

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	北広島町立豊平中学校		
学校長氏名	久川 伸介	栄養教諭氏名	平田 禎恵
職員数	14名	児童・生徒数	60名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 生徒は毎日の給食時間を楽しく過ごしていて、残菜もほとんどない。また、地域で生産される野菜等が給食で使用されたり、給食で郷土料理を味わったりすることにも興味を持っている。
- 食べることに関心のある生徒は多いが、実際に食事作りにかかわったり、食と自分の健康について意識したりすることは少ない。
- 寝る時刻が決まっていなかったり、遅かったりすることで、朝食の摂取を含めた生活習慣に課題のある生徒もいる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- 給食を感謝して食べる生徒の割合・・・・・・・・・・95%
- 給食を楽しみにしている生徒の割合・・・・・・・・・・90%
- 地域の食材や郷土料理について知っている生徒の割合・・・・85%

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）給食時間を活用して

- 配膳指導をはじめとする給食指導や、偏食・アレルギー等のある生徒については個別の指導を実施した。
- 毎日の給食開始前に、その日の給食の食材や献立について、生徒保健委員会が資料をもとに説明やクイズを行ったりすることで、食への興味関心を高める取組を実施した。
- 年間の指導計画等に合わせ、必要に応じて食に関するミニ指導も取り入れた。

【取組2】（テーマ）家庭科の学習と関連させて（第2学年）

○第2学年家庭科の食物分野の学習に合わせて、「給食の献立を考えよう」というテーマで、1食の献立作成に取り組んだ。給食の献立作成のポイントについても学習しながら、グループごとに献立を考え交流し、それをもとに調理実習を行った。その後、各グループで自分たちが考えた献立についての掲示資料を作成し文化祭で展示、文化祭来場者に投票を呼びかけ、得票数の多かった献立を実際の給食で提供する取組を実施した。



○夏休み中の課題として、北広島町夢プロ給食メニューコンテストに応募できるよう、家庭科の授業も活用して献立作成ポイントの学習等を実施した。

○「ひろしま給食100万食プロジェクト出前講座」を受講し、「地域の旬の野菜を使った和食」の調理について学習した。



【取組3】(テーマ) 基本的な生活習慣の定着に向けて

○併設の小学校と連携し、基本的な生活習慣の定着のために、3点固定の取組について強化週間を設け取り組んだ(毎日の生活ノートに起床・就寝時刻等を記録し日々の振り返りを行った)。それに合わせ、食育だよりで朝食の大切さやおすすめレシピの紹介、食事と生活リズム等についての情報提供等を行った。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組やレシピ等を、食育だよりで家庭に紹介した。

○「ひろしま給食メニュー」4品(デザート以外)を10月の給食で実施した。

○デザートの「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」については、生徒保健委員会が調理し、全校生徒・職員に味わってもらう活動を通して、ひろしま給食のPRを行った。

○校内掲示資料や学級配布資料「給食ニュース」にひろしま給食の話題を掲載し、給食時間を利用してミニ指導を実施した。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

○学期ごとの生活アンケートの結果をみると、給食を感謝して食べている生徒・給食を楽しみにしている生徒の割合は95%以上になっていて、献立の工夫や、日々の給食時間の取組や、教科と連携した取組が、生徒の食への興味関心を高めるきっかけになっていると考えられる。また、給食で地域の食材を使ったり、郷土料理を取り入れたりすることについて「いいことだ」と感じている生徒の割合も93%となり、食と地域とのつながりについてもさらに意識が深まったと考えられる。

【課題】

○家庭科以外の教科等とも連携しながら、全学年に取組を広げていく必要がある。

○朝食摂取等の生活習慣についての取組は、家庭への資料提供にとどまっているので、生徒の実態を把握して、効果的な取組につなげていく必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

○食の課題の把握や、取組についての見通しが不十分なまま進めているので、全体計画・年間計画の見直しを行う。