもを入れてさらに煮ます。
- ④にんじんが少し柔らかくなったならコンソメキューブと豆腐を入れて弱火で煮ます。この時、水分が蒸発しすぎていたら少し足してください。
- ⑤にんじん・じゃがいもが柔らかくなったなら蓋を取り、小松菜と薄口醤油を入れて色が悪くならないよう2~3分ほど煮て出来上がり。