

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	呉市立下蒲刈中学校
-----	-----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・生徒の多くは、毎日朝食を食べているが、食事内容に課題がある。
- ・給食時間の様子や技術家庭科の調理実習等から、食への興味関心が高いことは伺えるが、これまでの調理体験が少なく、家庭での食事作りの手伝い等を積極的に行っていない。
- ・担当校（小学校3校、中学校2校）における食育指導や共同調理場の職務も兼ねているため、計画的に本校の食育が推進できていないところがある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

生涯にわたって、健康で生き生きとした生活を送るために、9年間を通じて、正しい食生活のあり方や望ましい食習慣を身に付ける。

重点目標 ① 生活習慣を整え、朝食をバランスよく食べる<食事の重要性>

【主食・主菜・副菜が揃った朝食を食べる生徒の割合：75%以上】

② 食事のマナーを守って、楽しく食べる<社会性>

③ 地域の産物・伝統料理を知り、郷土愛を育てる<食文化>

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 生活習慣を整え、朝食をバランスよく食べる

（1）給食時間

今年度は、主に朝食についての指導を定期的実施した。特に、3年生は受験シーズンに入る前に、受験期の食生活のポイントについての指導を行った。

（2）技術家庭科

第2、3学年の技術家庭科の調理実習で、教科担当教諭と栄養教諭によるTT指導を行った。今年度は一汁三菜を意識した献立を調理し、複数調理する際の調理の工夫や食材の組み合わせ等、家庭での食事作りにも活用できることを意識づけた指導を行った。

（3）給食試食会

保護者への食育啓発として、給食試食会を初めて開催した。出席した保護者に対し、本校の食育の課題や取組等を伝えた。

（4）掲示物

配膳室にある食育コーナーの掲示板を活用して、朝食はもとより、減塩、肥満症等、食と生活習慣についての掲示を行った。

【取組 2】(テーマ) 食事のマナーを守って、楽しく食べる

(1) 給食時間

年度当初に全教職員で共通理解を図り給食指導を実施しているため、生徒たちは給食時のマナーを守ることができている。また、学年によっては、班机にして担任とともに会食を楽しんでいる様子も見られた。

(2) 3年生を送る会

今年度も3年生を送る会の中でのハッピーランチ(昼食)を実施した。第2学年は技術家庭科で既習したことを活かしておもてなしの料理を担当し、第1学年はおもてなしの心で会食する場の準備をした。当日は、3年生をはじめ、全教職員・生徒で会食を楽しんだ。



【取組 3】(テーマ) 地域の産物・伝統料理を知り、郷土愛を育てる

(1) 学校給食

とびしまでとれる食材や広島県の産物を積極的に学校給食で使用し、使用した日の給食時には生徒へ紹介している。

(2) 技術家庭科

第2学年の技術家庭科の調理実習では、朝鮮通信使を最高の料理でもてなしたとする「三汁十五菜」の中から、地域の方が再現した御馳走レシピをもとに「かすていら豆腐」と「しきつぼ」を調理した。



かすていら豆腐



しきつぼ

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) レシピ及びキャッチコピーの応募

全校生徒に呼びかけ、レシピ12作品、キャッチコピー20作品を応募した。

(2) 学校での取組

ひろしま給食の趣旨や今年度の5つのメニュー等について、生徒には給食時間を活用して説明し、全教職員には、職員会議で周知を図った。そして、今年度のひろしま給食メニューをはじめ、これまでのひろしま給食メニューを給食に積極的に取り入れ、実施日の給食時には生徒へ紹介した。

(3) 家庭・地域での取組

「ひろしま給食100万食プロジェクト」を食育通信で取り上げ、文化祭ではパネル展示をして、家庭や地域への普及に努めた。また、今年度も呉市有線テレビジョン放送施設と連携をして、毎月1品ひろしま給食を有線放送で紹介している。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- 朝食をバランスよく食べるために、今年度もさまざまな取組をした結果「食に関する実態調査」の「主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べています。」と回答した生徒の割合が61%→67%と増加した。
- 受験シーズンに入る前に、第3学年に対して朝食を含む食生活の指導を行ったことで、それまで欠食傾向の生徒も朝食を食べるようになった。
- 今年度初めて実施した給食試食会に参加された保護者からは、「朝食の食事内容を充実させるのは難しいが、大切なことなのでしていきたい。」「給食の量がすごく多い。」「次もぜひ参加したい。」等の肯定的な感想が多くあった。
- 今年度も3年生を送る会の中でのハッピーランチのために、おもてなしの心で調理や準備をしたことで、全教職員、生徒が楽しく会食することができた。
- 昨年度の改善方策の1つに挙げていた、朝鮮通信使をもてなした再現料理の調理実習を通して、当時のおもてなしの心に触れることができた。

【課題】

- 朝食をバランスよく食べる生徒の割合は増加したが、目標値には達していない。また、毎日朝食を食べていない生徒が4%いる。
- 会食を楽しんでいる様子は日々の給食時間やハッピーランチ等から見られたが、食事のあいさつや食器を持って食べる等の食事のマナーについては、十分に身に付いているとは言えない。
- 調理実習のふり返りでは、多くの生徒が「以前と比べて段取りよく進めることができるようになった。」「家で作ってみたい。」等と記述しているが、「食に関する実態調査」の「家で、家族の人といっしょか、または一人で料理をつくることができます。」と回答した生徒の割合は54%、「自分で作ることができる料理は何ですか。」の問いに対しては、無記入が18%だった。調理への興味関心は高まっているが、それが実践につながっていない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・本校の課題をもとに、「食に関する全体計画」及び「食に関する指導の年間指導計画」の見直しを行うとともに、小中のさらなる連携を図り、9年間を通じた食育の推進を進める。
- ・本校の食育を計画的に推進するために、年度当初に担任及び教科担当教諭としっかり連携を図る。
- ・朝食の欠食傾向は改善されてきているが、その食事内容に課題があるので、引き続き、給食時間等を活用して継続的に指導し、効果を上げていく。
- ・給食の時間を中心に、食事のマナーの定着に向けて学校全体で取り組んでいく。
- ・家庭での食事作りや手伝いが積極的にできるよう、教科との関連を図ったり、食育通信等を活用して継続的に働きかけたりする。