

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立引野小学校
-----	-----------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度、給食の食器破損枚数が合計 106 枚破損であった。クラスで食器破損が起こる原因として、給食準備中では、ついだり、配ったりするときに手を滑らせてしまうことや食器をワゴンからテーブルに運ぶときに落とすことがあった。また、片付けるときでは、食器を返すときに走っていたことや友だちとぶつかることもあった。

毎年 11 月に実施している給食残量調査では、昨年度は 17.8kg の残食量（残食率 3.2%）である。市の残食率（1.3%）に比べると高く、成長期に必要な栄養摂取をできるように残さずに食べる指導が必要である。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

教室での食器破損枚数を 55 枚までに収めるために目標枚数を設定し、2 月末時点で 34 枚の食器破損となった。

食器破損がなかった連続日数も 33 日間と割れない日が続いた。

給食の残量調査では、おかず 0 が目標に残さずに食べるようにすること。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ） 食器大事に使おうね♡♡ 作戦!!

給食委員会で、食器が割れてしまう原因について把握させ、子どもたち自身ができる対策を考え、「食器大事に使おうね♡♡ 作戦!!」で学校全体に働きかけるように取り組んでいる。「食器大事に使おうね♡♡ 作戦!!」では、五つのことに取り組んでいる。一つめは、毎日の給食放送で食器破損状況を周知させ、破損しなかった連続日数を更新できるように呼びかけること。二つめは、配膳表を作成し、正しい配膳の位置を確認するとともに、机の真ん中に食器を置くこと。三つめは、配膳時に食器を置くときや返却するときに音が鳴らないように優しく扱うこと。四つめは、おかわりや食器の返却をするときの人の通りの道の一方通行の動線を決めること。五つめは、食器を 1 枚も割らなかつたクラスを学期ごとに表彰することを継続して取り組んでいる。夏休みには、職員で給食時間の教室での過ごし方や破損防止の対策としての取組について校内研修を実施した。

2018年度 食器破損点検 (年間枚数)											2019/3/1 栄養教諭			
月	1年		2年		3年	4年		5年	6年		月合計 月別破損率	累計枚数 累計破損率	学期合計枚数 (枚)	月別目標 累計枚数 (枚)
	1組	2組	1組	2組	1組	1組	2組	1組	1組	2組				
目標枚数	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5	5.0	5.0	月別枚数 /13.7	累計枚数 /目標累計枚数		
	10		10		5	10		5	10					
4月	2	0	2	0	0	0	0	0	4	0	8	8	17	5
5月	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2	10		10
6月	2	2	0	1	1	0	0	0	0	0	6	16		15
7月	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	17	47	20
9月	0	2	0	0	1	0	2	0	0	0	7	22		25
10月	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	3	25	15	30
11月	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	4	29		35
12月	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	3	32	43	40
1月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32		45
2月	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	34	2	50
3月											0	34		55
総合計枚数	6	6	3	2	3	0	2	4	6	2	34	34		
	12		5		3	2		4	8			62%	106	55
総合計回数	5	5	3	2	3	0	2	2	3	2	27			
	10		5		3	2		2	5					
破損率	120%	120%	60%	40%	60%	0%	40%	80%	120%	40%	23%			
	120%		50%		60%	20%		80%	80%					

※ 総合計7枚以上で赤、総回数7回以上で赤がつきます。危険信号は灰色となっております。

### 【取組2】(テーマ) おかず0を目指そう!!

今年度の11月の給食残量調査で、残食量が68.1kgと昨年度よりも増加したため、給食委員会で残食量を減らすために、まずどのクラスも「おかず0」を目標に2月に再度給食の残量調査を実施した。

11月の結果 (20日間)	主食	おかず	牛乳	おかず0日
1年1組	4kg	17kg	52.4本	1日
1年2組	6kg	20kg	45.9本	0日
2年1組	5kg	12kg	7本	2日
2年2組	2kg	11kg	0本	5日
3年1組	2kg	3kg	3.5本	11日
4年1組	490g	4kg	0本	3日
4年2組	0g	50g	0本	16日
5年1組	350g	410g	0本	9日
6年1組	0g	20g	0本	16日
6年2組	165g	690g	1本	10日
合計	20kg	68.1kg	109.8本	



2月の結果 (19日間)	主食	おかず	牛乳	おかず0日
1年1組	2260g	5150g	6.4本	5日
1年2組	1730g	6700g	12.4本	0日
2年1組	1400g	1430g	7本	10日
2年2組	400g	1000g	2.3本	13日
3年1組	3150g	1080g	1本	13日
4年1組	0g	30g	1本	18日
4年2組	0g	0g	0本	19日
5年1組	0g	100g	8本	18日
6年1組	0g	0g	1本	19日
6年2組	50g	550g	11本	14日
合計	9kg	16kg	50.1本	

毎日の給食委員会が残量調査を実施し、よく食べているクラスや完食クラス等を給食放送で発表することで、給食を残さずに食べようとするクラスでの働きかけとなり、残食量が減少することができた。おかず0日のクラスも半月以上食べるクラスも増えた。

### 【取組3】(テーマ) 担当校での食育の取組

一ツ橋中学校の養護教諭と連携し、全校生徒へ「将来、健康に過ごすために自分の食生活を見直してみよう」というテーマで食育講演を実施した。普段の食生活を振り返り、自分たちの適切な食事摂取量について知らせ、これからの食生活で気をつけてほしいことについて食育を実施した。生徒の感想の中には、「毎日3食バランスよく食べるのが大切だと思いました。」「これからは給食のメニューを意識した食生活にしていきたいと思いました。」といった前向きな感想が多くあった。また、保健委員会が作成したビデオを見たり、給食の返却の仕方について給食技術員が困っていることについて示したりすることで、給食ができるまでの様子が分かり、統一した返却指導もできるようになり、改善することができている。

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

夏休みに子ども料理教室でひろしま給食100万食プロジェクトメニューの「ひろしまオールスター★担々丼」と「フーフーフーサンフレぶどうゼリー」を取り入れた。子どもたちは、どのような料理ができるのかワクワクしながら調理をし、できあがた料理を食べて「おいしい！！」「家でも作れそうだな。」「また食べたいな。」という感想があった。



## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

給食委員会の児童を通して、食器破損枚数の減少や残食量の減少の取組について啓発をすることで、子どもたちも頑張っており取り組もうとすることができ変容が見られた。児童朝会や研修・暮会等でも取組内容を報告することで、学校全体での取組意識が高めることができた。

### 【課題】

食器の置く配膳の位置や一方通行の動線についてまだ徹底できていないところもあるため、改善策を考え取り組み継続をしていく必要がある。

好き嫌いが多い児童に対しても、教職員と連携し個別対応を行い、給食時間における指導の充実を図ることが必要である。

## 5 今後の取組に向けた改善方策について

日々、教職員や給食室と連携を図り、できていることは継続していくこと、困っていることなどがあれば検討し解決に向けて取り組める環境づくりをする。また、教職員が共通認識できる食育の教材資料の作成をし、児童へ統一した指導ができるように啓発をする。