

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立水呑小学校
-----	-----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ① 昨年度見直した食に関する全体計画に沿って、食育を推進する。
- ② 児童に食に関する実践力をつける。

2018 年度（平成 30 年度）学校評価アンケート結果（表 1）

	本校（7 月）	県内平均
食事を残さず食べています。	82.2%	89.7%
食事の時間が楽しみです。	82.4%	86.0%

※県内平均値は、平成 29 年度広島県「食に関する実態調査」結果より参照

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

本校の食育に係る児童につけたい力としては、以下のように、学校教育目標と食に関する全体計画に基づき設定している。1 で挙げた学校評価アンケート結果（表 1）の結果より、本年度は、重点目標の「心身の健康・社会性・感謝の心」の中でも、特に「心身の健康」を重点的に取り組むこととし、各学年の目指す子どもの姿や成果指標を次のように設定した。

児童につけたい力
「食」を通して自分の健康について考え、自らの生活に生かすことができる
《重点目標》★心身の健康・社会性・感謝の心

各学年の食に関する指導の目標			
	低学年	中学年	高学年
めざす姿	なかよく、進んで食べる子	楽しく、好き嫌いせず食べる子	食事を楽しみ、バランスよく食べる子
★心身の健康	いろいろな食べ物を食べようとすることができる。	好き嫌いせず残さず食べることができる。	栄養のバランスがとれた食事の大切さを理解し、意識して食べることができる。
社会性	食器を正しく並べられ、正しく持って食べることができる。	食事のマナーを考え、みんなで協力して楽しく食事ができる。	食事の準備や片付けを自ら進んで実践することができる。
感謝の心	心をこめて、食事のあいさつができる。	食事に関わる人々に感謝して食べることができる。	食事に関わる人々や自然の恵みに感謝して食べることができる。

成果指標：給食を残さず食べることができる児童 90% 食事の時間を楽しみにできる児童 90%

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 食に関する全体計画に沿った T T 授業・食に関する指導

昨年度、各学年担任・養護教諭等と連携して作成した食に関する全体計画において設定した単元に栄養教諭が関わり、T T 授業や食に関する指導を行った。

（1）第 5 学年 家庭科「食べて元気 ご飯とみそ汁」

和食のよさ、だしのよさを伝えることをねらいとして、T T 授業、だしの飲み比べ、調理実習をおこなった。調理実習後、自分のオリジナルみそ汁を考えて作り、家族に感想を書いても

らうという宿題をだした。提出されたものの中から1作品を選出し、給食として提供した。

(2) 第3学年 国語科「すがたをかえる大豆」

教科書をレシピとして活用し、豆腐づくりを行った。児童が自分達で主体的に作り方を調べ、まとめ、考え、協力しながら作ることで、教科書の文章を深めることが出来たとともに、食品が姿をかえていく様子を体感し、味わうことが出来た。



(3) 保健指導

養護教諭と連携して、各学年の発達段階に応じた保健指導を行った。



マナーダメダメ星人をやっつけよう



おやつについて考えよう



バランスのよい朝ごはん

【取組2】(テーマ) 食に関する実践力をつけるための給食指導

(1) 栄養教諭による各教室での給食指導

1週間ごと栄養教諭が各教室を訪問し、喫食状況をみたり、食事マナーや栄養等について話をしたりした。



(2) 炊飯器自校炊飯

「炊きたてのごはん」の香りやそのおいしさを体感することで、米飯給食のよさを伝えることをねらいとして実施した。(1)の栄養教諭の訪問に合わせて、1日1クラスが1週間実施。栄養教諭と担任が連携して、正しい配膳の仕方、はしの持ち方、食器の持ち方等をあわせて指導した。

給食室の先生へ
いつもおいしい給食を作ってください、ありがとうございます。
すいはんきでたいたごはん、ほかほかでおいしかったです。
これからもおいしい給食を作ってください。 給食もぐもぐポスト児童の手紙より

(3) 給食もぐもぐポスト

給食室と児童との距離を近づけ、感謝の心を育成することをねらいとして実施した。給食室前の掲示板に設置されたポストに児童から手紙が届き、給食技術員が返事を書く。そのやりとりを掲示・食育通信・給食放送にて紹介した。以下のように、教科での学びを給食と結びつけ、手紙を書く児童もみられ、距離が近づいていることを実感した。

給食室の先生へ

わたしは図工で給食の絵をかきました。給食の時間のことを思いうかべてかきました。おいしい給食をこれからもずっと作りつづけてください。

給食もぐもぐポスト児童の手紙より

給食室の先生へ

毎日おいしい給食を作ってください、ありがとうございます。

ぼくは、給食のことで質問があります。社会の時間に、スーパーで食べものをさわる仕事をしている人は、青いてぶくろをしていると勉強しました。給食の先生も青てぶくろをしているのは、どうして青色なんですか。ぜひおしえてください。

給食もぐもぐポスト児童の手紙より

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 夏休み子ども料理教室

今年は「夏野菜をしっかりと食べよう！」をテーマに実施し、メニューの中に「ひろしまオールスター★担々丼」を取り入れた。



(2) 学校保健委員会

保護者を対象に「ひろしま100万食プロジェクト」の説明をし、「フレー！フレー！サンフレぶどうゼリー」の試食をしてもらった

5 取組に対する成果と課題

【成果】

	目標値	7月	11月	2月
給食を残さず食べることができる児童	90.0%	82.2%	87.4%	91.3% (達成)
食事の時間を楽しみにすることができる児童	90.0%	82.4%	88.2%	89.4%

【課題】

給食を残さず食べることのできる児童については、目標値を達成することが出来たが、食事の時間を楽しみにすることが出来る児童については、1.2ポイントの上昇はみられたが、目標値達成には届かなかった。食事のとり方については、多様な家庭環境もあり、難しい部分もあるが、学校ではもちろん、家庭でも児童が食事を大切にできるよう取り組んでいく必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

課題解決のため、次のように取り組む。

- ・食に関する全体計画、年間指導計画の内容を、児童がより主体的に学ぶことが出来るよう充実化させる。
- ・教職員の共通理解のもと、家庭へ食育を推進できるよう、家庭を巻き込んだ宿題を出したり、日々の生活でお手伝いをするよう促したりする取組を工夫する。