

## 平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	呉市立川尻小学校		
学校長氏名	藤井 誠	栄養教諭氏名	大須賀 恭子
職員数	27名	児童・生徒数	354名

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

児童は、給食が黄・赤・緑のバランスがとれた食事になっていることや、黄・赤・緑の食べ物がそろると栄養のバランスがとれるということは理解できている。しかし、そのことを自分の食生活に生かすことができている児童はまだ少ない。

朝食において黄（主食）・赤（主菜）・緑（副菜）をそろえて食べている児童は一昨年度の48%から昨年度は68%と20ポイントアップし、課題であったことが大幅に改善されたものの、まだ十分とはいえない。本校の課題は生活習慣の中でも特に「早寝ができていないこと」と「栄養バランスのとれた朝ごはんが食べられていないこと」の2点である。今年度も引き続き生活習慣の改善と朝食内容のさらなる充実に向け、児童を通して保護者啓発を進め、食に対する選択力を高めていくことが必要である。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

黄（主食）・赤（主菜）・緑（副菜）がそろった朝食を「元気アップ週間」の取組の中に位置付け、家庭と連携を深めて実施することで、栄養バランスのよい朝食摂取の意識を高める。

栄養バランスのとれた朝食摂取を定着化させるために、黄（主食）・赤（主菜）・緑（副菜）をそろえて食べる児童の割合を指標とし、75%以上にすることを目標値とした。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）栄養バランスのよい朝食を食べる児童の割合を中学校区で増加させる取組

平成25年度より毎年取り組んでいる「元気アップ週間」に「栄養バランスの良い朝食摂取」を位置付けて取り組んだ。はじめの3年間は顕著な成果が見られないままであったが、昨年度は課題を明確にして取り組んだ結果、一昨年度の48%から68%と大幅に改善した。今年度も引き続き「早寝」と「栄養バランスのよい朝食を食べること」の2つが課題であることを明確にし、75%を目標にして児童・保護者・教職員へ周知や意識付けを行うと共に、中学校区の小中が同時期に「元気アップ週間」に取り組んだ。

## ・学校全体の取組

「元気アップ週間」前の児童朝会で給食委員会児童による朝ごはんの大切さを伝える紙芝居劇  
学級掲示 連絡用の封筒にスローガンの掲載

## ・川尻っ子ノート（自立ノート）の活用による習慣化と定着

自分の生活の振り返り 家庭との連絡ツール

## ・教職員へ働きかけ、共通理解を図る。

## ・食育の課題について保護者へのお知らせを通して周知する。

## ・結果の公表や、パーフェクト賞の表彰によりがんばりを評価し意欲付けにつなげる。

【取組2】（テーマ）小中一貫教育で行う食に関する指導の充実に向けた取組小中一貫食育プログラム【食育の9年間のストーリー】の作成

本校は1中1小の中学校区であることと、親子給食で小中9年間を通して同じ給食を食べていること等から、小中一貫で食育を進めやすい環境である。これまでも、毎年栄養教諭による中学校への乗り入れ授業を計画的に行ったり、ひろしま給食100万食プロジェクトに小中合同で取り組んだりするなど、日頃から小中間の連携はとれている。しかし、小中の9年間を見通した系統立てた食育プログラムがなく、その必要性を感じていた。

今年度は、小中で組織された食育グループを中心として、食育プログラムの作成にあたった。

その他、小中で同時期に「元気アップ週間」に取り組むことで、9年間を通じた食育の課題を明確にすることができ、それを解決するための取組につなげていくことができた。

### 【取組3】(テーマ) 児童生徒を笑顔にする給食作り～おいしくて安全で教材となる学校給食～

#### ・おいしくて魅力ある給食

だしを原料から本格的にとる、手作りにこだわる、主食・主菜・副菜がそろった献立作成により、教科書となる給食作りを目指した。

#### ・地元の食材を掘り起こす取組

地域の地場産物をより多く使用するため、地元の農家やJA等と連携を図る。

- ・川尻町産のキャベツ(品種:銀治郎)・川尻産のピオーネ・安芸津の赤じゃがを使用している。
- ・瀬戸鉄工のいりこせんべい プレス技術で世界的に有名な鉄工会社「瀬戸鉄工」に依頼し、給食用に特別にパッケージをして頂き、給食の献立に入れている。
- ・毎年行う「みのり祭り」の日には野呂山の「猪肉」(地元猟友会の協力)を給食に取り入れている。

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

今年度は、「ひろしま給食」メニューに本校の4年生児童が応募したメニュー「ひろしまいい子いりこ」が入賞した。このことを学校全体で喜び、盛り上げることができた。

また昨年度と同様に中学校と連携して取り組んだ結果、目標値(小学校800食,中学校500食,合計1300食)を上回り、小学校では1948食,中学校では409食,合計2357食という結果になった。

また、今年度も「川尻じゃけん100万食プロジェクト特集」という小中学校共通の食育通信を中学校の養護教諭と共同で発行した。1中1小の中学校区のため、それぞれの学校に子供が在籍している家庭も多く、また川尻産の「ひろしま給食」メニューということで昨年度にも増して関心も高くなった。

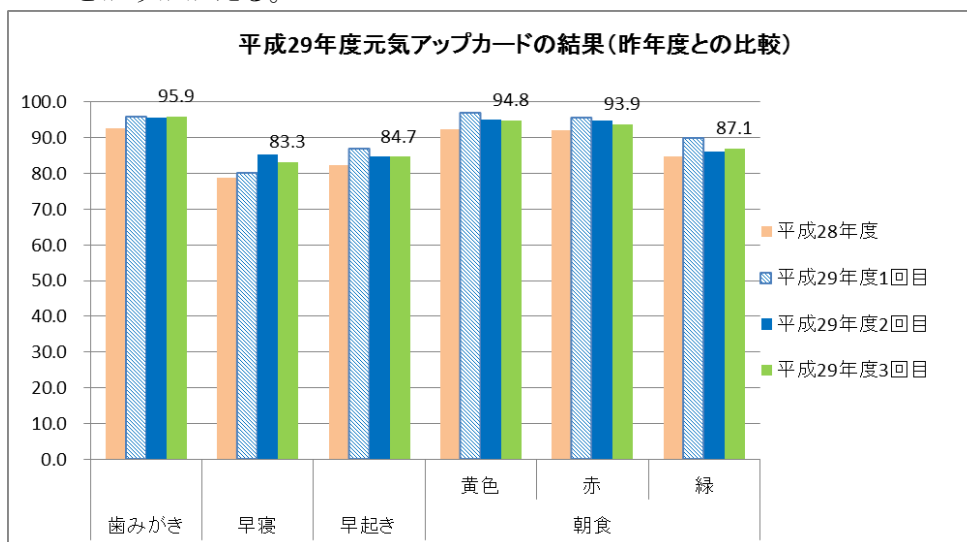
さらに、「ひろしま給食」メニューを校内の食育研修で調理したり、児童が家庭科クラブで作ったり、保護者対象の給食試食会で提供したりした。これらの取組後から家庭で作る「ひろしま給食」の食数が次第に伸びていった。やはり実際に調理実習や試食をすると作ってみようという意欲につながる事が分かった。



## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

【取組1】 黄・赤・緑の3色がそろった朝食を食べた児童は74%で、昨年の68%から6ポイントアップしたが目標値の75%を若干下回った。しかし、全体的に見ると他のすべての項目が昨年度を上回り、児童・保護者とも朝食や生活習慣に対する意識が年々高まっていることがうかがえる。



【取組2】 小中一貫食育プログラムを完成させることで、9年間を見通した食育に取り組むことができた。

(資料1)

元気アップカードに小中が共通して取り組むことにより、校区の課題が明確になり、発達段階にそって取り組むべき内容を全教職員で共有できた。

その他、食育の授業づくりの手立てとして、中学校の養護教諭と協働で「おいしい減塩ハンドブック」と「受験必勝ハンドブック～食事編～」の2冊を作成し、中学校での食育の授業に活用することで、効果を上げることができた。

【取組3】 給食が好きと答える児童の割合が97%になり、昨年度の95%から2ポイントアップした。本物のおいしさを追求したり、地元の食材を掘り起こしたりすることにより、児童の地元への愛着心を育てるとともに、自分の健康や地元産業への興味関心を高めることにつながった。

### 【課題】

- ・ 元気アップ週間の取組が今後の行動変容につながるように、さらなる取組の工夫が必要である。また、高学年になるにしたがって達成度が下がっているため、要因をしっかりと分析し対策を考えていきたい。そのための保護者への啓発も工夫が必要である。  
また、家庭状況などを含めて個別指導が必要な児童が数名いるので、学級担任と連携をとりながら進めていく必要がある。
- ・ 教科等における食に関する授業では、担任の意識の差が見られる。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・ 元気アップ週間での3色そろった朝食を食べる児童を達成度100%に近づけたい。そのために、従来通りの食育だよりやレシピ集による発信、懇談会などでの働きかけを増やしていくことに加え、「朝ごはん〇〇大作戦」などのスローガンをかかげるなど、子供が主体的に取り組むための工夫をしていきたい。
- ・ 9年間の食育プログラムを作成することができたので、小中教職員で実践しながら見直しをしていくとともに、年度当初に取組の共通理解を図り、中学校区全体で取り組む体制をつくっていく。
- ・ しっかり睡眠をとることや栄養バランスのよい朝食をとるなどの生活習慣は、学力や体力の向上につながるということを、実践結果をもとに周知し、活用していきたい。
- ・ 今の取組がすべての児童にすぐに結果として表れるとは限らないので、継続することを大切に、将来、必ず児童が自分の生活の中に生かし、実践することができる取組にしていきたい。

## 食の自立

### 食育で身に付ける3つの力(川尻中学校区の課題)

- ◆「生活習慣」 早寝・早起き・3色そろった朝ごはん
- ◆「感謝」 食べ物への感謝・作ってくれた人への感謝・命への感謝
- ◆「マナー」 はしの持ち方・食器の置き方・姿勢・食べ方

### 食生活に対する正しい理解

### 望ましい食習慣

	学年の目標	食に関する指導	教科等における栄養教諭との連携	感謝	マナー	生活習慣			食行動
						朝食	早寝 (寝る時刻のめやす)	早起き (起きる時刻のめやす)	
後期	中3	自分の食の課題を自ら解決し、望ましい食生活を送る	学活 「食事力で受験に打ち勝とう」	生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理ができる	相手のことを考えて配膳・後片付けができる	バランスを考えて朝食を用意し、食べる	11:00までに	減塩生活を心がける	
	中2	自分の食の課題を解決方法を考え、実践する	学活 「健康な体は食事から(減塩)」						
中期	中1	自分の食の課題を自覚する	学活 「中学生の食事」 中学生に必要な栄養でパワー全開!	食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる	食事の準備や後片付けを進んで実践する	黄・赤・緑をそろえてバランス良く食べる	10:00までに	かわじり元気アップ週間の取組	
	小6	すすんで自分の健康を考えて食べる。	家庭 「炒めて作ろう朝食のおかず」「くふうしようおいしい食事」 保健 「病気の予防」(生活習慣病予防・減塩)						
	小5	自分の健康を考えて食べる	家庭 「はじめてみようクッキング」 「食べて元気に」						
前期	小4	すすんで赤緑黄色の食べ物をそろえて食べる	保健 「育ちゆく体とわたし」 学活 「おやつを食べ方を考えよう」	自然の恵みに感謝して食べることができる	主食とおかずを交互に食べる	9:30までに	よくかんで食べる		
	小3	赤緑黄色の食べ物をそろえて食べることの大切さを知る	学活 「バランス朝ごはんてスイッチオン!」 「すごいぞ、野菜のパワー」						
	小2	赤緑黄色の食べ物がわかる	学活 「バランス食べをしよう(赤緑黄色の食べ物を知ろう)」 「牛乳ってすごいね!カルちゃんのパワー」						
	小1	食べ物の名前がわかり、楽しく食べることができる	学活 「楽しいきゅうしよくがはじまるよ」 「いっぱい食べよう」						
				あいさつができる。	食器を正しくおくことができる	毎日食べる	9:00までに	すききらいせずに食べようとする	