

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

| | |
|-----|-----------|
| 学校名 | 福山市立瀬戸小学校 |
|-----|-----------|

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・給食の残食率は少なく、残さず食べようとする意欲は高いが、食器破損数が多いなど、食の大切さや食事のマナーなどについての意識が低いように見受けられる。
- ・朝食アンケートを学期に一回実施しているが、栄養バランスのよい朝ごはんを食べている児童の割合になかなか変化がみられない。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・「食に関する年間指導計画」に沿って、担任と連携しTTで食に関する授業を行う。
- ・朝食アンケートの調査を定期的に（年3回）行い、家庭への啓発を図る。
- ・「お弁当の日」（年3回）を計画し、児童が自分の食事作りに取り組むようにする。
- ・保護者や地域との連携を深め、家庭で作れる学校給食レシピや食育だよりを活用し（月1回）、家庭内での食に関する知識の向上を図る。
- ・給食時間の指導を充実させる。（毎月の掲示資料、毎日のもぐもぐだよりの活用）
- ・学校給食を残さずしっかりと食べる。（目標喫食率 99%）

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 給食時間における食に関する指導

○「もぐもぐだより」

毎日の給食に合わせた、教室指導用食育資料「もぐもぐだより」を作成し、各教室で給食時間の食育活動がもてるようにしている。児童の感想等を記入し、給食室へ返却するため、給食を食べた感想や、感謝の気持ちを直接給食室に届けることができている。また、質問が書かれていれば、それに対して返事を書き、児童と交流している。

○ランチルーム給食

ランチルーム利用計画表を基に、クラスごとにランチルーム給食を行い、そこで食に関する指導を行う。郷土料理や地場産物など、その日の給食に使われている食材等についての話や、各学年の成長過程や実態に合わせ、好き嫌いや朝ごはんなどのテーマで、食に関する指導を行っている。

【取組 2】（テーマ） 教科等における食に関する指導

第6学年 特別活動 学級活動「バランスのよい献立を考えよう」

家庭科で事前に学習したことや前日の給食の献立を使って、栄養バランスのそろった1食分の献立をたてる授業を行った。食べたいものだけでなく、栄養を考えることの重要性を伝えられた。

第5学年 家庭科 「五大栄養素とのはたらき」

五大栄養素の言葉自体にはなじみがなく理解しづらいようであったが、食べもののはたらきについては赤・黄・緑の食べもののはたらきを理解している児童が多く、理解しやすいようであった。

第4学年 総合的な学習 「郷土料理（オリジナルうずみを考えよう）」

福山市の郷土料理であるうずみをもとに、自分が作りたい、食べたいと思う、オリジナルうずみを考えた。福山市の特産品をたくさん使ったり、栄養満点にしたりと、さまざまなうずみが考案された。

第3学年 国語科 「すがたをかえる大豆」

すがたをかえる食べものとして、大豆以外にも米、牛乳について、すがたをかえた食べものや、どのようにすがたをかえるのかを説明した。

【取組3】(テーマ) 朝食喫食率向上に向けた取組

○朝食アンケートの実施

・一週間の朝食について、黄・赤・緑の食べものを食べたか、食べていないかで調査を行った。
・ふり返りでは、「もっと野菜を食べないといけない」「自分で準備できるようになりたい」など、前向きな意見が多くあった。また、保護者からのコメントでは、「緑や赤の食べものを増やさないといけないと反省しました」などの意見も多くあり、家庭への啓発も兼ねることができた。

○ミニ保健

・朝食アンケート（2月）を行った後、体重測定と同時に「バランスのよい朝ごはんを食べよう」の内容でミニ保健を行った。自分の朝ごはんの課題に気づき、体重測定という成長の過程を感じるときに、食事内容をふりかえらせ、バランスのよい朝ごはんの大切さについて指導することができた。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○家庭科（料理）クラブ 「タコポテサラダじゃこ〜!!!」

料理クラブで、タコポテサラダじゃこ〜!!!（タコぬき）を、電子レンジで調理した。ゆでて作る手間をかけなくても、材料を切って電子レンジにかけ、調味料と混ぜるだけで完成するため、「とても簡単だった」「いつでも作れそう」などの声があり、簡単な朝食メニューとしてもすすめることができた。



○夏休み子ども料理教室 「フレーフレー!! サンプレぶどうゼリー」

瀬戸町で生産が盛んで、3年生で生産体験をするなどした、身近な存在であるぶどうを使ったメニューであったことから、児童の関心がとても高く、トッピングを工夫するなどして、楽しみながら作ることができていた。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

○学校平均給食喫食率

| 学年 | 1 学期平均 | 2 学期平均 | 3 学期平均 | 年間平均(3月除く) |
|------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1 年 | 96.2 | 98.5 | 99.8 | 98.2 |
| 2 年 | 97.2 | 98.5 | 99.3 | 98.3 |
| 3 年 | 99.5 | 99.6 | 99.9 | 99.7 |
| 4 年 | 99.7 | 99.8 | 99.9 | 99.9 |
| 5 年 | 99.6 | 99.9 | 99.7 | 99.7 |
| 6 年 | 99.9 | 99.8 | 99.8 | 99.8 |
| 学校平均 | 98.7 | 99.3 | 99.7 | 99.3 |

学校年間平均では、目標値である 99%を達成することができたが、低学年での喫食率は、目標値以下となった。しかし、徐々に喫食率は上がっており、3学期平均では、どの学年でも喫食率 99%を達成する結果となった。

○朝食アンケート結果

・2018 年 5 月に実施した結果

| | 1 年 | 2 年 | 3 年 | 4 年 | 5 年 | 6 年 | 特別支援 | 合計 |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| 黄 | 95% | 99% | 98% | 96% | 92% | 95% | 85% | 95% |
| 赤 | 79% | 82% | 85% | 89% | 86% | 83% | 73% | 84% |
| 緑 | 64% | 74% | 67% | 69% | 81% | 69% | 47% | 70% |
| 食べてない | 1% | 0% | 0% | 1% | 1% | 3% | 14% | 2% |

・2018 年 10 月に実施した結果

| | 1 年 | 2 年 | 3 年 | 4 年 | 5 年 | 6 年 | 特別支援 | 合計 |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| 黄 | 89% | 89% | 95% | 96% | 99% | 95% | 85% | 93% |
| 赤 | 73% | 74% | 82% | 86% | 95% | 80% | 68% | 81% |
| 緑 | 61% | 66% | 64% | 80% | 88% | 66% | 39% | 70% |
| 食べてない | 2% | 1% | 2% | 1% | 0% | 2% | 10% | 2% |

朝食の内容自体には、あまり変化は見られなかった。しかし、5年生では、夏休みの宿題で朝ごはんのレシピを考えたり、朝食改善シートを利用したりしたことから、欠食者はおらず、朝食の内容自体も、赤や緑の食べものもそろえて食べた児童が増加した。家庭科の調理実習などで得た調理スキルを活かし、自分でメニューを考えて、自分で調理したという児童が多くみられた。

【課題】

○学校平均給食喫食率

年度始まりや長期休暇明けなど、残食の目立つ時期に、給食指導を十分に行う必要がある。

○朝食アンケート

朝食内容になかなか改善が見られないため、朝食に関する指導を、年度末だけでなく、朝食アンケートを行う前後など、定期的に行う必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・今年度の取組みを継続的に行っていく。
- ・食器破損枚数が他校と比較して多いため、食器を大切に扱うなどのマナーについての指導をすすめていく。