

## 平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

|       |           |        |       |
|-------|-----------|--------|-------|
| 学校名   | 庄原市立総領小学校 |        |       |
| 学校長氏名 | 大田 由美     | 栄養教諭氏名 | 松崎 美咲 |
| 職員数   | 13名       | 児童・生徒数 | 57名   |

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・基本的な食事マナーや食に関する知識が定着していない児童が多い。
- ・児童は、総合的な学習の時間を中心に地域の産業・伝統や自然・環境に関する学習を行っており、地域特産物について高い関心をもっている。しかし、その一方で郷土料理に関しては「知らない」と回答する児童が大勢いる。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・食を通して豊かな心を育み、健康な生活を送ろうとする児童を育てる。
- ・郷土料理、地場産物を知っている児童の割合を70%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） 教科等における食に関する指導の充実に向けた取組

教科等における食に関する指導では、学校給食を活用した実践的な指導となるよう、児童生徒の実態に応じて取り組んだ。

## 【事例】

第1学年：生活科「がっこうたんけんにいこう」 学級活動「はしのもちかたをれんしゅうしよう」等

第2学年：生活科「おいしいやさいをそだてよう」 学級活動「てあらいめいじんになろう」等

第3・4学年：学級活動「せいかつを見つめよう（朝ごはん）」等

第5学年：家庭科：「なぜ食べるのか考えよう」 学級活動「食事のマナーを見直そう」等

第6学年：家庭科：「毎日の朝食をふり返ろう」 学級活動「感謝の心で食べよう」等

他校での指導（中学校）：家庭科「給食献立をたてよう」「お弁当づくりをしよう」等

【取組2】（テーマ） 地域の食文化について理解と関心を深めるための取組

給食に地場産物、郷土料理を積極的に取り入れ、児童が体験的に地域の食文化に触れることができるよう、献立の内容を工夫した。また、「給食だより」「食育だより」での紹介、給食試食会での試食やレシピ配付等、保護者への啓発も意識して取り組んだ。

総合的な学習の時間には、5年「地域にかかわろうーこんにやく作りをしようー」（地域特産物の栽培体験学習）、6年「ふるさと総領 未来プロジェクトー伝えよう！私たちの思いー」（地域特産物を用いたオリジナルメニュー開発）等を実施した。さらに、その他の教科等においても地域の食文化について理解と関心を深め、愛着をもつことができるよう、食に関する指導を学級担任と連携して行った。



#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・今年度の全ひろしま給食メニューを給食に取り入れ、給食の時間を中心に紹介や呼びかけを行った。
- ・家庭に対しては、「給食だより」「食育だより」での紹介やレシピ集の配付、給食試食会での試食と紹介を行った。
- ・第5・6学年を対象に出前講座「地域の特色ある料理の講習」を実施し、郷土料理の作り方を学んだ。プロの料理人から包丁さばきやだしの割合等、繊細な和食料理の技法を多く教わった。参加した児童からは、「家でもまた作りたい」等の感想が多くあり、家庭での実践に向けた意欲付けにもつながった。



#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

##### <全学年を対象とした生活リズム調査より>

- ・各教科・各学年で健康な食生活の実現に向けて、食に関する指導を行った結果、朝食の喫食率が1学期の調査では94%であったが、2学期の調査では97%に増加した。

##### <高学年：食生活アンケートより>

- ・郷土料理を知っている児童の割合が1学期に実施したアンケートでは39%であったが、3学期に実施したアンケートでは78%に増加し、目標を達成することができた。
- ・3学期に実施したアンケートでは、地場産物を知っている児童は83%という結果になり、目標を達成することができた。

##### 【課題】

- ・郷土料理を知っている児童の割合は増加したが、「家庭で郷土料理を食べたことがあるか」という項目に対しては、61%の児童が「ない」と回答した。
- ・地場産物を知っている児童の目標は達成することができたが、1学期に実施したアンケートと比較すると89%から83%へと数値が減少した。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・健康で豊かな食生活の家庭での実践に向け、学校での学びを保護者や地域へつなげていく必要がある。
- ・学習したことを忘れないよう、学校教育活動全体で継続的な指導を行っていく必要がある。
- ・郷土料理・地場産物ともに、今後は「知っているかどうか」という評価から、「何種類知っているか」という新たな視点を設けて、より地域の食文化へ理解や関心が高まるよう、指導の工夫を行っていく。