

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	安芸高田市立吉田小学校		
学校長氏名	平川 博秀	栄養教諭氏名	山本 陽子
職員数	22名	児童・生徒数	331名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食の地場産率(H28)は43%(安芸高田市産30.9%)と地場産物の食材としての活用はできている。しかし、安芸高田市や広島県の地場産物や郷土料理について、児童は意識しておらず、知識としては、あまり身につけていない現状がある。また、食事のマナーを知ってはいるが、実践できていない児童が多いという課題がある。

そこで自ら野菜を育てたり、調理をしたりする体験を通して、食についての意識を高め、食べものを大切に、感謝して食べることができる児童を増やせるように計画をした。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

望ましい食習慣の形成を図ることを目標として、食育を充実させる。

目標達成のためには、工夫ある活動に基づいた指導を行う。また、その様子を通信等で知らせることを通して家庭への啓発を行う。

評価指標【食育アンケートにおける肯定的評価】目標値87%

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）教科等における食に関する指導の充実に向けた取組について

食に関する指導を年間計画に基づいて行い、9月には食育参観日を実施した。全学年で食に関する指導の授業を行い、保護者の方にも学校の食育を実際に参観していただいた。

- 1年生 きゅうしょくだいはっけん
- 2年生 やさいって、すごい!
- 3年生 体にいいおやつ開発作戦!
- 4年生 朝ごはんて元気! ~みそしるでパワーアップ大作戦~
- 5年生 食べて元気!
- 6年生 まかせてね今日のごはん ~お弁当作りに挑戦~

【取組2】（テーマ）つながる食農教育（郷土の食材や料理に関心を持ち、調理して食べよう）

つながる食農教育では、学年のつながり、家庭とのつながり、地域の方とのつながりを大切にしながら、体験的に食について学べるよう取組を進めている。内容に応じて、吉田高校の生徒や食生活改善推進員、JAの方などと連携し指導していただく。つながる食農教育を通して、家庭で調理や手伝いをする児童を増やしたいと考えている。

- 1年生 しばもちづくり（6年生にプレゼント）・おにぎりづくり（家族とのつながり）
- 2年生 トマトをそだてる（ピューレやジャムに加工しておいしいピザをつくる）
冬野菜（大根とチンゲン菜）をそだてる（吉田高校と連携、大根のCスープ試食、干し大根のクッキーを作り高校生にプレゼント）
- 3年生 みそづくり（自分たちが育てた大豆も一部使用した。4年生からみそ玉のみそ汁を試食させてもらい意欲づけにする）
ねぎ焼き（地場産物の青ねぎづくりを見学し、カルシウムたっぷりねぎ焼きをつくる）

- 4年生 みそ玉づくり（朝食に温かいみそ汁を！3年次に仕込んだみそでみそ玉づくり）
*4年生のみそは、6年生の調理実習などでもいただきました。
- 5年生 JAのモリモリごはんスクールで「熱く燃えろ!!Cスープ」を調理実習した（2年生が育てたトマトを使用）
- 6年生 毛利元就の食事を作ろう（郷土料理を通して食事の基本やマナーを身につける）

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

5年生で、ひろしま給食100万食プロジェクトの応募に取り組んだ。毎日の給食放送で、市内の地場産物の紹介をしているので、献立作成することでより関心を持たせることができると考えた。11月にはJAモリモリごはんスクールで、朝ごはんにもおすすめの献立として「熱く燃えろ!!Cスープ」などの料理を教えていただいた。

家庭や地域でひろしま給食を知っていただき、「つくった」人が増えるよう、調理実習のメニューにひろしま給食を取り入れた。地域の「子ども料理教室」ではPTA厚生部の方にも親子で参加していただき、活動の様子を広めていただいた。献立は「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」ひろしまおやつレシピ集から「レモンとはっさくの水切りヨーグルト」を選んで実習した。

教えてくださった地域の方にもひろしま給食が好評で、ひろしま給食のメニューを学校以外の場所でも実習して紹介していただければと思う。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

学校の食育に係る目標【食育アンケートにおける肯定的評価】については87.9%であり、目標値の87%を上回っている。昨年度からの課題であった広島県の地場産物や郷土料理を知っているかの問いについて、6年生では未記入の児童が0人で全員が地場産物や郷土料理を一つ以上は記入することができている。また、食事のマナーを守っている児童の割合が増加[86.3%(H28)→90.2%(H29)]、「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をしている児童の割合が増加した。[96.3%(H28)→96.9%(H29)]

つながる食農教育の取組を通して料理をする児童の増加も見られ、食事の時間を楽しみにしている児童も増えている。

【課題】

料理をする児童が増加したにも関わらず、食事の準備や後かたづけの手伝いをしている児童がわずかながら減少した。[77.4%(H28)→77.2%(H29)]。また今年度、朝食についてのアンケート結果が昨年度よりすべてが下回っている。朝食の摂取状況については個人差があると考えられるが、朝食の大切さ等の意識については、定着できるように継続して繰り返し指導していくことが必要であった。

学年により食に関する実態については異なっており、アンケートの結果も学年により大きく差がある項目もある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

学校での食育について、取組実施後はできるだけ早く掲示物や通信等を作成し、家庭でも取組をつなげていただけるようにしていく。

食に関する実態を学年ごとに把握しているので、次年度の計画に活かせるように工夫する。