

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立駅家小学校		
学校長氏名	松葉 信男	栄養教諭氏名	三宅 香里
職員数	50名	児童・生徒数	717名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- (1) 4月の平均残菜量：主食 2.6kg, 副食 2.7kg 4月の平均残菜率：主食 1.9%, 副食 2.1%
- (2) 正しく食器を置いて食事をする, 食事の挨拶をするなど, 食事のマナーを守りながら食べることに課題がみられる。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- (1) 11月に行われる市内一斉調査時の残菜率を 1.2%以下(喫食率 98.8%以上)にする。
- (2) 食に関する指導の全体計画を基に担任と連携し, 食に関する授業や給食指導を行う。
- (3) 担任, 養護教諭と連携し, ミニ保健の時間で食に関する指導を年 5 回行う。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 喫食率の向上

- ・ クラス別の残菜調査を学期ごとに 1 回(6 月, 11 月, 1 月)行い, 実態把握を詳しく行った。
- ・ 1 学期は, 残菜が 10kg 以上と多く出た日が 12 回あったが, そのうち 7 回は魚が主菜の献立であった。
魚が苦手, 食べるのに時間がかかる, 魚の食べ方が分からないという現状が分かった。
- ・ 2 学期は, 1 学期の調査結果を基に担任と連携し, 魚の食べ方の指導を行った。
- ・ 3 学期は, 学校全体の残菜は減少したが, 個々の児童の嗜好や食べる速度のばらつきが大きかった。
児童の実態に合わせた量の調節, 声かけなどの個別指導を重点的に行った。

【取組 2】（テーマ） 担任と連携した食に関する指導

- ・ 2 年生「森のゆうびんやさん」(道徳)では, 児童と給食技術員が会食をする機会をつくり, 交流を深めた。
授業では, 身近な人の仕事に対する思いを知り, 自分の生活を振り返るために, 給食技術員からの手紙を紹介した。
- ・ 3 年生「1 日の生活の仕方」(保健)では, 毎日を健康に過ごすためには, 食事, 運動, 休養・睡眠のバランスのとれた生活を続けることが大切であると理解し, 自分がどのような過ごし方をしたらいいのか考えた。
- ・ 5 年生「おせち料理について知ろう」(家庭科)では, おせち料理に込められた意味や願いを理解し, 日本の伝統料理についての理解を深めた。



【取組3】(テーマ) 担任、養護教諭と連携したミニ保健指導

- ・児童の課題としてあげられる食器の置き方や挨拶などの食事マナーについての指導、主食が残りがち傾向にあることから、ごはんとおかずを組み合わせる食べる口中調味についての指導、給食作りの様子、給食作りに携わる人々の働く様子やメッセージの紹介をした。



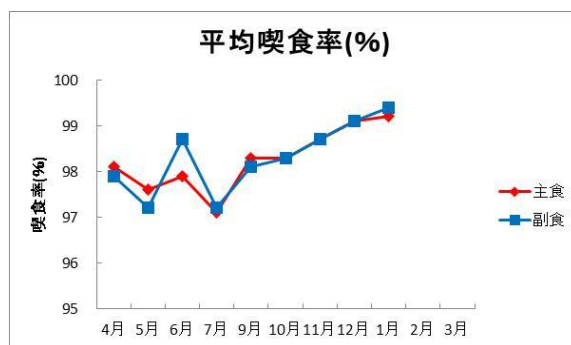
4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・給食だよりを通じて実施を知らせ、家庭での協力を依頼した。また、近隣のスーパーマーケットにレシピとチラシを設置し、活動のPRをした。
- ・実際に提供したひろしま給食の写真や児童の感想などを福山市のHPに掲載した。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- (1) 11月の市内一斉調査時の残菜率は1.3%(喫食率98.7%)であり、今年度の目標をほぼ達成することができた。その後も残菜率は減少し、1月の平均残菜率は主食0.8%、副食0.6%(喫食率:主食99.2%,副食99.4%)であった。サバやサンマなどの骨付き魚を上手に食べられるようになった児童が増えた。
- (2) 給食技術員と交流したクラスは、喫食率100%が続いており、給食の後片付けを積極的に行う様子も見られた。また、冬休みにおせち料理の買い出しや実際におせち料理を作った児童や、給食でおせち料理が出た日に授業で学習したことを話しながら食べる児童がいた。
- (3) ミニ保健での指導(食器の置き方や、口中調味など)を実践し、担任や栄養教諭に報告した児童がいた。



【課題】

- (1) 喫食率の向上を児童がより一層自分の事としてとらえるための資料や掲示物の作成をする。(学期ごとの変化や月ごとの変化を見ることができるもの)
- (2) 授業後の生活の様子についての調査や、おせち料理以外の伝統料理、地域の郷土料理について指導をする。
- (3) 児童の課題としてあげられる食事マナーについてのアンケート等を実施し、数値的变化を追うことで、よりよい食事マナーについての意識づけを行う。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- (1) 食に関する指導の全体計画、年間指導計画を見直し、具体的な数値目標を設定し取組・評価を行う。
- (2) 食物アレルギー、給食指導等について職員の共通理解を深めるために、食に関する校内研修を行う。