

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	三次市立吉舎小学校
-----	-----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・学級での給食指導を充実させる中で、食器の破損や給食の残菜を減少させることができている。しかし、給食の配膳時に決められた方法で待つことができなかつたり、配膳室の前の廊下、階段を走ったりする様子が見受けられる。給食時間の過ごし方や給食当番活動をスムーズに行うためにどうすればよいのか児童一人一人が考え行動することが必要だと思われる。
- ・食事のマナーについては、「正しい姿勢」「はしの持ち方」など、給食時間や学級活動などで掲示資料等を用いて指導しているが、改善できていないのが現状である。
- ・今年度初めて栄養教諭が配置されたこともあり、教育活動全体で食育を計画的に進めていくためには、年間指導計画の中に具体的な食育の単元を取り入れていくなど、教務部や担任との連携が必要である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・食器破損事故（破損食器数）を減らす。（前年度比較で 10%減少）
- ・親子で料理をする機会を設ける。（実施率 90%以上）
- ・給食への関心を高める。（給食クイズで正答率 60%以上）

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 食べることを大切にする

- ・今年度給食用食器が新しくなったのを機に各学級で食器の扱いについて指導し、1 年間を通して食器を大切に扱い、破損事故を減らすように取組む。
- ・給食への意識調査を行い、残さず食べるように指導する。

【取組 2】（テーマ） 親子でクッキング

- ・PTA と連携し、子どもだけでも食事が作れる力をつけるため、調理する体験を増やす活動を全校で実施。
- ・チャレンジシートに記入してもらい、期間終了後、各学年の優秀賞を掲示した。その他のシートについてもファイルにまとめ、参観日などで来校した保護者に見ていただいた。

【取組 3】（テーマ） 食育について理解と関心を高める取組

- ・毎月 19 日（食育の日）に合わせて『もりもり!かむかむ!食通信』（調理場の再編により 2 学期より名称変更）を配付する。「食」について毎月テーマを設け、食に関する言葉、関連する書籍の紹介などを盛り込み内容の充実を図る。
- ・朝会等を利用し、「みよしふるさとランチ」や「全国学校給食週間」等の話をし、地場産物や学校給食への関心をもたせる。
- ・健康ウォークラリーを行い、食事のマナーや健康についての意識を高める取組を行う。
- ・学校給食クイズを行い、児童の食への関心について検証する。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・ひろしま給食の決定後、教育委員会担当者と三次市栄養士協議会で各自が提出した献立案をもとに調理実習を行い「ひろしま給食の日」の三次統一メニューを立案した。
- ・JA女性部の方たちと共催で実施している地元野菜を使った料理教室でも「ひろしま給食」を実習し、JA女性部の方にも「ひろしま給食」について関心を広めた。
- ・「夏休み親子クッキング教室」を開催し、「ひろしま給食」を親子で作りに、試食し、クイズにチャレンジしてもらうことで「ひろしま給食」への関心を高める取組を行った。
- ・9月に行った給食試食会において、「ひろしま給食」県内統一メニューを実施し、家庭での取組、協力を依頼した。
- ・10月の食育ウイークにあわせて、「ひろしま給食三次統一メニュー」を給食で提供するほか『三次市「食育」だより』や『もりもり!かむかむ!食通信』を作成した。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・学級での給食指導、配膳時の巡回指導をていねいに行うことで、食器の破損は少なく維持できている。
- ・本校で行った「給食意識調査」では、児童の70%が「給食が大好き・好き」と答え、90%の児童は、配膳された給食を残さず食べようとしている。(残菜率0~1%)
- ・「親子でクッキング」を実施することで、児童が自ら食事を作るきっかけになり、料理への関心も高まってきた。
- ・給食クイズでは、給食の歴史、ひろしま給食、地場産物、給食のマナーなどについての問題を出題し、児童の正答率は63%であった。

【課題】

- ・98%の児童は、朝ごはんを食べて登校していると答えているが、その内容についてはまだ調査ができていない。担任や保健室での聞き取りでは、適切とはいえない内容の児童も見受けられる。
- ・給食時間を中心に食事のマナーやはしの持ち方などを指導しているが十分には改善できていない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・給食の時間を中心とする学校での食育は、これまで同様、食事マナーの定着と給食内容の充実を図り、児童の「食」への関心が家庭での実践に生かされるよう、家庭と連携し、親子クッキングの取組などを発展させながら継続していく。