

## 平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	安芸高田市立八千代中学校		
学校長氏名	吉貞 至誠	栄養教諭氏名	西坂 久美子
職員数	14名	児童・生徒数	71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「毎日朝食を食べる」と答える生徒は7月：82.6%，12月：85.5%であった。本校は、小規模の学校であり、朝食を食べない習慣の生徒が固定化していることから、全体指導のみでなく、個別指導が必要である。また、食事内容に踏み込んだ指導も十分にできていない。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

食育に係る目標：学校・家庭・地域の連携を図りながら、健康を保持する基礎となる望ましい食生活や習慣を主体的に身につけようとする生徒の育成

[成果指標]・毎日朝食を食べると答える生徒を90%以上にし、望ましい食習慣を理解して自ら管理する能力を身につけさせる。（目標値：90%以上）

- ・給食の残菜をなくす。（目標値：0%）
- ・生徒の食に関する意識を向上させる。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）毎日朝食を食べると答える生徒を90%以上にする。

今年度は食育参観日を企画し、全学年で食に関する授業参観を行った。そのうち、1・3年生で朝食をテーマに授業をした。1年生は量のバランスに焦点を当て、朝食・昼食（給食）・夕食の個人別栄養価計算の結果をもとに、朝食の割合が低いことに気づかせた。授業後には「全体的に食事の量が少なかったことに気づくことができた。だから、量を少しずつ増やしていくことと、野菜や果物を食べてバランスよくすることをこれから頑張りたいと思いました。朝昼夜とバランスよく食べていきたいです。」という感想や、「家族に協力してもらって朝ごはんを増やしてもらった。」「もっと自分のためになるように、ご飯を食べしていきたい。」などの感想があった。3年生では朝食の内容にさらに踏み込み、生徒同士でアドバイスをし合うなど、改善点を自分達で考えた。

～参観して下さった保護者の方の感想～

\*子どもたちにわかりやすく説明して下さったので、朝食への考え方を明日から親子で変えられるのでよかったです。

授業後には生徒に、朝食の摂取について1週間の自己目標を決めさせ、取り組ませた。朝食を食べないことがある生徒には、個別に声をかけ、指導を行った。保護者に対しては、食育だけでなく、保健だけでなく、朝食の大切さについての内容を掲載し、繰り返し啓発した。

【取組2】（テーマ）給食の残菜をなくす。

- ・食べることを大切にする生徒を育てるため、様々な取組を行った。
- ・1年生合宿の日程に「給食センター見学」を組み込み、市内初の中学生による給食センター見学を行った。



給食を作る様子を見せたり、給食に関わる様々な人たちの仕事内容や思いを伝えることができた。中学生ということで、調理作業工程表や動線図等についても説明し、実際に調理着を着せることで、衛生面での気づきもあったようである。



- ・給食時間の指導の中では、生徒に必要な食事量について話をし、配膳についても確認した。
- ・保健委員による「地場産物紹介（市内生産者さん紹介）」を毎月全クラスで行っている。

### 【取組3】（テーマ）生徒の食に関する意識を向上させる。

- ・給食時間の指導、食に関する授業を各教科と連携し、積極的に行った。  
（家庭科の食の分野・技術科の栽培・学活だけでなく、英語科・社会科・理科・道徳等においても教科担任・学年担任の協力のもと、授業を実施した。）
- ・指導内容をさらに深め、振り返ることができるよう、指導内容と食育掲示板を関連づけている。
- ・指導内容が全校生徒に伝わるよう、食育だよりに掲載している。

食育だよりは生徒、保護者が関心をもって読むことができるよう、工夫をしている。

（一覧できる指導内容、生徒の活動写真を多く入れる、生徒の感想・ワークシートコメントを載せる、教職員の食に関するコラム・給食の思い出などを載せる、生徒が考え、生徒が書いた題字を使用、手書きの文字・イラストを織り交ぜる、等。）



- ・1年生保護者対象の試食会や道徳「いただきます（感謝）」の授業参観を行い、家庭での食に関する意識の向上を図った。
- ・本校教職員全員で食に関する指導にあたることができるよう、校内研修を給食センターで行い、給食や食に関する指導の必要性について研修した。

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

キャッチコピー募集にあたっては、全校生徒が応募した。その中から保健委員が独自で選んだものを、生徒朝会にて表彰した。また、昨年度、地場産物レシピに取り組んだ3年生が、レシピの応募を行い、「ひろしまおやつ」8作品の中に選ばれた。取組を通じ、ひろしま給食実施への関心を高め、自分達の参加意識も高まった。保護者

への情報提供は、給食センターからは給食日より、本校では保健日よりで行った。また、文化祭での養護教諭による説明や掲示でも、啓発することができた。

#### ○川根ゆず入り小松菜マドレーヌ（9月11日・10月10日実施）

ひろしま給食の優秀レシピ賞「ひろしまレモン入り小松菜マドレーヌ」を、安芸高田市産食材でアレンジした。ゆずだけでなく、小松菜や卵も安芸高田市産のものを使用し、調理員さんと何度も試作を重ねた。小学校・中学校の日を別に設定することにより、センター初の手作りおやつを実施することができた。



川根ゆず入り小松菜マドレーヌ

本校では、1年生特別支援学級の授業『育てたリーフレタスで料理を作ろう』にて、「レタスマドレーヌ」、3年生家庭科『幼児の食事とおやつ』にて「吉田産ゆず入り小松菜マドレーヌ」を作り、「家でも作ってみたい」という生徒の声が上がった。

#### ○広島名物たっぷり塩レモン焼きそば（11月17日実施）

…安芸高田市内小中学校（19施設）保護者対象「給食センター見学&試食会」にて提供。

市内産食材である青梗菜のナムル等と組み合わせた。（当日の市内産食材～米・玉葱・青梗菜・キャベツ・にんじん・ねぎ）とても好評であり、家庭でも子ども達と一緒に作ってもらえるよう呼びかけた。

## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

- ・今年度「毎日朝食を食べる」と答えた生徒は7月：88.6%、12月90.0%であり、最終的には目標値に届いている。
- ・給食の残菜は年間を通して0%を達成した。
- ・教科の中で、食に関する内容を掘り下げることで、その分野を身近に感じたり、楽しく授業ができたという生徒がいる。

### 【課題】

- ・朝食摂取の内訳を見ると、5月の食育参観日後、7月・12月のアンケートともに、1年生が92.0%、3年生が94.4%と、目標値を上回っている。しかし、81.5%（7月）から85.2%（12月）と、わずかに向上したものの、2年生は目標値に届いていない。
- ・残菜はないが、配分が適切であるか、必要量を摂取できているかの把握が十分とはいえない。
- ・食に関する関心は高まっているが、食事マナーなど、改善すべき点が残っている。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・朝食については、今年度朝食の取組ができていない2年生を中心に、来年度、取り組んでいきたい。また朝食を食べない習慣の生徒への、個別指導も引き続き行っていくが、その方法についても見直したい。
- ・生徒の食事摂取量が適切かの把握に努めていく。
- ・「生徒の食に関する意識を向上させる」ための取組については、食事マナーなど、さらに重点目標を設定し、取り組んでいきたい。