

# 平成30年度食育推進に係る実践報告書

学校名	三原市立糸崎小学校
-----	-----------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度、給食の完食調を6月と11月に行った結果、完食率は平均96.7%であった。完食調べとは別に、調理場にて月1回、受配校の残菜量調を行っており、昨年度の本校の残菜率は2.6%であった。他校と比較して残菜率は低いが、個人を見ると、苦手な食べ物を残す児童は固定化している。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

完食率100%、残菜率1.3%を目指す。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組1】（テーマ）給食献立の工夫

給食を楽しく食べられるように、11月5日から9日までの5日間、読書週間に合わせて、絵本に出てくる料理を「おはなし給食」として提供した。期間中は、図書室におはなし給食のコーナーを設置したり、給食時間や休憩時間に栄養教諭や子ども司書による読み語りをしたりした。また、指導用資料を各学級に配布し、給食時間中の指導に活用してもらった。

《図書室のおはなし給食のコーナー》



《児童の感想》

どれもおいしくて、絵本に出てくる料理が食べることができるとい  
うことは、思いがたかたので、くりしたし、楽しく給食も食べるこ  
とができた。わたしは、ぐりからサラダが一番好きで、具たくさんでおいしかった。  
おはなし給食をつくってくださりありがとうございます。わたしもおいしい給食です。

《指導用資料》

きょうしよく  
**おはなし給食**

がついつ か きょうしよくばんちよう  
**11月5日 「給食番長」**

「嫌いなものなんか残しちゃえ！」と  
番長にそそのかされた1年生は、好き  
嫌いばかりで、まだ入学以来一度もち  
ゃんと給食を食べていません。悲し  
んだ調理員さんたちは、給食を作るのを  
やめてしまいます。かわりに番長たち  
が給食を作ることに。そこで番長が  
作ったのが、ビーフカレーとひじきのサ  
ラダ。しかし、学校みんなに「まずい」  
と言われてしまいます。さて、番長は  
どうするのでしょうか…。

著：よしながこうたく

えほん  
絵本からとびだす料理は…

ビーフカレー  
ひじきのサラダ

給食のカレーは、市販のルツは使わず、カレー粉、ケチャップ、ソース、しょうゆ  
などを使って手作り。小麦粉でとろみをつけています。ひじきのサラダは、食べやすい  
ようにマヨネーズ味にしました。ひじきには、貧血を予防する鉄質の鉄分や、骨を強  
くする栄養素のカルシウムがたくさん含まれています。

《提供した給食と関連する絵本》

提供日	絵本	給食献立
11月5日	給食番長	ビーフカレー ひじきのサラダ
11月6日	14ひきのかぼちゃ	かぼちゃのスープ
11月7日	だいずえだまめまめもやし	ジャージャン豆腐 枝豆ともやしの中華和え
11月8日	ぐりとぐらとくるりくら	ぐりぐらサラダ
11月9日	ふしぎなかぎばあさん ぎょうれつのできるすうぷやさん	ポークソテー トマトとじゃがいものすうぷ

【取組2】(テーマ) 感謝の心を育むための食に関する指導

本校の給食は共同調理場から配送されているので、児童が給食作りに携わる方と直接触れ合う機会がない。そこで、給食作りに携わる方、主に調理員さんと生産者さんの思いや苦労などを知り、感謝の心を持ち、給食を残さず食べようとするのをねらいとして給食時間に指導を行った。

①調理員さんへの感謝 (5月に実施)

調理場の1日の作業の様子と児童へのメッセージなどを動画で紹介した。また、実際に調理場で使用しているお玉やスパテラ、爪ブラシなどに触れる体験を通して、調理員の仕事を身近に感じられるようにした。「大きくなったら調理員さんになりたいと思った。」や「こんなにたくさんの方が働いていると思わなかった。」などの感想が聞かれ、調理員の仕事について理解を深め、感謝の心を育むきっかけとなった。

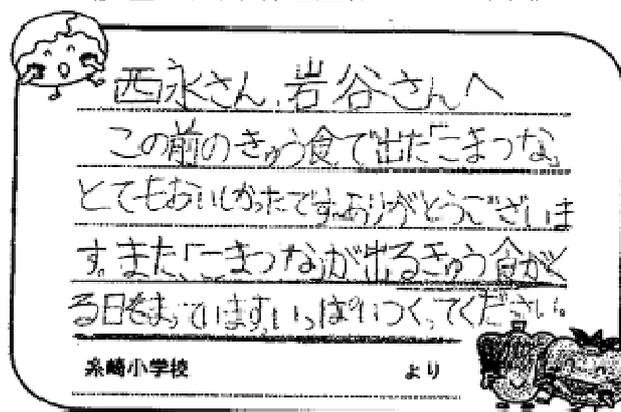
②生産者さんへの感謝 (10月に実施)

水耕栽培で小松菜を栽培されている生産者さんの仕事内容や児童へのメッセージを動画で紹介した。児童は、生産者の方が小さな種をひとつずつ手作業で植えられていることや給食のために1日に100kgもの小松菜を収穫されていることなどを知り、普段野菜を残してしまう児童も、当日の給食に出された小松菜は残さず食べることができた。

《2kgの水が入ったお玉を持つ児童》



《児童から小松菜生産者さんへの手紙》



### 【取組3】(テーマ) 全国学校給食週間中の取り組み

給食に興味を持ち、すすんで食べられるように、全国学校給食週間中に委員会の児童が中心となって、給食に関する展示やゲームを行った。内容は、正しい箸の持ち方で豆をお皿に移す「豆はこびゲーム」、給食によく使用する魚の実物大の写真を釣り上げる「魚釣りゲーム」、給食に関する掲示物を参考に解答する「給食クイズ」とした。取り組み後、給食に出された魚の名前や地場産物について聞いてくる児童がおり、給食への関心の高まりを感じた。

《豆はこびゲーム》



《魚釣りゲーム》



《給食クイズ》



### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

三原市内の児童生徒が応募した作品の中から、市内の栄養士部会にて3作品を選定し、ひろしま食育ウィーク期間中に提供した。当月の給食便りや提供日当日の給食時間の放送で、レシピ考案者やレシピに込められた思い、三原市の特産物などについて紹介した。



10月15日(月)  
ご飯 牛乳 納豆  
大根と鶏肉の瀬戸内さっぱり煮  
ナムル



10月16日(火)  
パン 牛乳  
焼きスパゲティー  
お日様さんさん瀬戸内レモンサラダ



10月17日(水)  
ひろしまオールスター★担々丼 牛乳  
はと麦のトマトスープ  
レモンゼリー

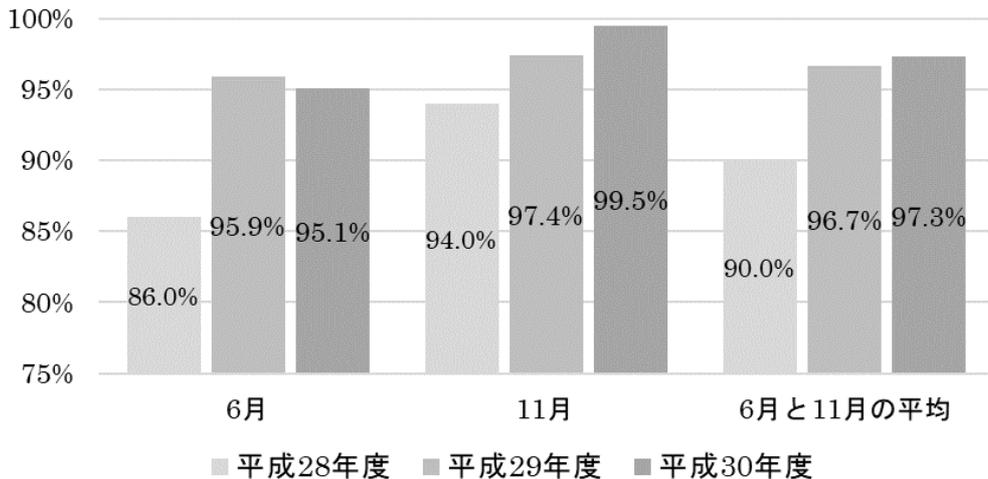
※下線を引いた献立は、三原市内の児童生徒が考案した献立。

### 5 取組に対する成果と課題

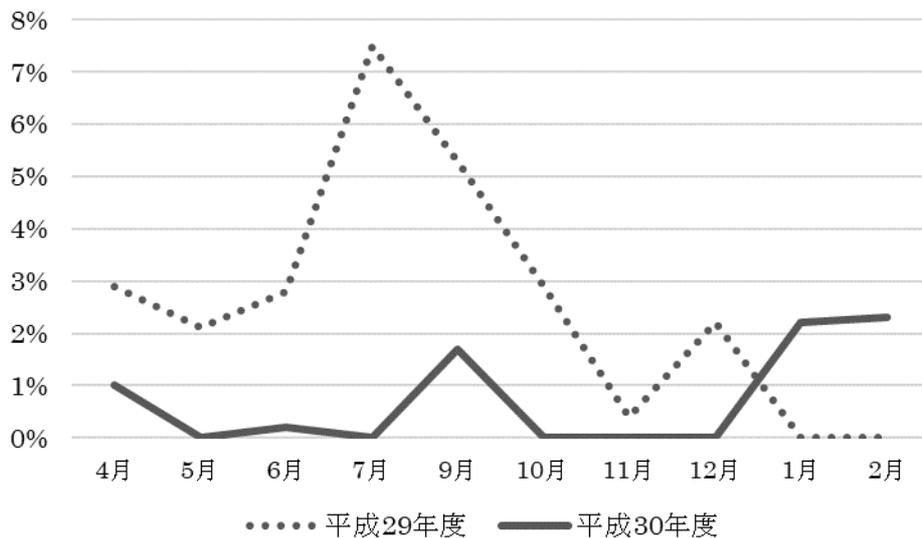
#### 【成果】

- ・完食率は97.3%（前年度96.7%）、残菜率は0.7%（前年度2.6%）となった。取り組みにより、児童の食に対する意欲、関心、態度が高まった結果と言える。
- ・完食率は平成28年度と比較して、7.3ポイントアップした。感謝の心を育むための食に関する指導（取組2）は前年度も実施しており、今年度も継続して行ったことが、児童、教職員の残さず食べようとする意識の高まりにつながったと考えられる。

### 《完食率》



### 《残菜率》



### 【課題】

取り組みにより、学級全体として給食を残さず食べることが定着したが、各個人が必要な量を食べているかまで把握できていない。今後は、児童に食の自己管理能力を身に付けさせるために、必要量を食べているか把握し、その結果を食に関する取り組みに反映する必要がある。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

給食が苦手な児童は、年2回の完食調べの時期に給食を食べ切る経験を積むことで、自信を持ち、苦手な食べ物にチャレンジしようとする態度が育っていると感じる。今後も完食調べや食育の取り組みを継続するとともに、“自分で決めた量”が“自分に必要な量”であるか、授業や個別指導を通して児童と確認することで、さらに食育を推進していきたい。