

# 平成30年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	東広島市立安芸津中学校
-----	-------------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校は、今年度ではじめて栄養教諭が配置された学校である。昨年度までは、食育担当教諭や養護教諭が中心となって食育を進め、給食会食会や夏休み食育体験企画“ゆめまる in あきつ中”，骨密度測定を実施している。本校は、活動的で食欲旺盛な生徒が多く、昨年度の給食平均残食率は1.48%と少ない。しかし、個人を見ると、苦手な野菜を減らしたりしている状況がみられる。朝食については、「全く食べない」と回答した生徒はいないが、「毎日食べる」と回答した生徒は、88.6%であった。また、内容についても課題が見られた。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

成果指標①：毎日朝食を食べる生徒の割合（90%以上）

成果指標②：主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べる生徒の割合（60%以上）

## 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

（具体例①）食に関する指導の授業の実施

- ・全学年において栄養教諭と学級担任または教科担任がTTで食に関する指導の授業を行った。

第1学年 学級活動「朝ごはんて元気な一日」

第2学年 保健体育「成長期の食生活」

第3学年 学級活動「受験期の食生活」

- ・ひろしま給食100万食プロジェクトの出前授業を実施した。

第2学年 家庭科「和食のよさを知ろう」



（具体例②）夏休み食育体験企画“ゆめまる in あきつ中”の実施

全校生徒対象に料理教室を実施した。生徒は、地元食材をつかった成長期に特に重要な「カルシウム」や「鉄分」を多く含むメニューを調理し試食した。

メニュー「まんさい！ひろしまご飯 ・じゃが芋のイガ栗揚げ ・そうめん瓜の中華和え

豆腐とひじき入りつくね ・フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー」

### 【取組2】（テーマ）保護者や地域への食育推進

（具体例①）給食会食会の開催

- ・全保護者を対象に給食会食会を実施した。栄養教諭が学校給食の意義や取組の状況，家庭の食事について講話した後，教職員と保護者で会食した。

（具体例②）食育通信の発行

- ・食育通信を発行し，学校における食育の取組や食についての情報を発信した。



### 【取組3】（テーマ）給食センター受配校への食育推進

栄養教諭は給食センターとの兼務であるため、給食センター受配校と連携した取組を行っている。

(具体例①) 受配校における食に関する指導への参画

- ・受配校からの要請に応じて、食に関する指導の授業に参加し、学級担任や教科担任とTTでの指導を行った。

第1学年 学級活動「給食ありがとう」

第4学年 学級活動「1日のスタートは朝ごはんから」

第6学年 家庭科「作って！食べよう！弁当DAY！に挑戦しよう」

(具体例②) 夏休み料理教室の実施

- ・給食センターを会場に、受配校の小学生4年生から6年生の児童を対象の料理教室を実施し、施設見学や給食センターの調理器具を使った調理体験を行った。調理後は、給食センター職員と参加児童が会食した。

献立内容「ひろしまオールスター★坦々丼 ・タコポテサラダじゃこ〜!!! ・ひろしまあげあげちくわ ・広島レモン入り小松菜マドレーヌ ・フレーフレーサンフレぶどうゼリー」

#### 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、ひろしま給食最優秀レシピに選ばれた「ひろしまオールスター★坦々丼」の材料に、東広島市の地場産物を取り入れ、市内統一メニューとして実施することとした。具体的には、取り入れたい地場産物を本市内の全小中学校の児童生徒にアンケートし、希望の多かった食材を取り入れ「東広島オールスター★坦々丼」とした。また、ひろしま給食の「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」を組み合わせて実施した。そのほか、市の生涯学習フェスティバルにおいて、ひろしま給食を調理し、参加された地域の方に試食していただいた。

#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

これまで、本校では食育担当教諭や養護教諭が中心となり食育を進めてきたが、食育に特化した授業は実施していなかった。そこで、給食会食会や夏休み食育体験企画、骨密度測定に加え、教科等における食に関する指導を行った。これらの取組により、生徒の食の意識が向上し、嫌いなものが出た時「食べるようにしている」と回答した生徒は、46.9%から55.8%に増加し、給食平均残食率も0.67%（1月末時点）となった。また、朝食を「毎日食べる」と回答した生徒は96.6%となった。

##### 【課題】

朝食の喫食率は高くなってきているが、食事の内容をみると、「主食・主菜・副菜がそろった朝食」を食べている生徒は55.9%であった。バランスがよい朝食が大切であることは理解できている（93.2%）が、実践には結びついていない。

また、生徒が小学校時代で学んだ食育の状況に差があり、中学校での指導において焦点化が難しい。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

朝食は、朝昼夕の三度の食事の中で最も重要な食事である。朝食の重要性の認識は生徒も保護者も高いが、バランスのとれた朝食を食べることについては課題がある。家庭の食事は保護者の協力を得ることが重要である。たとえば、食育通信での情報提供や朝食レシピの配付、給食会食会等での朝食レシピのデモンストレーションなど具体的な実践につながるように改善していきたい。

また、発達段階に応じた系統的な指導が進められるよう、小学校との連携を深め、食に関する指導をすすめていきたい。