

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	三次市立三和小学校
-----	-----------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ①食器を正しく持てない児童がいるため、食事のマナーについて継続的な指導が必要である。
- ②給食準備が速やかにできない。
- ③質の良い朝食を摂れているか把握が不十分である。
- ④「ひろしま給食」に係る取組に興味関心が低い。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ①本校の食育推進計画に則り、栄養教諭による食に関する指導を年 70 回行う。
- ②「ひろしま給食」に係る取組に興味関心を高めるために、給食に「ひろしま給食」メニューを、学期に 2 回以上取り入れる。また、栄養教諭が積極的に周知活動をする。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ） 食に関する指導の充実に向けた取組

#### （1）給食指導

本校の「食に関する年間指導計画」に基づき、毎月、担任、養護教諭と連携し、給食指導を行った。黒板に掲示し、クイズ形式等で説明した。また、受配校の三和中学校でも、給食指導を行い、食に関する興味関心を高めている。



給食当番のきまりについて



食事のマナーについて



中学生への給食指導

#### （2）教科等における食に関する指導

##### ①保健：小学 6 年生，特別支援学級

「生活習慣病の予防」の単元で、生活習慣の乱れが病気の原因になること、おやつに含まれている砂糖、食塩、脂肪の量について成分表示をもとに調べる学習をした。おやつを目分量は 200kcal であることを確認し、生活習慣病を予防するためのおやつの量、食べる時間帯、おやつの種類等について指導した。

##### ②家庭科：小学 5 年生

「食べて元気に」の単元で、給食献立に使っている食品を 3 色食品群に分ける学習や、五大栄養素の働き等についての学習を行った。給食献立とファーストフードを比較することで、食

材の数の違いや3色食品群のバランスの偏りに気付かせた。

③家庭科：小学6年生

「くふうしよう おいしい食事」の単元で、1食分の献立を考える学習をした。三和学校給食共同調理場では、栄養のバランスやいろいろ、食品の種類を多く使っているなど、工夫がみられた2つの献立を給食で実施した。児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるように今後も継続して取り組みたい。

④生活科：小学1年生

「がっこうだいすき」の学習で、三和学校給食共同調理場を見学した。検収、下処理、切り込み、調理、配膳車の見送りを見学し、給食に携わる人の働く姿を学んだ。手洗いやエプロンの着用、中心温度計など衛生管理への気づき、下処理や切り込みをする調理員の姿を見て感謝する心を学んだ。学んだことを小中合同の学習発表会で発表し、児童生徒、保護者、地域の方に学校給食のよさを伝える機会となった。

⑤行事：全学年

J A三和支店と連携し、さつまいもの苗植え、芋掘りを行った。1・2年生は、芋の写生大会やさつまいもを使った調理実習(いもきんとん作り)を、全学年で焼き芋パーティーを実施した。給食では、収穫したさつまいもを天ぷら、スイートポテト、汁物などに調理して提供した。



保健：特別支援学級



家庭科：小学5年生



家庭科：小学6年生



生活科：小学1年生



行事：全学年



さつまいもを使用した給食

【取組2】(テーマ) 給食献立の充実(地場産物活用等)

①ふるさとランチ

三次市では、給食を通して食への関心を高め、野菜を食べることにつなげるため、年3回の19日(食育

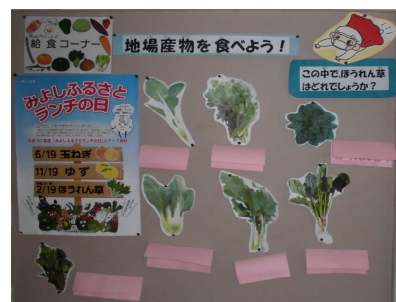
の日)を、旬の野菜を食べる日としている。三和調理場では、地元の食材を普段に比べ多く使用し、楽しく食べられるように献立を工夫している。また、掲示や給食放送での周知とともに、給食指導では、実際に地元でとれた食材を見せてまわり、興味関心を高めている。



給食指導の様子



給食献立



掲示

## ②メキシコ陸上選手団の合宿受入れに関する教育活動

今年度、三次市では、8月21日から9月11日の期間で、2020年東京オリンピック・パラリンピックの陸上選手団の合宿を受け入れた。メキシコ選手団合宿受入れに関連して、給食献立や便り、給食放送、ランチルームの掲示等で、メキシコ合衆国の食文化に触れる機会を作った。



給食献立

### <給食献立>

- ・バターパン
- ・牛乳
- ・鶏肉のメキシカンソース
- ・レモン和え
- ・ひよこ豆のスープ



掲示

## 【取組3】(テーマ) 地域・家庭への発信

### ①給食試食会

1年生の保護者を対象に試食会を実施した。給食についての説明や本校の食育の取組、「ひろしま給食100万食プロジェクト」、「みよしふるさとランチの日」について紹介をした。また、養護教諭と連携し、朝食の大切さについて保護者同士で意見交換する時間も設け、朝食の大切さを伝えた。

### ②子育てを考える集い

保護者に向けて家庭でも食に関心を持てるように、調理や、苦手な食材を食べる工夫、休日や長期休暇中の手伝いの大切さ等について説明をした。

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

### ① 校内での取組

小学6年生と中学生に対し、「ひろしま給食100万食プロジェクト」のキャッチコピーを考える授業を実施し、興味関心を高めた。また、10月までの給食献立に、これまでの「ひろしま給食メニュー」を9回取り

入れた。10月19日の「ひろしま給食の日」では、地元の食材を多く使った「ひろしまオールスター★担々丼」と、三次産のお米麺を使用した「お米麺のスープ」、三次産のぶどうジュースを使用した「フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー」を提供し、給食時間の指導等を行った。

また、4・5・6年生が活動するメイキングクラブでもひろしま給食に取り組むことができた。今年度は、地域の方と一緒に「フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー」を作った。

## ②校外での取組み

夏季休業中、三次市内の栄養教諭・学校栄養職員と連携し、「親子料理教室」や「JA女性部」主催の調理講習会で「ひろしま給食」調理実習を行った。地域へ学校給食の取組を広める機会となった。



メイキングクラブ



親子料理教室



「JA女性部」主催の調理講習会

## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

- ① 栄養教諭による栄養指導を、中学校等も含めて63回行った。今後も、担任、養護教諭と連携し、給食時間、各教科等の授業において積極的に指導を継続したい。また、授業の進め方、児童生徒の実態把握に努めるためにも、積極的に授業参観をし、食に関する指導に活かしていきたい。
- ② 「ひろしま給食」に係る取組の興味関心を高めるため、今年度は、ひろしま給食メニューを11回取り入れた。また、キャッチコピーの応募やメイキングクラブ活動等で、ひろしま給食メニューを作ることで、広島県の地場産物や郷土料理に興味関心を示す児童の様子が見られるようになった。

### 【課題】

- ① 食事のマナー、給食準備から片付けまでの給食指導を継続して行う必要がある。
- ② 「朝食」に係る取組が不十分で、アンケート調査結果を活用した指導ができなかった。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

担任等と協力し、日々の給食指導を丁寧に行うことで、食事のマナーを身に付けられるようになりたい。「朝食」に関するアンケートを活用し、家庭科の授業での指導、便りや試食会等で保護者へ朝食メニューの紹介等、啓発活動に取り組みたい。