

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	安芸高田市立吉田小学校
-----	-------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・ 食事マナーを知っているが実践できていない児童が多い。
- ・ 食に対する経験に個人差が大きい。
- ・ 給食での地場産物活用を進めているが、地場産物を知らない児童もいる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・ 食事の基本やマナーを知り、決まりを守って食べることができる。
- ・ 食に関心を持ち、食事の手伝いや自分で料理をしようとする児童の増加。
- ・ 地場産物や郷土料理について知り、食べ物を大切にし、感謝して食べることができる。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 食事の基本やマナーを身につける

日々の給食の時間を活用して、食事の基本やマナーについて実践できるように指導を行った。給食委員会の活動で、呼びかけを継続して行い、正しい食器の並べ方について知り、実践できる児童が増加した。

【取組 2】（テーマ） つながる食農教育と食育参観日

内容に合わせて地域の人材と連携し、体験的に食について学べるよう「つながる食農教育」に取り組んでいる。地域とのつながりの他、学年間、家庭とのつながりも意識した内容にしている。つながる食農教育を通して、家庭で調理や食事の手伝いをする児童を増やしたいと考えている。

国語で「すがたをかえる大豆」を学習する 3 年生では、地域の食生活改善推進員と連携し「みそづくり」の体験を行った。4 年生は前年度に仕込んだみそを使用し、「みそ玉づくり」を行い、自分でできる簡単な朝食（温かいみそ汁）づくりを実施した。子どもたちの感想には、「おいしかった」「また食べたい」という肯定的なものや、「（おうちでも）自分で作りたい」と、今後につながるものも見られた。完成したみそは、家庭に持ち帰り、試食していただいた。おうちの方からも好評で、「家に帰ってすぐ家族みんなのみそ汁を作ってくれました」「子どもと一緒にみそ汁を作って楽しかった」「子どもが作ってくれたみそ汁はおいしかった」とすぐに取り組んだ児童もいた。「家族みんなからおいしいねと言われ、みそをこうやって作ったんだよと自慢げに教えてくれました」「（みそ玉のみそ汁は）子どもだけでも作れるし、おいしいよと言うととてもうれしそうな表情をしていたので、また作ってもらおうと思う」「みそ汁の作り方を見せると、みそをこす所などに興味を持っていました」「みそ汁は和食の基本なので作り方を覚えてほしい」「朝の忙しい時にみそ玉を作っておくと便利」「（みそ汁をきっかけに食について）話をするいいチャンスをいただきました」などの感想があった。朝食の準備にも活用していただけるとよいと思う。

6 年生は、郷土の郡山城の城主であった毛利元就の百万一心劇を学習発表会で毎年演じている。

「毛利元就の食事を作ろう」と題しての調理実習は、今年で3年目になる。地域の旬の物を食べて食事に気をつけていた毛利元就を見習い、郷土料理を作って食べることを通して、和食のよさを感じたり、食事のマナーについて見直したりすることをめあてとして行っている。毛利元就について学習するまとめとして、協力して実習することができた。「演じている時には毛利元就さんが何を食べていたかということは考えていなかったけど、こんな食事をしていたのかなと想像しながら毛利元就さんの気持ちになって食べた。」との感想があった。

また、食育参観日の感想にも「食について考えるよい機会」という意見が複数あり、今後も内容を検討しながら続けていきたいと考えている。

【取組3】(テーマ) 地場産物や郷土料理について

地場産物については給食放送で紹介するとともに、月ごとに食材を決めてクイズ資料を作成している。クイズ資料については取材に伺い、その時の様子を子どもたちに伝えるようにした。また、旬の食材については、できるだけ実物を展示するなどして食材に興味を持たせるよう工夫した。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

10月19日に、ひろしま給食100万食プロジェクトのメニューを実施した。ひろしまオールスター☆担々丼、牛乳、冬瓜スープ、梨の献立で、米、冬瓜、青ねぎ、梨は安芸高田市産、牛乳、豚肉、広島菜漬、ちりめんじゃこ、レモン果汁は広島県産の食材を使用した。

学校での取組は、キャッチコピーとレシピの応募(5年生)、個人食数カウント用カードの作成、家庭科のお弁当作りのメニューとして「ひろしまいい子いりこ」の調理(6年生)、ひろしまおやつレシピの実習(家庭科クラブ)などである。また、地域振興会の「子ども料理教室」に、PTA 厚生部も参加してひろしま給食メニューを調理し、その様子を校内の広報で紹介された。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・食事の基本やマナーについては、給食の時間に毎日、委員会から呼びかけをしたことにより、食器の並べ方を覚えることができた児童が多かった。
- ・つながる食農教育の取組を通して、料理をする児童の増加も見られ、食事の時間を楽しみにしている児童も増えている。

【課題】

- ・食事のマナーについては取組が終了すると継続できていない現状がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・給食の時間を活用して継続した指導を行う。
- ・学校での食に関する指導について、掲示物や通信等を作成し、家庭での食育につなげる。
- ・食に関する指導を担当者と連携しながら計画的に実施する。