

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立廿日市特別支援学校
-----	---------------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- (1) 給食が好きな児童生徒の割合は 90%以上で、食への興味・関心は高いが、健康に良い食生活についての理解や意識はあまり確立できていない。担任等と連携した食に関する指導を充実させ、食育の推進を図ることが必要である。
- (2) 朝食は食べているが、栄養バランスのよい朝食を食べている児童生徒の割合は低い。家庭と連携した食育の推進を図ることが必要である。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- (1) 毎日朝食を食べる児童生徒 → 95%以上
- (2) 栄養バランスのよい朝食を食べる児童生徒 → 60%以上
- (3) 広島県の地場産物、郷土料理を知っている生徒（高等部） → 65%以上

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組 1】（テーマ） 教科等における食に関する指導の充実に向けた取組

年間指導計画に基づき、各学部で担任と連携し、食に関する指導をした。

#### (1) 小学部

##### ① 3年 「しっかり食べて元気に過ごそう」

食べ物の体の中での働きについて、自分の体を触ったりすることで確認し、毎日いろいろな食べ物を食べる大切であることを指導した。



##### ② 5年 「給食について知ろう」

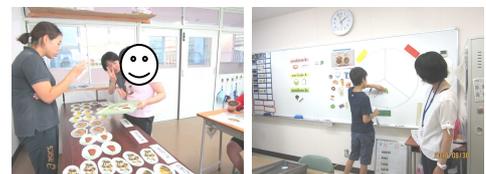
給食室で使っている、スパテラやひしゃく等を実際に触って実際の道具に触れ、調理の疑似体験をすることや、給食室の見学、手洗いについて指導した。



#### (2) 中学部

##### ① 1年「体を作っているものは何だろう」 2年「給食の献立を考えよう」

「ぐんぐん大きくなる赤」「もりもり力が出る黄」「元気な体になる緑」というフレーズと体の動きを使って、食べ物の体の中での働きについて学習し、給食を参考に、栄養バランスのよい献立について指導した。



## ② 3年「お弁当を作ろう」

お弁当を作る時の4つのポイント（量、彩り、栄養バランス、調理時間）について学習し、栄養バランス（主食：主菜：副菜＝3：1：2）のよい、自分のお弁当作りについて指導した。

## (3) 高等部

### ① 1年「元気にスタート朝ごはん」

朝食の大切な働きについて（頭・体・お腹のスイッチ）を知るとともに、給食を活用し、3つの食品群のグループ分けをすることで、栄養バランスのよい朝食について指導した。



### ② 2年「エネルギーチャージ昼ごはん」

給食と自分の昼食の栄養バランスを比較し、栄養バランスのよい昼食について指導した。



### ③ 2年「食材の不思議を考えよう」

→「特別支援学校栄養教諭・学校栄養職員研修会」研究授業として実施

大豆の栄養や、大豆製品の加工の仕方等を学び、きなこ、豆腐、みそ作りを通して、同じ食材でも加工の仕方によって様々な食べ物に変化することを指導した。

## 【取組2】(テーマ) 小学部における給食配膳の取組

小学部では、基本的には教職員が給食配膳を行っているが、高学年では中学部に向けた取組として、児童の実態に応じて牛乳やストローを配る、おかずを配る等の給食配膳や給食ワゴンの運搬等、給食当番の仕事を繰り返し学習した。その結果できる仕事が増え、現在は、給食当番の仕事に自信をもって意欲的に取り組む姿が多くみられる。



(手洗いの様子)



(配膳の様子)



(ワゴン運搬の様子)

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

### (1) 特別支援学校統一メニューの作成

平成28年度からの取り組んでいる、「トクトク」シリーズの第3弾として、特別支援学校統一メニューの「トクトク★おこめんスープ」を特別支援学校の栄養教職員で考案し、ひろしま食育ウィークに実施した。広島県産の米を使用した「おこめん」や広島県産大豆を使用した「豆腐」等を入れ、地場産物の活用や、食形態対応をしている児童生徒も食べることができるよう工夫した。

(2) 学校給食試食会

保護者対象の試食会で、「ひろしまオールスター★担々丼」と「トクトク★おこめんスープ」を保護者に試食してもらい、取組について理解と協力を求めた。

(3) 給食だより等の活用

食数調査の依頼と合わせて、給食だより（ひろしま給食臨時号）を発行し、統一メニューの紹介や、レシピの紹介をするとともに、保護者から「つくレポ♪」を募集した。

(4) 学校保健委員会

年2回の学校保健委員会では、取組について情報提供を行い、家庭でもひろしま給食を作って食べていただくよう協力の依頼や、学校でひろしま給食を実施することへの理解を求めるとともに（8月）、ひろしま給食の実施数等、その取組の成果を報告し（2月）、取組への理解と情報共有を図った。

(5) 学校給食の活用

平成25年度からのひろしま給食を、毎月1回以上給食に計画的に実施し、給食時間の放送で児童生徒へ紹介した。児童生徒へもひろしま給食が月1回以上あるということが認知されつつあり、ひろしま給食が広島県の食材を使ったなじみのある、好きなメニューとなり、平成28年度の「タコタコライス」が高等部3年生のリクエスト献立に選ばれた。

また、高等部の生徒においては、広島県の地場産物を知っている生徒の割合が増加した。

## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

- (1) 小学部・中学部の児童生徒において、毎日朝食を食べている児童生徒の割合が増加した。  
92%（7月）→95%（12月）
- (2) 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしている児童生徒の割合が増加した。  
80%（7月）→85%（12月）
- (3) 栄養バランスを考えて朝食を作っている保護者（高等部）の割合が増加した。  
46%（7月）→56%（12月）
- (4) 広島県の地場産物を知っている生徒（高等部）の割合が増加した。  
50%（7月）→66%（12月）

### 【課題】

- (1) 高等部の生徒において、毎日朝食を食べている生徒の割合が減少した。  
90%（7月）→83%（12月）
- (2) 栄養バランスを考えて朝食を作っている保護者（小学部・中学部）の割合は47%でほぼ横ばい。  
全く考えていない保護者（小学部・中学部）の割合が増加した。9%（7月）→16%（12月）

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

- (1) 高等部の生徒において、毎日朝食を食べている割合が減少している。食べない理由としては、「食欲がない」、「時間がない」と答えた人の割合が高く、生活リズムの乱れが一因として考えられる。卒業後の生活を見据え、「早寝・早起き・朝ごはん」を基本とした生活リズムの定着を図る取組が必要である。
- (2) 小学部・中学部においては朝食の喫食率は高いが、バランスのよい朝食を食べている児童生徒の割合は増加していない。家庭との連携が不可欠であるため、情報提供の有効な手段の一つである、給食だよりを活用し、今後も家庭との連携を深める取組を続けていくことが必要である。