

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立広島中央特別支援学校		
学校長氏名	山下 睦子	栄養教諭氏名	三上 栄美子
職員数	82名	児童・生徒数	60名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度から栄養教諭が新たに授業に参画していくことができ、幼児児童生徒及び教職員の食に対する興味・関心は高まりつつあるが、実態に沿った適切な指導が十分にできているとは言えない。

また、昨年度途中から始めた幼児児童生徒による給食放送は、主体的な取組として校内で一定の評価を得ているものの、取り組む期間が短いこともあり、十分な計画を立てる必要がある。

2 学校の食育に係る目標

各学部の発達段階に応じた食に関する指導目標（平成 29 年度「食に関する指導全体計画」から）

	各学部の発達段階に応じた食に関する目標
幼稚部	<ul style="list-style-type: none"> ○いろいろな食べ物に興味をもつことができるようにする。 ○みんなで食事をすることで食事は楽しいという気持ちを育てる。 ○食事が体の成長に必要であることが分かるようにする。
小学部	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物の名前や働きについての理解を深め、健康のことを考えてバランスのとれた食事をとることの大切さを理解できるようにする。 ○マナーに気を付け、食事をするができるようにする。 ○身支度や後片付けを、責任をもって行うことができるようにする。 ○食べ物を大切に、感謝する気持ちをもって、残さず食べることができるようにする。
中学部	<ul style="list-style-type: none"> ○主食、主菜、副菜について考え、バランスのとれた食事を心がけるとともに、自分の健康に配慮できるようにする。 ○マナーに気を付け、誰とも楽しく食事ができるようにする。 ○衛生面に気を付け、身支度や後片付けができるようにする。 ○食べ物に使われている材料や由来、特徴などを知り、家庭や地域での食に対する興味・関心をもてるようにする。
高等部	<ul style="list-style-type: none"> ○卒業後の生活が健康的に過ごせるよう、健康や安全に配慮した食生活の管理ができるようにする。 ○仲間と協力しながら、衛生的で安全な食事の環境を整えることができるようにする。 ○季節と地域を大切に、外国の食文化の優れた点を取り入れてきた先人の食文化を学びながら、新たな食生活が形成できるようにする。 ○食事マナーを知り、楽しく食事をする工夫ができるようにする。
舍務部	<ul style="list-style-type: none"> ○食事のマナーに気を付け、皆で食事をする楽しさを知ることができるようにする。 ○体の健康を考え、栄養のバランスのとれた食事を心がけることができるようにする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】給食時間の充実に向けた取組～給食放送を活用した主体的な学び～

(1) 幼児児童生徒による給食放送実施計画の作成

昨年度から児童生徒による給食放送を開始した。今年度は「給食放送実施計画」を作成し、各学部の担当曜日を決めてほぼ毎日実施している。

放送内容は、献立表・ひとロメモを参考に、使用されている食材についてなど自分の考えたことや調べたことを原稿にまとめ、発表している。自作の歌を添えて放送している生徒もいる。

幼児児童生徒の実態に応じて、無理なく楽しんで取り組めるよう配慮している。



(2) リクエスト給食等給食行事との関連

各学期に1回実施しているリクエスト献立と給食放送を関連付け、給食時間をより楽しめるよう取り組んだ。2月のリクエスト献立では、献立を採用された生徒が家庭での食事の様子を交えて発表する姿も見られた。

【取組2】教科等における食に関する指導の充実

(1) 小学部1・2年 特別活動(学級活動)「たのしいきゅうしょく」

給食ができるまでの話やクイズ、調理に使う道具を触ったりすることで、給食への興味・関心を高めるよう配慮した。楽しく給食時間を過ごすためにはどんなことに気を付けたら良いか、児童が思考する時間を作ったり、食器を並べて正しい配膳位置を考えることができるようにしたり、児童が主体的に取り組める内容とした。

(2) 小学部2年 特別活動(学級活動)「きゅうしょくのこんだてをかんがえよう」

1学期に生活科の授業で育てたきゅうりの料理に合わせて、1食分の給食献立を考える授業を実施した。赤・黄・緑の栄養バランスを考えること、主食・主菜・副菜・汁物をそろえることについて指導し、全校幼児児童生徒がおいしく食べられる献立を児童たちで話し合っただけで決定させた。児童の考えた献立は、11月の給食で実施し、当日は児童が給食放送で献立に込めた思いを発表した。



(2) 高等部普通科2・3年 特別活動(学級活動) 健康・食育教室「食生活を考えよう」

朝ごはんの重要性や六つの基礎食品群を踏まえたバランスの良い献立について説明し、自分で準備できる朝ごはん献立を考える授業を実施した。自分の食生活を見直し、卒業後の生活をイメージしながら自己管理していく意欲を持てるよう配慮し、指導した。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 特別支援学校統一メニューの作成

県内の特別支援学校の栄養教諭・学校栄養職員で、最優秀レシピ「熱く燃えろ!! Cスープ」に合わせて「トクトクCライス」を考案し、統一メニューとして給食に提供した。食育だよりで取組とレシピについて伝えた。

(2) 給食試食会での周知

6月の給食試食会で、参加保護者に「ひろしま給食100万食プロジェクト」の趣旨について説明し、取組への理解と協力をお願いした。

(3) 食育ウィークの取組

10月の食育ウィークでは、今年度及び昨年度までのひろしま給食を提供するとともに、給食放送や食育だより、ポスター掲示などで興味が高まるよう取り組んだ。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

(1) 幼児児童生徒による給食放送の効果

昨年度途中から開始した取組であったが、現在では給食時間に欠かせないものとなっている。放送をする児童生徒も、経験を重ねるにつれて内容や話し方などに工夫をするようになり、堂々とした姿勢で、やりがいを持って放送をしている。給食放送を通じて、他学部の幼児児童生徒と交流する姿も見られ、今年

度は全学部で放送をすることができた。主体的な学びの場の一つとして活用されており、学校全体で食への興味・関心が高まっていることを実感できる。

(2) 栄養教諭による授業の効果

時間数は少ないが、担任等と連携をとりながら、授業を実施することができている。視覚障害に配慮した教材の準備など、昨年度よりも工夫することができた。

【課題】

(1) 栄養教諭の授業力について

視覚障害に配慮した指導方法や教材の活用方法など、より一層の授業力の向上が必要である。

(2) 教科等と関連付けた給食内容の充実

学習内容に関連した献立作りや地場産物の積極的な活用など、給食を教材としてより良いものにしていく必要がある。

【地場産物活用状況】平成28年度 6月：23.5% → 11月：24.1%

平成29年度 6月：18.4% → 11月：24.2%

(3) 家庭との連携

配慮等が必要な幼児児童生徒については、個別に保護者と連携を図っている。また、給食試食会や毎月の食育だよりなどで保護者への情報提供を行っているが、十分な理解・協力が得られているとは言えない。今後も積極的な取組が必要である。

6 今後の取組に向けた改善方策について

(1) 給食放送をより活用していくために

- ・幼児児童生徒が引き続き主体的に取り組めるよう、指導・支援していく。
- ・各教科等の授業や、リクエスト献立などの給食行事と関連付け、内容を充実させていきたい。

(2) 食に関する指導の充実のために

- ・担当教諭と密な連携をとり、積極的に様々な授業に関わっていきたい。
- ・幼児児童生徒の実態を把握し、計画的に食育を進めていきたい。

(3) 魅力ある学校給食をつくるために

- ・給食内容の充実を図り、教材として活用できるものにする。
- ・家庭との連携を深める。

食育だより

ひろしまけんりつひろしまちゅうおうとくべつしえんがっこう
広島県立広島中央特別支援学校

平成29年10月号

気持ちのよい秋空が広がる季節になりました。秋は、芸術の秋、スポーツの秋、読書の秋と言われるように、いろいろなことにじっくり取り組むことができる時期でもあります。そして、味覚の秋と言われるように、今が旬の野菜や果物などもたくさんあります。実りの秋に感謝して、おいしい秋の味覚を楽しみましょう。

♡♡好ききらいしないで食べよう！♡♡

1 好ききらいをいませんか？

みなさんは好きな食べ物、きらいな食べ物はありますか？野菜がきらいな人、魚がきらいな人、いろいろいると思いますが、自分が好きなものだけを食べていたらどうなるでしょうか。野菜などをまったく食べない、肉ばかり食べる、ファーストフードやインスタント食品ばかり食べるなど、偏った食生活をしていると、食事の栄養バランスが崩れて、脂質や糖分、塩分のとりすぎになり、生活習慣病になりやすいと言われています。

2 好ききらいをなくすために

いろいろな食べ物の味や食感などを体験することは、栄養をとるだけでなく、味覚の発達のためにも大切なことです。きらいな食べ物として、よくあげられるのは野菜類ですが、野菜にはビタミン類やミネラル類、食物せんいなどの栄養が豊富に含まれています。特に旬の新鮮な野菜は栄養価も高いです。

◇好ききらいをなくすためのポイント

- ① 旬のおいしい時期に、新鮮なものを食べてみる。
- ② 野菜などを、自分で育てたり料理したりしてみる。
- ③ 食事の前には間食せず、適度な運動でおなかをすかせる。



苦手な食べ物も、経験をつんだり、大人になると食べられるようになることもあります。楽しい食事環境を整えたり、調理法などを工夫したりして食べるきっかけを作しましょう。自分で料理をして、楽しい盛り付けを試みるのもいいですね！



ひろしま給食100万食プロジェクト

「ふるさとの味 未来へつなぐ ひろしま給食」

10月15日～10月21日はひろしま食育ウィークです！



本校で実施する統一メニューを紹介します！

ひろしま給食 統一メニュー

熱く燃えろ！Cスープ



4160作品の中から、今年度の最優秀レシピに選ばれた「熱く燃えろ！Cスープ」です。呉市の中学2年生が考えました。「カーブのように真っ赤でアツいものはできないか！？」と考えたそうです。「C」「赤」「熱い」を意味する食材が入ったトマト味のスープです。

特別支援学校 統一メニュー トクトクCライス



こんな材料が入ってるよ！

今年も広島県内の特別支援学校の栄養教諭・学校栄養職員が集まり、統一メニューを考えました。「トクトクCライス」の「トクトク」は特別支援学校の「特」と、九つの具材「9(ク)」を意味しています。「C」は「CHINA(中華風)」の頭文字です。ふんわりやわらかな「ふ」の入った食べやすいごはんです。