

## 平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立多治米小学校		
学校長氏名	高垣 和子	栄養教諭氏名	井領 桃子
職員数	43名	児童・生徒数	482名

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度の給食残食率は、主食 4.8%、副食 3.2%、合計残食率は 4%であった。特にご飯、魚のおかず、付け合わせの野菜、汁物の献立で残食率が多く、パン献立の洋食の日には残食率が少ない傾向がある。そこで、児童自身が完食できる量を考え、お皿の中にあるものは食べきることを始めた。また、各学級での給食の配膳指導を教職員が徹底するように啓発している。

昨年度のアンケートの結果より、「好き嫌いをなく食べる」児童が 75%、「食事のマナーを守る」児童が 98%、「食事のあいさつをする」児童が 98%であった。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

食事をすることは、児童が成長するために必要な栄養の補給や、精神の育成に重要である。そこで今年度も、食に対する意識を高め、自分の健康・体の成長のために食べる態度を養うことを目標にした。

成果指標として、給食の残食率の平均値を 3%以下にすることを目標値とした。また、食についてのアンケート項目「好き嫌いをなく食べる」において児童の肯定的評価を 75%以上にすること、「食事のあいさつを行う」では 90%以上にすること、「食器の正しい返し方ができる」では 90%以上にすることとした。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 残食率低下を図る取組

給食委員会の活動の一環として、毎日給食を完食している学級に花丸スタンプを付けた（図 1）。児童は、自分の学級が何回完食しているかを目で見ることができ、食べる意欲を高めた。さらに、本校全体の残食率グラフを提示することで、残食の多さを実感する掲示物を作成した。（図 2）また、児童の頑張りを食育だよりを通じて他の児童や保護者、地域に発信した（図 3）。

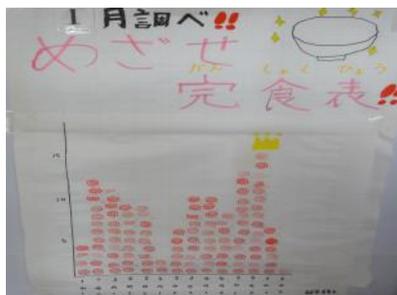


図 1

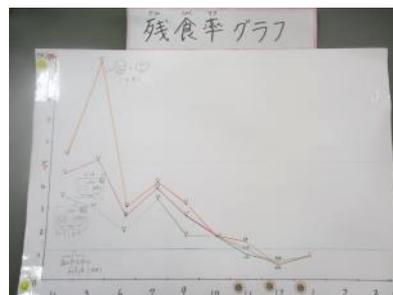


図 2



図 3

## 【取組2】(テーマ) 食に関する指導

- ・家庭科、特別活動、保健等の教科における食に関する指導

担任との連携を綿密に行い、料理のポイントや給食についての話、郷土料理や食品の栄養についての話など、様々な内容で授業に臨んだ。



3年生 国語



3年生 総合的な学習の時間



5年生 特別活動



6年生 家庭科

- ・ランチルーム給食の実施及び給食時間における指導の徹底

毎週月曜日は特別支援学級、火曜日から金曜日は通常学級でランチルーム給食を行った。そこで、地場産物や行事食、旬の食べ物と栄養、お皿の中に食べ物を残さない、食器の持ち方・はしの持ち方・食器の返し方・食事の発言の内容・食事のあいさつなどの食事のマナーについての指導を行った。また、地域の方を招いて、ふれあい給食を行った。



ランチルーム給食



ふれあい給食

- ・栽培活動

学校菜園で収穫したピーマン、さつまいも、大根などの野菜を給食に入れて提供し、全クラスに放送を活用して周知した。また、5年生が総合的な学習の時間で栽培、収穫した米で福山市の郷土料理のうずみを作った。



5年生 総合的な学習の時間



2年生 生活科



特別支援学級 自立活動

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

夏休みに実施した、子ども料理教室で、ひろしま給食100万食プロジェクトメニューを活用したお弁当作りに取り組んだ。

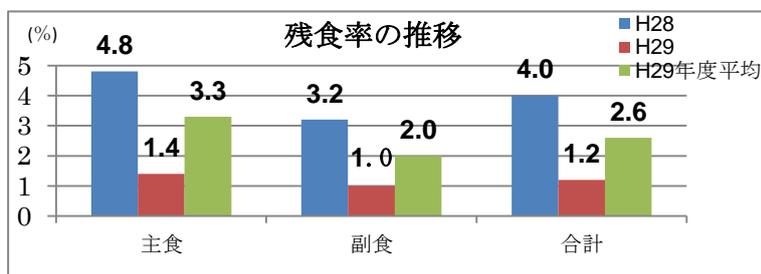


給食黒板にて、児童が家庭でH29年度のひろしま給食を作った回数及び、食べた回数を集計した。作った回数は「熱く燃えろ！！Cスープ」が多く、160回であった。食べた回数は、「広島名物たっぷり塩レモン焼きそば」が多く、797回であった。H29年度のひろしま給食を作った回数の総合計は389回、食べた回数の総合計は1471回であった。

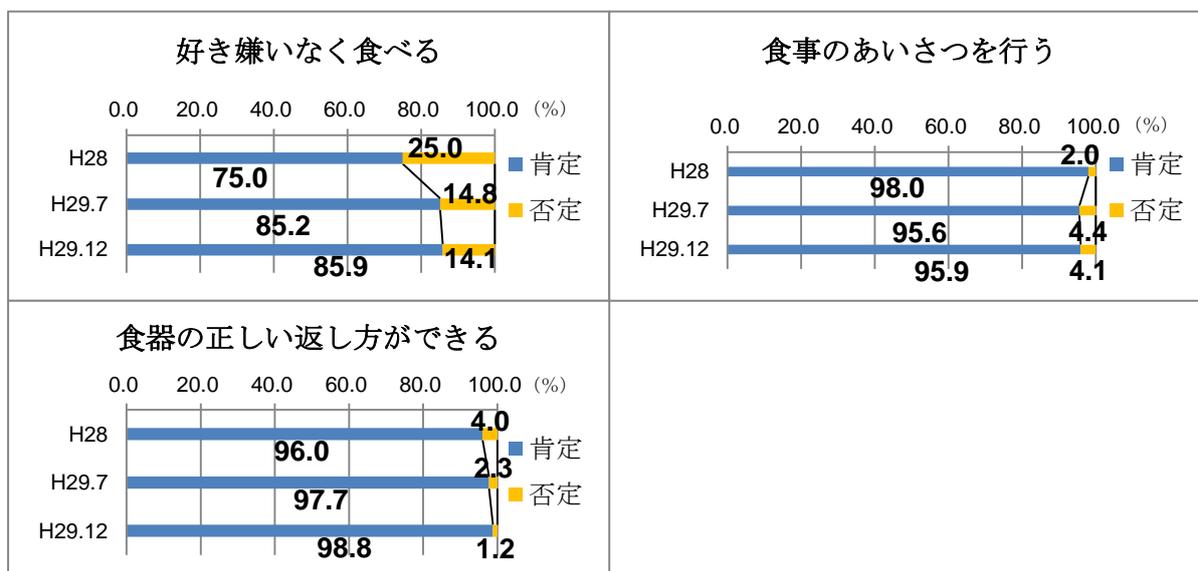
## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

福山市一斉残食量調査の結果から、残食率は、昨年の主食4.8%から1.4%となり3.4ポイント低下した。また、副食でも3.2%から1.0%となり2.2ポイント低下した。全体では4%から1.2%となり、福山市の残食率の平均を下回ることができた。今年度1年間での主食及び副食の残食率の平均値は、主食3.3%、副食2.0%、合計2.6%であった。



食についてのアンケート項目「好き嫌いなく食べる」において児童の肯定的評価は85.9%であり、H28年度から10.9ポイント上昇した。「食事のあいさつを行う」では95.9%であり、H28年度から2.1ポイント低下した。「食器の正しい返し方ができる」では98.8%であり、H28年度から2.8ポイント上昇した。



## 【課題】

よりよい食事をとることが心身の健康につながるため、今年度の残食率の低下を維持・更なる減少、最終的には残食率0%を目指していく。

食についてのアンケート結果より、「食事のあいさつを行う」の質問項目において、児童の肯定的評価の割合が減少したため、食事のあいさつの意味や感謝の気持ちをもって食事することなどの指導を行う必要がある。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

残食率を低下させるために、各学級での給食の配膳指導を教職員が徹底するように促す。また、定期的に掲示板を用いて全校児童に周知し、食べる意欲を高める必要がある。さらに、食事することは命をいただくこと、たくさんの人の支えがあって食事を取ることができることについて丁寧に指導をしていく。また、指導を行う際にはICTを活用し、分かりやすい食育を進める。

子ども料理教室では、引き続きひろしま給食100万食プロジェクトのレシピを活用し、楽しく地域の特産物について学ぶ機会をつくる。