

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立因島南小学校
-----	------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- (1) 給食の残食が減少傾向にあるが、依然として高い割合である。【心身の健康】
- (2) 食事のマナーが身につけていない。【社会性】
- (3) 地場産物や郷土料理への知識や食べた経験が少ない。【食文化】
- (4) 朝食を毎日食べている児童の割合が低い。【食事の重要性】

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

成果指標	方法	現状値(H29)	目標値
①給食の残食率の減少	給食残食率（全校）	6.7%	6%以下
②食事のマナーを守って食べる児童の増加	広島県「食に関する実態調査」(5年)	85.8%(3回目)	県平均(88.7%)
③地場産物や郷土料理を知っている児童の増加	広島県「食に関する実態調査」(5年)	広島県内産食材	
		92.1%(3回目)	県平均(94.6%)
		広島県の郷土料理	
④朝食を毎日食べる児童の増加	広島県「食に関する実態調査」(5年)	92.0%(3回目)	県平均(94.8%)

※県平均の数値は、H29年度「食に関する実態調査2回目」広島県教育委員会より

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】(テーマ) マナーを守って、食べ残しを減らす取組

(1) 給食時間の確保

年度当初に掲示用の給食時計を配布し、準備を手際よくして喫食時間を確保するとともに、喫食中に給食放送が聞けるよう給食時間の環境作りを教職員へ周知した。

(2) 給食時間における食に関する指導

食事のマナーについて学年に応じて、各クラスで指導を行った。高学年では、ご飯の残食が多いことから、各学年の必要量を示し、配膳されたご飯の量を計量させることで、必要量を実感させた。

(3) 児童による給食委員会の活動

残食が多いという実態から、その理由を考え、自分たちが準備や配膳の仕方でも改善できることや、調理の先生の思いを児童朝会で発表し、もう一口食べることを全校児童へ呼びかけた。



【取組2】(テーマ) 地場産物や郷土料理の理解を深め、食への興味・関心を高める取組

(1) 給食時間における食に関する指導

郷土料理や地場産物を「全国学校給食週間」や「ひろしま給食」に、積極的に取り入れ、「給食で食べる」「教室で指導する」「資料を掲示する」ことで、理解を深めた。今年度は、教職員指導資料の「給食ひとことメモ」に、献立のねらいや献立作成の理由、食育の観点を明記し、資料提供の仕方を工夫した。



食コーナー掲示
(尾道の食べ物 たこ)



給食時間の指導
(郷土料理)

(2) 地場産物の生産者による授業の実施

3年生の総合的な学習の時間「わたしたちのまちじまん」では、給食物資を納入している地域の生産者をゲストティーチャーとして招き、食材や地域への理解を深めた。



生産者による授業
(スナッペンどう)



生産者による授業
(たこ)

【取組3】(テーマ) 「早寝・早起き・朝ごはん」の生活習慣の定着を図る取組

(1) 「早寝」指導の強化月間の設定

今年度より、生活習慣の定着を図るために、「体力アップカード」に起きた時間、寝た時間、朝ごはんの項目を追加した。「早寝」に焦点を置き、強化月間に合わせて朝食の重要性を食育通信等で呼びかけた。

体力アップカード ()年()組()番 名前()						
9月	起きた時間	寝た時間	朝ごはん	寝た時間	学生で取り組むこと	家の人のサイン
1 土						
2 日						
3 月						
4 木						

朝ごはん ◎主食、主菜、副菜を食べた ○食べた △食べなかった

(2) 教科等における食に関する指導

4学年の特別活動「朝食の大切さ」では、自分の生活時間を振り返らせ、朝ごはんの大切さを「3つのスイッチ」で知らせていった。児童はしっかりスイッチを入れるための食事内容や生活の仕方を考え、自分でできることを決めることができた。



第4学年特別活動
「朝食の大切さ」

(3) PTA給食試食会での保護者への啓発

保護者対象の給食試食会で、朝ごはんの重要性について説明した。また、その内容を校内食育研修でも活用し、職員へも周知していった。給食試食会では、給食のごはんの量(低・中・高)の実物も展示し、学童期の食事の重要性について啓発していった。



展示「学年のご飯の量」

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- 「食育通信」に、レシピの紹介に加え、保護者からの返信カード(食べたよ・作ったよカード)を添付した。
- 「ひろしま給食メニュー」の日に給食試食会を実施し、紹介を行った。
- 教職員へ「ひろしま給食」の趣旨の説明をし、「給食ひとことメモ」で指導資料の配付をした。

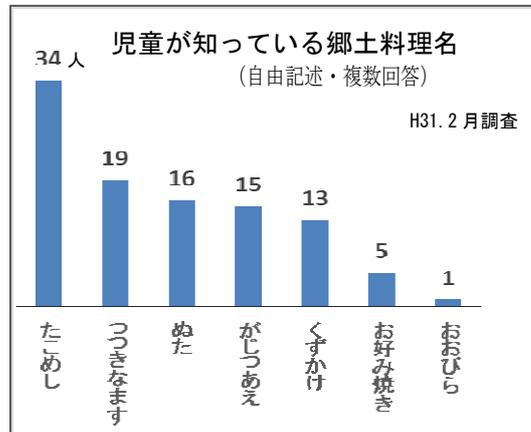
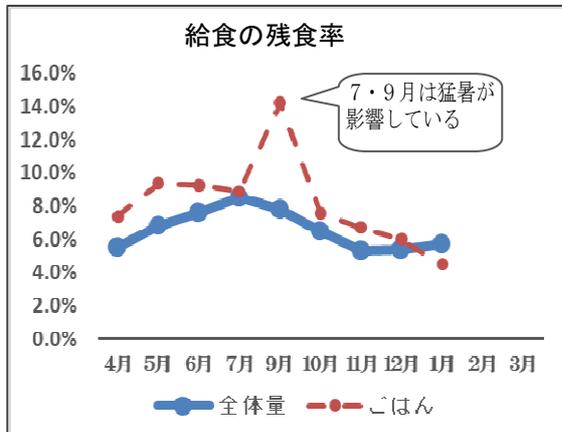


「ひろしま給食」

5 取組に対する成果と課題

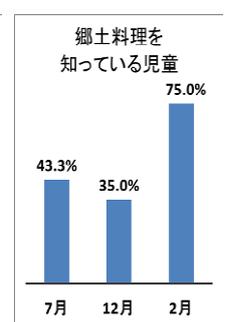
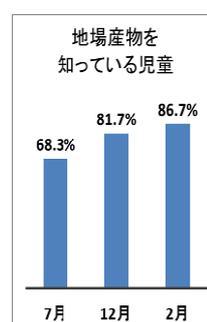
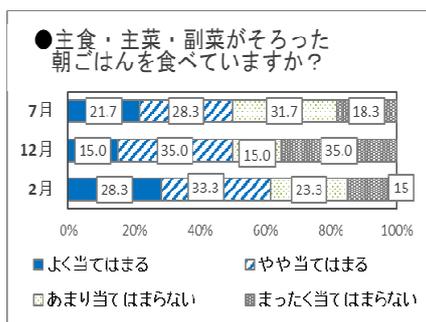
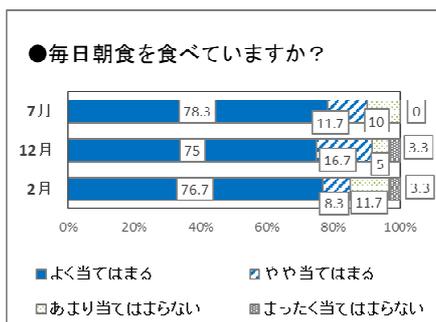
【成果】

- 成長を考慮して2学期より米の量は増やしているが、ご飯の残食が減少した。
- 「食に関する実態調査」において、児童が自由記述した郷土料理や地場産物は、給食に登場し指導したものが多かった。給食で実際に食べるという体験を通して、より理解を深めることができた。



【課題】

- 残食が減少傾向にあるが、まだ高い割合である。きれいな食べ物が出た時、残さず食べると答えた児童は6割、食事を残さず食べると答えた児童は8割で、県平均よりも低く、児童の食に対する意識とも関連している。
- 朝食を食べている児童は、減少（1回目90%⇒3回目85%）している一方、主食・主菜・副菜がそろった朝ごはんを食べている児童は増加（1回目50%⇒3回目61.6%）しており、家庭での食生活の内容の差が広がっている。
- 地場産物や郷土料理について、毎年1回目（7月）の調査では、認知度が低い結果となっており、学年に応じて、給食を通して知らせ、知識として定着させる必要がある。



6 今後の取組に向けた改善方策について

- 学校評価の項目に食育の関わる項目を含め、学校全体の取組にしていく。
- 「食に関する指導の年間計画」を職員へ周知させ、児童実態に即した授業を担当と連携していく。
- 学力向上の土台となる生活習慣の確立に向けて、朝食の摂取や内容について引き続き、家庭と連携した取組を進めていく。