

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	安芸太田町立筒賀小学校		
学校長氏名	津田 泰成	栄養教諭氏名	亀川 吉美
職員数	10名	児童・生徒数	34名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度まで食育目標を『生きる力の基礎として望ましい食習慣を育成する』とし、食事のマナーを中心に取り組んできた。本校では、ランチルームで全校児童と職員と一緒に給食を食べている。児童はマナーを意識しながらお互いに声をかけ、楽しい雰囲気の中で食事が出来ている。しかし、配膳に時間がかかり喫食時間が短くなっているにもかかわらず、いつまでも話しながら食べている姿が見られた。

そこで今年度の食育目標を『望ましい食生活を自ら実践できる児童の育成』とし、将来の“食の自立”に向け、給食当番の仕事や給食を食べる時間等を全職員で見直し、児童が主体的に活動できるように取り組むこととした。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

☆食の自立に向けて、家庭での食事の手伝いや自ら調理ができるよう、様々な教科や領域の中で、調理の機会をもうけ、家庭で実践できるように指導する。

★児童アンケートにおいて、「家で食事の手伝いや料理を一緒に作っている」の自己評価で肯定的評価をした児童の割合 [中間(10月) : 50% 最終(2月) : 55%]

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 給食の配膳をスムーズに！ [給食時間の指導]

これまで各学級に分かれて配膳を行っていたが、今年度から全校で一斉に配膳することにした。低・中・高で主にする仕事を決め、自分のできることをみつけながら当番全員で協力して行っている。低学年は配る仕事を中心に、高学年は職員が準備した“めやすの量”を参考に量を調節しながらつぎ分ける仕事を担当した。当初はとまどう姿も見られたが、「手際よく短時間で配膳する方法があれば、みんなで意見を出し合って改善しよう！」という意気込みでスタートした。



徐々にスムーズにできるようになり 20 分かかっていた配膳時間が 15 分を切るようになった。全体量を考えながら量を加減することも可能で、低学年は個に応じた量を配るので、無理なく食べることができ、食べ終わる時間も早くなった。

また、週末は給食当番がエプロンを洗濯することにし、家庭でも実践できるよう声かけをしている。

【取組2】(テーマ) 筒賀ならではの「食」プロジェクト [3・4年生総合の学習]

3・4年生は総合の学習の時間に筒賀地域「食」について学習をしている。より深い学びとなるよう様々な教科等と関連を持たせ、学習のゴールを目指し1年間を見通して計画的に進めている。

	1 学期	2 学期	3 学期
総合的な学習の時間	筒賀ならではの「食」プロジェクト(全75時間)		
	<p>学習のスタート</p> <p>筒賀ならではの特産品を調べよう(5)</p> <p>↓</p> <p>調べて広がる可能性! 井仁の棚田米(25)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・見つけよう, 井仁の棚田のみみつ ・井仁のPRポイントを整理しよう ・棚田米を生かして作ろう, 新メニュー! <p>↓</p> <p>龍頭キャンプ防災食プロジェクト(15) ～防災食について考えよう～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べられる山野草を調べよう ・防災食について学ぼう ・防災食を作ってみよう <p>↓</p> <p>つながる「大豆」(15) ～食品加工について考えよう～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筒賀ならではの加工の仕方を知ろう ・大豆を使った加工品を調べよう ・加工食品を作ってみよう 		<p>筒賀ならではの「食」のリーフレットを作ろう(15)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これまでに調べたことをリーフレットにまとめよう ・どんな人に読んでもらいたいか考えよう ・いろいろな人に発信しよう <p style="text-align: right;">学習のゴール</p>  <p style="text-align: center;">七輪で干し芋を焼こう!</p>
関連教科	<p>3年理科「たねをまこう」 「植物のつくり」</p> <p>3年社会「筒賀地域を調べよう」</p> <p>4年理科「春の自然」「夏の自然」</p> <p>4年社会「命と暮らしをささえる水」</p> <p>3年国語「より良い聞き手になろう」</p> <p>4年国語「よりよい話し合いをしよう」</p> <p>道徳「じいちゃんが教えてくれたこと」 「森はぼくらのお医者さん」</p> <p>3- (2) 自然愛 「ほたるまつり」</p> <p>4- (5) 郷土愛</p>	<p>3年社会「地域で働く人々」</p> <p>3年国語「すがたをかえる大豆」 「食べ物のひみつ教えます」</p> <p>4年社会「地域のために尽くした人々」</p> <p>4年国語「リーフレットを作ろう」</p> <p>道徳「自然や動植物を大切に」</p> <p>3- (2) 自然愛 「きょう土を愛する心をもって」</p> <p>4- (5) 郷土愛</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">学活「なぜ食べ物を変身させるのか考えよう」</p>	<p>3年社会「昔の道具と人々の暮らし」</p> <p>3年国語「ローマ字」</p> <p>4年社会「つながりを生かした地域の特色」</p> <p>4年国語「わたしの研究レポート」</p> <p>道徳「シクラメンのささやき」</p> <p>3- (2) 自然愛</p>  <p style="text-align: center;">豆腐作り</p>

担任と打ち合わせをしながら、実体験が可能な事は、できるだけ児童が経験できるよう仕組んだ。学級園で育てていた大豆は、収穫には至らなかったが、国語の学習から「豆腐を作ってみよう!」と声があがり、実際作ることにした。【左資料参照】

また、社会の学習で「昔の道具である七輪」を使い、自分達で作った「干し芋」を焼いて全児童で楽しんで食べた。

手作り豆腐にチャレンジ!!

十二月十四日 木曜日
今日三時間目と五・六時間目に初めてとうふを作りました。

とうふ作りで一番うれしかったのは、にがりを入れた後、きちんと固まっていたことです。はじめは、全体が固まっていけないといけないかと思っていたけど、そうではなく、全体でなくてもなべの下の方が固まっていればいんだと教えてもらいました。成功して、とてもうれしかったです。

ぼくは、とうふがあまり好きじゃないけど、みんなで作ったとうふは、お店で買ったとうふよりも味がちゃんとついていて、しょうゆをかける、苦手なぼくでもおいしいと思うくらい合っていたので、とても食べやすかったです。少し好きになりました。

【取組3】(テーマ) 自分で弁当を作ろう！ [家庭科(5・6年生) 生活科(1・2年生)]



月に1回、町の図書館司書の方に来ていただいて、様々なテーマで何冊か本を読んでいただく『読み聞かせ朝会』があります。9月当初の朝会では、「弁当の日」がやってきた！！など“お弁当”に関する本を読んでいただきました。低学年から高学年まで「私もお弁当を作りたいです。」という感想がほとんどでした。

そこで、社会見学や陸上記録会など家庭でお弁当を作ってもらう機会が多い5・6年生は、家庭科の時間にお弁当作りをしました。2人ペアで数品のおかずを作りできたおかずを弁当箱に彩りよく詰めました。



1・2年生は、スキー教室の日に持って行く“おむすび”を作る練習をしました。当日は、16人中11人が家族の人に協力してもらいながらも自分で作っていました。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

毎年統一メニューを中心に、安芸太田町の食材をふんだんに使用した献立を作成している。その内容を夏季休業中に調理員研修会で試作し、町内の保育所学校関係者の方に試食していただき検討を行っている。

また、応募したキャッチフレーズの中から『安芸太田町版キャッチフレーズ』を選考し、特賞として、これまでの『ひろしま給食メニュー』から食べたい料理をリクエストできることにし、11月と12月に実施した。



『ひろしま給食』安芸太田町版キャッチフレーズ

- ◆ ひろしま給食「最高で一す！」 /加計中2年 Fさん
- ◆ おいしい県 食べてみんなさかい おなかも笑顔 ひろしま給食 /筒賀小6年 Mさん

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・給食の配膳の仕方や食事作り等，児童が積極的に主体的に動く姿がみられ，食の自立に向けて前進があった。
- ・多くの調理体験や試食体験を通して“食”に対する興味が広がっている。そして，五感を駆使した“おいしい”“楽しい”経験は，児童の豊かな情緒を育てていると考える。

【課題】

- ・児童が体験したことを実践につなげる取組が不十分であった。
- ・食指導が教育課程にきちんと組み込まれていないこともあり，より効果的で円滑に展開することが出来なかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

“食”について興味や意欲は高まっているが，児童だけで実践することは難しいことがある。家庭に協力してもらえるよう学校での取組を紹介しながら共に支えていきたい。また，地域の方々に協力していただく機会を計画的に位置け，自分の住んでいる地域や人々を知る機会にしていきたい。また，校内での連携を密にし，食指導を効果的に進めていきたいと考える。