

平成30年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	庄原市立総領小学校
-----	-----------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・ほとんどの児童が毎日きちんと朝食を食べて学校に来ることができている。しかし、食事内容を見てみると栄養のバランスがとれていない朝食になっている家庭が多い。様々な家庭環境があることから、保護者への啓発を行うと同時に、児童自身が調理技能を身に付けるという視点も必要である。
- ・児童は、総合的な学習の時間を中心に地域の産業・伝統や自然・環境に関する学習を行っており、地域特産物について高い関心をもっている。しかしその一方で、郷土料理についての認知度は低く、昨年度は一年かけて、地域の食文化について理解と関心を深める取組を進めてきた。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・食を通して豊かな心を育み、健康な生活を送ろうとする児童を育てる。
- ・毎日朝食を食べる児童の割合を100%、栄養バランスの良い朝食を食べる児童の割合を70%以上にする。
- ・自分で作れる料理がある児童（中学年以上）の割合を80%以上にする。
- ・広島県産の食材、広島県の郷土料理を知っている児童（高学年）の割合を80%以上にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 栄養バランスの良い朝食の摂取に向けた取組

これまで、校内で実施していた生活リズム調査は、朝食摂取の有無のみを問うものだったため、今年度から朝食の内容についても把握ができるよう、調査内容の見直しを行った。学級担任・養護教諭と連携をしながら、教科等や全校朝会等を活用して、朝食について継続的な指導を行った。

朝食の内容に課題のあった第1学年では、自身の朝食を振り返り、毎日元気で過ごすために、朝食をしっかり食べたり、進んでお手伝いをしたりしようとする実践的な態度を育てることをねらいとして、学級活動において「げんきもりもりあさごはんについてしろう」という授業を行った。家庭での実践に向け、「ひろしま給食100万食プロジェクト」における朝食メニュー「レンジで簡単エッグ」の実演を行ったほか、保護者との連携を図るため、「げんきもりもりあさごはんカード」を作成し、家庭での食育実践の場を設けた。



【取組 2】(テーマ) 発達の段階に応じた調理技能の習得に向けた取組

児童自らが食事を作って食べようとする実践的な態度を育成するため、発達の段階に応じた調理技能の習得に向けた取組を進めた。学級担任と連携し、教科等との学習と関連付けたり、ひろしま給食を活用したりしながら、調理実習の場を積極的に設定した。



「りっちゃんのサラダ」



「ひろしまおやつメニュー」



「1食分の食事作り」

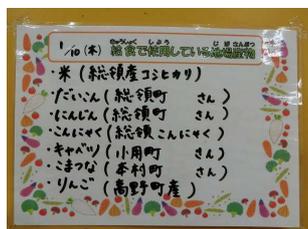
【取組 3】(テーマ) 地域の食文化について理解を深めるための取組

給食に地場産物、郷土料理を積極的に取り入れ、児童が体験的に地域の食文化に触れることができるよう、献立の内容を工夫した。また、今年度から毎日ランチルーム入り口に、給食に使用している地場産物と納入業者の名前を掲示して、児童に紹介を行った。さらに、「給食だより」「食育だより」での紹介、給食試食会での試食等、保護者への啓発も意識して取り組んだ。

総合的な学習の時間には、第5学年「地域にかかわろうーこんにやく作りをしようー」（地域特産物の栽培体験学習）、第6学年「ふるさと総領 未来プロジェクトー伝えよう！私たちの思いー」（地域特産物を用いた商品開発）等を実施した。学級担任と連携しながら、栄養教諭も専門的な立場から授業に参画した。さらに、その他の教科等においても地域の食文化について理解と関心を深め、愛着をもつことができるよう、食に関する指導を学級担任と連携して行った。



「地場産物・郷土料理を取り入れた給食」



「地場産物についての掲示」



「第5・6学年 こんにやく作り」

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・今年度の全ひろしま給食メニューを給食に取り入れ、給食の時間を中心に紹介や呼びかけを行った。
- ・家庭に対しては、「給食だより」「食育だより」での紹介、レシピ集の配付、給食試食会での試食と紹介を行った。
- ・第5・6学年を対象に出前講座「西洋料理、和食を中心とした料理講習」を実施し、地域の特産物を使用した洋食料理の作り方を学んだ。プロのシェフからフランス料理の技法を多く教わった。参加した児童からは、「家でもまた作りたい」等の感想が多くあり、家庭での実践に向けた意欲付けにもつながった。



「平成30年度 庄原市統一メニュー」



「第5・6学年 出前講座」

5 取組に対する成果と課題

【成果】

【取組1】(テーマ) 栄養バランスの良い朝食の摂取に向けた取組について

校内で実施した生活リズム調査の結果は以下の通りである。(%)

質問項目	6月	11月
朝ごはんを食べましたか。	89.8	98.8

・朝食の内容について、6月と11月の調査結果を比較すると、11月の方が主食、主菜、副菜をバランスよく食べている児童が増えていた。朝食についての指導の効果があったと考えられる。

また、校内で実施した食に関する実態調査の結果は以下の通りである。(%)

質問項目	広島県	全校児童
1. 主食(ごはん・パンなど)、主菜(魚・肉・卵料理など)・副菜(サラダ・みそ汁など)がそろった朝食を食べています。	62.9	66.7
2. 主食(ごはん・パンなど)、主菜(魚・肉・卵料理など)・副菜(サラダ・みそ汁など)がそろった朝食を食べることは大切なことだと思います。	94.8	98.0

・調査結果を比較すると、どちらの項目も広島県の結果を上回ることができた。

さらに、学級活動で朝食に関する授業を実施した第1学年の児童において、授業前と授業後に調査を行ったところ、以下のような結果がみられた。(%)

質問項目	授業前	授業後
主食(ごはん・パンなど)、主菜(魚・肉・卵料理など)・副菜(サラダ・みそ汁など)がそろった朝食を食べています。	37.5	62.5

・授業後に行った調査の方がバランスの良い朝食を食べている児童の割合が多くなっていました。

【取組2】(テーマ) 発達の段階に応じた調理技能の習得に向けた取組について

校内で実施した食に関する実態調査の結果は、以下の通りである。(%)

質問項目	広島県	本校児童
1. 食事の準備や後かたづけの手伝いをしています。	78.3	80.2
2. 家で、家族の人といっしょか、または、一人で料理を作ることがあります。	81.2	88.2
3. 自分で作ることができる料理は何ですか。作れるものを書いてください。	91.2	97.0

(※質問項目1・2は全校児童が回答、質問項目3については、中・高学年のみ回答)

・調査結果を比較すると、いずれの項目も広島県の結果を上回ることができた。

・質問項目3において、高学年のみの結果は100%となり、全児童が自分で作れる料理を習得することができた。

また、回答内容を見ると調理実習で作った料理を記述している児童が多数おり、学校での食に関する取組が着実に成果となっていることがうかがえた。

【取組3】(テーマ) 地域の食文化について理解を深めるための取組について

校内で実施した食に関する実態調査の結果は、以下の通りである。(%)

質問項目	広島県	高学年	全校児童
1. 広島県産の食材を知っていますか。知っているものを書いてください。	92.5	100.0	86.3
2. 広島県の郷土料理を知っていますか。知っているものを書いてください。	72.9	81.8	76.5

- ・高学年の調査結果を比較すると、どちらの項目も広島県の結果を上回ることができた。
- ・昨年実施した調査では、質問項目1の広島県産の食材を知っている高学年の児童は83.0%だったが、今年度の調査では100%という結果となり、数値を大幅に上昇させることができた。
- ・昨年実施した調査では、質問項目2の郷土料理を知っている高学年の児童は、78.0%だったが、今年度の調査では81.8%という結果となり、わずかではあるが着実に数値を上昇させることができた。

「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

校内で実施した「ひろしま給食100万食プロジェクト」に関する調査結果は、以下の通りである。 (%)

質問項目	本校児童
ひろしま給食を知っていますか。知っているものを書いてください。	96.1

- ・ひろしま給食食数カウントの結果、昨年度の食数と比べ、今年度は約2倍に増加した。児童から「おうちで作って食べました」という声を多数聞くことができ、家庭での取組が浸透しつつあると考えられる。

【課題】

【取組1】(テーマ) 栄養バランスの良い朝食の摂取に向けた取組について

- ・朝食の摂取率は、調査をする時期や指導の有無によって大きく変動があった。また、100%には到達していないため、課題が残った。
- ・朝食の内容についての結果は、広島県の結果を上回っているものの目標値としている70%には届かなかった。

【取組2】(テーマ) 発達の段階に応じた調理技能の習得に向けた取組について

- ・質問項目1・2の内容については実践の場が家庭であることもあり、まだまだ伸びしろのある結果となった。

【取組3】(テーマ) 地域の食文化について理解を深めるための取組について

- ・質問項目1の広島県産食材を知っている児童の割合については、高学年の結果は100%だったが、全校児童の集計結果は、86.3%と広島県の結果を下回った。
- ・質問項目2の郷土料理を知っている児童の割合については、まだまだ伸びしろのある結果となった。また、記述はしているものの郷土料理とは異なる内容を書いている児童も多数おり、課題が残った。

「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・食数カウントの結果より、家庭での取組が少しずつ浸透しつつあるが、家庭ごとに温度差があった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・取組1については、児童の朝食摂取率が100%となるよう、指導内容の見直しや工夫を行って、啓発を行っていく。また、第1学年で行った実践が朝食内容の改善に効果があったことから、他学年においても学びの場を広げ、学校全体で取組を進めていく。さらに、家庭での実践に向けて、保護者に対して「ひろしま給食100万食プロジェクト朝食リーフレット」の活用や簡単に作れる朝食レシピなどの紹介を行っていく。
- ・取組2については、今後も計画的に調理実習を設定し、児童が楽しみながら調理技能を習得できるよう取組を進めていく。また、食に関する学びが学校だけで完結しないよう、たよりや給食試食会での啓発や、PTAへ呼びかけを行うなど、保護者に対しても積極的にアプローチしていく。
- ・取組3については、学校給食を活用した効果的な指導を今後も行い、全校児童においても広島県の結果に近づくよう取組を進めていく。また、正確な知識が定着するよう、発達の段階に応じた指導を継続的に行っていく。
- ・「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組についても取組2と同様、今後は保護者啓発、さらに地域への発信に力を入れ、地域ぐるみで食育が推進するよう、取組を進めていく。