

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	神石高原町立豊松小学校		
学校長氏名	住田 葉子	栄養教諭氏名	瀬尾 典子
職員数	11名	児童・生徒数	32名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

食に関する指導の年間計画に基づき、授業計画を立て、連携をとりながら食育を進めている。

本校では、給食喫食率が高く、食べ物に興味を持ちながら意欲的に食べる児童が多い。しかし、食事のマナーとしての食器と箸の持ち方については、定着ができていないとは言えず、給食時間や全校集会、各学期の家庭生活振り返り週間で、担任、保護者と連携をして取り組んでいる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

中期経営目標 健康で元気な体をつくり、体力の増進を図る。

短期経営目標 望ましい生活習慣の定着を図り、進んで体力づくりに取り組もうとする子を育てる。

目標達成のための手立て「家庭生活振り返り表」を活用し、生活重点項目の振り返りをさせる。

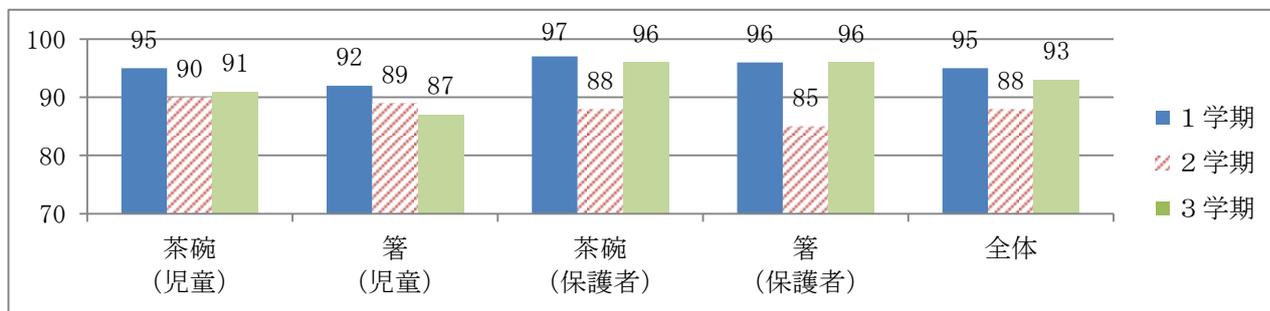
評価項目 毎学期行う生活振り返り週間での食に関する項目について、自己評価及び家族評価における達成率を80%以上にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】 望ましい生活習慣の定着

○生活重点項目の振り返り

昨年度の課題としてあがった食事のマナーの内、「茶碗を持って食べる」「箸を正しく持つ」ことを児童に定着させるため、全校及び学級で指導を行うとともに、毎学期行う生活振り返り週間での食に関する項目で、自己評価及び家族評価を行った。（グラフは各項目の達成率）



【取組2】 地場産物を活用した特色ある学校給食

○神石高原ランチの取組

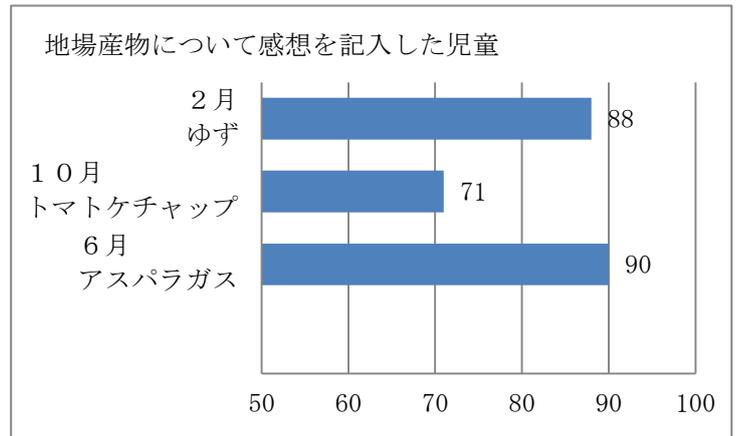
平成21年度より、食育地産地消推進事業として「小中学校の給食に地元特産物を使った食材を提供することにより、地元農産物（農業）のよさを見直し興味関心を高め、地産地消と食育を推進し特色ある教育を行う。」ことを目的に、神石高原ランチが始まった。

食育月間(6月)・食育の日(19日)・ひろしま食育の日(10月19日)を基準に、各学期に1回程度、

地場産物を活用した給食献立を設定し、町内全小中学校に同日・同メニューの給食を実施している。

通常の給食材料費とは別に、町より予算化され、使用する地元食材は、教育委員会で一括購入して、各学校と調理場に届けられている。

毎回、紹介する地場産物等の取材をし、掲示資料を作成後、各校に配布。それをもとに、本校用に、放送原稿と資料を作成して学級指導を行い、実施後「地場産物について理解したという感想を記入している児童を80%以上にすること」を目標にしている。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○10月の神石高原ランチでは「燃えろ！！Cスープ」が登場した。町内産のベーコン、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、干ししいたけ、トマト、トマトケチャップを使用した。また、トマトケチャップ加工所を取材し掲示資料や放送資料を作成し、配膳図とともに町内小中学校に配布した。

他のひろしま給食4品も給食で提供し、家庭での調理を呼びかけた。

○夏季休業中に、町内の小中学校児童・保護者や学校給食業務者と一緒にひろしま給食5品の調理実習・試食・意見交流を行い、家庭や調理施設で、ひろしま給食の調理が行われるように取組んだ。

○ひろしま給食100万食プロジェクト出前講座では、5、6年生を対象に和食のプロの調理人を招き、和食の基本である出汁の引き方や野菜の切り方を教わり、おいしい「かつお出汁の野菜雑炊」と「キャベツと塩昆布の和え物」を作った。

和食の達人の技を身近に見ることができ、児童もめったにできない経験をし、これからの家庭科学習等に生かせるよい機会となった。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

食事のマナーについて、給食時間や全校での指導だけでなく家庭と連携をし、「家庭生活振り返り週間」に取組みを行い、自己評価及び家族評価における達成率は80%以上となった。

【課題】

給食時間の見取りからは達成率より低く見受けられ、食事のマナーは、まだ定着したとは言えず、引き続き担任、保護者と連携をして取り組む必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

「家庭生活振り返り週間」だけの取組とならないように、引き続き家庭と連携をとりながら、給食時間を中心に見取り、個別に指導を行う。