

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	東広島市立板城小学校
-----	------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

平成 27 年度より栄養教諭が配置され、年間計画に基づいて、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るようになってきている。今年度栄養教諭が配置換えとなり、前年度までの実践の積み上げの上に、新しい実践の積み上げが求められている。

食に関するアンケートの結果では、主食・主菜・副菜のそろった栄養バランスのとれた朝食を食べている児童の割合が 50%程度にとどまっている。また、給食の残食率においても、3%程度となっており、学校給食センターの同規模の受配校と比べて高い傾向にあり、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）

- (1) 食教育の評価指標を、栄養教諭と学級担任との T・T による指導の実施割合 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。
- (2) 平均残食率 3%以下を目標とし、残菜の軽減に努める。
- (3) 主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べている児童の割合 60%以上を目標とし、食育だよりやレシピを発行して、保護者や地域との連携・啓発を図る。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】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

[事例 1] 食育の授業における取組

食に関する指導の年間計画の中に、栄養教諭が各学級担任と T・T で実施する教科等における食に関する指導を全学年に位置付け実施した。

学年等	実施時期	題 材 名	内 容
1 学年	2 月	給食はだれが作っているのかな	給食が作られる様子や給食に関わる人の思いを知ることにより、食べ物を大切にする気持ちや、給食に関わる人たちに感謝の気持ちをもつ。
2 学年	7 月	野菜のパワーをもらおう	野菜の働きを知り、苦手な野菜でも食べようとする意欲をもつ。
3 学年	1 月	食べ物のパワーを知ろう	赤・緑・黄の食べ物の仲間とその働きを知る。また、給食は赤・緑・黄の食べ物がそろっていることに気付き、すききらいせず食べようとする意欲をもつ。
4 学年	10 月	自分の朝ごはんを見直そう	朝ごはんの働きを知り、栄養バランスのとれた朝ごはんの大切さに気づく。自分の食生活を振り返り、しっかり朝ごはんを食べようとする意欲をもつ。
5 学年	11 月	献立作りに挑戦しよう	学校給食の献立作りを通して、栄養バランスのよい食事のとり方や旬の食材について理解する。献立作りを通して食への関心を高めるとともに、感謝して残さず食べようとする意欲をもつ。
6 学年	10 月	「作って！食べよう！弁当 DAY！」にチャレンジしよう	弁当作りのポイント（量・栄養バランス・いろいろり・調理方法・つめ方）や地場産物を知り、弁当作りへの意欲を高める。また、献立作りや弁当作りを通じて、食べることの大切さに気づくとともに家族への感謝の気持ちをもつ。
特別支援学級	1 月	カルシウムはかせになろう	カルシウムのはたらきを知り、カルシウムをとることの大切さに気づく。カルシウムの多い食品をすすんで食べようとする意欲をもつ。

[事例2]企業と連携した食育の取組

明治乳業が実施する食育出前授業「みるく教室」を前年度に引き続き4年生で実施した。講話「骨って大切！」では、カルシウムのはたらきや大切さについて、わかりやすく話していただき、その後のバター作りを通して、子どもたちの牛乳に対する興味・関心を高めることができた。企業がもつノウハウを詰め込んだ豊かな教材を活用した授業は、魅力的なものであった。



また、広島県学校給食会の助成金を活用し、白竜湖グループ太田総料理長を招聘して、6年生で「和食の良さを学ぶ」授業を実施した。だしのとり方や包丁の使い方、調理用具の手入れについて実演を交えて話していただいた後、出し巻き卵とみそ汁作りの指導をしていただいた。児童にとっては、プロの技にふれ、和食の良さを実感できる貴重な体験となった。

【取組2】残菜を軽減するための取組について

魅力ある給食となるよう、献立内容を見直し、調理形態・味付けなどの工夫をした。

児童の食べ物や給食に関する興味・関心を高めるため、食育コーナーにめくって楽しむ献立表や食べ物に関するクイズを掲示した。また、行事食や栄養についての掲示を毎月更新した。

給食時間に教室に出向き、旬の食べ物について話をしたり、食べ物の大切さについて指導した。



【取組3】栄養バランスのとれた朝食の摂取率を増加させるための取組について

保護者や地域の方々に配布する「給食レシピ」に「朝ごはんおすすめレシピ」を毎回2品載せて、朝ごはん作りの参考となるよう紹介した。

食育だよりに4年生で実施した「自分の朝ごはんを見直そう」をテーマとした授業を紹介し、保護者に対して朝ごはんの大切さについての啓発を図った。

1年生の保護者を対象に、給食試食会を開催し、学校給食とともに、朝ごはんの大切さについて話をした。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○東広島市全体の取組

[事例1]市内統一メニューの決定と実施

東広島市では、最優秀レシピ賞「ひろしまオールスター☆坦々丼」に使用する市内産の食材を児童・生徒の投票により決定し、「ひがしひろしまオールスター☆坦々丼」として、市内の中学生が考案した広島県教育委員会賞の「タコポテサラダじゃこ〜!!!」と「フレーフ



レー!!サンフレぶどうゼリー」といっしょに提供した。

毎年行っている副菜のメニューの募集と比べ、全員が気軽に投票に参加でき、「ひろしま給食」への関心を高めることができた。

[事例2]「ひろしま給食」に係る資料の作成

東広島市で実施するひろしま給食について、給食だよりに掲載するとともに、別途資料を作成し、保護者に配付した。



[事例3]食育フェアでの取組

11月に開催された生涯学習フェスティバルの食育ブース「食育フェア」に参加し、市内の中学生が考えた弁当のおかずとともに「ひろしま給食」の「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〜!!!」を調理し、来場者に試食していただいた。

また、掲示物で取組の紹介をしたり、レシピ集を配布したりした。



○本校での取組

[事例1]「ひろしま給食」への応募

6年生の担任と連携し、6年生全員に「ひろしま給食」に応募させた。これにより、広島県の特産物についての関心を高めることができた、11月の「作って!食べよう!弁当DAY!」の取組にもつなげることができた。

[事例2]教職員食育研修での「ひろしま給食」メニューの調理

夏季休業中の校内研修として、本年度の「ひろしま給食」のメニューを調理し、試食した。これにより、教職員のひろしま給食への関心を高めることができた。

[事例3]学校給食での継続した活用

兼務する学校給食センターの毎月のメニューに、平成25年度からの「ひろしま給食」を繰り返しとり入れた。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

○食教育の評価指標（目標値）として、栄養教諭と学級担任のT・Tによる指導の実施率100%をあげているが、年間指導計画に基づき、全学年において実施することができた。指導後は、児童から食べ物や食べ物に関わる人たちへの感謝の言葉が聞かれたり、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。

○食育コーナーに広島県の地場産物や郷土料理を扱った掲示をしたり、ひろしま給食を過去のものを含めて繰り返し給食のメニューにとり入れ、放送原稿等で紹介することにより、児童の地場産物・郷土料理に対する理解が深まった。

○主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている児童の割合を60%以上にすることを目標にし、レシピの配付や試食会での啓発等の取組をすすめてきたが、目標の60%には届かないながらも、昨年度の51.3%から58.8%とわずかながら増加させることができ、目標値に近づけることができた。

【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ものの、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。また、今年度は参観授業を組むことができず、家庭への啓発につなげることができなかった。
- 主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている児童の割合を昨年度よりは増加させることはできたが、目標値には届かなかった。4年生で学習している朝ごはんの指導を単発のものとせず、繰り返し指導していくことと、家庭への啓発が課題である。
- 残食率を減らす取組が、効果的なものにならなかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- 食に関する指導にあたっては、さらに学級担任と連携の時間をもち、児童の実態にあった指導ができるようにしていきたい。また、継続的な指導につなげるために、指導後の給食時間の指導を充実させていく。新しく指導の題材を加えていくことにも、取り組んでいきたい。
- 朝ごはんの喫食率やその内容を向上させるために、今年度取り組んできたレシピへの掲載をさらに充実させていく。4年生での指導をつなげていくために、5・6年生での朝ごはん指導を仕組んでいく。また、同じ対象者での経時的変化を見るために、食に関する調査を5・6年生で実施していく。
- 給食の残食率を下げるために、献立の工夫により魅力ある給食の提供に努める。また、給食時間の指導を学級担任と連携しながら充実させていきたい。