

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	東広島市立磯松中学校
-----	------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食を残さない生徒が、86.6%で、栄養バランスよく食べることが大切だと理解しているが、中学生に必要な栄養を考えた給食を食べることへつながりにくい傾向がある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

成果指標：健康の増進とたくましい体を育てるため、「給食を残さない」生徒を目指す。

目標値：90%以上

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 給食時間の充実

目的 食に関する知識と食を選択する力を育成し、健全な食生活が実践できる生徒を目指す。

内容 ①ランチルーム給食

各クラス 1 回、ランチルーム（被服室）で配膳後、「食」についての話を聞く。

1 年生：学校給食の始まり

2 学年：成長期の食事

3 学年：和食「だし」

進行は、各クラスの給食委員会の生徒が行い、学年部の先生等に会食に参加。



②給食委員会活動

スムーズな給食準備や片づけのための係り活動

給食時間の放送（今日の給食について、配膳や返却に伴う決まりの啓発など）

【取組 2】（テーマ） 作って！食べよう！弁当 DAY！

目的 ○生徒自身が弁当を作り、食べることの大切さに気づき、生きる力の向上を図る。

○地産地消にかかわる知識・理解を深め、家族や地域への感謝の気持ちの育成を図る。

内容 第 1 回（6/11）にむけて 1 学年 学活「お弁当作りのポイント」

第 2 回（9/11）にむけて 夏休み課題「地場産物を使ったおすすめの一品を調理，レポート提出」

第 3 回（10/15）にむけて 家庭科「地場産物のおすすめの一品を使った弁当を考える」

校内コンテストを実施。

秋香る 極(キワミ)弁当



鶏ささみの柿揚げ

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

ひろしま給食100万食プロジェクトに応募

家庭科で既習したスキルを使って、ゴールデンウィーク中の課題として、参加応募した。

(応募数 レシピ…288, キャッチコピー…276)

給食での提供にむけて

平成30年度ひろしま給食の統一メニューを校内掲示や、チラシを配布し知らせた。

県内統一メニューの「ひろしまオールスター★坦々丼」に入れたい地場産物アンケートを生徒に行い、給食センターで集約し、使用食材を決定した。また、磯松中学校の生徒が応募した「たこポテサラダじゃこ〜!!!」が、ひろしま給食メニュー五品の一品に選ばれたので、そのメニューを組み合わせることにした。さらに、(公財)広島県学校給食会に、県内産ブドウを使ったゼリーの開発を依頼し、「フレフレ!!サンフレぶどうゼリー」として提供した。



試作や啓発資料等は、市内で統一し、市教育委員会や東広島教育研究会栄養士部会(構成員…担当小中学校長2名 栄養教諭・栄養士11名)で、取り組んだ。

広報・啓発

- ・文化祭展示(料理展示し、レシピ配布)
- ・食数把握 校内2箇所に、作った回数と食べた食数を貼るコーナーを設置し食数を把握
- ・職員で、ひろしま給食を調理し、会食
- ・生涯学習フェスティバル(東広島市)で、給食で提供した「ひろしま給食」のデモンストレーションと試食を行い、展示とレシピ配布した。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・教室とは違った場所でのランチルーム給食を実施することで、給食を通して「食」への関心を持つことができた。
- ・給食委員会生徒たちが、給食の準備や返却について、全校生徒に周知徹底するにはどのようにしたらよいか考え、自主的に活動することができた。
- ・「ひろしま給食」に応募することで、既存の学習を活用して考えさせることができた。

【課題】

- ・給食の残渣は、4%くらいであるが、「給食を残さない生徒」は、88%となり、少しずつ意識が高まっているようである。職員間で共有しながら、継続した給食指導をしていく必要がある。
- ・生徒が興味関心をもって、弁当DAYに取り組めるような実施回数を精選していく。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・「給食を残さない」とはどういうことか、指導の具体を提示し、一貫した取組にしていく。
- ・弁当DAYを通して、家庭科での学習とつながりを深くする。
- ・目標達成という必要性を持たせていく食に関する指導内容の検討や開発をしていく。