

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	竹原市立忠海小学校
-----	-----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 偏食児童が固定化しており，時間内に食べ終わらない。
- 基本的な生活習慣に課題のある児童がいる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- 食育の推進
 - ・「食べる」「食べきる」取組 朝食の摂取率，食育週間の残菜ゼロの割合 95%以上
 - ・「積極的食育」の実施 各取組についての児童保護者の肯定的回答 80%以上

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 朝食を食べる児童の割合の増加

- 健康アップカードの取組

基本的な生活習慣の確立にむけて健康アップカードに取り組んでいる。学校で実施後、カードを家庭に持ち帰り連携を図っている。

成果と課題は教職員間で共有し校内掲示をしている。課題項目については、次回に重点目標とし校内全体で取り組んでいる。

課題のある児童に対し、養護教諭と栄養教諭が個別面談を行い、家庭での様子を聞き取り、課題と改善を明確にして取り組ませている。面談内容は教職員間で共通認識し、継続的な指導を行っている。

健康アップカードの結果は食育だよりで発信し、保護者の協力を仰いでいる。

【取組 2】（テーマ） 給食残菜ゼロの割合

- 残菜調査の取組

保健委員会活動として年 3 回実施している。また、竹原市学校給食センターが実施する給食残菜調査(年 2 回)を有効活用し、食べる食べ切る取組を実施している。残菜ゼロの割合を増やすために、食事マナーや正しい配膳など給食指導の充実を図っている。

【取組 3】（テーマ） 積極的食育の取組

- 食のチャレンジ

給食の時間における準備、片付け等の活動を家庭での実践につなげるために、夏休みと冬休みに「食のチャレンジ」と題した課題を提示している。また、高学年は家庭科で学んだ

ことを生かして料理作りにも挑戦している。

○料理コンテスト

竹原市の料理コンテストへ積極的に出品した。特に高学年はこれまでの学習を生かして全員応募することができた。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○夏休み親子料理教室

今年度のひろしま給食2作品を調理し、家族と一緒にひろしま給食を作って食べる機会とした。

○料理教室

6年生は、竹原市食生活改善推進委員の方にご指導いただきながら、地場産物を活用した料理として「熱く燃えろ!! Cスープ」を調理試食した。



○情報発信

食育ウイーク中にひろしま給食5つのメニューを校内掲示したり、保健委員会が給食放送をしたりした。

食育だよりで、100万食プロジェクトの意義やひろしま給食レシピ、ひろしまおやつ、朝食リーフレットを発信した。また、家庭での食数カウントの依頼を掲載した。さらに、町内のスーパーマーケットにも同様に配布した。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

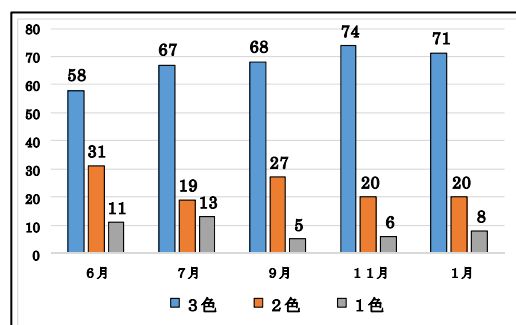
○朝食を食べる児童の割合

【3色食べた 6月 58%→1月 71% +13%】

・健康アップカードの取組では、朝食を食べる児童の割合は1月 99%でほぼ横ばいであるが、3色食べた児童は増加し、朝食内容に改善がみられつつある。また、保護者のコメントからも、バランスのよい朝食づくりを意識していることが伺える。

・給食試食会では外部講師を招聘し、朝食の重要性や調理の工夫について話し合いの場を設け、バランスのよい朝食の提供や食事時間を確保するなど食生活を見直す機会とした。

・生活リズムに課題のある児童を対象に個別面談を行い、課題を明確にして目標を意思決定させたことで、目標の約8割を達成した。



○残菜ゼロの取組

竹原市学校給食センター主催の残菜調査結果

第1回（6月）市内平均 0.61% 本校 0.21%

第2回（1月）市内平均 0.78% 本校 0.1%

○積極的食育

【食のチャレンジの取組実施率 中間肯定的評価 98% 最終肯定的評価 95%】

食のチャレンジを系統的・継続的に取り組むことにより、児童の食への興味関心や実践力が高まりつつある。このことは、市の料理コンテストで本校の児童3名が入賞したことにもつながっている。また、保護者からは、机ふきや食器並べなどを家庭でも実践している児童の姿に喜びの声が多く寄せられている。

【課題】

○時間内に給食を食べ終わらない児童への対応が課題である。

○基本的な生活習慣に課題のある児童が固定化している。

6 今後の取組に向けた改善方策について

○残菜ゼロを目指し、給食の時間の課題を明確にして給食指導実施計画を見直す。

○基本的な生活習慣の確立に向けて家庭へつながるように取組を充実させる。