

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立緑丘小学校		
学校長氏名	増成 浩之	栄養教諭氏名	大塚 捺生
職員数	50名	児童・生徒数	801名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校は児童数 801 名、学級数 29 学級の大規模校である。

給食は市内統一献立による共同購入を行う単独調理方式であり、食数は幼稚園も含め 940 食である。児童の実態としては以下のことがあげられる。

- ・朝食を毎日食べる児童 88%（体力テストアンケート結果）
- ・給食の残食率 1.4%（市内一斉残食量調査結果）

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

本校の学校評価指標の食育の成果指標には以下のことが挙げられている。

- ・残食量 2.5 以下
- ・食育だより 10 回以上配布

3 食育の目標に対する具体的な取組

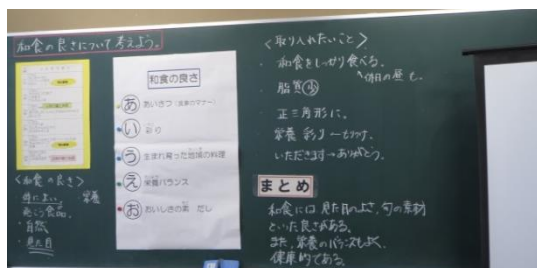
【取組 1】（テーマ） 「残食量 2.5%以下に向けての取組について」

①給食委員会の取組

児童朝会で給食の残食量の多さを提示し、「食器もおかずもキンピカ金曜日」を合言葉に毎週金曜日クラスごとに残食量調査を行った。よく食べたクラスには表にシールを貼っていき、シールが多いクラスには表彰した。

②各教科の栄養教諭とのかかわり

家庭科や学活を中心に栄養教諭が授業へ入り、食への興味関心を高め、重要性を意識させた。第 5 学年の学活では「和食のよさを知ろう」をめあてに、授業を行った。残食量の多い和食の良さを考えさせることで、和食を残さないで食べる児童が増えた。また発育測定の際に行う指導では学期に 1 回ずつ低・中・高で内容を変え実施した。



第 5 学年学活



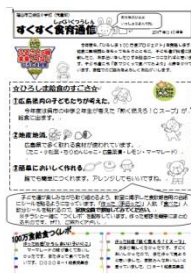
発育測定の際の指導の様子

【取組 2】(テーマ) 「学校給食の理解に向けての月 1 回以上の食育だよりの発行」

学校での給食メニューや食育の授業の様子をたよりで家庭に知らせた。



第 5 学年学活の授業のたより



「ひろしま給食 100 万食プロジェクト」のよびかけ

4 「ひろしま給食 100 万食プロジェクト」の取組について

①夏休み子ども料理教室・クラブ活動

夏休み子ども料理教室では「家族に作りたいお昼ごはん」をテーマに実施し、メニューの中に「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」を取り入れた。栄養教諭と給食技術員で指導を行った。家庭科クラブでは「ぎょうざアップルパイ」を取り入れた。



子ども料理教室の様子

②校内の取組

栄養教諭が教室に行き、取組について説明した。チラシと一緒につくレポを配布した。つくレポは通信や給食室前に掲示した。シールをよく集めたクラスに表彰をした。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

取組結果については以下の通りである。

- ①残食量 1.1%
- ②食育通信発行 12 回

【課題】

- ①残食量は減少したが、時間内に食べきれない児童がいる。
- ②通信を発行したが、一方通行になりやすい。

6 今後の取組に向けた改善方策について

今回、本校の食に関する実態が朝食と残食率のみで、それ以外の実態が分からなかった。そのため来年度に向けて広島県教育委員会の実態調査用紙を用い、全児童にアンケートを行った。その結果は以下の通りである。

	本校	広島県
①毎日朝食を食べています。	92.2%	94.8%
②嫌いな食べ物が出た時、残さず食べています。	76.8%	79.2%
③食事の時、食器やはしの持ち方のきまりや良い姿勢で食べるなど、マナーを守って食べています。	86.9%	88.7%
④食事を残さず食べています。	87.7%	92.2%
⑤広島県の食材を知っていますか。	91.2%	94.6%
⑥広島県の郷土料理を知っていますか。	78.4%	84.0%

以上の結果から来年度は3つの目標を設定する。

- ①朝食喫食率・・・94%
- ②食事のマナー・・・90%
- ③給食残食率・・・0.9%

また、継続的な指導のため、食に関する全体指導計画を見直し、各学年に一回以上、授業に栄養教諭が入るよう計画をした。来年度は児童の食に関する実践力がより高まるよう担任と連携して計画的に指導していきたい。