

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	庄原市立口和中学校
-----	-----------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

（生徒の実態）

- ・給食の残食はほとんどなく、苦手なものも食べる努力をしている。
- ・食事のマナーは身に付いてきているが、「姿勢」や「はしの持ち方」に課題がある。
- ・家庭において、食事の準備や後片付けをしたり、料理を作ったりする割合が低い。
- ・地場産物や郷土料理についての理解が進んでいない。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

（本校の評価指標）

- ・「食事の準備や後片付けの手伝いをしている」生徒の割合 70%以上

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ） 家庭科と連携した取組

- ・第 1 学年では、中学生に必要な栄養やバランスのとれた献立を立てるポイントについて学校給食を例に学習し、給食の献立づくりを行った。この中から 9 月の給食に 4 献立を採用し提供した。
- ・今年度から、月に 1 回家庭での食事づくりの課題「Let' s Cook」に全学年が取り組んだ。この中からも給食メニューに採用し提供した。

### 【取組 2】（テーマ） 委員会活動における取組

- ・健康委員会が中心となり、健康に関するさまざまなキャンペーンや、常時活動を行っている。
  - ① 毎日の給食時間の活動として「かむかむニュース」の紹介、食事のあいさつ、5つのマナー目標「よくかんで食べよう」「ひじをつかずに姿勢よく食べよう」「食器を持って食べよう」「バランスよく食べよう」「はしを正しく使おう」の呼びかけポスターを作成し、日替わりで食事のマナー目標の呼びかけを行った。
  - ② 「正しい姿勢で食べようキャンペーン」「暑さに勝とうキャンペーン」などに取り組み、食事のマナー向上や、健康への意識向上に向けて取り組んだ。

### 【取組 3】（テーマ） 家庭・地域と連携した取組

- ・口和学区 PTA 事業として、6 月、9 月、11 月の年 3 回、家庭や地域でとれた農産物を学校給食へ提供していただいている。生徒へは、毎日発行している「かむかむニュース」を活用して、地域の方や保護者の方の思い、野菜の栄養、献立や調理の工夫などを伝えている。
- ・年 1 回、保護者を対象に給食試食会を実施している。生徒と共にランチルームで試食をしていただき、給食

時間の様子や給食の内容、量を知っていただくよい機会になった。試食後は懇話会を行い、栄養教諭より学校給食についての説明、意見交流を行った。

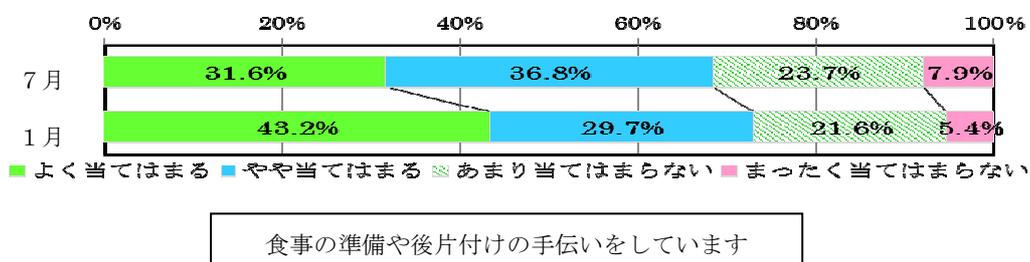
#### 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・市内の栄養教諭・学校栄養職員で「ひろしまオールスター★担々丼」に組み合わせる庄原市独自のメニューを研究し、夏季休業中に調理実習を行った。
- ・ひろしま給食に選ばれたすべてのメニューを給食で提供した。
- ・ひろしま給食提供日には、給食の時間に「かむかむニュース」で紹介した。
- ・「食通信」等を通じて、保護者にひろしま給食メニューを紹介した。また、おやつレシピをワークスペースに掲示し、来校時に自由にとってもらった。
- ・「朝食リーフレット」を活用し、小学校で「かんたん朝食づくり」を行った。

#### 5 取組に対する成果と課題

##### 【成果】

- ・1月の「食に関するアンケート」で、「食事の準備や後片付けの手伝いをしています」の項目における肯定的評価の割合は72.9%であった。7月実施のアンケート結果と比べると、4.5ポイント上昇した。また、「前回のアンケートの時と比べて、食事づくりや食事の手伝いをするようになっていきます」の項目では63.2%の生徒が肯定的評価であった。



##### 【課題】

- ・食事の準備や後片付けの手伝いをしている生徒の増加は見られたものの、家庭における食事づくりや、食事の手伝いにかかわる実践の差は大きい。

#### 6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・食事の準備や後片付けの手伝いについては、「食通信」や「ランチタイム」を通じて、家庭の協力を呼びかけていく。また、給食で好評なメニューや簡単に作れるレシピの紹介をしていく。
- ・「自分で作って食べることができる」ことが、日常生活を豊かにし、健康につながることを意識できるよう、各教科や健康委員会の活動とも関連させて取り組んでいく。
- ・引き続き学区内の小学校と連携し、小中9年間を見通した食に関する指導を推進する。