

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	府中市立府中学園
-----	----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・本校での給食に関する実態としては、全体的に給食はよく食べており、食べ残しも少ない。しかし、給食を食べる時の姿勢やマナーに課題がある児童生徒が多いという実態がある。
- ・地域との連携については、コミュニティ・スクール設置校の良さをいかし、地域の方と連携を図りながら取り組む食育に重点を置いて進めてきている。
- ・ひろしま給食100万食プロジェクトのメニューや我が家の味自慢のメニュー募集について、本校の保護者はとても協力的であり、今年度もたくさんのレシピを届けることができた。
- ・5年生対象の食に関する実態調査において、広島県や府中市の郷土料理や食材について家庭で話をする機会が少ないという実態があり、家庭で話をしてもらおう機会を増やしていくための取組みが必要であるという課題がみえてきた。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・義務教育学校の良さをいかし、家庭科教諭や養護教諭・担任と連携し、教科等における食に関する指導を9年間を通して、計画的に実施していく。
- ・今年度、学校評価に「よりよい食事のマナーを身に付ける」を目標とした項目を設定した。取組指標を、学校生活アンケートによる「足の裏を床につけ、立腰の姿勢で食べています。」「お皿を持って食べています。」の項目について、児童生徒の肯定的回答の割合を80%以上にすることとした。
- ・昨年度に引き続き5年生を中心に、地域と連携した食育授業を取り入れたり、家庭における郷土料理等の会話の機会を設定したりなど、家庭と連携し、年間を通して学習内容の定着を図りながら生活の中で実践できる力を育成していくための家庭学習（ふうチャレンジ）を年5回取り入れる。

3 食育の目標に対する具体的な取組み

【取組1】（テーマ） 義務教育学校の良さをいかした授業・食育の取組み

今年度は、家庭科教諭が第5・6学年の家庭科の授業を行っている。
第6学年の「いためてつくろう朝食のおかず」の単元では家庭科教諭とTTの授業や、調理実習の授業では第5・6・7・9学年においてTTでの調理実習授業を行った。

例年、第5学年の「ごはんのみそ汁」の単元において、府中市食生活改善推進員に来ていただきTTの授業を実施している。今年度は、家庭科教諭と食生活改善推進員によるTTの授業を初めて取り入れることができた。（詳細【取組3】）

また、今年度は特別支援学級（全学年）において食育の取組みを多く実施することができた。

特に7年生から9年生の特別支援学級の自立活動の授業において、らっきょう漬や干し柿、さつまいものつるを利用した伝統料理、かぼちゃやとうもろこし、さつまいもを使った行事食など、年間を通して担任と連携を図りながら取り組むことができた。料理を作ることを通して季節を感じたり、伝統料理を継承していくことの大切さを伝えたりするとともに、保護者に作った料理をプレゼントをすることで、家庭への啓発につなげていった。この取組みには、府中市学校給食センターで採れたとうもろこしを使用したり、センターの職員にも講師として関わっていただいたりするなど、給食センターと連携を図りながら取組みを進めてきた。



第5年家庭科調理実習

【取組2】(テーマ) 全職員で取り組む「しせいよくタベルンジャー」の取組み

給食を食べる時の姿勢やマナーに課題がある児童生徒が多いという実態を踏まえ、学校評価に「よりよい食事のマナーを身に付ける」項目を取り入れ、全職員で年間を通して取り組んだ。

<取組内容>

- ・ 全クラスに共通の教材(掲示資料)を配布(右図)

掲示資料を年間を通して教室に掲示したり、毎日給食時間に黒板に貼って意識付けを行ったりとクラスの実態に応じた取組みを進めてきた。

- ・ パワーポイント教材による指導

1年生から4年生には、重点的に朝会の時間や給食時間にパワーポイントを使用した指導を全クラスで実施した。

- ・ 「しせいよくタベルンジャー」の取組み

年3回「しせいよくタベルンジャー週間」を設定し、この期間には1年生から6年生は「しせいよくタベルンジャーカード」による意欲づけを行うとともに、併せて養護教諭との連携により、家庭での姿勢やマナーの定着を図るために「生活がんばりカード」による取組みを同時に実施した。

7年生から9年生については教室掲示資料を活用し、年間を通した声かけや取組みを行った。



全クラスで掲示している掲示資料

【取組3】(テーマ) 地域のゲストティーチャーと連携して取り組む食育

① 第5学年 家庭科における取組み

今年度も第5学年の家庭科「ごはんのみそ汁」の単元において、府中市食生活改善推進員にゲストティーチャーとして来ていただいた。導入では「だしの良さ」や「だしのおいしいとり方」を教えていただき、実習活動では各班に入って、調理支援・指導を行っていただいた。そのことによって、5年生児童はだしやみそ汁についてより興味関心を持ったり、野菜の切り方やだしのとり方について積極的に推進員に聞いたり、意欲的に調理実習を行う姿がみられた。

② 第5学年 総合的な学習の時間における取組み

5年生では、総合的な学習の時間において「オリジナル街弁当を考えよう」をテーマに、「地元の食べ物をもっとみんなに知ってほしい。」「府中市に来られた方に府中の食材の良さを発信していきたい。」「オリジナルメニューを道の駅のレストランの料理として取り入れてもらいたい!」という思いで、府中や府中周辺の食材を使った「オリジナルメニュー」を家庭と連携を図りながら考えてきた。

学習のまとめとして、道の駅びんご府中の駅長と府中市役所産業振興課の方にゲストティーチャーとして来ていただき、自分たちの考案したオリジナルメニューレシピの提案発表を行った。レシピや発表の内容について、ゲストティーチャーより講評をいただくことができた。



オリジナルメニュー提案発表の様子

③ 特別支援学級における取組み

特別支援学級(全クラス)で、お米栽培や、食育学習でお世話になった地域のゲストティーチャーを招待して、「カレーパーティー」を開催した。

その際、できたお米を炊き、自立活動の授業で作った「ゆでとうもろこし(冷凍して保管)」をカレーに入れたり、カレーのお供に手作りの「らっきょう漬」を添えて食べていただいたりすることで、教えていただいた方へのお礼に学習内容を還元していくことができた。



カレーパーティー

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組みについて

① 学校開催初！府中学園でのひろしま給食市民給食試食会の開催

ひろしま給食の市民試食会を府中学園を会場に開催した。学校を会場にした試食会は今年度が初めてとなる。地域・保護者の方50名が1年生～9年生までの全クラスに2～3名ずつ入っていただき、児童生徒と話をしながら一緒にひろしま給食を食べていただく機会とした。



ひろしま給食市民試食会

参加された地域の方から「子どもたちと一緒に給食を食べることができて嬉しかった。」という声をたくさんいただくことができた。

② 府中学びフェスタでの取組み

昨年に引き続き、府中市食生活改善推進員、女性子ども課の職員の皆さんにご協力いただき、府中学びフェスタにおいて、ひろしま給食の提供や啓発活動を一緒に行うことができた。



さらに学びフェスタの開会行事において、三者で連携を図りながら進めている食育の取組みについて発表したり、会場内に取組みの掲示資料を展示したりと、府中市の食育推進について地域の方へ広く知っていただくアピールの場とすることができた。

学校生活アンケート項目 (%)

5 取組みに対する成果と課題

【成果】

- ・児童生徒対象に実施した学校生活アンケートの結果によると、「足の裏を床につけ、立腰の姿勢で食べています。(図1)」「お皿を持って食べています。(図2)」のどちらのアンケート項目についても、肯定的回答が7月に比べ2月は3ポイント程度の増加がみられた。

また、給食時間においても児童生徒の食べる姿勢が年度当初より良くなってきた様子を見ることができている。

これは日々の給食時間の取組みや声かけ、「しせいよくタベルンジャー」の取組み、家庭での「生活がんばりカード」の取組など、全職員で年間を通して進めてきたことが成果につながったのではないかと考える。

- ・授業にゲストティーチャーを招聘しての取組みも定着しており、地域の方との連携が図りやすくなってきている。そのことにより授業の活動の流れもさらにより良いものになってきているように思う。

また、今年度は道の駅の駅長など新たな教科でのゲストティーチャーを招聘することができ、取組みを広げることができた。5年生が考案したオリジナルメニューが、道の駅のレストランで提供していただくことができるようであれば、府中学園での取組みが地域に広がっていくものとなり、さらには児童や保護者の地元食材への興味関心や、地元への思いも高まることにつながっていくのではないかと考える。

【課題】

- ・ゲストティーチャーを招聘しての取組みが定着してきたという成果がある反面、関わっていただく学年や教科が固定化してしまっている(偏りがある)。特に7年生～9年生での食に関する指導の授業にきていただく機会が無いので、系統的に、継続的に関わっていただく授業を考えていく必要があると考える。

6 今後の取組みに向けた改善方策について

今後に向けては、まずは第2学年の生活科や第7学年の家庭科、特別支援学級での授業等、現在の指導計画の中から地域の方と連携を図って取り組めるような食育内容を取り入れることを考えていきたい。

