

平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立広島中央特別支援学校
-----	----------------

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度は、幼児児童生徒による給食放送を計画的・主体的に行わせることで、給食時間をより充実させることができ、学校全体の食への関心を高めることができた。また、教科等における食に関する指導についても、担任等と連携をとりながら、栄養教諭が授業に参画していくことができた。しかし、視覚障害に配慮した指導方法や教材の工夫など、幼児児童生徒の実態に応じた指導が十分にできたとはいえない。

2 学校の食育に係る目標

各学部の発達段階に応じた食に関する指導目標（平成 30 年度「食に関する指導全体計画」から）

	各学部の発達段階に応じた食に関する目標
幼稚部	<ul style="list-style-type: none"> ○いろいろな食べ物に興味を持つことができるようにする。 ○みんなで食事をすることで食事は楽しいという気持ちを育てる。 ○食事が体の成長に必要であることが分かるようにする。
小学部	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物の名前や働きについての理解を深め、健康のことを考えてバランスのとれた食事をとることの大切さを理解できるようにする。 ○マナーに気を付け、食事をするができるようにする。 ○身支度や後片付けを、責任を持って行うことができるようにする。 ○食べ物を大切に、感謝する気持ちを持って、残さず食べることができるようにする。
中学部	<ul style="list-style-type: none"> ○主食、主菜、副菜について考え、バランスのとれた食事を心がけるとともに、自分の健康に配慮できるようにする。 ○マナーに気を付け、誰とも楽しく食事ができるようにする。 ○衛生面に気を付け、身支度や配膳、後片付けができるようにする。 ○食べ物に使われている材料や由来、特徴などを知り、家庭や地域での食に対する興味・関心が持てるようにする。
高等部	<ul style="list-style-type: none"> ○卒業後の生活が健康的に過ごせるよう、健康や安全に配慮した食生活の管理ができるようにする。 ○仲間と協力しながら、衛生的で安全な食事の環境を整えることができるようにする。 ○季節と地域を大切に、外国の食文化の優れた点を取り入れてきた先人の食文化を学びながら、新たな食生活が形成できるようにする。 ○食事マナーを知り、楽しく食事をする工夫ができるようにする。
舎務部	<ul style="list-style-type: none"> ○食事のマナーに気を付け、皆で食事をする楽しさを知ることができるようにする。 ○体の健康を考え、栄養のバランスのとれた食事を心がけることができるようにする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】 教科等における食に関する指導の充実

(1) 小学部 2 年 特別活動（学級活動）「たのしいきゅうしょく」

赤・黄・緑の栄養バランスについて、食品カードを使って考える授業を実施した。6月の授業だったので、「歯に良い食事のとり方」についても合わせて学習した。



(2) 中学部 1・3 年 総合的な学習の時間「仕事について考えよう」

10月の徳島視覚支援学校との交流に向けて、7月から9月に授業を実施した。給食の献立がどのように考えられているかを知り、交流の日他校の生徒と一緒に食べる給食献立を生徒が考えた。栄養バランスはもちろん、広島らしさを感じられるような献立を作ることができた。



(3) 高等部普通科3年 家庭科「食事と健康」

卒業後の食生活や、自身の健康を考えた食事のとり方について、考える授業を実施した。市販の弁当と給食献立を比較し、栄養バランスについて考えた。養護教諭とも連携をとり、当該生徒の生活改善を目指して指導を進めた。

(4) 食材に触れる体験活動「空豆のさやむき」

小学部では、昨年度に引き続き、給食で使用する空豆のさやむき体験を実施した。この体験から感じたことを2年生児童が詩にまとめ、空豆を使った献立の日に給食放送で発表した。



(5) 調理実習における衛生指導及び授業見学

本校では、飲食を伴う学習をする際は、調理実習計画書を作成し、栄養教諭が事前に担当教諭等に衛生指導を行っている。今年度はそれに加え、授業を参観し、家庭科担当教諭との連携も深めながら指導に関わっている。

【取組2】 教職員を対象とした食に関する校内研修の実施

教職員が一体となった食育の推進を目指して、今年度初めて全教職員を対象とした「食に関するミニ講座」を実施した。

(1) 給食指導に関するミニ講座（4月）

4月当初の給食開始前に、給食指導・衛生指導のポイントについて説明した。また、前年度の学校給食及び食に関する指導の取組について報告した。

(2) 食中毒に関するミニ講座（9月）

食中毒の発生状況や予防方法、給食時の手洗いや配膳時の衛生管理について、〇×問題や穴埋め問題を解き、解説を行った。随時発表や協議を行う時間を設け、より理解を深められるよう工夫した。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 特別支援学校の統一メニューの作成

県内の特別支援学校の栄養教諭・学校栄養職員で、最優秀レシピの「ひろしまオールスター★坦々丼」に合わせて「トクトク★おこめんスープ」を考案し、統一メニューとして食育ウィークに給食で提供した。また、食育だよりでこの取組とレシピについて伝えた。



(2) 給食献立へのひろしま給食メニューの活用

日々の学校給食にも、今年度及び過去のひろしま給食メニューを提供した。給食放送やポスターの掲示等でこのプロジェクトが身近に感じられるよう取り組んだ。

(3) PTA給食試食会での提供

6月の給食試食会では、昨年度のひろしま給食メニューと、広島の地場産物を活用したメニューを提供した。参加保護者には、このプロジェクトの趣旨について説明し、取組への理解と協力をお願いした。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

(1) 栄養教諭による授業の効果

担任等と十分に連携をとりながら、児童生徒の実態に応じた授業づくりができた。

(2) 教職員の食育への意識向上

ミニ講座を通して、給食指導や衛生指導の在り方について、教職員の共通理解を図ることができ、食に関する指導に対しての意識向上にもつながったと感じる。

【課題】

(1) 日々の給食指導の実践

給食指導に関しては、日々の取組に各学部・クラスで差があり、手洗いや食事のマナー等について、一貫した指導になっていないと感じる場面がある。

(2) 教科等と関連付けた給食内容の充実

学習内容に関連した献立や地場産物の積極的な活用等、給食を教材としてより良いものにしていく必要がある。

(3) 家庭との連携

給食に個別の配慮が必要な幼児児童生徒について、保護者と面談したり、毎月の食育だよりや給食試食会などで家庭への情報提供をしたりしているが、十分であるとはいえない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

(1) 学校全体で取り組む給食指導

全学部が同じ食堂で給食を食べているという実態を踏まえ、手洗いや配膳、食事のマナー、後片付け等の給食指導に、教職員全体で一貫して取り組んでいく必要がある。

(2) 食に関する授業の充実

幼児児童生徒の実態を正しく把握し、担当教諭と密な連携をとって、計画的に食に関する指導を進めていく。また、栄養教諭がより一層の授業力を身に付けるためには、授業見学も含め、多くの授業に関わっていく必要がある。

(3) 魅力ある学校給食づくり

給食内容の充実を図り、教材として活用できるものにする。また、給食放送やリクエスト献立などを積極的に活用し、給食時間を学校全体で楽しむとともに、その様子を家庭へ情報発信することで保護者との連携を深めていく。