

平成 29 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	松江 都志美	栄養教諭氏名	山田 祐規子
職員数	31名	児童・生徒数	547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慣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・地域へ食の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、残菜率を3.5%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） 地場産物や郷土料理を知って、給食をしっかりと食べよう

- ・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29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、地場産物の生産者を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、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。また、今年度は地場産物の広島サーモンの生産者と広島県農林水産課の方に来校してもらい、生産者の思いや苦労などについて話してもらった。
- ・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と聞いて、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。その他、地元のスーパーにパネルとして掲示し、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。

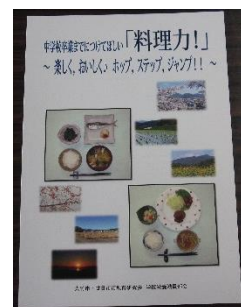


【取組2】(テーマ) しっかり手を洗って衛生的に給食を食べよう

衛生面に配慮されて作られている給食を食べるために、委員会を活用して手をしっかり洗って給食を食べる取組を実施した。啓発ポスターをキャリアスタートで来校していた中学生が作製し、給食委員会と保健委員会がそれぞれ児童朝会で全児童に手洗いを呼びかけた。その後も、給食時間の放送等で継続的に指導を行っている。

【取組3】(テーマ) 一人で料理ができる児童を増やす

今年度、大竹市・廿日市市教育研究会専門部会学校栄養職員部会で作成していた冊子『中学校卒業までにつけてほしい「料理力!」～楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ!!～』が完成した。昨年度中学校3年生・小学校5・6年生にどんな料理を一人で作ることができるかのアンケートを実施した。このアンケート結果を受けて、「青菜のお浸し」を一人で作れる児童を増やそうということを目標に設定し、「和食の日」に給食で「青菜のお浸し」を各クラスに紹介用のプリントをつけて実施した。本校では、毎月発行している給食だよりの中でコーナーをもうけて、冊子の中から一品ずつ紹介している。



中学校卒業までにつけてほしい「料理力」

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、廿日市内の児童生徒に配布する新聞とクラス掲示用(カラー)を作成した。



当日のクラスの様子



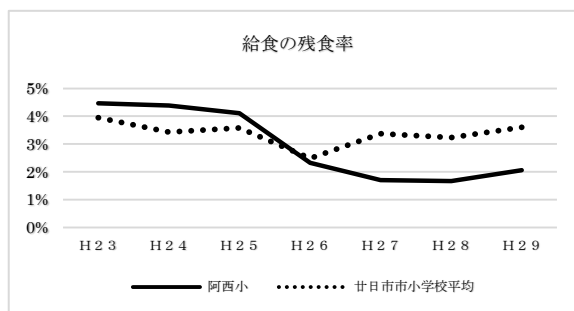
市内で統一して作成した新聞

「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、児童に感想を書かせた。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・残食率は、廿日市学校給食センター小学校平均値より低くなっている。地場産物の生産者の話を直接聞いたり、実際の野菜にふれたりすることで、給食をしっかり食べようという意識付けにつながった。
- ・児童への手洗い指導は、複数の委員会で行うことで、継続的に行うことができた。来年度も引き続き指導を行っていきたい。



【課題】

一人で料理ができる児童を増やし、また、作ることができる料理数を増やしていく取組を行っているが十分ではなかった。「青菜のお浸し」を一人で作ることができる児童が増えるような取組を行っていききたい。

6 今後の取組に向けた改善方策について

冊子『中学校卒業までにつけてほしい「料理力!」～楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ!!～』を活用して、一人で料理ができる児童を増やす。5年生19.5%、6年生45.8%の児童が「青菜のお浸し」を一人で作ることができる。5・6年生ともに50%以上の児童が一人で「青菜のお浸し」が作れるように、家庭科の授業などと連携して取組を行っていききたい。