

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	大竹市立小方中学校		
学校長氏名	笹口 由美子	栄養教諭氏名	香川 里美
職員数	18名	児童・生徒数	189名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

小中一貫教育校「小方学園」の開校，給食センター方式による給食開始から，本年度で5年目を迎えた。昨年度の取組の中で，配膳時間の短縮や残菜の減少など，少しずつではあるが改善が見られた。本年度はより計画的な食に関する指導を実施していく必要がある。また，取組については，ねらいを整理しながら実践していくことが大切である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

【学校教育目標】かしこく やさしく たくましく

～協働し，挑戦し続ける人間の育成～

【食育目標】食事を大切にし，自らの食事を通して健康管理ができる子どもを育てる

～食に関するつながりを通して，実践力をつける～

【成果指標】○食に関するアンケート等において食生活の改善を図った児童生徒の割合を高める。

（主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている生徒…70%）

○異年齢交流（交流給食）に対する児童生徒の肯定的評価を高める。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）バランスよく（特に野菜を）食べよう

①学校給食を活用した食に関する授業の実施

「栄養バランスのとれた食事」～ヒントは給食にあり～（中学校2年生：学級活動）

〔ねらい〕

○栄養バランスを考えて食事をとることの大切さを説明することができる。

○栄養バランスを考えて食事をとろうとする意欲をもつことができる。

◇毎年，学級担任とのT.Tで，実施している。2つの献立の栄養バランスを比較させ，良くない方の献立をより望ましい食事に改善する方法を考え，班で意見を出し合った。生徒の活動の様子から，めあてはほぼ達成されたと考えられる。「子どもが家で野菜をすごく食べるようになりました。」という保護者の声も聞かれた。



【生徒のワークシートより】

- ・野菜は大切 毎日野菜を食べているけれど，もっと食べて，腸をもっときれいにしたいです。家でも栄養のバランスを考えて，健康な体になりたいです。
- ・みかんを1つ残しただけで，あんなに栄養が減ってしまうのが印象的でした。だれかにあげたり，残したりせず，ちゃんと食べようと思いました。
- ・休みの昼ご飯は，ほぼコンビニ弁当で野菜がとれていないので，自分で作ってみようかな。

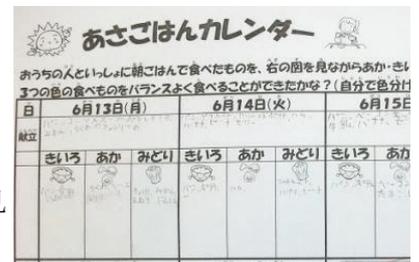
②朝ごはんカレンダーの実施（小学校低・中学年）

〔ねらい〕

○朝ごはんの内容を，記入することで，自分の朝食を見直す。

○栄養バランスについて考え，よりよい朝ごはんへの意識を高める。

◇期間中，朝ごはんの内容を，赤・黄・緑に分けて，記入（低学年は色塗り）していく。児童と保護者が一緒に行う作業となるため，朝ごはんの内容を見直す上で効果的である。



【児童・保護者の感想より】

- ・あか・き・みどりがそろうのはむずかしかったけれど、たのしかったです。(2年生)
- ・朝、忙しい中でなかなかバランスよくは難しかったです。次回は、もっとバランスよくできるよう頑張ります。(保護者)
- ・5日間、赤・黄・緑の物を、バランスよく食べることができたからよかった。毎日バランスよく食べることをがんばる。(4年生)
- ・朝ごはんカレンダーは、食材の赤・黄・緑を意識する良い機会になるね。これからも、赤・黄・緑がそろそろような朝ごはんを準備するよう頑張るので、なるべく残さずに食べてね。(保護者)

【取組2】(テーマ) 料理力(自分で調理する力)をつけよう

① 給食センターで夏休み親子調理体験(小学生)

【ねらい】

○給食センターでの、学校給食メニューの調理体験等を通して、学校給食への理解を深めるとともに、食の大切さを学ぶ。また、親子で料理を体験することにより、料理を作る楽しさを知り、家庭の食事での実践に結び付ける。

◇毎年希望者が多く、抽選となっている。普段食べている給食のメニューを給食施設で作ることで、児童は興味関心を強くもちながら活動している

【児童の感想より】

- ・おおきなおなべで作ったのが楽しかった。またやりたいです。
- ・今日は100人分だけど、給食を作る人は2000人分を作っているのですごいと思いました。

【保護者の感想より】

- ・衛生面など大変さがよくわかり、とても良い体験となりました。



「チキンカレー・ドレみそ♪レモン・フルーツポンチ」を100人分作りました。



② 「弁当の日」の実施(小学校高学年・中学生)

【ねらい】

○家庭における弁当づくりを学校と家庭が連携して行うことで、食事について親子で考える機会を設け、子どもたちの食への関心を高めて、感謝の心を育む。

○弁当づくりを通して自分の健康を考え、実践のできる子どもを育成する。

◇小学5・6年生、中学生に毎年実施している。1品を作るコースから、完璧コースまでの3つから児童生徒が自分で選んで実行する選択方式で実施している。児童生徒が自分で調理をする良い機会として定着してきている。学校給食の無い日に実施するので、今後も日程調整の工夫が必要である。



【生徒のワークシートより】

- ・お弁当を作るのに、母と一緒に4時に起きました。3人分を1人で作っている母はすごいなあと改めて思いました。私もそんな母になりたいです。
- ・今回は、家庭科の教科書にある1食分の献立とほぼ同じものを作り、教科書の時間配分を目指して作りましたが、下ごしらえに時間がかかり、想定2倍以上時間をかけてしまいましたが、味付けは良かったので、次回は、時間以内で全て作れるようにしたいです。

【取組3】(テーマ) 食を通してつながりをもとう

異学年交流給食の実施

【ねらい】

○食を通して豊かな人間関係の育成を図る。

○食事のマナー、栄養や食事のとり方を学ぶ。

◇交流給食を初めて4年目となる。交流に慣れてきた半面、食育の場としてのマナー面などの課題があり、今後の実施方法を検討する必要がある。



【小学生の感想より】

- ・中学3年生の、友だちがいっぱいできた。(3年生)
- ・お姉ちゃんが、片付けを手伝ってくれたよ。(2年生)
- ・中学生ってすごいいっぱい食べると思った。(2年生)
- ・中学生と一緒に食べるのは、すごいドキドキして、食べれなくなる。(2年生)
- ・中学生が嫌いな物を人にいっぱいあげていた。(3年生)

【中学生の感想より】

- ・小学生と食べてみて楽しかった。(2年生)
- ・名前はまあ覚えられたと思う。(2年生)
- ・(小学校)2年生の子が一生懸命食べていたので最後までつきあって励ました。(2年生)
- ・小学生の時を思い出した。(3年生)
- ・正直、ちょっと疲れる。(3年生)

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 夏休みチャレンジクッキングにおける、ひろしま給食メニューの調理実習(中学生)

【ねらい】

- 楽しく交流しながら、調理の実践力の向上を図る。
- ひろしま給食のメニューを調理することで、食への関心を高める。

◇夏休みに毎年行っているチャレンジクッキングにおいて、昨年度から「ひろしま給食」のメニューを取り入れている。本年度は、「熱く燃えろ!! Cスープ」「広島名物たっぷり!塩レモン焼きそば」を作り、その後の給食への活用に関して、よりおいしくなるアイデアも考えさせた。参加した生徒はとても生き生きと楽しそうに取り組んでいた。



【生徒のワークシートより】

- ・Cスープにはパンネやマカロニを入れてもいいかなと思いました。普段から料理はしますが、もっと1つ1つの食材について、その食材の良さや特徴を調べていきたいと思います。
- ・とても簡単にできて、初心者でもいいなと思いました。また、地産地消になって、いいことだと思いました。家族にもふるまいたいです。
- ・固くなったり、こげたりしたけど楽しく作ることができました。先生に「チームワークがすごいね。」と言われて嬉しかったです。

5 取組に対する成果と課題

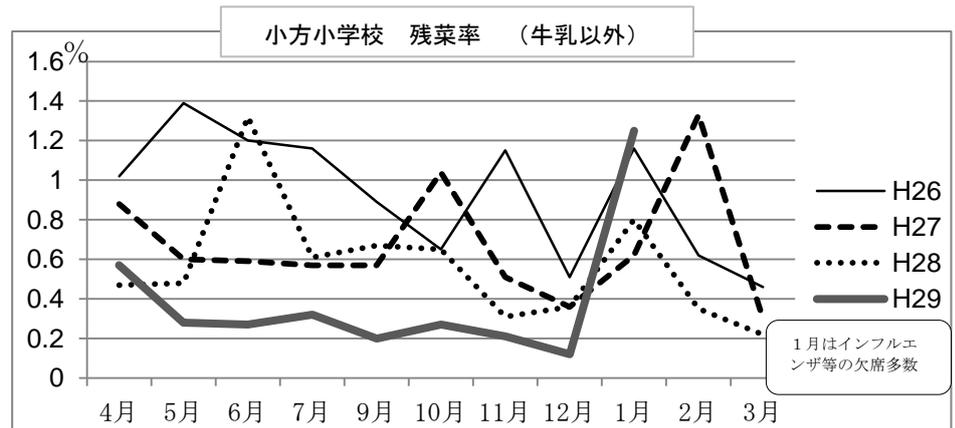
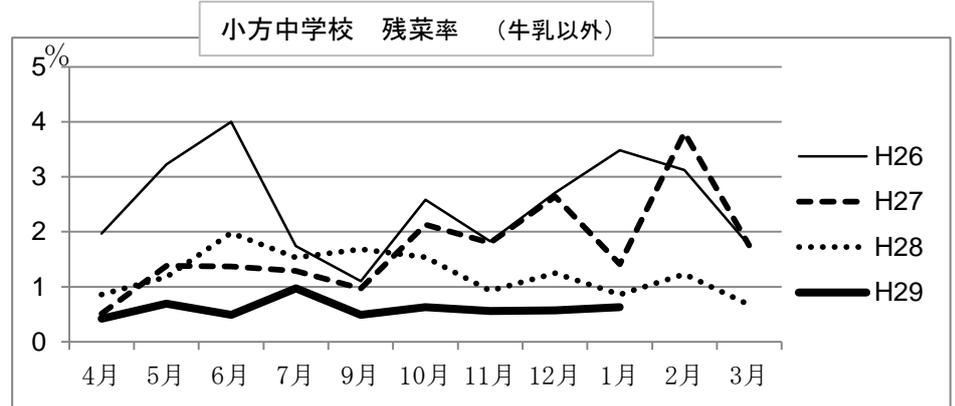
【成果】

小中一貫教育校「小方学園」の開校、センター方式(大竹市給食センター)の給食となつての5年間で、先の3に記述している取組についても毎年継続できている。

また、右のグラフからわかるように残菜率が減少している。いろいろな要因が考えられるが、取組の積み重ねによる

- 教職員の意識の向上
 - 児童生徒の食に関する意識の向上
- が影響していると考えられる。

平成26・27・28・29年度 月別学校給食残菜率



【課題】

広島県が実施している「食に関する実態調査」によると、「主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べることは大切だと思う。」と答えたのは中学校2年生92%、小学校5年生で91%、また、「主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている。」と答えた中学校2年生は56%、小学校5年生は58%だった。このことは、「意識はあっても実践が難しい。」という食育の大きな課題を表している。今後は、栄養バランスを意識することの大切さを児童生徒の中に定着させていくことと同時に、調理等の実践力をつけることが重要だと考えられる。

そして、小学校と中学校のつながり「交流給食」については学習の場であることを踏まえ、目的をより明確にしながら見直しを進めていく必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

現在実施している取組について、1つ1つねらいを検討し、児童生徒にとってより意味のある取組にしていく必要がある。食育の課題である「知識を生かした実践」が少しでもできる児童生徒を育てていきたい。

これまでの課題を整理する中で、今後も「バランスよく（特に野菜を）食べる」と「料理力（自分で調理する力）をつける。」を中心の課題として取り組んでいきたい。