

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名

安芸太田町立筒賀小学校

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度から食育目標を『望ましい食生活を自ら実践できる児童の育成』とし、将来の“食の自立”に向け、給食当番の仕事や給食を食べる時間を全職員で見直し、児童が主体的に活動できるように取り組んできた。また、小規模校の良さを生かし、教科や学校行事など様々な場面で調理実習を行っている。料理を作ることを楽しみ、意欲的に活動しており、家で料理の手伝いをしたり、自分で作ったりすることが定着している児童もいる。しかし、児童だけで実践することは難しく、家庭等の協力が必要だと考えている。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

☆食の自立に向けて、家庭での食事の手伝いや自ら調理ができるよう、様々な教科や領域の中で、調理の機会をもうけ、家庭で実践できるように指導する。

★児童アンケートにおいて「家で食事の手伝いや料理と一緒に作っている」の自己評価の項目に肯定的評価をした児童の割合

H29 年度	(7月)	79%	(10月)	71%	(2月)	74%
H30 年度	(7月)	83%	(10月)	83%	(2月)	83%

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ） 五感をフル活動させた調理体験！ [ 食育朝会、特別活動 ]

今年度の食育朝会では、「非常食」や「ひろしま給食」など料理の仕方を児童の目の前で実演している。その場で材料や作り方、香り、味を確かめながら調理することで、児童の「作ってみたい！！」という気持ちが高まればと考え、3回実施した。

#### ①カセットコンロと鍋で炊く非常食『ツナと梅干しの炊き込みご飯』

↓食育通信より

### 鍋でご飯を炊いてみよう！！

西日本豪雨から2週間が経とうとしています。“当たり前なこと”が当然ではなく、どれだけ幸せなことなのかを実感する日々です。水道の蛇口をひねれば安全でおいしい水が飲め、洗濯でもお風呂でも使いたい時に使いたいだけ使えるはずの“水”が使えない！！改めて水の大切さ、自然の脅威について深く考えさせられます。7月11日の食育朝会では電気、ガス、水道などのライフラインが遮断された時でもご飯が作れるように『鍋で米を炊く』ことを紹介し、全員で味見をしました。普段は炊飯器に頼っていますが、鍋で炊くと米の粒感が味わえ、炊飯時間も短縮できます。ぜひ、夏休み中にご家庭の鍋で、チャレンジしてみてください！



## ②ひろしま給食『野菜ごろごろ おと姫トマトソース』

給食には登場しない“ひろしま給食”のメニューで家庭で作りやすい料理を選び実演した。児童は、レシピと見比べながら、目の前の出来あがっていく工程を真剣な眼差しで見つめていた。試食後に多くの児童から「作りたいです!」という声があがった。



## ③簡単朝ごはんを作ろう! 『カレートースト』『みそ玉』



「寝坊して食べる時間がない」とか、「家庭の事情で準備してもらえない」という理由で朝ごはんを食べてきていない児童がいる。今回は特別活動の時間を1時間使って、全校で「なぜ朝ごはんを食べた方がいいのか」考え、バランスの取れた簡単な朝ごはんの作り方を紹介した。『カレートースト』は、6年生にアシスタントになってもらい作った。『みそ玉』は学年に分かれて、それぞれが作り、自分の作った物に湯を注ぎ試食した。

## 【取組2】(テーマ) いつもと違う給食体験! [給食の時間]

いつもとは違う場所で、いつもと違う給食を食べることで、“食”を楽しみ、より深く、広く考える機会になればと思い献立を作成し、調理員と工夫をこらした給食を実施した。



### 【11月2日 お弁当給食】

樹齢1100年の“筒賀の大銀杏”の下で、調理場特製弁当を食べました。宮司さんに大銀杏や筒賀の歴史について話していただきました。お腹も心も大満足!



### 【11月6日 赤い給食】

赤飯 魚の錦焼き ゆかりあえ Cスープ

### 11月6日の給食は?

広島カーブは、おしくも日本一は逃しましたが、3年連続リーグ優勝の素晴らしい成績を残し、今年はシーズンの最後まで私たちをドキドキ、ハラハラさせ楽しませてくれましたね。“赤い色”を見ると、つつい広島カーブを思い浮かべ、たくさんの元気をもらった気がします。11月は何かと行事の多い月です。“赤い給食”でしっかりパワーを注入してください!!

「今日の地場産は？」  
“もち米” “小豆”  
“小松菜” です。



### 【取組3】(テーマ) 自分でお弁当を作ろう！[家庭科(5・6年生) 生活科(1・2年生)]

食の自立の集大成！「自分で自分の食べる物を作る」取組を継続的に行っている。

1・2年生は、スキー教室の日に持って行く“おむすび”を作る練習をしている。今年で5年目、随分定着してきたようで半分以上の児童が自分で作った“おむすび”を当日持ってきている。

5・6年生は、昨年に引き続き家庭科の時間にお弁当作りを行った。これまでの経験を生かし、手際よくおかずを作り、彩りよく楽しみながら弁当箱に詰めていた。



#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

毎年統一メニューを中心に、安芸太田町の食材をふんだんに使った献立を作成している。その献立を夏季休業中に調理員研修会で試作し、町内の保育所や学校関係者、役場の方々に試食していただき検討を行っている。



#### 5 今後の取組に向けた改善方策について

##### 【成果】

- ・1年生に入学して2週間経った頃、生活科の「春みつけ」で近くに生えているヨモギを摘み、“よもぎ団子”を作っている。今年で8年目になる。毎年該当学年で決まって作る料理もあれば、年によって内容を変えたりする料理もあるが、確実に6年間の調理体験は積み重なっていると実感する。高学年になると少しのアドバイスで、確実に“おいしい料理”が作れ、手際よく後片づけもできるようになっている。
- ・“作る事”を体験することにより「どうやって作るのかな?」「どんな食材が使っているのかな?」「味付けは?」など“食べる事”に対する興味や関心が広がっている。

##### 【課題】

- ・成果指標については、肯定的な評価をした児童は7～8割で、年間を通じてあまり大きな変化を見せていない。もっと児童の変容が数値でみとれるアンケート等を実施するべきであった。
- ・児童だけで実践することは難しく、家庭や地域に協力してもらい共に支えていくことが大切である。そのために、学校での食の取組をわかりやすく紹介する必要がある。

#### 6 今後の取組に向けた改善方策について

児童アンケートにおいて、「家で食事の手伝いや料理を一緒に作っている」の自己評価の項目に肯定的評価をした児童が8割いるということは、食に関して児童や家庭の関心がとても高いことを表している。今後は、保護者と一緒に食に関して自立した将来像を共有しながら、各学年、または個々の目標を設定し、取組を続けていく必要があると考えている。