

平成30年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	廿日市市立阿品台西小学校
-----	--------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・野菜が苦手な児童が多く、給食でも野菜を中心に残す（減らす）児童がいる。また、初めて食べる食材やあまり食べ慣れていない料理は特に食べにくいようである。
- ・児童、保護者、地域へ食の興味関心をもたせるためにも、「見える化・意識化・実践化」を効果的に活用した食に関する指導を行っていくことが必要である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・基本的な生活習慣を身に付け、健康と体力の向上を推進する経営目標の達成のため、料理の手伝いをしたり、野菜を使った料理を作ったりした児童の割合を70%以上にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 野菜料理を作ることができる児童を増やす

- ・一昨年度、大竹市・廿日市市教育研究会専門部会学校栄養職員部会で作成していた冊子『中学校卒業までにつけてほしい「料理力!」～楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ!!～』が完成した。昨年度中学校3年生・小学校5・6年生にどんな料理を一人で作ることができるかのアンケートを実施した。このアンケート結果を受けて、「青菜のお浸し」を一人で作ることができる児童を増やすことを目指し、3年ごとの目標値を設定して、「和食の日」に給食で「青菜のお浸し」を各クラスに紹介用のプリントを付けて実施した。本校では、「野菜料理を作ることができる児童」「料理のお手伝いをする児童」を増やす取組を行っている。5・6年生にトライカード「野菜を使った料理（家族のために野菜料理を一品作りましょう）」を夏休みと冬休みの課題として行った。「家庭科で習った野菜料理を作りましょう」というサブテーマ



中学校卒業までにつけてほしい「料理力!」



た野菜料理を作りましょう」というサブテーマを設けることで、味噌汁や青菜のお浸しを作る児童が多くいた。提出してもらったトライカードを校内に掲示することで、友達が作った料理を参考に次回作ってみようとするなどの意欲付けに役立てた。

9月は53%、1月は51.9%の児童が毎日料理の手伝いをしたり、野菜料理を作ったりしていた。

【取組 2】(テーマ) 地場産物や郷土料理を知って、給食をしっかりと食べよう

- ・積極的に地場産物を使用しており、JAの協力を得ることで、使用する地場産物の数や量が毎年増えている。児童玄関に掲示した「平成30年度 給食に使われている廿日市市でとれる食べ物」では、廿日市の白地図に地場産物の絵を地域ごとに貼るようにしている。給食委員会の児童に貼ってもらうことで、児童に地元でどんな食材が生産されているか知ってもらう機会になっている。また、地場産物の生産者取材の様子を新聞にし、クラスに掲示した。
- ・地場産物の多くは野菜である。給食時間の指導では、地元で育てられた野菜をクラスに持って行き、野菜の持つ栄養や地元の方々に感謝して食べることの大切さについて指導した。
- ・毎月1～2回給食で広島県の郷土料理を出している。給食時間の放送で郷土料理について紹介し、クラスで2～3名の児童に当日の郷土料理について感想を書かせた。感想を書かせることで、当日の放送の内容をしっかりと聞いたり、担任が郷土料理について指導したりすることで、初めて食べる料理でも味わって食べるようになってきている。

【取組 3】(テーマ) 「歯と口の健康について考える」取組

- ・今年度で4年目になる「歯と口の健康について考える」をテーマに養護教諭と連携し指導を実施した。3年生で「正しい歯磨きの仕方」の保健指導、4年生で「しっかりと噛んで食べよう」の食に関する指導、5年生で「歯磨き大会」の保健指導を行った。また、毎月19日の「食育の日」に煎った瀬戸内海産のかえりいりこを給食に出している。その日を「かみかみデイ」として、給食をしっかりと噛んで食べる意識付けを行っている。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・廿日市市では、市内統一メニューを決め、その統一メニューを栄養教諭などが調理実習した。また、「ひろしま給食」で使用する地元食材を取材し、廿日市内の児童生徒に配付する新聞とクラス掲示用(カラー)を作成した。
- ・夏休み中の校内研修で教職員を対象に、廿日市市統一メニューの調理実習を行い、「ひろしま給食」実施当日の指導に役立ててもらった。
- ・「ひろしま給食」実施日には、児童に感想を書かせ、当日の給食風景と一緒に給食だよりで紹介をした。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・野菜料理を作ることができる児童を増やすため、トライカード「野菜を使った料理(家族のために野菜を使った野菜料理を一品作りましょう)」の取組に対し、9割以上の児童が一人で野菜料理を作った。

また、「料理力」について給食だよりで知らせることで、地域の方々から様々な反応をもらうことができた。

- ・地場産物の食べ物が使用されている献立や郷土料理の日の残食率は低く、しっかり食べるという意欲付けになっている。
- ・「歯と口の健康を考える」の取組は、養護教諭と連携して実施している。養護教諭と栄養教諭が連携して指導することで、継続して計画的な指導が行えている。

【課題】

- ・家庭で毎日、料理の手伝いや野菜料理を作る児童が目標値より少なく、給食だよりなどで手伝いの内容や保護者への啓発も考えていく必要がある。
- ・5年生のアンケートをみると、まだまだ地場産物や郷土料理が浸透していない。特に郷土料理は月に1～2品のため給食時間に指導するクラス数にも限りがある。今後、広島県の郷土料理を児童に浸透させるための取組を行っていきたい。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・今年度から始めた「野菜料理を作ることができる児童」「料理のお手伝いをする児童」を増やす取組を引き続き行っていきたい。料理のお手伝いや料理を一人で作ることで、作業を行うときに段取りをしっかりと考えるようになることや自分の食生活がより良いものになっていくことなどを児童や保護者にも伝えていきたい。また、冊子『中学校卒業までにつけてほしい「料理力!」～楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ!!～』を活用して、一人で料理ができる児童や作ることができる料理の数を増やしていきたい。