

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立駅家小学校
-----	-----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- (1) 給食の残食率：1.7%（11月の市内一斉調査時の残食率：1.3%）
- (2) 朝食の欠食率：1.6%
- (3) 正しい食器の並べ方で食事をする，正しい箸の持ち方で食事をするなど，食事のマナーを守りながら食べることに課題がみられる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- (1) 給食の残食率：1.6%（11月の市内一斉調査時の残食率：1.2%）
- (2) 朝食の欠食率：1.5%
- (3) 食に関する指導の全体計画をもとに教職員と連携し，食に関する指導や給食指導を行う。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 学校給食を活用した食に関する指導

(1) 第1学年 「めざせ！おはし名人」

正しい箸の持ち方を知り，家庭でも積極的に箸の練習をすることをねらいとした。

(児童のワークシート)

- ・正しいもちかたで たべものを はさむのをがんばりました。もうすこしなので これからも がんばります。
- ・のりで ごはんを くるむことが できるようになりました。きることも がんばって見たけど むずかしかったから なんども れんしゅうしました。

(保護者の方より)

- ・毎日意識して上手に食事をしていました。家族みんなにも教えてくれました。
- ・「くるむ」が少し難しそうでしたがいろんな技ができるようになりたくてがんばっていました。これからも正しい箸の使い方ができているか家でも意識してみたいと思います。



家庭から箸を持参し，練習する様子

ワークシートの一部

給食ののりで「くるむ」を実践する様子

(2) 第4学年 「どこを食べているのかな？身近な野菜」

身近な野菜はどの部分(根や葉、茎など)を食べているのかを知り、いろいろな野菜を食べてみたいという意欲を持たせることをねらいとした。

(児童のワークシート)

- ・野菜は実だけではなく、葉・くき・根も食べているんだなと思いました。
- ・たまねぎは、根だと思っていたら葉でとてもびっくりしたし、私は野菜のいろいろな部分を食べているんだと分かりました。前までは、野菜のどこを食べているかなんて気にしていなかったから、今日新しく知れたのでよかったです。



食べている部分を予想して
班で話し合う様子



答え合わせと解説の様子

【取組2】(テーマ) 家庭・地域と連携した食育 ～夏休み子ども料理教室～

夏休み子ども料理教室では、給食レシピやひろしま給食100万食プロジェクトのレシピを参考に、家庭でも実践することのできる料理を作った。



【今年度の献立】手作りルウの
カレーライス、フレンチサラダ、
フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー



カレールウを調理する様子



給食調理員と交流しながら調理する様子

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および調理実習

夏休み子ども料理教室と、特別支援学級における調理実習で、「フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー」を取り入れた。

(2) 食育通信による情報発信、およびレポートの募集

食育通信を活用し、「作ったよ食べたよレポートの募集」等、ひろしま給食100万食プロジェクトについての情報発信をした。

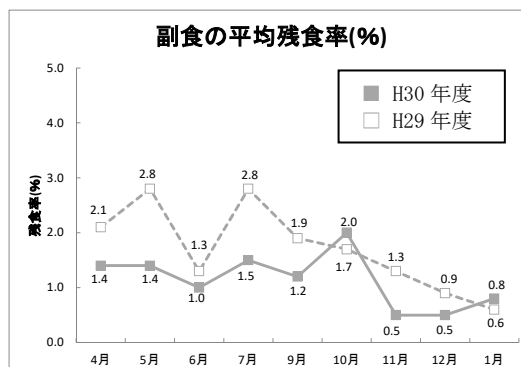
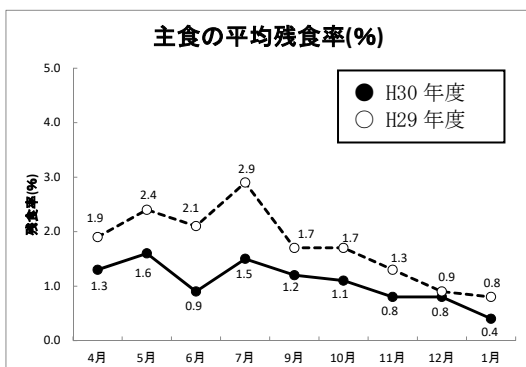


食育掲示板でレポートを紹介

5 取組に対する成果と課題

【成果】

	目標値	H30年度
給食の残食	1.6%	1.1%(達成)
11月の市内一斉調査時の残食	1.2%	0.7%(達成)
朝食の欠食	1.5%	2.6%(未達成)



【課題】

朝食の欠食率をみると、高学年が最も高く、4.0%であった。食に関する指導を継続し、保護者への啓発や、簡単朝食レシピの紹介や調理等を通して、児童自身ができることを増やす取組が必要である。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・食に関する実態調査を行い、数値による明確な目標値を設定する。
- ・教職員の共通理解のもとに食育が推進されるよう、食に関する情報発信や校内研修を行う。