

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	東広島市立西条小学校
-----	------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

年間指導計画に基づき、栄養教諭と担任の T・T による食に関する指導が計画的に行われているが、画一的になっている傾向がある。

児童数 1,000 人を超えるマンモス校であり、東広島市の中心部に位置する学校であることから、食物の生産に係る場面に触れる機会が少なく、食事に関する感謝の心を育むという点について、課題がある。苦手な食べ物が出た時には食べられずに嘔吐する児童も見られ、同じ給食センターの受配を受けるほかの小学校と比べても、残食率が高い傾向にある。なかでも、魚を使った献立やごはんの残食が多く、残食率の減少が課題である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

食教育の評価指標を、栄養教諭との T・T による指導の実施率 100% とし、教科等における食に関する指導の充実に向けた取組を実施する。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 教科等における食に関する指導の充実に向けた取組について

食に関する年間指導計画に基づき、学級担任との T・T による食育の授業を全クラスで実施した。実施にあたっては、学年ごとに学級担任との連携の時間をもち、学年の課題や他の教科との関連を考慮し、指導の内容や指導方法の工夫を図った。前年度と同じテーマであっても、学級担任と連携する中で、指導の流れを変更し、有効な指導に結び付けることができた。特別支援学級の指導では、担任がテーマを提案し、指導案の作成等においても主導する形で進めていった。そのため、栄養教諭をより効果的に活用し、指導することができた。



5年 組 名前	
めあて	
☆オリジナルみそ汁の実	
みそ汁の実を調べるポイント4か条	☆アピールポイント
① <input type="checkbox"/>	
② <input type="checkbox"/>	
③ <input type="checkbox"/>	
④ <input type="checkbox"/>	
今日学んだことを書きましょう。	

5年生では、家庭科の「食べて元気！ご飯とみそ汁」の学習後に行った、食に関する調査の「自分で作ることができる料理は何ですか」という問いに対して、「みそ汁」と回答をした児童は 57% と、実際に家庭で作る自信がある児童が少ないという実態を受け、「食べて元気！ご飯とみそ汁 パート 2」と題して、題材開発を行った。実際にみそ汁を家庭で作ることが難しい理由として、「みそ汁に何を入れればよいのか分からない」「教科書で習っていない材料の調理の仕方が分からない」といった事柄が挙げられた。そこで、授業では、家族にふるまうみそ汁の実をそれぞれ考えさせた。その際、栄養バランスに加えて、さらに実を選ぶ際の観点として、「栄養バランスを整えるための食材数」「食材の旬」「見た目（彩り）」「家

族のため」という4点を示すことにより、実生活での実践力につなげていけるようにした。

【取組2】(テーマ) 作って！食べよう！弁当DAY！～ひがしひろしま食材探し～

東広島市の取組である「作って！食べよう！弁当DAY！」で、6年生児童が家庭で弁当を作り、学校に持参した。事前学習として、第5学年及び第6学年の家庭科で学んだ簡単なおかずづくりの技能や食品の特徴や食品の組み合わせの知識を生かし、児童が自分で弁当の献立を考えた。その後、学級担任と栄養教諭のT・Tによる授業で、弁当作りのポイントや注意点・地場産物について学び、児童が考えていたお弁当の献立を見直した。「弁当DAY！」当日は、各自の弁当を撮影し、給食時には、学級ごとにお互いに弁当を見合っ、工夫した点を評価し合い、会食した。事後指導では、児童がワークシートに工夫した点や弁当作りを通しての感想を書き、取り組みを振り返った。栄養教諭は、ワークシートに各自の弁当に対する評価やコメントを記入した。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

東広島市では、児童・生徒に東広島市の地場産物から、統一メニューに選ばれた「ひろしまオールスター★坦々丼」に合いそうな食材を2つ選んでもらい、「ひがしひろしまオールスター★坦々丼」を考案した。10月には、「ひがしひろしまオールスター★坦々丼」と「タコポテサラダじゃこ〜!!!」、竹原市産のぶどう(キャンベル)を使って作られた「サンフレぶどうゼリー」を組み合わせ提供した。



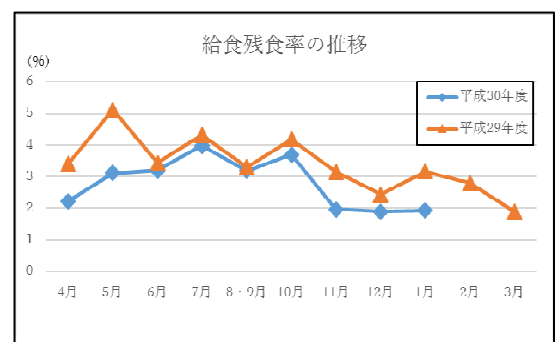
食育だよりや、東広島市で制作した紹介のリーフレットを全校児童に配布し、校内の食育コーナーには、「ひろしま給食」について掲示を行った。給食委員会ではプロジェクトへの参加を呼びかけるVTRを作製し、給食時間に放映することで、児童の関心を高めるよう取り組んだ。

東広島市生涯学習フェスティバルでは、学校給食のブースを設営し、「ひろしま給食」の調理実演・試食を行うと同時に、「ひろしま給食」の掲示を行ったり、レシピ集を配布したりした。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

・食育の成果指標(目標値)として、栄養教諭とのT・Tによる指導の実施率100%をあげているが、全学年において、年間指導計画に基づき、実施することができた。また、計画していた以外の指導も実施することができた。指導後、苦手な食べ物も積極的に食べようとする態度が見られたり、担任から残食が減ったという報告を受けたりした。平均残食率は1月時



点で2.6%となり，昨年度の3.4%と比較して減少した。

- ・5年生で実施した「食べて元気！ご飯とみそ汁 パート2」の授業や，6年生で実施した「作って！食べよう！弁当 DAY！」の授業後には，児童から「また作りたいと思いました。」「お母さんはいつも大変なんだなと思いました。」「ありがたさや，優しさを感じることができました。」という感想が聞かれ，食事に関する感謝の心や関心の高まりを感じることができた。

【課題】

- ・食に関する指導をした直後には，児童に変容が見られるが，毎日の指導につなげることができず，効果が長続きしない。
- ・食に関する調査を1度しか実施することができず，数値として児童の変容を見取ることができなかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

給食センターとの兼務のため，指導のための連携の時間がとりにくい実態がある。限られた時間を有効活用し，学級担任と連携の時間をしっかり持ち，児童の実態に合った指導ができるよう工夫していきたい。また，継続的な指導につなげるために，指導後の給食時間における指導を充実させていきたい。そして，食に関する調査を年度内に2回実施するなど，児童の変容を数値として見取ることができるような工夫をしていきたい。