

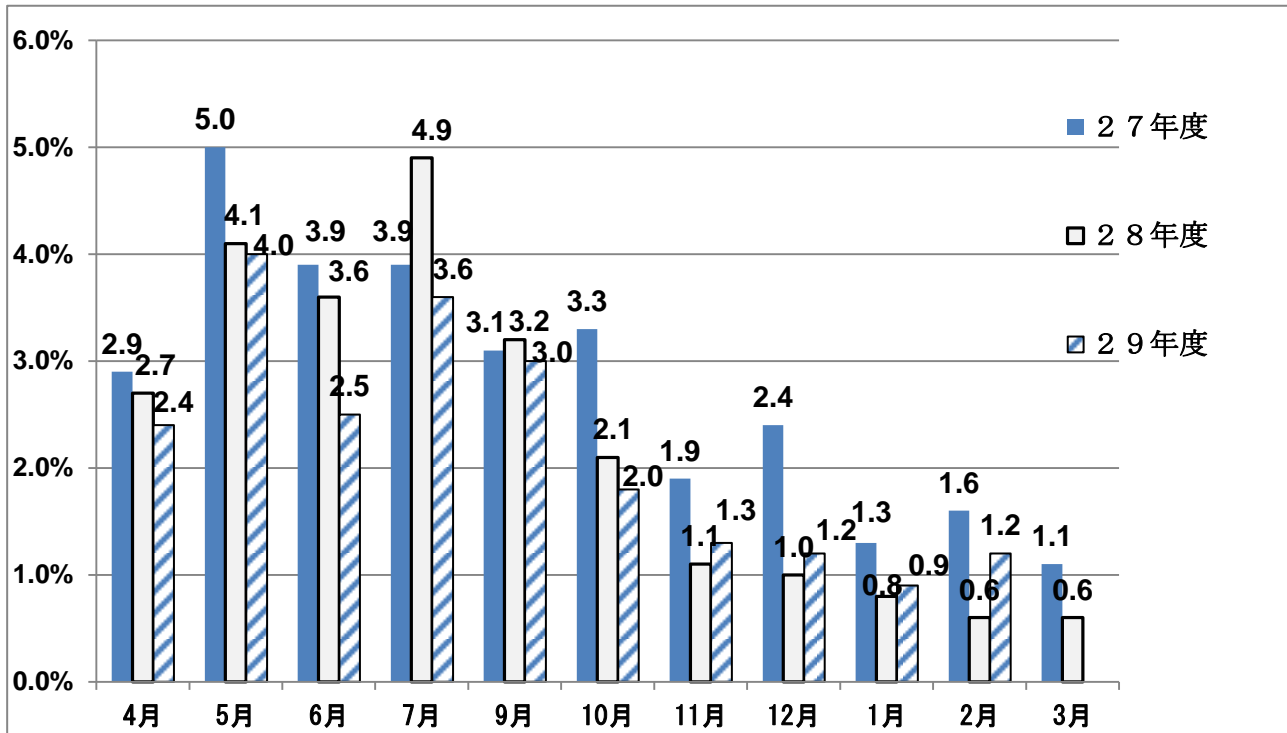
平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立御幸小学校		
学校長氏名	宮本 浩嗣	栄養教諭氏名	河原 美穂子
職員数	69名	児童・生徒数	882名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

残菜量は年々減少しているが、主食（特にごはん）の残量が多く、15kg/日を超えることもあった。

残菜率の推移



2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

残菜率，特に主食残量を昨年度より減少させる。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）給食指導の充実

担任・栄養教諭による給食指導の充実

- ・三角食べの実施
- ・個々に応じた配膳（量の調節）
- ・正しいはしの持ち方
- ・食器を置く位置の指導
- ・よくかんで放送を聞きながら，集中して食べる「もぐもぐタイム」の実施
- ・苦手なものにチャレンジさせる声かけ
- ・「もう一口運動」の実施
- ・担任・栄養教諭による一口栄養指導
- ・福山市食育川柳に応募し，給食について意識を高めた

【取組2】(テーマ) 給食委員会活動の充実

給食委員会活動の充実

- ・「食」に関心をもつ毎日の「栄養・給食放送」
- ・前日の主食残量の放送
- ・学級別残菜, 片付け方チェックの実施 → よい学級を表彰, メダル作り
- ・給食委員による各学級への給食時間中の毎日の声かけー「残さず食べようね」

【取組3】(テーマ) ミニ保健, 授業等での指導

- ・ミニ保健(身体測定時の食に関する指導)や授業(家庭科や学活, 国語)で常に給食と関連づけ, 給食に興味・関心をもたせ, 残さず食べる意欲をもたせた。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

ひろしま給食100万食プロジェクト」推進のために

- ・教職員用通信・保護者用食育通信・掲示資料を作成し周知
- ・キャッチコピー, レシピの応募
- ・給食放送, 給食時間の指導による児童への周知
- ・親子料理教室, 子ども料理教室による調理実習, 試食
(熱く燃える!!Cスープ, 広島ぶるるんゼリー, ひろしまいい子いりこ)

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- 残菜率
主食残菜量が昨年度より年間95kg減少することができた。(4.1%から3.6%の減)
- ひろしま給食100万食プロジェクト
学校, 家庭が協力して取り組むことができた。児童へひろしま給食メニューが浸透した結果, メニューや特産物に関する感想を以前より多く受けるようになった。
* 残菜率, 「ひろしま給食100万食プロジェクト」とともに学校長の指揮の下, 学校全体で指導をそろえて取り組むことができた。

【課題】

- 残菜率: メニューによっては残菜が多いこともある。(和食献立)
- 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の数値が横ばいである。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・残菜率: 順調に減少しているので, この状態を維持していく。「よく体を動かし, しっかり食べる」指導を継続する。和食献立のよさについて重点的に指導する。
- ・「ひろしま100万食プロジェクト」: さらに推進するために, 授業(家庭科), クッキングクラブ, 給食委員会との連携を検討する。