

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

① 給食提供・資料配布の取組

例年通り、市内の栄養教諭・学校栄養職員で調理実習し、尾道市での組み合わせ料理を検討・提供へと取組をすすめた。

② 教職員での取組

校内研修で「ひろしま給食の実施メニューと地場産物（そうめん瓜）を使った料理」を調理実習した。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ① 食に関する指導については、「むかいひがしっ子チャレンジ」を1年を通して取り組むことができたことで、学年ごとのふりかえりを行い、課題を見つけることができた。基本的な生活習慣に関わる「早寝・早起き・朝ごはん」「うがい・手洗い」については、引き続き取り組んでいきたいという児童が多くみられた。また、5, 6年生の家庭科とつなげた調理は、家族で取り組んだ児童も多く、「会話が増えるきっかけとなった。」とか、「子供の成長を感じた。」などの保護者の感想をいただくことができた。
- ② 朝食の内容充実に向けては、給食の献立をもとに、「主食・主菜・副菜」をそろえることの大切さについて、説明することができた。「内容の充実を図りたい。」という保護者の声を聞くことができた。
- ③ 地場産物や郷土料理については、クイズを作り直し、興味・関心を高める取組を行った。今年度実施した「食に関する実態調査」では、このクイズをしていた児童は、回答数が多いという結果が見られた。

【課題】

- ① 「むかいひがしっ子チャレンジ」では、「手洗い・うがい等」の取組ができている児童は、85%であった。「ひろしま給食」の項目は、36%の取組状況だった。
- ② 実態調査から、朝食の内容については、「主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べている。」と回答している児童は、84%だが、保護者は、39.3%となっている。
- ② 郷土料理について、給食で食べている料理とその名前が繋がっていない児童が多い。

6 今後の取組に向けた改善方策について

食に関する指導については、食育全体計画や年間指導計画の見直しを再度行い、計画的に行える基盤を作っていく。また、栄養教諭配置校訪問等を活用し、担任等と連携し授業を行っていく。

「むかいひがしっ子チャレンジ」は、「ひろしま給食」の内容を見直し、取組を継続していく。

給食委員会の活動や食育だよりを通して、「朝食の内容充実と喫食率の向上」に向けて取組をすすめる。