

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立瀬戸田小学校
-----	------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

児童に募集したすくーるキャラクターを活用することより、食育の機運は高まってきている。給食委員会児童が自発的に給食時間等を活用して、食に関するクイズを行うことで食べ物への興味関心が高まってきている。しかしながら、主食・主菜・副菜をそろえて食べることなど栄養バランスへの理解はあっても、実践に移すことが難しい児童がいる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

学校評価目標：給食で苦手なものを半分以上食べている児童の割合 80%

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ）食への興味関心を高める取組

（1）教科と関連した給食

① 1年生国語科 りっちゃんのサラダ

お母さんを元気にしたサラダを給食で提供し、サラダのひみつを説明した。

② 2年生道徳 かみごたえのある給食

よくかむといいことがたくさんあることを説明し、かみごたえのある給食を提供した。

③ 2年生 特別活動

よいうんちを出すためにはどうしたらよいか考える

食物繊維の多い食品の語呂合わせを「まごわやさしい」で示し、その食品を使用した給食を提供し、授業の振り返りができるようにした。

④ 6年生 家庭科 お弁当給食

給食を持参したお弁当箱に詰めることによって自分の体に必要な栄養とその割合が理解できるようにした。

⑤ 尾道や全国の郷土料理や世界の料理を提供した。

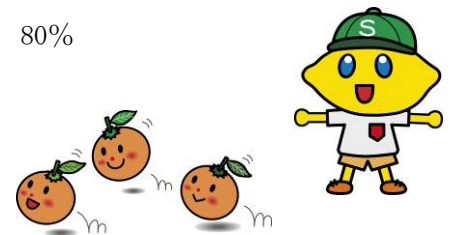
⑥ 世界津波の日

アレルギー児童も食べることができる救給カレーや乾パンを提供し、ライフラインが復旧するまでの非常事態に食べられる非常食を味わい非常食の味に慣れるとともに、防災への理解が深まるようにした。

（2）給食に使用する地域でとれた食べ物の皮むきやさやむき体験

（3）給食委員会児童による食べ物クイズの実施

カラクリ画用紙にクイズを作成し、各クラスで実施。



【取組2】(テーマ) 特産物や郷土料理への理解を深める取組

(1) 給食に使用する地域でとれた野菜の皮むぎやさやむき体験

(2) 生産者による授業の実施

メロンやスナップえんどうを栽培する上での工夫を聞いたり、筋の取り方を教えていただいたりした。生産者と一緒に給食を食べ交流を深めた。

(3) 地域の特産物への理解を深める調理実習

① 3年生総合的な学習の時間

地域の特産物への理解を深めるため「いちじくジャム」の作り方を保健推進員さんから教えていただき、その後給食と一緒に食べ、交流を深めた。

② 親子料理教室の開催

保健推進員さんやおのみちスローフードまちづくり推進協議会と連携し、尾道の特産物を使用し、「浜っこ汁」や「デベラ和え」などの郷土料理を調理実習した。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 給食での実施

広島食育ウイーク中に選ばれたすべての献立を給食で提供した。

(2) 給食試食会で提供し家庭への啓発をした。

(3) 親子料理教室

地域の産物のはるみやネーブル、レモンを使用して「ぷるるんゼリー」の調理実習を行った。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・ 苦手なものを半分以上食べる児童の割合 98%
- ・ 給食委員会児童が意欲的に給食時間食べ物クイズをすることで食べ物への興味関心が高まったり、衛生に関する紙芝居を読むことで児童が衛生に気をつけて給食時間を過ごそうとしたりしている。

【課題】

- ・ 主食・主菜・副菜などの栄養のバランスに気をつけようとはしているが、実践するのが難しい児童がいる。

6 今後の取組に向けた改善方策について

食べ物への興味関心が高まり、苦手なものも残さず食べようとする意欲が高まっている。学年に応じた食に関する指導を行い、学校で身につけた知識を家庭で実践できる児童の育成に努める。