

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

| | |
|-----|-----------|
| 学校名 | 福山市立湯田小学校 |
|-----|-----------|

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校では食に関する全体計画を作成し、食育に取り組んできているが、昨年度の広島県教育委員会による食に関する実態調査や福山市教育委員会による学校給食の調査の結果、次の3点について課題が見られた。

- 【課題】◆朝食の喫食率（栄養バランスがとれた朝食の摂取を含む）が低い。 ◆食事の挨拶が身に付いていない。
◆給食の残食が多い。

| | 本校 | | | 県 (H29 年度) | 市 (H28 年度) | 学校目標 |
|----------|------|------|-----|---------------|---------------|------|
| | H29 | H28 | H27 | | | |
| 毎日朝食を食べる | 97% | 96% | 93% | 95% | | |
| 食事の挨拶をする | 93% | 83% | 75% | 96% | | 90% |
| 給食の残食 | 1.8% | 1.9% | 2% | | 1.2% | |

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

今年度は、食に関する全体計画を見直し、発達段階に応じて目指す子どもの姿や成果指標を次のように設定した。

成果指標： 朝食喫食率 97.5% 食事の挨拶をする児童の割合95% 給食残食率 1.7%

| 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。 | 好き嫌いせずの残さず食べること ができる。 | 栄養のバランスを考えて食べ ることができる。 |
| 社会性 | 友達となかよく食べることが できる。 | 友達と協力し、楽しく食事ができる 工夫をすることができる。 | 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。 |

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 自分の食に向き合い、よりよい食を目指すための指導

(1) 第6学年 家庭科「朝食から健康な1日の生活を」

健康に生活するために朝食づくりについて考えたり、自分なりに工夫したりすることができることをねらいとした。

【成果】

事前に考えた自分のメニューをもとに、グループで交流することができた。
栄養教諭から得た知識をもとに、自分の考えを再構築し、自分の食生活に生かそうとする意欲が見られた。

【課題】

グループトークの視点が多かった。

【改善策】

グループトークの視点を絞ったり、重要な視点の順番をおさえたりする。

実際に食べることができる品数にするなど、実際の食生活につながるメニューを考えられるようにする。

(2) 第5学年 総合的な学習の時間「健康レストラン」

5年生は、自分たちを取り巻く食と環境について学習をしている。そのまとめとして、オリジナルレシピを考案し、自分たちが調理した料理で4年生をもてなしている。オリジナルレシピは、4年生が苦手とする食材を取り入れたり、栄養バランスや味を工夫したりしている。レシピの完成までには、インターネットを活用した調べ学習や、家庭へのインタビュー、JA 福山市による出前授業、担任と栄養教諭による TT 授業等を行っている。



4年生に料理の特徴や工夫したことを説明

(児童のワークシート)

【第5学年】

4年生が苦手な魚を食べてもらうために、さば缶とにんじん・なす・ピーマンを炒めて人気のカレー味にしました。ゆでたじゃがいもに混ぜて丸めて焼きました。見た目も、ハンバーグのように見えるので食べやすいと考えました。

【第4学年】

ぼくの苦手ななすが入っていてどうしようと思ったけれど、とてもおいしくて、すごく工夫していることが分かりました。来年、ぼくもいろいろ考えて作りたいと思いました。

【取組2】(テーマ) 家庭・地域と連携した食育の推進

(1)食を取り入れたPTC活動 ～第4学年 身近なおやつを考える～

【カルビーによる出前授業】

児童は、普段食べているポテトチップスを例に、1日の目安となるおやつの量や食べる時間帯等について、保護者と共に学習した。



(2)つくレポの募集

今年度のひろしま給食 100 万食プロジェクトで決定した「ひろしま給食メニュー」に加え、本校の児童が応募したメニューを活用したオリジナルレシピ集を作成し、家庭につくレポを募集する等、ひろしま給食の啓発に多大な協力をいただいた。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1)地域と連携した取り組み(公民館・幼稚園)

公民館や幼稚園で開催される料理教室において、各料理教室のねらいに沿ったメニューを検討し、ひろしま給食の入賞メニューや本校の児童が考案したメニューを実施し、地域に情報発信をした。

(2)食育通信による情報発信

食育通信を活用し、ひろしま給食100万食に係る情報を継続的に保護者に情報発信した。

※本校のホームページに通信を掲載

5 取組に対する成果と課題

【成果】

| | 目標値 | H30 年度 | H29 年度 |
|----------|-------|-----------|--------|
| 毎日朝食を食べる | 97.5% | 96% (未達成) | 97% |
| 食事の挨拶をする | 95% | 97% (達成) | 93% |
| 給食の残食 | 1.7% | 2% (未達成) | 1.8% |

【課題】

朝食の内容についてみると、主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている児童は69%であり、昨年度と比較し1ポイントの上昇であったが、朝食の喫食率が下がっている。引き続き、食に関する指導を継続し、よりよい食生活につながるような指導や保護者啓発を行う必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

課題を解決するために、次のように取り組む。

- ・食に関する全体計画、年間指導計画を見直し、数値による明確な指標を設定し、指標踏まえた年間指導計画を作成する。
- ・教職員の共通理解のもと食育を推進するように、食に関する全体計画、年間指導計画に示した食育の視点を位置付け、周知する。