

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	廿日市市立吉和小学校
-----	------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

吉和小・中学校では、中学校卒業とともに吉和を離れて進学する生徒が多いことから、「中学校卒業へ向けて、食の自立をめざす」を食育の目標の一つとしている。主に、調理を中心に、食に関する体験の機会を設け、調理技術の向上に取り組んでいる。家庭科、学活、総合的な学習の時間など、教科等と連携し、食に関する体験の機会を積極的に取り入れるようにしているが、学校での学習が日頃の食生活に生かされにくいという課題がある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・「食事の準備や後片付けの手伝いをしている児童，生徒の割合」 80%
- ・「家で，家族の人と一緒に，一人で料理を作ったことがある児童，生徒の割合」 80%
- ・「給食での地場産物使用割合」 35%以上
- ・「給食での国産食材の使用割合」 80%以上

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 食事のお手伝いチャレンジカード

全校児童生徒を対象に、夏休み（7月と8月の最後の1週間）に、毎日続けてする食事のお手伝いを決めて取り組む「食事のお手伝いチャレンジ週間」を実施した。

（別紙：「食事のお手伝いチャレンジカード」）

小学校1～4年生では、お皿を運ぶ、箸を運ぶなどのお手伝いが多かった。小学校5年～中学校3年生では、お米を炊く、料理作り、食器洗いなどのお手伝いをしている様子もみられた。

・食器の準備，片付け	13人
・料理を運ぶ（配膳）	8人
・箸を準備する	7人
・食器洗い	3人
・米とぎ，ごはんを炊く	3人
・飲み物を準備する	3人 など

表1 食事のお手伝いチャレンジカード
で取り組んだお手伝い（複数回答）

【取組 2】（テーマ） 食に関する指導におけるお手伝い・調理体験

（1）学級活動（給食を通したお手伝い体験）

小学校1，2年生の学級活動において、グリンピースのさやむきを実施した。また，3，4年生の学級活動では，たまねぎの皮むきを行い，旬の食べ物について学習した。旬の食べ物に直接触れ，給食のお手伝いをする体験を通して，食事のお手伝いへの関心を高める取組とした。

(2) 家庭科

小学校5,6年生の家庭科「まかせてね 今日の食事」において、学級担任と栄養教諭が連携し、献立を考える活動を実施した。1時限目では、学級担任と栄養教諭が指導を行い、児童生徒は、栄養バランスに気を付けるなど、献立を考える時に大切なことについて学習した。その後は、食材の選び方や期限表示の見方などを学習し、グループごとに1食分の献立を考え、実際に調理した。

【取組3】(テーマ) 給食における地場産物を活用した取組

(1) 生活保健委員会活動

生活保健委員会児童生徒が、地元の大豆生産者の方に、大豆作りについて取材に伺った。取材した内容をまとめて新聞を作り、学校全体へ発信した。



(2) 中学校合同食育

中学校の学級活動で、地元の大豆・みその生産者の方に、みそ作りについて話していただき、地産地消の学習を深めた。また、地産地消の意味や良さなどを考えて発表したり、実際に地域で農業をされている方に、みそを生産する過程やみそ作りに対する思いなどを伺ったりした。



写真2 中学校合同食育の様子

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 廿日市市の取組

廿日市産の食材を使用した市内統一献立を実施した。また、市内統一メニューに使用している食材の生産者取材し、生産の様子などをまとめた「廿日市市『ひろしま給食』だより」を発行した。また、「『ひろしま給食』作ったよ！食べたよ！」カードを配付し、今年度のひろしま給食メニューの普及を図った。



(2) 本校の取組

「ひろしま給食」作ったよ！食べたよ！カード

5月に、ひろしま給食100万食プロジェクトに、レシピ(自由応募)とキャッチコピー(小学5年生～中学3年生)を応募した。

10～11月に、ひろしま給食メニュー及び、本校児童生徒が応募したキャッチコピーを、ランチルー

ム前に掲示し、全校児童生徒に紹介した。また、食育だよりも記載し、保護者へ取組の紹介及び食の重要性を啓発する機会とした。また、10～1月に、平成25～30年度のひろしま給食メニューを継続的に給食に取り入れ、普及を図った。おやつレシピや朝ごはんレシピのリーフレットは、食育だよりで紹介し、配付した。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・アンケートによると、「食事の準備や片づけの手伝いをしている。」という項目では、「している」83.9%、「していない」16.1%であり、目標値を達成した。料理を運ぶなど、児童生徒が食事の準備や片づけに関わる様子がみられた。
- ・地域で生産された大豆やみそを給食に取り入れ、生産者の方のお話をさせていただくことで、児童生徒の地産地消について理解を深めることができた。

【課題】

- ・アンケートによると、「家で家族と一緒に、一人で料理を作ったことがある」という項目では、「ある」67.7%、「ない」32.3%であった。食事のお手伝いの中で、野菜の皮をむく、料理を混ぜるなど、部分的に料理をする機会を設定する必要があることがわかった。
- ・給食における地場産物活用率（平成30年4月～平成31年1月）は、国産76.3%、県内産34.0%であり、昨年度と比較し、国産は4.7%、県内産は2.5%減少した。また、生鮮野菜は県内産を使える時期が限られており、月によって地場産物の活用率に差がみられた。献立作成の段階で、より多くの地域で生産される食材を計画的に取り入れる必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・「ひろしま給食100万食プロジェクト」への応募や、夏休み課題として「食事のお手伝いチャレンジカード」を継続し、児童生徒が調理を体験する機会を確保していく。
- ・レシピ集「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！！～」（大竹市・廿日市市教育研究会専門部会学校栄養職員部会作成）や、「ひろしま給食」のレシピ（おやつ、朝食）を食育だよりで紹介したり、給食に取り入れたりするなど、活用していく機会を増やす。
- ・給食に地場産物を積極的に取り入れるとともに、新たな生産者の方を開拓していく。地場産物を活用した食に関する指導を計画的に実施し、児童生徒の地場産物への関心を高める。