

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	東広島市立郷田小学校
-----	------------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度の朝食の摂取率は 96.7%であり、朝食については食べている児童が多かった。しかし、主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている割合は 59.7%と、朝食の内容に気を付けている児童は少ない。また、主食・主菜・副菜がそろった朝食を作っている保護者の割合は 46.7%であった。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・ 朝食の内容を考えて食べることができる児童を 90%にする。
- ・ 朝食に関する保護者の関心度を 90%とする。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ）生活リズムアンケートの実施（年 2 回）

「早寝・早起き・朝ごはん」の啓発活動を通して、家庭での生活習慣の改善に取り組むため生活リズムアンケートを 7 月と 1 月に実施した。7 月に実施したアンケート用紙の裏面には、バランスの良い朝ごはんにするためにはどのような食べ物を組み合わせたらよいか考える取り組みを入れた。また、保護者の関心度を計るために保護者のサインをもらうこととした。1 月のアンケート用紙裏面には朝食について基本事項を掲載し、情報提供を行った。

7 月裏面



1 月裏面



### 【取組 2】（テーマ）食育授業の実施

担任教諭と栄養教諭による T-T の食育授業を実施した。また、参観日に栄養バランスの取れた食事について等の食育授業を行い、保護者啓発を行った。

学年	授業内容
1 年生	だいすきな給食はどのように作られているかな（9月の参観日に実施）
2 年生	給食の歴史を知り、給食がどのように作られているか学ぼう（給食週間に実施）
3 年生	食べ物のパワーを知ろう（6月の参観日に実施）
4 年生	1日のスタートは朝ごはんから（3月に実施予定）
5 年生	リクエスト給食を考えよう（2月に実施）
6 年生	作って！食べよう！弁当 DAY にチャレンジしよう（12月に実施、調理実習）
たんぼぼ学級	カルシウム博士になろう（1月の参観日に実施）

### 【取組3】(テーマ) 食育掲示板の活用

食育掲示板を活用し、朝食や栄養バランスの取れた食事について掲示し、児童や保護者へ啓発を行った。



赤・黄・緑色の食べ物や主食・主菜・副菜についての説明とバランスの良い食事にするためにはどのような料理を組み合わせたらよいかを考えるクイズの掲示を行った。

### 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、東広島市の地場産物から「ひろしまオールスター★担々丼」に合いそうな食材を児童生徒に選んでもらい、「ひがしひろしまオールスター★担々丼」として提供した。さらに、東広島市立磯松中学校の生徒が考えた「タコポテサラダじゃこ〜!!!」と竹原市産のぶどう果汁を使用した「フレーフレー!! サンプルぶどうゼリー」を組み合わせた。給食だよりに掲載し、保護者へ情報提供も行った。

また、東広島市生涯学習フェスティバルにて、ひろしま給食100万食プロジェクトメニューの試食を調理したり、資料掲示やチラシの配付を行い、地域の方への情報発信も行った。



#### 10月 給食だより

**「ひがしひろしまオールスター★担々丼」決定!**

今年度は、平成30年度のひろしま給食メニューに「ひろしまオールスター★担々丼」が選ばれました。そこで、今年度のひがしひろしまオールスター★担々丼は、児童・生徒に東広島市の地場産物から、担々丼に合いそうな食材を選んでもらい、「ひがしひろしまオールスター★担々丼」を完成させました。

**結果発表**

10月	たまご	にら
	にんじん	豆
	りんご	ピーマン
	ごぼう	きゅうり
	キャベツ	大豆
	小松菜	えごま
	舞茸	りんご
	白ねぎ	

**旬の地場産物 「新米」**

**おしんが新米を食べよう!**

新米の季節です。実は、広島県で一番多くお米が作られているのは東広島県です。「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「常陸産米」などの品種や、お米の銘柄となる「山田錦」などお米が作られています。お米が大好きで、日々お米が大好きで、お米のよい新米をたくさん食べよう。

**おしんが新米を食べよう!**

おしんが新米を食べよう! 新米の季節です。実は、広島県で一番多くお米が作られているのは東広島県です。「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「常陸産米」などの品種や、お米の銘柄となる「山田錦」などお米が作られています。お米が大好きで、日々お米が大好きで、お米のよい新米をたくさん食べよう。

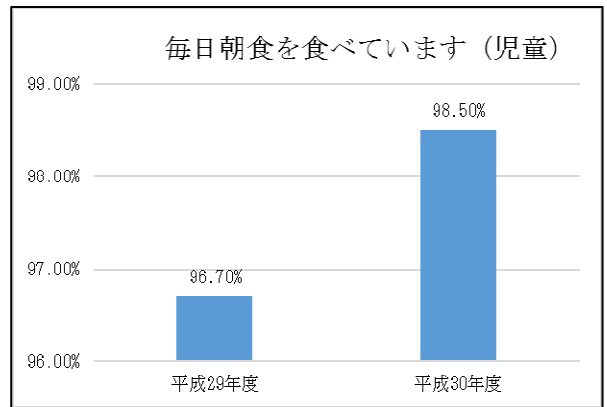
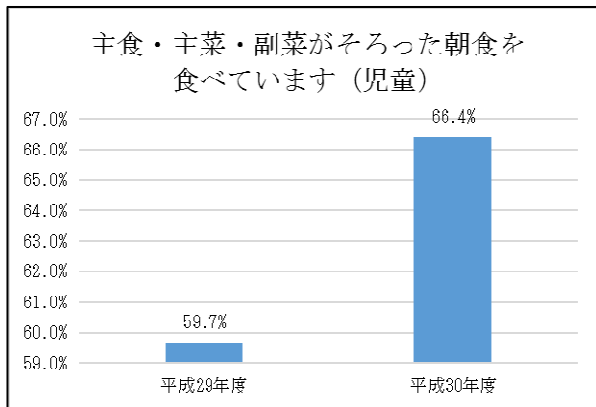
**おしんが新米を食べよう!**

おしんが新米を食べよう! 新米の季節です。実は、広島県で一番多くお米が作られているのは東広島県です。「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「常陸産米」などの品種や、お米の銘柄となる「山田錦」などお米が作られています。お米が大好きで、日々お米が大好きで、お米のよい新米をたくさん食べよう。

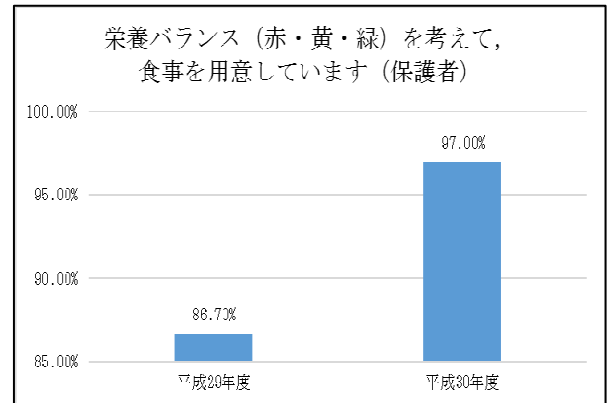
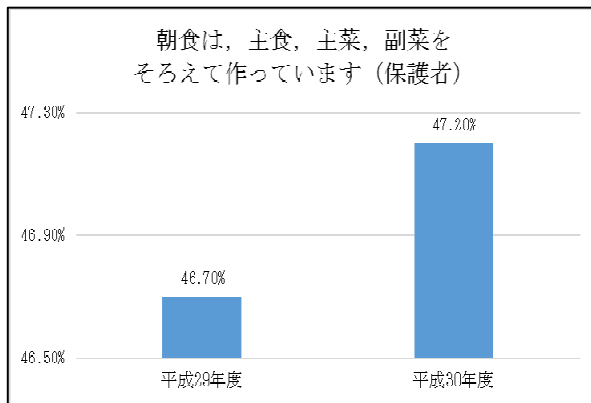
### 5 取組に対する成果と課題

#### 【成果】

広島県「食に関する実態調査」にみる本校の平成29年度と平成30年度の比較

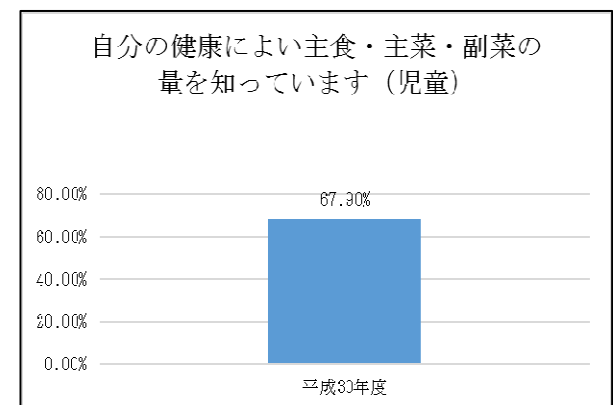
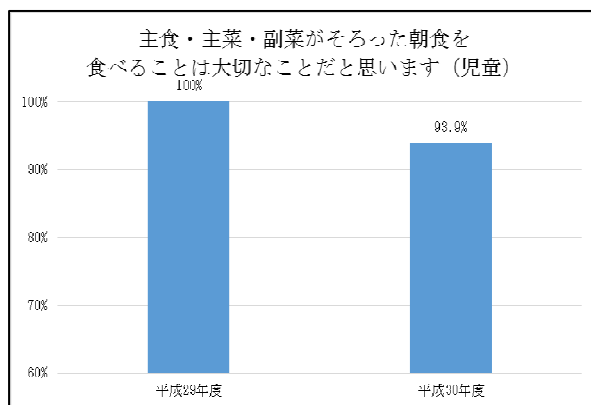


- 平成 29 年度に比べて平成 30 年度の方が朝食の摂取率が上がった。また、主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている児童の割合も上がった。



- 平成 29 年度に比べて平成 30 年度の方が主食・主菜・副菜がそろった朝食を用意している保護者が増え、また、朝食だけでなく、栄養バランスを考えた食事を用意している割合も高くなった。

### 【課題】



- 平成 29 年度に比べて平成 30 年度の方が「主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べることは大切なことだと思います」という項目では、93.9%と低くなった。また、今年度から新たに項目に追加された「自分の健康によい主食・主菜・副菜の量を知っています」では、67.9%と自分の適量が分かっていない児童が多い。
- 平成 29 年度と比較して、主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている児童や作っている保護者は増加したが、目標値には達していないため今後も取り組む必要がある。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

食育掲示板を活用し、児童へ望ましい朝食内容についての情報提供を引き続き行い、さらに望ましい食事量についても合わせて伝え、知識を深めていく。また、保護者への啓発は学校ホームページや給食だより等を活用し、簡単に短い時間で作ることでできる朝食レシピなどの掲載を行う。