

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	大竹市立大竹小学校
-----	-----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・ 基本的な生活習慣の定着が不十分で、朝食摂取率や摂取内容に課題がある。
- ・ 給食を時間内に食べることができない児童がいる。
- ・ 食に関する体験が不足している。
- ・ 広島県の食材や郷土料理に対する認知度が不十分である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・ 食育を通して「自己の生活を管理できる能力」を育成する。
 - ・ 食べる喜びを感じ、偏食せずに食べることができる児童を育成する。
- （成果指標・目標値）
- ・ 栄養教諭と連携した食指導を進める。
 - ・ 毎日の朝食の摂取率を 85%以上にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 朝食にかかわる取組

- ・ 食育日より、保健日より、掲示物、試食会での啓発。
- ・ 夏休み料理教室で朝食レシピの実習。
- ・ 夏休みの課題「朝ごはんづくり」（4～6 年）
- ・ 6 年生学級活動で、生活時間と朝食に関する授業を実施し、朝食の働きおよびしっかり食べるための 1 日の生活時間の見直しをさせた。
- ・ 4 年生学級活動で、参観日に朝ごはんの授業を実施した。授業後 4 日間の朝ごはん日記をつけ、摂取状況について振り返らせた。
- ・ 9・10 月の食育目標「朝ごはんの大切さを知ろう」「朝ごはんを毎日食べよう」に合わせ、朝ごはんもりもり週間に取り組んだ。8 日間カードに記録させ、自分の食生活を見直させ、家庭への啓発を図った。内容は、もりもり食べたか、体の調子はどうかについて自己評価させた。また、4～6 年生は、赤・黄・緑の食品の摂取についても記入させた。



4 年「朝ごはん」の授業

【取組 2】（テーマ） 地域の産物、食文化にかかわる取組

給食では広島県の郷土料理を毎月継続的に取り入れ、郷土料理に親しむ場を設けている。校内では、掲示板や指導資料の配付、給食放送等を活用し、環境づくりに心がけている。

3 年生の総合的な学習の時間「ぼくたち、わたしたちの大竹大発見」では、大竹のよさに気づき、郷土を大切に作る気持ちを育てることをねらいとし、地域の人や自然、産物、行事等について学習した。栄養教諭は、食材や生産者に関する情報の提供、郷土料理の由来の説明、調理計画・調理指導等の場面で関わった。



3 年「大平」づくり

【取組 3】（テーマ） 食育の取組の継続と定着

学校全体で継続した取組を行うことで、児童や保護者の食に関する意識を高め、定着を図っている。

- ・ 年間計画にもとづいた食に関する授業・・・栄養教諭と連携した授業を全学級で 2 回以上実施。
- ・ 体験型学習や給食と関連させた学習・・・そら豆のさやむき・とうもろこしの皮むき・学級園のさつま

- いもを給食に利用（1年），かみかみ献立の学習・排便と食事・野菜の実物を活用（2年），大竹の食材や郷土料理（3年），成長とカルシウム（4年），だし比べ（5年），生活時間と朝食・栄養バランスのとり方（6年），グリーンピースのさやむき・お好み焼き教室・学級園の野菜を給食に利用（特別支援学級）
- ・月別食育目標に基づいた指導・・・食育ファイル作成，学年別食育指導資料の配布，食育目標に関連した掲示，朝ごはん週間の取組，食育川柳づくり
- ・給食配膳や食事マナー指導の徹底・・・配膳時間厳守の徹底，時間内に食べよう週間の取組，つぎきる・食べきる指導，献立に関する放送，曜日別食事マナーポイント，食器返却の点検活動
- ・夏休みの課題・・・食事づくりの手伝い（1～3年），朝ごはんづくり（4～6年）
- ・家庭との連携・・・試食会，食育参観，キッズクッキング，食育だより発行，朝ごはん週間，ひろしま給食，食育川柳募集，個別相談

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・市内統一献立で「ひろしまオールスター★担々丼・ハートのにんじんが出てこない？スープ・ひろしま産レモンケーキ」を提供した。担々丼には県産の豚肉，市内産の米・ちりめんを使用，スープにはハート型に抜いたにんじんを入れた。ケーキには県産および市内産のレモンを使用した。
- ・児童・保護者に通信や掲示物等で知らせ，シールを貼って関心を持たせた。
- ・本校での食数は，作った数217食，食べた数524食となった。
- ・家庭からは「エリンギをおいしく食べることができた」「広島菜漬けがほぐれにくい」「マーマレードの好みが出た」「ゼリーの食感が軟らかくて好評」等の感想が寄せられた。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・朝食に関する授業を行い，児童は，バランスよくとるためのメニューについて積極的に考えることができた。授業後の朝ごはん日記では，赤84%，黄97%，緑76%の摂取率となった。
- ・学校全体で，配膳時間の厳守や，つぎきる・食べきるといった統一した指導を行うことにより，残さず食べるという認識を持つようになった。「残さず食べている」の意識調査では，児童7月96%→2月97%，教職員7月94%→2月100%となった。残菜率の減少（1学期1.1%→1月0.7%）にもつながった。
- ・食に関する指導では，給食との関連や，実物や体験活動を取り入れることにより，食への関心を持たせ，実生活に取り入れてみようとする姿がみられた。
- ・地域の食材や郷土料理に対する関心が高まり，食べたい，作りたい，伝えたいという意欲につながった。（知っている食材名記入あり98.2%，郷土料理名記入あり97.7%）
- ・料理作りに関して家庭へ継続的に働きかけることにより，自分で料理を作ることができると回答した児童（5・6年）が7月95.4%→12月99.1%となった。

【課題】

- ・朝食を毎日摂取している児童（5・6年）が7月84%→12月80%と低く，主食・主菜・副菜がそろっている児童は64%→60%であった。朝ごはん週間における緑の食品群の摂取率（4～6年）も60%と低い。朝食全般について課題がある。
- ・全体での給食残菜率は減少したものの，個人差が大きく，自分にとって必要な量が認識できていない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・朝食摂取を含む基本的な生活習慣について，児童・保護者の両面から引き続き啓発を行っていく。
- ・自分の必要量について，視覚的・体験的に学習する場を設け，個に応じた支援を行う。
- ・児童の実態に沿った指導の展開を工夫し，体験的な学びを取り入れていく。