

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	府中市立府中学園		
学校長氏名	池田 哲哉	栄養教諭氏名	三五 法恵
職員数	75名	児童・生徒数	903名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

府中学園では全体的に給食はよく食べており、食べ残しも少なくなってきた。しかし、好きな料理はたくさん食べるが苦手な料理は残したりする実態があった。また、家庭において手伝いなどの調理経験が少ないという実態を踏まえ、昨年度「ふうチャレンジ（取組2）」をすることで家庭での食に関する会話の増加、手伝いなど食事に関わる機会の増加など成果がみられたが、5年生のみの取組になっていたため他の学年に取組を広げていくことが課題であった。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・義務教育学校の良さをいかし、家庭科教諭や養護教諭・担任と連携し、教科等における食に関する指導を実施する。
- ・昨年度に引き続き、年間を通して学習内容の定着を図りながら、生活の中で実践できる力を育成していくための家庭学習（クッキングチャレンジ）を年5回取り入れる。
- ・地域の方と連携した食育学習の取組を積極的に行う。
- ・学校評価「児童生徒のよりよい体づくりを進める」項目について、取組指標として「時間内に食べきれています」「好き嫌いなく、残さず食べています」の肯定的回答の割合を80%以上にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）義務教育学校の良さをいかした授業の取組

義務教育学校の良さをいかし、後期課程の教諭、家庭科教諭、養護教諭と連携し、教科等における食に関する指導を実施している。

今年度は、後期課程の家庭科教諭が第6学年の家庭科に乗り入れ授業を行っているため、「いためてつくろう朝食のおかず」や「共に生きる生活」の単元において家庭科教諭とTTで授業や調理実習を行った。

第7学年では昨年度と同様に家庭科教諭とTTでの調理実習を行ったり、特別活動の授業では明治から食育の出前授業に来ていただき、「朝ごはんのミラクルパワー」という題の食育学習を実施したりした。

第9学年では、特別活動の時間に担任・養護教諭・家庭科教諭と連携し、卒業を前に「感謝の気持ちをこめておいしいみそ汁をつくろう！」というねらいの授業も行った。

このように後期課程の教諭や家庭科教諭、養護教諭と連携を図りながら食育のTT授業が取り組めることや、前期課程での既習学習をいかし、さらに発展させた学習内容を後期課程の授業に取り入れることができることは、義務教育学校の良さであるといえる。

【取組2】（テーマ）家庭と連携した「ふうチャレンジ」の取組の継続（第5・6学年）

生活（実践）に結びつけて継続的に児童の行動を変えていくとともに、家庭における食に関する会話の機会を増やすための手立てとして、「ふうチャレンジ（府中学園のキャラクター“ふうちゃん”と“チャレンジ”を合わせた名前）」を計画して昨年度、年間を通して取組を行った。

効果があった5年生対象に行った「ふうチャレンジ」の取組を今年度も継続して実施していくとともに、6年生には「ふうチャレンジ第2弾」



を新たに取り入れた6年生のチャレンジには、家庭科の内容を踏まえ、家庭でのクリーン大作戦や家族をおもてなしする料理を作る項目など、5年生の内容に比べて、より家庭の一員としての役割にチャレンジする項目を設定した。

【取組3】(テーマ) 地域の方から学ぶ食育学習の取組

今年度は、各教科の学習内容と関連づけて、地域の方と連携した食育学習に重点的に取り組んだ。

<第5学年：家庭科>

家庭科の「ごはんのみそ汁」の単元において、府中市食生活改善推進員さんに来ていただき調理実習の導入で「だしの良さ」や「だしのおいしいとり方」などを教えていただいた。そのことによって、5年生児童はだしやみそ汁についてより興味関心を持ち、意欲的に調理実習を行う姿がみられた。

<学校行事：ありがとうの日の“おもてなしみそ汁”>

第3学年では毎年、総合的な学習の時間に「ちいきの名物はっけん」のテーマのもと、地域の地場産物である「府中みそ」や「府中焼き」の体験学習を課題解決のための取組の一つとして実施している。今年度は、3年生が総合的な学習の時間に作った「府中みそ」を使ってみそ汁を作り、「ありがとうの日」のおもてなしとして、保護者や地域の方にふるまった。ふるまうみそ汁は、5年生の家庭科にゲストティーチャーとして来てくださった府中市食生活改善推進員さんに協力をいただきながら、5年生の児童が500食のみそ汁の調理を行った。

「みそづくり」「みそ汁の調理」と地域の方から学んだ食育学習の成果を、地域の方に協力をいただきながら、保護者や地域の方に還元することができる取組となった。



「ありがとうの日」みそ汁調理



みそ汁を保護者や地域の方へ

【取組4】(テーマ) パクパクモンスターゲット チャレンジカードの取組 (前期課程)

給食センターのお皿ピカピカ週間の取組に合わせ、「パクパクモンスターゲットチャレンジ」を実施した。残量を0にすることが主なねらいではなく、楽しみながら苦手なものを克服したり、食べられる量を増やしていったりと、主体的に自分の健康を考え、好き嫌いをなく食べようという意識・意欲を持たせていくことをねらいとして実施した。

このチャレンジ週間にあえて子どもたちの苦手な食材(事前アンケートにより)を給食に取り入れたが、担任から、「苦手なものを目の前に奮闘しながらも、子どもたちは楽しみながらこのチャレンジに取り組んでいた」との声があった。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

① 地域と連携した取組

保護者や地域の方に広くひろしま給食を啓発していく取組として、毎年「府中学びフェスタ」においてひろしま給食の販売を行っている。

今年度はさらに地域との連携を深めるため、「熱く燃えろ!!Cスープ」は府中市食生活改善推進員の皆さんに、「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」は女性子ども課の皆さんに作っていただき、学びフェスタ当日も参加いただいて、ひろしま給食の提供や啓発活動を一緒に行うことができた。

地域の方や市の関係機関と連携を密にすることによって、ひろしま給食の取組がさらに広がったように思う。



府中学びフェスタでの様子

② 家庭科の“おもてなし料理”として

今年度のひろしま給食優秀レシピの1つ「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」を考案した内海さんは本校の6年の児童である。そこで、家庭科「共に生きる生活」の単元の“感謝の気持ちを伝えおもてなし料理”を調理するメニューとして内海さんのマドレーヌと、県教委から配布されている「ひろ

しまおやつ」メニューレシピから「ぎょうぎアップルパイ」を取り入れた。先生方への感謝の気持ちを込めながら、クラスで楽しく調理をし、先生方にふるまった。

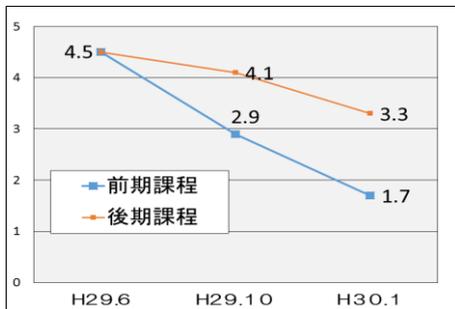
後日、内海さんの保護者から「みんなと作れて、とても嬉しかったみたいです。」との声をいただいた。このように、一緒に作る楽しさや食べる楽しさを感じることによって、「食」や「調理」へ興味関心を持ったり、料理レシピを考案する意欲につながったりするのではないかと感じた。

5 取組に対する成果と課題

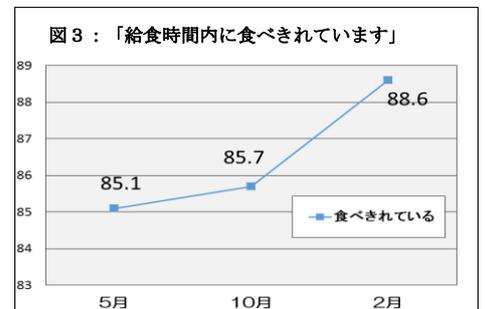
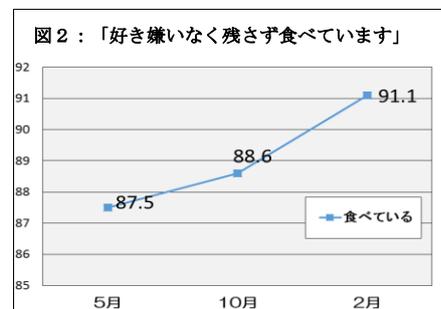
【成果】

- ① 各担任による給食時間の取組や声かけ、パクパクモンスターゲットチャレンジ（前期）、お皿ピカピカ週間のチャレンジ（後期）など年間を通した取組により、給食の残量の減少（図1）や、食に関する児童生徒のアンケートの「好き嫌がなく残さず食べています（図2）」「給食時間内に食べられています（図3）」の項目について肯定的回答が5月に比べ2月は3ポイント以上増加した。苦手なものでも一口でも食べようという意識・態度の変容がみられた。

図1：提供量における一人当たりの残量平均の推移（%）



食に関する児童・生徒アンケート項目（%）

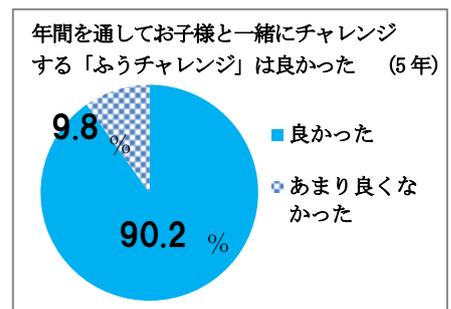
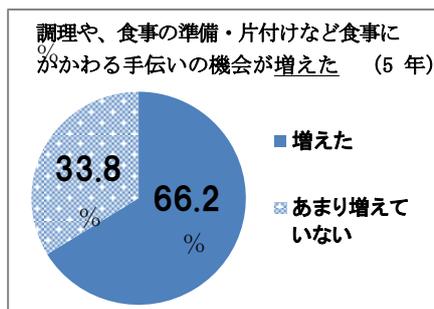
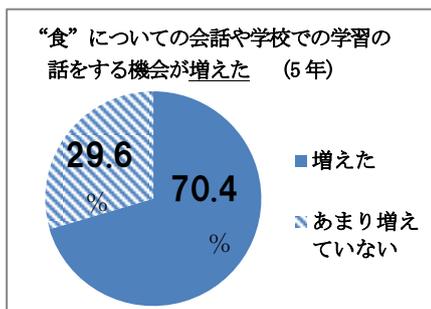


- ② 5年生児童は「ふうチャレンジ」に取り組むことにより、平成29年度5年生対象の食に関する実態調査の結果から「家族の人と一緒に、または一人で料理をつくることがある」の項目について「当てはまる」と答えた割合が7月66.1%→11月75%と肯定的回答の割合が増えた。あわせて「自分で作れる料理は何ですか？」の自由記述による項目については無回答率が7月9.7%→11月0%になり、家での料理の機会が増えてきたことがわかった。

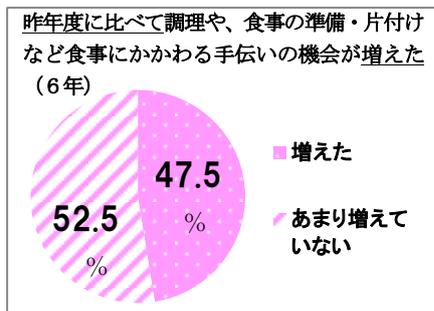
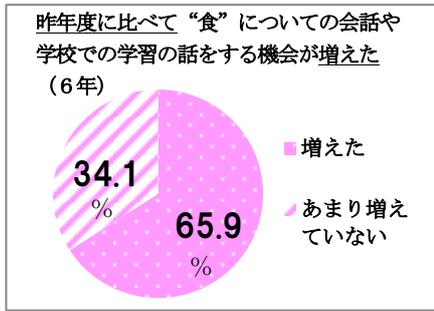
- ③ 「ふうチャレンジ」の取組の成果や家庭における児童の変容を把握するために、今年度は5年生と6年生の保護者対象にアンケートを実施した。

5年生保護者アンケートの結果、「『ふうチャレンジ』を通して、「食」についての会話や学校での学習の話をする機会が増えた」の項目について「増えた」割合が70.4%、「調理や食事の準備・片付けなど食事にかかわる手伝いの機会が増えた」の項目について「増えた」割合が66.2%と昨年同様、会話や手伝いの機会が増えたという回答が多かった。

また、「ふうチャレンジ」の取組について、「良かった」との肯定的回答が90.2%であった。



6年生保護者アンケートには、昨年度の家庭で取組の様子と今年度の様子を比較したアンケート項目を追加してアンケート調査を行った。「昨年度に比べて「食」についての会話や学校での学習の話をする機会が増えた」の項目について65.9%が「増えた」との回答があった。



食事の準備や片付けの項目については、昨年度に比べて「増えた」割合が45.7%という結果だった。

このことから、年間を通して家庭と連携し取組を行うこと、さらには5年生、6年生と系統的に継続して取組を行うことにより、家庭において保護者も一緒に食に対して興味関心を持ってもらったり、食についての会話をしたりする機会を継続的に設定していくことができ、取組の積み重ねによって家庭での食事への意識や行動の変化や、家庭での実践の定着につながっていているのではないかと考えられる。

【課題】

- ① 6年生保護者アンケートの結果より「昨年度に比べて調理や食事の準備・片付けなど食事にかかわる手伝いの機会が増えた」の項目について「増えた」割合が45.7%にとどまったことについて、食事の準備や片付けなどの手伝いが、日常的な行動として定着していくことにつながっていきにくいという課題も見えてきた。
- ② 5年生保護者対象の食に関する実態調査の結果によると「広島県産の食材について、お子様と話をすることがあります」「広島県の郷土料理について、お子様と話をすることがあります」の項目について「当てはまる」と答えた割合が、前年度に比べてそれぞれ-8.4%、-10.8%と減少し、家庭での広島県の食材や郷土料理についての会話の機会が少ないという実態がわかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

「ふうチャレンジ」の取組を継続しながら、家庭での定着にむけた取組内容をチャレンジ項目に取り入れるなど内容を改善していきたい。

広島県の郷土料理や食材について家庭で話をしてもらおう機会を増やしていくためには、5年生のみならず家庭における広島県の郷土料理や広島県の食材等の調べ学習を取り入れ、その調べ学習を交流できるような社会科・特別活動の授業の設定、給食時間における給食の教材化、さらには日常的に給食に出る地元の食材や郷土料理について家庭で話をしてもらえよう取組の充実を図っていきたい。