

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

| | |
|-----|-----------|
| 学校名 | 尾道市立吉和小学校 |
|-----|-----------|

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ① 「吉和食育プログラム」に従い各教科，総合的な学習の時間，特別活動で食育を行った。学年ごとに時系列でテーマ別に整理されたプログラムとなっており，計画的に行うことができた。
- ② 「ぶちうま！吉和定食 1000 食プロジェクトパート4」を行ったが，1000 食の達成だけに焦点がいつてしまった。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ① 「吉和食育プログラム」に沿って，児童の食の自律定着とふるさと学習としての食育を継続する。
- ② 「ぶちうま！吉和定食のレシピ考案」で，家庭での食生活を振り返るきっかけとして，「我が家の吉和定食」を考えさせ，家庭で作る割合を 80%以上とする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 「吉和食育プログラム」の継続実施

- 「食と向き合う学習」では，児童が気づいていない課題を示し，考える機会とした。
- 「食を深める学習」では，ふるさと学習の一環として，郷土の自然の中で発展してきた吉和の食文化や産業を学んだ。



【取組 2】（テーマ） 「ぶちうま！吉和定食プロジェクト」のレシピ考案

- 夏休みの宿題として，家族と協力してレシピを考案した。掲示物としてまとめ，ランチルームに掲示して全校に披露した。ランチルームで過ごす児童は毎回興味を持って鑑賞していた。
- 夏休み以降は，家庭で吉和定食を取り入れることを呼びかけ，作ってみた吉和定食の報告を募集した。
- 地域へは，民生委員の方々に吉和定食の取組を紹介し，参加を呼びかけた。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

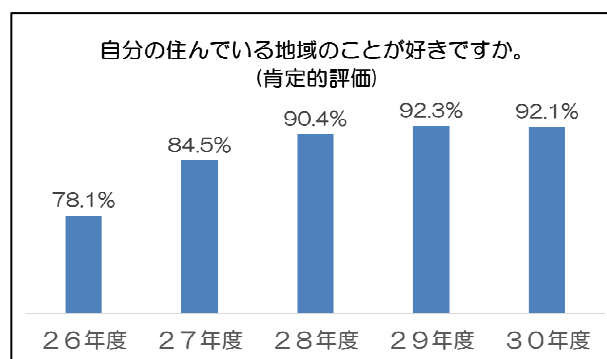
- 広島教育ウイーク中にひろしま給食を取り入れた献立を実施し、尾道市として作成した資料を家庭・地域に配布した。
- 6年生家庭科実習、親子料理教室で「ひろしま給食メニュー」を取り入れ、広島県の学校給食のために考えられたメニューに興味を持って調理、試食することができた。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ① 「吉和食育プログラム」の食を深める学習で、今年度も新しい切り口で郷土料理についての学習が行われ、児童の郷土料理への興味が増した。
- ② 「ぶちうま！吉和定食のレシピづくり考案」では、昨年に比べ3.2倍のレシピが集まった。参加者においては、地場産物を取り入れ、家族と協力して作って食べる実践ができた。



【課題】

- ① 「吉和食育プログラム」について、一部実際の内容に合っていない箇所があった。
- ② 「ぶちうま！吉和定食のレシピ考案」で、目標は80%である144品を目指したが、60%の109品だった。考案したレシピを他の家庭に広めるまでに至らなかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ① 「吉和食育プログラム」について、道徳の内容をテキストに合わせて更新する。
- ② ふるさと学習の一環である「ぶちうま！吉和定食」の取組を別途行うのではなく、「吉和食育プログラム」での食を深める学習に集約する。