

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	廿日市市立大野東小学校
-----	-------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・「我が家の自慢料理募集」や「夏休み親子料理教室」、各学年における「食に関する指導」など、食への関心を高める継続した取組がある。「我が家の自慢料理」の応募数や「夏休み親子料理教室」の参加人数などが多く、保護者の食への関心の高さを感じる。
- ・今年度2学期より、給食が自校方式からセンター方式に変わり、これまでのような給食と食育の連携が難しくなることが予想される。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

「毎日朝食を食べる習慣が無い児童の改善」 ～個へのアプローチ～

- ・昨年度まで、「毎日朝食を食べてくる児童の割合が90%以上」という目標を設定して取組を進めてきたが、毎年目標が達成できており、今年度は毎日食べる習慣が無い児童の改善に焦点を当てて取組を行うこととした。取組の手立てとしては、担任を中心に児童への声かけを行い、目標数値等は特に設定せず、児童の変容をみとることとした。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 朝ごはんふり返り表の実施（6月実施）

朝ごはんふり返り表は、「自分の決めた時間に起きた」、「自分の決めた時間に寝た」、「朝ごはんを食べた」、「自分で朝ごはんの準備をした」の4つの項目と、「朝ごはんの内容」をチェックするもので、朝ごはんや生活習慣についてふり返る機会とした。

【朝ごはんふり返り表の結果】（提出人数 755人）

週5回のうち、朝ごはんを食べた回数	人数（人）	割合（%）
5回（毎日食べた）	702	93.0
0回～4回（毎日食べなかった）	53	7.0

*朝食を食べられなかったおもな理由 「起きられなかった」（不規則な生活リズム）

*週5日のうち、1回も食べていない児童はいなかった。

【取組2】（テーマ） 担任を中心とした、児童への声かけ

朝ごはんふり返り表の結果から、毎日朝食を食べていなかった児童をピックアップし、担任を中心に声かけを行った。懇談会で保護者に伝えて協力を得たり、声かけを行ったりする中で、児童自身が意識をもつようになり、「最近は食べて登校している」と話すようになった。また、生

活習慣に課題がある児童については、まずそれを改善することに取り組み、その結果少しずつ朝食を食べる回数が増えていった。このように、改善の様子がみられる児童もいたが、一方で、朝食の状況が分かりにくかったり、声かけは続けていても改善の様子がみられなかったりする児童もいた。

【取組3】(テーマ) 我が家の自慢料理募集・親子料理教室 (夏休み実施)

(1) 我が家の自慢料理募集

毎年実施している「我が家の自慢料理募集」のテーマを、朝ごはんに関連付けて「簡単朝ごはんメニュー」とした。応募総数が265作品あり、その中から、「簡単」、「栄養バランス」、「アイデア」の3つの観点で、優秀賞3作品、努力賞7作品を選定した。優秀賞を受賞した3名の児童は、児童朝会で表彰し、受賞した10作品は食育だよりで紹介し、レシピをレシピ集にして配付した。

(2) 夏休み親子料理教室

毎年実施している「親子料理教室」のテーマを、朝ごはんに関連付けて「親子で作ろう！簡単朝ごはん」とした。メニューは、児童でも作ることができる簡単なものとし、できるだけ児童を中心に調理実習を行った。参加人数は19組(43名)だった。

<調理実習メニュー>

きな粉のフレンチトースト ジュリアンスープ フルーツのヨーグルトあえ
エッグトースト (メニュー提案)

【親子料理教室に参加した児童と保護者の感想】

- いろいろな食材を切ったり、調味料をはかったり、お母さんと一緒にやって楽しかったです。(児童)
- きな粉とフレンチトーストは合わないと思ったけどおいしかったです。夏休みなので今日作った料理を家で作りたと思いました。(児童)
- いつもスープには、コンソメを味付けに入れていましたが、野菜とベーコンだけでしっかり甘みのあるおいしい味ができたので、これからはもっと野菜のうまみを生かしたスープを作りたと思いました。子どもの喜ぶ姿を見ることができて、これからはもっとこういう時間をもちたいと思いました。(保護者)

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

- ・10月17日(水)に廿日市市統一献立を実施
献立名 「ひろしまオールスター★担々丼 牛乳 お宝廿けん中華スープ みかん」
- ・「ひろしま給食」の内容や廿日市産の食材を紹介した便りを配付
廿日市市内の豚肉、ゆずの生産者を取材し、便りにまとめて紹介した。
- ・「ひろしま給食」食べたよ！つくったよ！カードの配付

「ひろしま給食」のレシピと食数調査が一体となったプリントを配付し、家庭における「ひろしま給食」の普及を図った。

(2) 本校での取組

- ・「ひろしま給食」レシピの応募

本校6年生の児童が応募した、「ひろしま給食」メニュー「まっ赤な℃℃℃ドライカレー」がカゴメの特別賞を受賞した。カゴメが行う各イベントでメニューが紹介されたり、地域情報誌の取材を受けたりした。

- ・食育だよりを通して情報発信

(3) 大野学校給食センターでの取組

- ・「ひろしま給食」を給食で提供

ひろしまあげあげちくわ ひろしま愛あんかけ ひろしまチキチキレモン
タコタコライス ぶた肉と広島食材たっぷりの炒め物 ひろしまワニワニレモン
広島名物たっぷり塩レモン焼きそば

- ・「まっ赤な℃℃℃ドライカレー」を給食で提供（12月14日）
- ・給食センターだよりを通して情報発信



まっ赤な℃℃℃ドライカレー

5 取組に対する成果と課題

【成果】

○朝食について課題のある児童に視点をしぼったことで、より深く、きめの細かい取組ができ、少しずつではあるが改善傾向がみられた。

○親子料理教室や我が家の自慢料理募集など、食育の取組のテーマを朝食に統一し、朝食に関心をもつ機会を増やすことができた。

【課題】

○これまでの数値による成果の見取りではなく、個へのアプローチをし、変容を見取るという内容にしたため、取組の評価がはっきりと表れにくいものとなった。朝食ふり返り表を3学期にもう一度実施して、全体の朝食喫食率の変化や個の朝食喫食回数の変化などを6月の結果と比較すれば、取組の成果を検証できた。

6 今後の取組に向けた改善方針について

今後、朝ごはんの取組をどのような形で継続していくのがよいか、今年度の取組を踏まえて検討していく必要がある。