

## 平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立瀬戸田小学校		
学校長氏名	土居 誠子	栄養教諭氏名	土井 美樹
職員数	22名	児童・生徒数	339名

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食に使用する食材の皮むぎ体験をし、その食材を給食で食べたり、地域の生産者から食べ物を栽培する上での工夫を聞いたりすることで食への興味関心は高まってきている。しかしながら食べ物の体での働きを理解しながら、栄養バランスを考えて食べるには至っていない。学年に応じて、食べ物への興味関心を高め、体に必要な栄養について理解し、自分で調理できる児童の育成に努めたい。

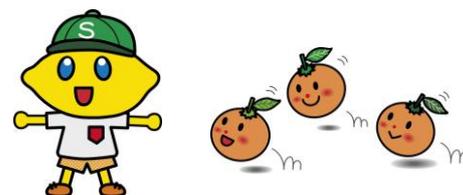
## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

給食を残さず食べようとする児童の割合 80%

食べ物の体での働きや食べ物の栄養に関する知識を高める取組

学年に応じた食べ物の皮むぎやさやむき体験 3回以上

地場産物への理解を深める授業や調理実習 3回以上



すくーるキャラクター

れん君とみかん3兄弟

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）食べ物の体での栄養や働きに関する知識を高める取組

## (1) 食べ物の体での働きについて理解を深める授業

1年生 特別活動 食べ物の働きを知り、どのように食べたらよいか考えよう。

4年生 保健体育科 よりよく育つために大切な栄養。

## (2) 自分の体に必要な栄養量について理解を深める授業

6年生 家庭科 持参したお弁当箱に給食を詰める取組を通して、自分の体に必要な栄養量を理解する。

## (3) 栄養バランスのとれた日本食のよさについて理解を深める授業

5年生 家庭科 だしの飲み比べや日本食のよさについて知る。

## (4) 給食時間を活用した給食委員会活動

給食委員会の児童が給食時間を利用し、食べ物の赤・黄・緑の仲間分けやかんきつクイズ等を実施した。

## (5) 全教職員による食育劇

砂糖・塩・油の摂りすぎに気を付けたおやつを取り方について食育劇を実施した。



給食委員会活動



全教職員による食育劇

【取組2】（テーマ）特産物や郷土料理への理解を深める取組

## (1) 給食に使用する地域でとれた食べ物の皮むぎやさやむき体験

1年生 空豆のさやむき

2年生 スナップえんどうの筋取り

とうもろこしの皮むぎ

3年生 グリンピースの豆むき



給食センターに届ける様子

## (2) 生産者による授業の実施

メロンやスナップえんどうを栽培する上での工夫を聞いたり、筋の取り方を教えていただいたりした。生産者と一緒に給食を食べ、交流を深めた。



メロン生産者と交流給食

## (3) 料理教室の開催

保健推進員さんを講師に、料理教室を開催した。おのみちスローフードまちづくり推進協議会より尾道の特産物である米、分葱、アスパラガスなどの野菜、デラウェアや桃などの果物、鯛などの水産物等を無償でいただき、鯛めしなどの郷土料理やドレみそ♪レモンを調理実習し、特産物や郷土料理、ひろしま給食100万食プロジェクトへの理解が深まるようにした。

## (4) 地場産物を活用した調理実習の実施

3年生の総合的な学習の時間には、保健推進員を講師に、地域の特産物であるいちじくをおのみちスローフードまちづくり推進協議会より無償でいただき、生で食べたり、ジャム作りを行ったりした。尾道のいちじくの生産量が日本トップクラスであることを知らせ、地域の特産物への理解が深まるようにした。

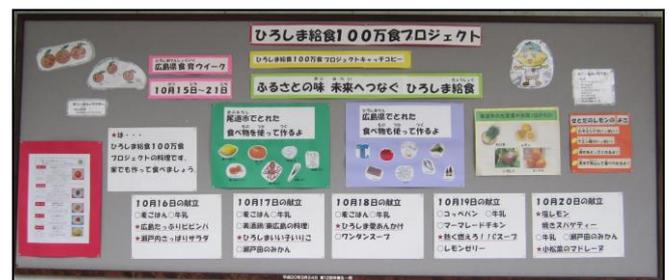
## (5) 地場産物への理解を深める授業の実施

日本丸が瀬戸田港に寄港するにあたり、日本丸の乗客に尾道のよさについてどのように伝えたらよいか考える授業を実施した。また、広島県には気候の特徴を生かして特産物を生産し、特産物をどのような料理で食べ、特産物を使用するよさについて考える授業を実施した。

# 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

## (1) 給食での実施

広島食育ウィーク中に選ばれたすべての献立を給食で提供した。小松菜のマドレーヌも手作りで提供した。



(2) 給食試食会で「熱く燃えろ!! Cスープ」を提供した。

## (3) 給食委員会活動

校内でさつまいぶを栽培し、「ハニレモ煮」や「さつまいもピザ」を調理実習し、体によいおやつとして全校におたよりを配布した。



給食委員会 さつまいぶの栽培活動

## (4) 出前講座

広島県ブランド推進課・ぐるナビ・尾道市農林

水産課と連携した調理実習を実施した。「ひろしま旨いもん処

稲茶」下原調理人に、スローフード推進連絡協議会から無償でいただいた瀬戸田で採れた鯛、レモン、ネーブル、尾道で採れたわけぎを使った、「鯛のはりはり煮・鯛のカルパチョ・鯛のあら汁・ネーブルの飾り切り」を教えていただいた。

## 5 取組に対する成果と課題

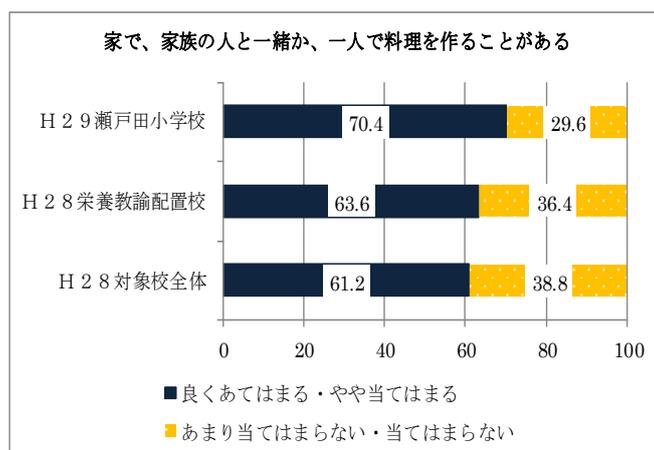
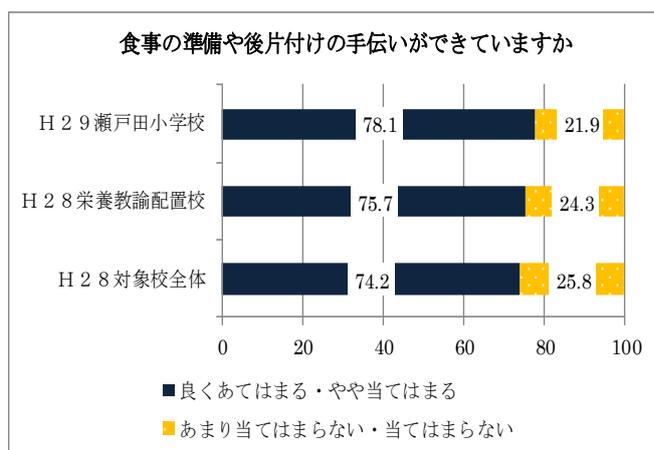
### 【成果】

#### (1) 食事のお手伝いや片付けができる児童の増加

因島の食材を使用し、1年生では、そらまめのさやむぎ、2年生ではスナックエンドの筋取り、とうもろこしの皮むぎ、3年生ではグリーンピースの豆むぎ体験を4年間継続して実施してきた。このことは家庭において食事のお手伝いや片づけのできる児童が増加したり、家で家族と一緒に一人で料理を作る児童が増加したりしたと考える。



出前講座 稲茶 下原調理人



#### (2) 栄養バランスを考えた食べ方ができる児童の増加

嫌いな食べ物がある児童は、80%であるが、嫌いな食べ物が出た時、残さず食べている児童は82%、野菜を食べることが大切であると思う児童は98%、食事の野菜が出た時、残さず食べている児童は93%で、1月には、給食で苦手なものを食べようとしている児童が98%に増加している。野菜を食べることの必要性を感じ、残さず食べようとしていることが分かった。今後も栄養バランスを考えた食べ方ができる児童を育成していきたい。

### 【課題】

様々な栄養に関する情報が氾濫する中、自分の健康を考えた食べ方が給食だけでなく、1日3食の食事でも実践できているかどうかの実態は把握できていない。児童自身が学習したことを実践する必要性を感じ、実践できる児童にするための指導方法の工夫が必要である。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

給食に使用する食べ物の皮むぎやさやむぎ体験等を取り入れることは、自分ができるお手伝いを見つけたたり、食事の片づけをしたりし、食べ物への興味関心が高まるだけでなく、家族の一員としての役割を実践する機会にもなっている。また食べ物に感謝し、残さず食べようとしたり、好き嫌いだけでなく自分の体に必要な栄養を摂取するために残さず食べようとしたりする意欲にもつながっている。皮むぎやさやむぎなどの体験活動や特産物を使用した調理実習を継続して実施していくことが、学校で身につけた知識を生活で実践する児童の育成につながると考えている。