

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	廿日市市立宮島小・中学校
-----	--------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 朝食の内容に課題がある。
 - ・主食・主菜・副菜がそろっている朝食を食べている児童生徒が少ない。特に野菜がとれていない。
- 家庭で食事の手伝いをする機会が不十分で、調理の基本的な技術が身に付いていない児童生徒が多い。
- 野菜の量を意識し、栄養バランスを考えた食生活をしている児童生徒や保護者が少ない。
- 郷土料理や地域の特産物について、児童生徒の認知度が低い。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- 朝食に野菜を食べる児童生徒の増加
(目標値) 3～9年の児童生徒・・・70%以上
- 調理技術を向上させた児童生徒の増加
(目標値) 5・6年児童・・・本校で作成した調理技術表「料理の達人めざして ホップ ステップ ジャンプ!!!」で、ホップ（6級）をクリアした児童100%
7～9年生徒・・・上記表で、ステップ（1級）をクリアした生徒70%以上
- 栄養バランスを考えて食事をしている児童生徒、保護者の増加
(目標値) 5～9年児童生徒・・・70%以上
保護者・・・80%以上
- 郷土料理や地域の特産物について1品以上知っている児童生徒の増加
(目標値) 5～9年児童生徒・・・100%

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】(テーマ) 「料理の達人めざして ホップ ステップ ジャンプ!!!」

- 目的 ・家庭と連携して、児童生徒の調理技術を高める。
- 方法 ・本校で作成した調理技術の表（資料①）について、家庭に協力を依頼して取り組む。
 - ・日常的に食事のお手伝いをして取り組めるように、家庭用を配付しておく。
 - ・長期休業中に認定用の表を持ち帰らせ、できるようになった調理技術について○を付けて学校へ提出させる。
 - ・年に2回、級の認定証を渡す。
- 特長 ・具体的な調理技術を提示することにより、児童生徒に必要な基本的調理技術を着実に身に付けさせることができる。
 - ・児童生徒、保護者に内容がわかりやすく、取り組みやすい。

【取組2】(テーマ) 「料理じまんになろう」

- 目的 ・児童生徒の食の力、料理する力を育む。
 - ・野菜毎食120gの摂取や減塩を意識付ける。
- 方法 ・全児童生徒の夏休みの課題とする。
- 内容 ・夏休み中に料理を作る体験をする。
 - 1～4年・・・保護者といっしょでもよい。
 - 5～9年・・・一人でできる料理に挑戦する。
 - ・栄養面や調理技術面、旬の食材や野菜の使用、味等について評価し、優秀作品の表彰をする。

【取組3】(テーマ) 「野外活動で朝食作りをしよう！」

- 目標 ・ごはん、みそ汁、卵料理、野菜などを組み合わせて、主食・主菜・副菜の朝食が作れるようになる。
・基本的な調理技術を身に付ける。
- 内容 ・野外活動の際、5年生と7年生がいっしょに朝食を作って食べる。
*「主食・主菜・副菜がそろった朝ごはん」の例となるような献立を実施する。
*家庭科の学習内容を考慮する。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

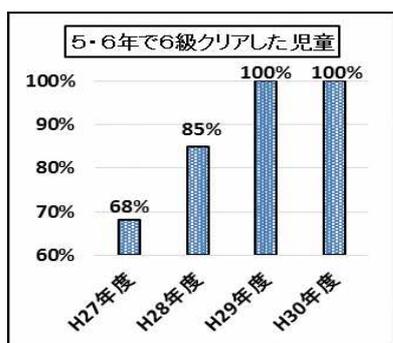
- 保護者試食会を廿日市市統一メニューの日に実施した。



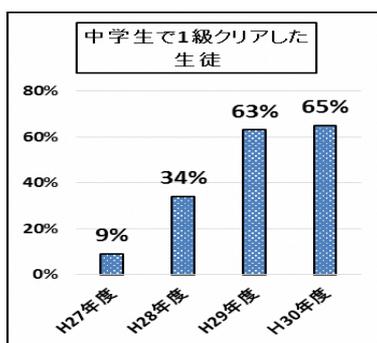
5 取組に対する成果と課題

【成果】

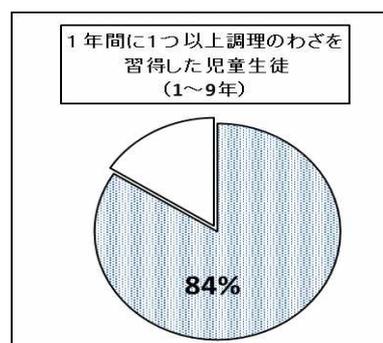
- 「料理の達人めざして ホップ ステップ ジャンプ!!!」の取組を通して、学校と家庭が連携して進めることによって、着実に児童生徒の調理技術のレベルアップが図ることができた。(図1・2・3)
- 朝食に野菜を食べる児童生徒が増加した。(図4)
- 栄養バランスを考えて食事をする児童生徒が増加した。(図5)
- 郷土料理や特産物を1品以上知っている児童生徒が増加した。(図6・7)



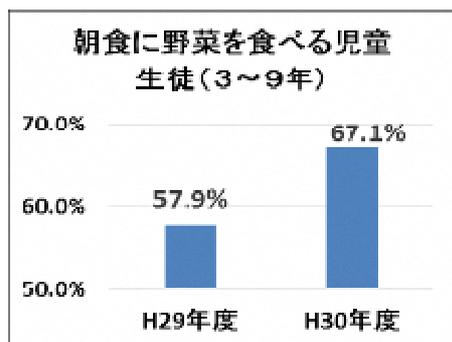
(図1)



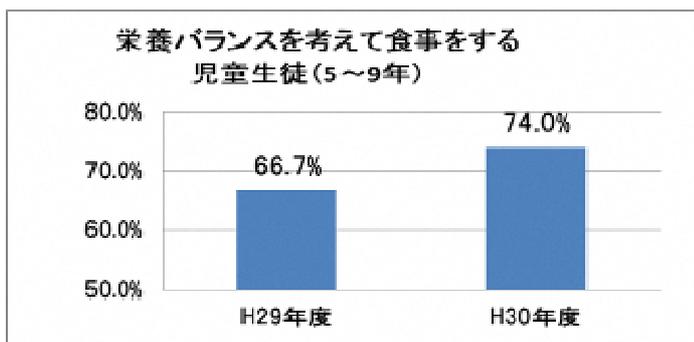
(図2)



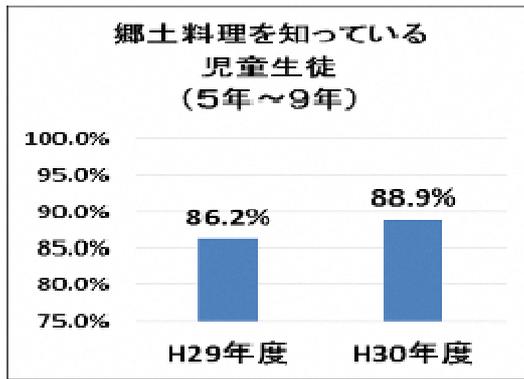
(図3)



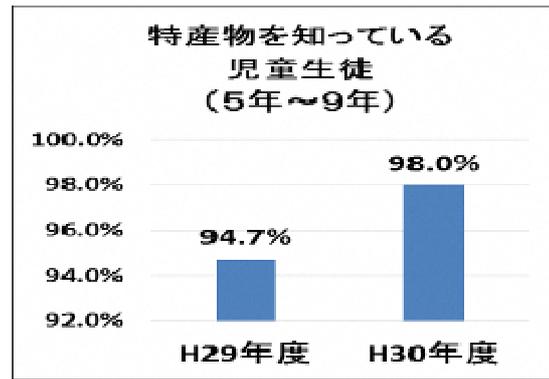
(図4)



(図5)



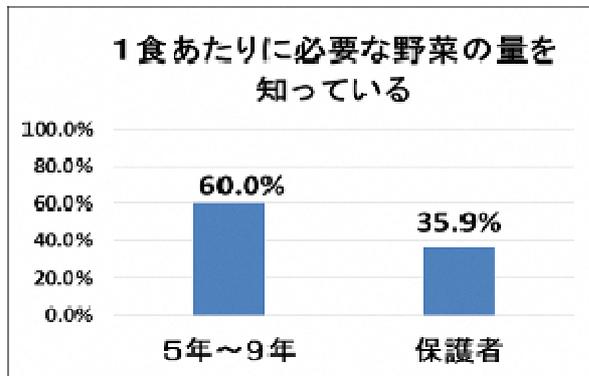
(図6)



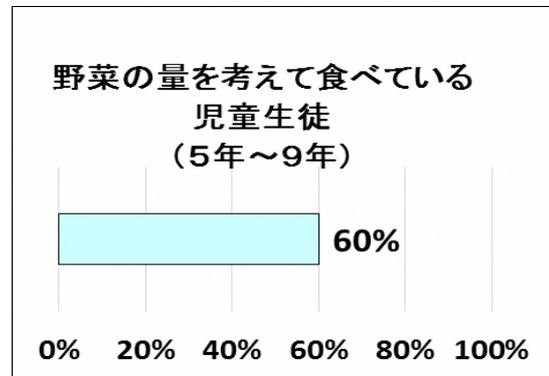
(図7)

【課題】

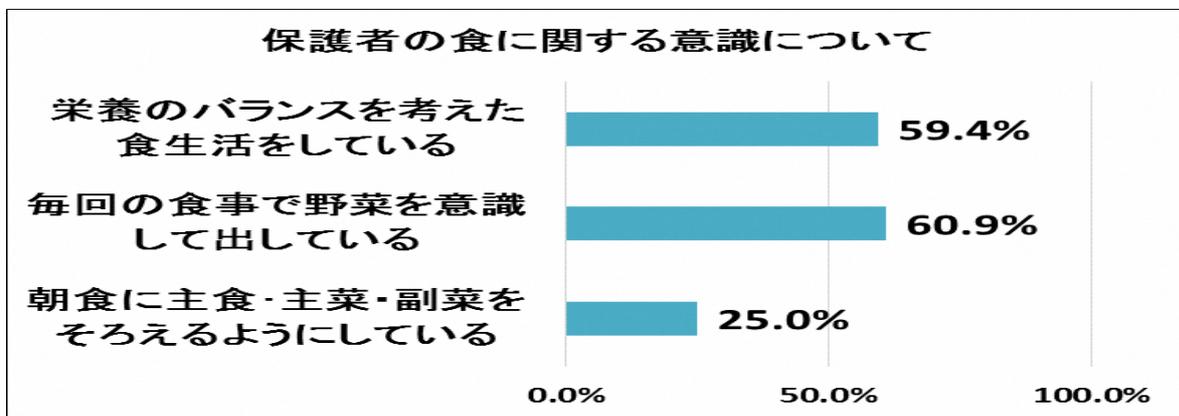
- 野菜の量についての意識が児童生徒および保護者に浸透していない。(図8・9)
- 保護者の食への意識をもっと高める必要がある。(図10)



(図8)



(図9)



(図10)

6 今後の取組に向けた改善方針について

【取組の工夫, 強化】

- ①朝食の内容改善, 野菜の摂取などを中心に「栄養バランスを考える児童生徒・保護者」の増加を図る。
- ②調理技術を向上させる。
- ③郷土料理・特産物について認知度を上げる。

【具体的方策】

- ①「料理の達人めざして ホップ・ステップ・ジャンプ!!!」を中心にして、「料理じまんになろう」, 野外活動での朝食作り, 親子料理教室等, できるだけ児童生徒が「料理」を体験する機会を工夫する。
- ②食に関する指導の充実を図る。
- ③地域や保護者の食への関心を高めるため, 食育だより, ホームページ等により情報発信を行う。