

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立高須小学校
-----	-----------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・食に関する指導に関わる授業や取り組みが整理されていない。
- ・朝食喫食率が低い。
- ・校内の食育の取り組みを、保護者や地域へ発信することができていない。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・昨年度末に作成した、平成 30 年度食に関する指導の全体計画・年間計画を基に、系統的で継続的な指導を行う。目標は、昨年度実施した 1 年～6 年の授業を今年度も同様に行う。
- ・給食委員会の取組を充実させ、月に 1 回「食育読み聞かせ会」を実施する。
- ・朝食喫食率を集計し結果を児童と保護者へ周知する。
- ・保護者に対して、食育だより等を通じて校内の食育の取り組みなどの内容を毎月知らせていく。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ） 教科等における食に関する指導の充実に向けた取組について

- ・担任と栄養教諭による T-T の食に関する授業を実施  
(家庭科・特別活動・学級活動・給食時間・身体測定時のミニ保健指導)  
児童たちが自分の生活の中から工夫や問題点を見付けることで、よりよい食生活を考え、生活を高めようとする意欲と態度に繋がるような学習展開とし、自分の食生活を改めて見つめる機会とした。
- ・給食委員会による「食育読み聞かせ会」を毎月実施  
栄養教諭が食事に関わる絵本や紙芝居を読み、給食委員の児童が物語にまつわるクイズを実施した。実物の野菜や、手洗いの映像を用いることで児童の食に関する興味関心を高めることができた。

### 【取組 2】（テーマ） 朝食喫食率増加に向けた取り組み

- ・給食委員会が全校朝会で発表  
給食委員会が「朝ごはん」をテーマにクイズと、夏休み中に児童が作った朝ごはんの紹介をした。クイズの内容は児童が考え、1 年生にも分かりやすいものに工夫をした。朝ごはんの紹介では、写真と合わせて対象児童に行ったインタビューを発表した。
- ・食育便りで児童と保護者へ周知  
毎月集計している朝食喫食率や朝食を食べることの良さ、季節に合わせた朝食メニューなどを掲載した。

## 【取組3】(テーマ) 給食の充実 ～ 体験活動・学校菜園・地場産物の活用～

給食を通して、食に関する学習を深めることを目的に給食内容の充実

- ・食事のマナーについて毎日の給食で振り返りができるよう、「給食チェック表」を全学級配布し実施した。
- ・第6学年家庭科で考えた給食メニューを2月、3月の給食で提供した。
- ・幼稚園の菜園で採れたさつまいもを給食で提供した。

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・PTA主催の試食会でひろしま給食メニューを提供、取り組み内容を説明。
- ・尾道市統一献立の実施。

メニュー：ごはん、牛乳、ひろしまオールスター★坦々丼、しまなみスープ、レモンゼリー

- ・尾道市統一で、給食だよりによりひろしま給食の内容を記載し保護者へ情報発信。

**ひろしま給食100万食プロジェクト**  
～尾道市～

『ひろしま給食100万食プロジェクト』期間中の10月15日～19日に実施します！

学校で食べる200万食  
みんなが食べる80万食  
おいしく食べる100万食  
産地・産物・社会で作って食べる！

**ひろしまオールスター★坦々丼**

材料	分量 (4人前)	切り方
★米	320g	
★卵白身肉	120g	
にんにく	少々	みじん切り
★しょうが	少々	みじん切り
ごま油	小さじ1.2杯	
口あん	1.5杯	粗みじん切り
五香粉	1.2杯	みじん切り
エリンギ	1.5本	お好みの口角に
★広島菜漬け	80g	みじん切り
★おろしめんじゅこ	1.2g	
ホーロー	80g	
★漬物(たくわん)	お好み	
★みそ	大さじ1杯	
★ごま油	小さじ2杯	
★しょうゆ	小さじ1.2杯	
★醤油	小さじ1.2杯	
★酒	小さじ1杯	
★すりこぎ	大さじ2杯	
★味噌汁	少々	
エネルギー 458kcal		
たんぱく質 13.8g	塩分 0.9g	

① 鍋に米、にんにく、しょうがを入れ、卵白身肉を入れて煮める。  
② にんにく、生姜、五香粉、エリンギを入れてよく炒める。  
③ 広島菜、すりこぎ、めんじゅこ、コーンを入れて炒める。  
④ 調味料をあらかじめ混ぜ合わせて味をつける。  
(※この時、水が少なすぎたら(10～20gほど)を加えて調整する。)  
⑤ すりこぎを入れる。  
⑥ 火を止めて味噌汁を加える。

**ひろしまオールスター★坦々丼**  
＜ひろしま給食メニュー認定基準＞  
広島産物や地場産物にこだわって、食生活の改善が図れるよう工夫する。  
※はちまき、みそ、しょうゆ、酒、すりこぎは、尾道産物を使用予定です。

**ひろしま給食～尾道市メニュー～**

主産: 広島産物  
ひろしまオールスター★坦々丼

副産: 尾道産物  
しまなみスープ

デザート  
広島産物  
レモンゼリー

牛乳

**しまなみスープ**

材料	分量 (4人前)	切り方	作り方
生姜	小1個	薄切	① 洗って拭きとる。
にんにく	小1個	いちょう切り	② 熱を入れて煮る。
★おろし	1.2杯		③ 材料を入れて煮る。
わかめ	2g		④ 切った材料をだしの中に入れて煮る。
★たこ	2.0g	薄切	⑤ 味が煮えたら醤油、しょうゆ、塩、こしょう、ごま油を入れて味を調える。ももしたわかめ、ねぎを入れて煮上げる。
★しょうが	少々	すりおろし	
ねぎ	少々	斜め切り	
ごま油	小さじ1.2杯		たこは極細のすり身です。
醤油	1.2g		すり身は極細のすり身になったら、お好みで味を調整してください。
塩	少々		
こしょう	少々		
ごま油	2.0g		
エネルギー 50kcal			
たんぱく質 3.0g	塩分 1.8g		

**尾道の特産物**

**たこ**  
尾道では昔からたこが盛んで、尾道産物として知られています。尾道産のたこは、尾道産物の宝です。

**レモン**  
尾道では昔からレモンが盛んで、尾道産物として知られています。尾道産のレモンは、尾道産物の宝です。

【尾道市給食】はメニューも異なります。その日のメニューについては、  
▼広島県教育委員会ホームページ「ネットライン教育ひろしま」をご覧ください。  
<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyuushu100manayaku.html>

《尾道市統一の給食だより》

- ・尾道市統一メニューのレシピ
- ・使用食材である特産物のたこ・レモンの解説

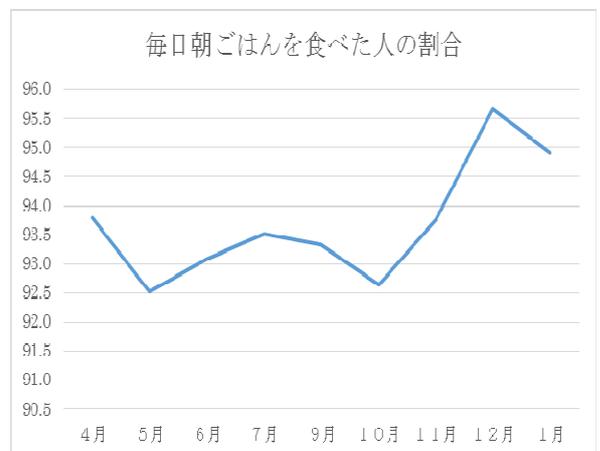
## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

- ・授業以外の食に関する指導について、給食委員会における「食育読み聞かせ会」を毎月実施することができた。
- ・毎月末「夢キラチェック」で朝食喫食率を調査した。喫食率は上昇傾向にある。
- ・毎月食育だよりを発行することができ、校内の食育の取り組みなどを保護者へ周知することができた。

### 【課題】

- ・平成29年度実施した1年～6年の授業を今年度も同様に実施することができなかった。
- ・7月の長期間の臨時休業に伴って、食に関する指導の授業をすることができなかった。



- ・給食時間の指導を計画的に実施できていない。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

### 【校内連携】

- ・平成 31 年度の食に関する指導の全体計画・年間計画を見直し，実施可能な内容で作成する。  
また，要点を絞り，分かりやすい内容にする。
- ・給食時間の指導を計画的に実施できるよう，平成 31 年度の計画を立てる。

### 【家庭との連携】

- ・引き続き食育便りを毎月発行する。
- ・栄養教諭が授業に介入した場合に，家庭で実践できる宿題などを作成し，保護者にも食育を意識してもらえるようにする。

### 【個人指導の充実】

- ・食物アレルギー・肥満傾向・偏食などの個別指導が必要な児童に対して，担任・栄養教諭・養護教諭・保護者が連携し取り組む。