

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立湯田小学校		
学校長氏名	寄高 俊樹	栄養教諭氏名	黒川 夕美
職員数	58名	児童・生徒数	884名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校では食に関する全体計画を作成し、食育に取り組んできているが、昨年度の広島県教育委員会による食に関する実態調査や福山市教育委員会による学校給食の調査の結果、次の3点について課題が見られた。

【課題】◆朝食の喫食率(栄養バランスがとれた朝食の摂取を含む)が低い。 ◆食事の挨拶が身に付いていない。
◆給食の残食が多い。

	本校(H28年度)	本校(H27年度)	県(H28年度)	市(H28年度)	学校目標
毎日朝食を食べる	96%	93%	95%		
食事の挨拶をする	83%	75%	96%		90%
給食の残食	1.9%	2.0%		1.2%	

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

今年度は、食に関する全体計画を見直し、発達段階に応じて目指す子どもの姿や成果指標を次のように設定した。

成果指標： 朝食喫食率 96.5% 食事の挨拶をする児童の割合90% 給食残食率 1.8%

各学年の食に関する指導の目標			
	低学年	中学年	高学年
めざす姿	なかよく、進んで食べる子	楽しく、好き嫌いせず食べる子	食事を楽しみ、バランスよく食べる子
心身の健康	いろいろな食べ物を食べようとするができる。	好き嫌いせずの残さず食べることができる。	栄養のバランスを考えて食べることできる。
社会性	友達となかよく食べることができる。	友達と協力し、楽しく食事ができる工夫をすることができる。	食事の準備や片付けを自ら進んで実践することができる。
感謝の心	心をこめて、食事のあいさつができる。	食事に関わる人々に感謝して食べることができる。	食事に関わる人々や自然の恵みに感謝して食べることができる。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 学校給食を活用した食に関する指導

(1) 第4学年 学級活動「見直そう朝ごはん」

朝食には3つの目覚ましスイッチの役割があることを理解し、自分の食生活を見つめ直し、より良い食習慣を形成しようとする意欲を高めることをねらいとした。

【成果】

自分の食生活を見つめ直し、よりよい朝食について考えを深めることができた。
学習したことを給食指導につなげ、自分の健康を考えて給食を食べる態度は見られるようになった。

【課題】

自分のメニューの改善点が分からず活動が止まっている児童がいた。

【改善策】

メニューによる役割を丁寧におさえる。
科学的な視点(体温の変化)を提示し、児童の関心学習効果を高めていく。

(2) 第5学年 総合的な学習の時間「健康レストラン」

5年生は、自分たちを取り巻く食と環境について学習をしている。そのまとめとして、オリジナルレシピを考案し、自分たちが調理した料理で4年生をもてなしている。オリジナルレシピは、4年生が苦手とする食材を取り入れたり、栄養バランスや味を工夫したりしている。レシピの完成までには、インターネットを活用した調べ学習や、家庭へのインタビュー、福山市地産地消課による出前授業、担任と栄養教諭によるTT授業等を行っている。



4年生に料理の特徴や工夫したことを説明

(児童のワークシート)

- 1 地産地消推進課による出前授業を受けて
地産地消を行うことは、福山の郷土料理を守ることにつながると思いました。
- 2 栄養教諭からの話を聞いて健康レストランに取り入れたこと
 - ・いもどりを考えて、旬の食材を取り入れる。
 - ・苦手な食材と好みの味を組み合わせる。
 - ・手洗いをきちんとして、安全で安心な料理を作る。

【取組2】(テーマ) 家庭・地域と連携した食育の推進

(1) 食を取り入れたPTC活動 ～第4学年 身近なおやつを考える～

【カルビーによる出前授業】

児童は、普段食べているポテトチップスを例に、1日の目安となるおやつの量や食べる時間帯等について、保護者と共に学習した。



(2) PTA主催による親子料理教室の実施

PTAが主となり、今年度のひろしま給食100万食プロジェクトで決定した「ひろしま給食メニュー」に加え、本校の児童が応募したメニューを活用した料理教室を実施した。実施後、PTAはレシピ置き場を設置したり、つくレポを作成したりする等、ひろしま給食の啓発に多大な協力をいただいた。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 地域と連携した取組(公民館・幼稚園) ※今年度新規

公民館や幼稚園で開催される料理教室において、各料理教室のねらいに沿ったメニューを検討し、ひろしま給食の入賞メニューや本校の児童が考案したメニューを実施し、地域に情報発信をした。

(2) 食育通信による情報発信

食育通信を活用し、ひろしま給食100万食に係る情報を継続的に保護者に情報発信した。

※本校のホームページに通信を掲載

5 取組に対する成果と課題

【成果】

	目標値	H28年度	H28年度	H27年度
毎日朝食を食べる	96.5%	97%(達成)	96%	93%
食事の挨拶をする	90%	93%(達成)	83%	75%
給食の残食	1.8%	1.8%(達成)	1.9%	2.0%

【課題】朝食の内容についてみると、主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている児童は68%であり、昨年度と比較し1ポイントの上昇であった。引き続き、食に関する指導を継続し、内容について充実の充実につながるような指導や保護者啓発を行う必要がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

課題を解決するために、次のように取り組む。

- ・食に関する全体計画、年間指導計画を見直し、数値による明確な指標を設定し、指標踏まえた年間指導計画を作成する。
- ・教職員の共通理解のもと食育を推進するように、食に関する全体計画、年間指導計画に示した食育の視点を位置付け、周知する。

健康レストランチャレンジカード

5年組 番名前

健康レストランを開くための知識と技をGETしよう！

できたら にシールをはりましょう。

感謝して食べよう(学級活動・給食の時間)

1

食事のあいさつをする。(いただきます・ごちそうさま)

あいさつをする時の約束一つ決めて書きましょう。

おうちの食事の時、約束を守って、毎食あいさつをする。

地産地消(総合的な学習の時間)

2

広島県や福山市の特産物を知る。

市役所の方の話を聞いて分かったことや感じたことをおうちの人に伝える。

福山ブランドの農産物を5つ書きましょう。

() () ()
() ()

調理の工夫(総合的な学習の時間)

3

給食で工夫していることを知る。

栄養教諭の話を聞いて分かったことや感じたこと

健康レストランに取り入れたいことを1つ書きましょう。

ひろしま給食



4

ひろしま給食メニュー、おやつメニューから一品選んで作る。

さらにもう一品選んで作る。

食べて元気！ご飯とみそ汁(家庭科)

5

米をたく。



みそ汁を作る。



健康レストラン開店(総合的な学習の時間)

6

4年生を招待してもてなす。

4年生を心をこめてもてなすことができた。

ふり返り

シールの枚数

枚