

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立御調中央小学校		
学校長氏名	内海 雅文	栄養教諭氏名	池田 美幸
職員数	21名	児童・生徒数	227名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・給食のごはんを週3回家庭から持参しているが、定量持って来る持参率が低い。
- ・給食を生きた教材として、教科等における食に関する指導が計画的にできていない。
- ・地場産物や郷土料理を給食に計画的に取り入れ、地場産物や郷土料理について提供した情報が、児童にしっかり理解されていない。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

本校の評価指標

- ・望ましい量の主食を持って来る児童の割合 60%

広島県教育委員会食育の達成目標

- ・地場産物・郷土料理を知っている割合 地場産物 97%・郷土料理 94%

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 主食の摂取量増加の取組

主食の摂取量の増加を図るため、毎月1回持参したごはんを計量し、指導・啓発につなげている。

- ①保健給食委員会が中心となり、ごはんをしっかり持って来るよう放送したり、ごはんの計量やごはんを持って来る意欲付けのためのごはんバッチのデザインを考案し、作成・配布を行った。
- ②ごはんを目安量持ってきていない児童には、計量日に持ってきた量を記入した「ごはんシール」を渡し、連絡帳に貼ることで、保護者にもごはんの量を把握してもらった。
- ③学級懇談会で、持参するごはんの量について話題にし、学校・家庭が連携して取組を行った。
- ④5年生が総合的な学習の時間に米作りを行い、収穫した米を全校で食べることで、1食のごはんの量を確認することができた。



持ってきたごはんを計量している様子



保健給食委員会がごはんバッチを作成



児童朝会でのごはん表彰



5年生が炊いたごはんを全校で食べている様子

【取組2】（テーマ） 「地場産物・郷土料理」を覚える取組

- ①保健給食委員会で考えた、尾道・御調の地場産物8種類、郷土料理3品を給食時間に5年生・6年生が覚えていった。給食時間の放送では、その日に使われている食材の産地について放送し、産地について意識させた。
- ②総合的な学習の時間に、4年生は干し柿について、5年生は米作りについて学習した。給食の献立で、干し柿をカレーに入れたり、自分たちが作った米を全校で食べることで、地場産物についての意識を高めることができた。
- ③郷土料理のぬたや大根なますを給食の献立に取り入れることで、郷土料理の名前と味を覚えていった。
- ④6年生が夏休みに、尾道市公衆衛生推進協議会が募集した地場産物を使ったサラダ献立を考え応募した。また、家庭科では、地場産物を使ったお弁当メニューを考え、お弁当作りを行った。

【取組3】(テーマ) 小中連携した食に関する指導の取組

御調中学校区では、2校の小学校から御調中学校に入るということで、9年間を通して子供たちに食に関する指導を行い、子供たちに食についての自己管理能力をつける取組を行っている。

1年生	給食時間の過ごし方
2年生	好き嫌いをなく食べよう
3年生	野菜の働きについて
4年生	ごはんをしっかり食べよう
5年生	おやつを食べ方について
6年生	生活習慣病について
中学1年生	朝食について
中学2年生	修学旅行の食について
中学3年生	卒業に向けて



御調西小学校での授業



御調中央小学校での授業



御調中学校での授業

3校とも、給食センターの受配校のため、栄養教諭がアレルギー児童の対応、献立作成、給食放送の原稿、給食の残食などについて各校と連携をとり、情報を共有している。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 市教育委員会等との連携

①尾道市学校保健会学校栄養士部会でメニューの開発・実施に向けて研修会等を開催した。

(2) 学校での取組

①家庭・地域には食育通信等を使い、ひろしま給食のレシピを繰り返し紹介した。

②5年生・6年生が家庭でひろしま給食を作り、児童・保護者から出された感想を食育通信で紹介した。

③特別支援学級が生活単元で栽培した小松菜を使って「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」を作り、お世話になっているおうちの人や先生方にプレゼントした。



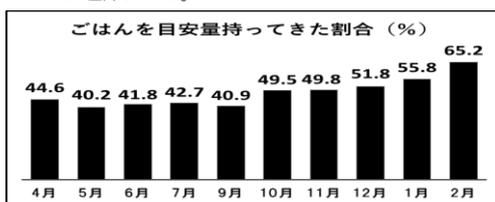
マドレーヌを作っている様子

5 取組に対する成果と課題

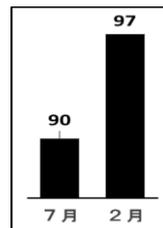
【成果】

①望ましい量の主食を持ってくる児童の割合が2月には65.2%になり、目標値を達成した。

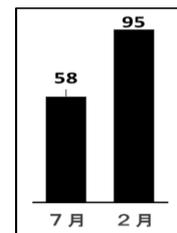
②郷土料理・地場産物については、給食時間の指導、総合的な学習の時間での体験活動、授業で地場産物を取りあげる、給食の献立に地場産物や郷土料理を出すなど、さまざまな活動を通して目標値を達成した。



ごはんを目分量持ってきた児童の割合 (%)



地場産物を知っている割合 (%)



郷土料理を知っている割合 (%)

【課題】

・望ましい量の主食を持ってくる児童の割合は、目標値の60%を超えたが、成長期の高学年が目分量を持ってきていない実態がある。

・給食時間の指導、学級活動、保健体育科、家庭科で食に関する指導を行ったが、食に関する全体計画通りにはできなかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

・引き続き、主食の摂取量の増加を図るため、毎月1回持参したごはんを計量し、指導・啓発につなげている。

・食の体験が少ない児童が多いので、家族と食事を作ったり、食事のお手伝いをしたりする児童を増やす取組をする。

・食に関する指導の全体計画、年間指導計画を見直し、計画的に食の授業を行っていく。

・小中連携した食に関する授業や給食に関する情報交流をし、9年間で児童・生徒の食生活を育てていく。