

# 平成 30 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立黒瀬特別支援学校
-----	--------------

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

個別の配慮を要する児童生徒が1/3以上いる実態の中、それに合わせた給食を実施し、授業・行事など学校生活を通してそれぞれ食育に取り組んでいる。

給食を楽しみにしている児童生徒が多く興味・関心も高いので、今年度は給食を使った授業をより多く行っていこうと担当教諭と栄養教諭で話し合い、授業を計画した。

また、衛生管理の基本である手洗い指導や給食準備などについて、繰り返しの指導が必要なことから、今年度も各学年、丁寧に学習する機会を設けた。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

①児童生徒の興味を引き出し、より関心の持てる授業を行えるよう、学校給食を教材として使った授業を2学年以上取り組む。

②今年度の食育の重点目標『安全・衛生に留意した食事の準備や後片付けについて理解し、実践する力を身に付ける』のために、給食前や日常的に行う手洗いをより衛生的に行えるよう、手洗いについての指導を小学部で各学年1回以上取り組むとともに、他学部でも必要な学年で取り組む。

③地場産物の取り組みを進め、40%以上を目指すとともに児童生徒への啓発に努める。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

### 【取組1】（テーマ） 給食を教材として使った授業

①高等部2年生 総合的な学習の時間 身につけたいくらしの力

#### 三色食品群と給食食材

給食時間後の5限目にその日の給食に入っていた食材を使って、三色分けと食品の栄養について学習した。入っていた食材を発表し、自分たちでそれぞれの食材を赤・黄・緑に色分けし、答えを合わせることをそれぞれが前に出て行った。給食の食材の多さやバランスの良さに気付けるよう促した。



②高等部2年生 総合的な学習の時間 身の回りの環境問題について調べてみよう

#### 給食のゴミや食べ残し



給食の野菜の皮や残菜などを5限目に教室に持っていき、その日の給食で使った食材の学習と、ゴミの袋を一人ずつ持って量当てクイズ後、実際に量って量を実感し、ゴミについて考える学習をした。給食では他に牛乳パックの空容器など多くのゴミがあり、ゴミの減量が大きな課題であることも学習した。6限目にはこの残菜を自分たちでプランターに埋めて、後日その変化を観察し、捨てればゴミ・使えば資源を実感してもらうためにたい肥作りを学習した。

### ③高等部3年生 生活単元学習 暮らしを豊かに食事と栄養 栄養バランスとCa

その日の給食をもとに三色の食品群の栄養と食材の色分けを学習した。また、卒業すると牛乳を飲む機会の減少が予想されるので、Caの摂取を心掛けられるよう、Caの大切さと、給食で良く出ている牛乳や乳製品・小魚などを例に、Ca量を見てわかる長さで示し、卒業後も積極的に取るよう働きかけた。



#### 【取組2】(テーマ) 繰り返しの指導 目で見てわかる手洗いの指導について

①手洗いの機会は学校生活に多く学習も繰り返しているが、定着するためには繰り返しの指導が必要であることから、今年度も小学部を中心に学年・クラスごとの学習機会を設けた。紫外線手洗いキットを使い、洗い残しが目で見てわかることと、手洗いの歌で手順を歌って覚えられるよう取り組んだ。中学部1年生と高等部1年生も手洗いについて学習した。



②今年度はさらに高等部の食品加工の授業でより専門的な手洗い指導を行ったり、高等部1年生の調理実習を踏まえての授業をしたりと範囲を広げて学習の機会を設けた。

#### 【取組3】(テーマ) 広島県産の地場産物と郷土食について

①地元の食材を給食に取り入れられるよう、JAや業者と連携して取り組んでいる。

②中学部1年生の総合的な学習の中の『東広島市について知る』では、地場産物について給食の食材も例に入れながら学習した。

③高等部1年生の生活単元学習では『日本を知ろう』の中の広島県の地場産物について授業を行った。

④1月の全国学校給食週間では広島県の郷土食を14献立取り入れるとともに、説明やプリント配付・展示でアピールした。地元酒造の粕汁では酒粕の苦手な児童生徒のため豚汁とのセレクトメニューにした。



郷土食 あなごご飯 つきなます  
セレクト地元酒造の粕汁or豚汁

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

①保護者や園への100万食のチラシやレシピの配付と各教室へのシール台紙配付により、家庭や園での調理・喫食を呼びかけた。連絡帳記入や児童生徒自身で各教室のシールを貼ってもらった。

②今年度も広島県内の特別支援学校の栄養教諭・栄養職員で広島食材を使った食べやすい特支の統一献立『トクトクメニュー』を考案。できあがった広島県産おこめん使用の『トクトク★おこめんスープ』を、『ひろしまオールスター★坦々丼』や『フレイフレイ!!サンフレぶどうゼリー』とともに広島食育ウィークの給食で実施し、レシピやプリントを配付しHPなどでも紹介した。



ひろしまオールスター★坦々丼  
トクトク★おこめんスープ フレイ  
フレイ!!サンフレぶどうゼリー

③今年度のひろしま給食100万食と過去の100万食の人気メニューを給食に取り入れ、10月～3月にのべ34献立のひろしま給食100万食メニューを給食で実施した。

④1月の第2回保護者試食会で今年度の『ひろしまオールスター★坦々丼』『フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー』を出してひろしま給食100万食プロジェクトの趣旨やレシピの紹介・地場産物の取り組みなどを説明した。

## 5 取組に対する成果と課題

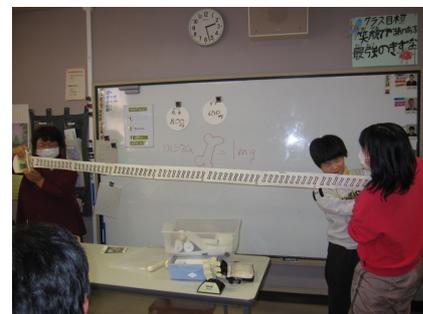
### 【成果】

#### 取組1 給食を教材とした授業について

①その日の給食時間後にその食品の栄養について学習することで食材がイメージしやすく、よりリアルに学習ができた。給食に入っていた食材を発表しあい、一人一人が前に出て食材カードを赤・黄・緑に色分けして貼っていく中で積極的に前へ出る姿が多くみられ、間違えてもお互いに教えあったりして自主性を持って学習できた。

②身近な給食のゴミが重たいくらい多く出されていることから、ゴミの減量やリサイクル・堆肥の有効利用などを考える良いきっかけになれたのではと思う。ゴミを増やさないために給食も残さずに食べようという意見もあった。

③Caの授業では、引っ張るとどんどん伸びていく骨のイラスト(Ca量)がインパクト大でわかりやすいと好評だった。「卒業しても牛乳や発酵乳を飲もうと思う」と発表してくれた生徒も多かった。



#### 取組2 目で見てわかる手洗い指導について

①紫外線キットを使った指導では、昨年度の授業を覚えていて『バイキンがいたね』などの声もあり、昨年度は怖がって手を入れたがらなかった児童も今年度はみんなとともに学習できるなど、成長が見られた。

②高等部1年生や食品加工での手洗い指導や調理の衛生管理については、専門的な方法や栄養教諭としてなぜそれをしなければならないのかの説明も加えながら指導を行ったので、理解が少し深まったのではと思う。

#### 取組3 地場産物と郷土食について

年間を通じて地場産物使用に取り組んでおり、地場産物使用状況調査では6月が54.1%、11月が43.3%と目標を大きく上回ることができた。郷土食は給食週間や日々の給食でそれぞれ人気献立であり、促せば献立名を言える児童生徒も増えているが、地場産物や地産地消といった用語との関連はまだしっかりと理解できていないところも多い。

#### 取組 ひろしま給食100万食について

給食で出したひろしま給食100万食の献立も好評であり、特に過去の人気メニューは卒業生リクエスト献立にも登場するくらい定番になっている。給食試食会で食べておいしかったから家庭でも作ってみたという保護者もいて喜んだ反面、なかなかシール貼りの枚数はのびなかった。

### 【課題】

給食時間に資料展示や説明を行っているが、授業で改めて聞くと理解できていない部分も多く、繰り返しの丁寧な取り組みが必要であると痛感した。

ひろしま給食100万食メニューの給食実施は昨年度の23献立から34献立と約1.5倍にすることができた

が、家庭での調理や喫食は昨年度の1/3以下となり大きく減少した。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

今年度の取り組みからも繰り返しの指導の必要性を強く感じているので、来年度も新たな課題の取り組みとともに今年度の復習として、繰り返しの学習を行っていくことが必要である。

ひろしま給食100万食プロジェクトの家庭への啓蒙があまりうまくいっていないことから、保健安全部などで協議して新たな方法を探る必要があると思われる。

来年度は児童生徒の実態をより把握するため新たな取り組みを考えていきたいと思う。

### 添付資料 ひろしま給食100万食プロジェクトの配付資料

平成30年10月19日

ひろしま給食100万食プロジェクト  
地域のじまん 作って食べよう ひろしま給食

ひろしま給食 統一メニュー  
たんたんどん  
ひろしまオールスター★担々丼

「ひろしまオールスター★担々丼」から生まれました。体はかき、頭は広島菜とレモン、ネックレスはちりめんじゃこ。全部、広島の特産品よ。

5001作品の中から今年度の最優秀レシピに選ばれた「ひろしまオールスター★担々丼」です。呉市の小学2年生がお母さんと一緒に考えました。箸箸のおばあちゃんが冬に作った漬物とレモンを使った、栄養満点のスーパーどんぶりです。

ちりめんや、かきしょうゆも入ってるよ！

広島県産の米で作ったおこめんが応援してるよ！

特別支援学校 統一メニュー トクトク★おこめんスープ

おこめん、とりにく、とうふ、たまねぎ、にんじん、しいたけ、こまつな

こんな材料が入ってるよ！

今年も広島県内の特別支援学校の栄養士が集まり、みんなが食べやすいメニューを考えました。「トクトク★おこめんスープ」の「トクトク」は特別支援学校の「特」と、お徳の「得」を意味しています。広島県産のお米で作った「めん」を使って作りました。

他にも、広島県産の豆腐、小松菜、干しいたけも入っています。こってりとした担々丼によく合う、あっさりしたスープです。

フーフー！！  
サンフレどろゼリー

サンフレツェの紫色をイメージしたゼリーです。  
広島県産のピオーネが入っています。