

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	呉市立下蒲刈中学校		
学校長氏名	有田 隆之	栄養教諭氏名	石丸 美千代
職員数	14名	児童・生徒数	31名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度より栄養教諭が配置され本校の食育が推進されてきているが、担当校（小学校3校，中学校2校）の食育や共同調理場の職務も兼ねているため、計画的に推進することが十分とはいえない。

朝食については、全校生徒へ「食に関する実態調査」を実施したところ、毎日欠食する生徒は見られなかったが、その食事内容については栄養に偏りがあるなどの課題がある。

学校給食については、平成27年9月より完全給食に移行され、在籍する生徒は小中学校9年間を通じて給食を喫食する。若干の偏食傾向はみられるが、残食はほぼ0%である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

生涯にわたって、健康で生き生きとした生活を送るために、9年間を通じて、正しい食生活のあり方や望ましい食習慣を身につける。

重点目標 ①生活習慣を整え、朝食をバランスよく食べる<食事の重要性>

【主食・主菜・副菜が揃った朝食を食べる生徒の割合 80%】

②食事のマナーを守って、楽しく食べる<社会性>

③地域の産物・伝統料理を知り、郷土愛を育てる<食文化>

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 生活習慣を整え、朝食をバランスよく食べる

(1) 学級活動「受験期の食生活」

第3学年において、呉の食育指導資料集を活用し、担任と栄養教諭によるTT指導を行った。部活が終了し、受験に向けて本格的に取り組み始める2学期に実施した。

(2) 技術家庭科

第2，3学年の技術家庭科の調理実習で、教科担当教諭と栄養教諭によるTT指導を行った。

昆布とかつお節を使用しただしのとり方のポイントや複数調理する際の調理の工夫など、朝食づくりにも活用できることを指導した。



(3) 食育通信

新たな取組として食育通信「いただきます・ごちそうさま」を発行し、保護者啓発を行った。通信の内容は、「朝食について」を中心に、「食に関する実態調査」の結果や朝食におすすめの簡単に作れる副菜料理などのレシピを掲載した。また、下蒲刈小学校にも掲示して小中学校での一貫した食育の推進を図った。

【取組 2】(テーマ) 食事のマナーを守って、楽しく食べる

(1) 学校給食

年度当初に全教職員で給食指導について協議をして実施しているため、生徒たちは給食時のマナーを守って食べている。また、今年度は学年によって、班づくえにして担任とともに会食を楽しんでいた。

(2) 3年生を送る会

3年生を送る会の昼食を、第2学年は技術家庭科で既習したことを活かして、おもてなしの料理を担当し、第1学年は会食する場をおもてなしの心で準備した。当日は、3年生をはじめ、全教職員・生徒で会食した。

【取組 3】(テーマ) 地域の産物・伝統料理を知り、郷土愛を育てる

(1) 学級活動 (第1学年)

今年度は、呉市の「ものづくり」体験事業に参加し、市内の和菓子製造販売業者を講師として招聘した。和菓子作りの体験を通して、日本の食文化などについて学習をした。



(2) おもてなしガーデンアイランド下蒲刈キャラクター「しもりん」

しもりんは、生徒が考えたキャラクターで、下蒲刈の島の形に葉みかんのほっぺとレモンの口からできている。町内ではたくさんののぼり旗が人々を出迎え、太鼓演奏で着用する法被のデザインにも登用し、地域行事などで活躍した。



4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) レシピ及びキャッチコピー応募

・全校生徒に呼びかけ、レシピ12作品、キャッチコピー14作品を応募した。

(2) 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の家庭での取組

・ひろしま給食の趣旨や今年度のメニューなどについて、生徒には給食の時間を活用して説明し、全教職員には職員会議で周知を図り取り組んだ。また、食育通信でひろしま給食を取り上げて家庭への普及に努めた。

(3) 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の学校給食での取組

・今年度のひろしま給食の5つのメニューをはじめ、これまでのひろしま給食のメニューを積極的に給食に取り入れた。

(4) 「ひろしま給食100万食プロジェクト」出前講座

・広島県内の企業から講師を招聘し、健康づくりのための食育セミナーを実施した。生徒たちはバランスのとれた朝食を食べることで、さまざまな効果があることを学んだ。

(5) 有線テレビ

・呉市有線テレビジョン放送施設と連携をして、ひろしま給食を毎月1品紹介している。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- 朝食をバランスよく食べるために、さまざまなことに取り組んだ結果、「食に関する実態調査」の「主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている。」生徒の割合が58%→65%に、また、学校評価アンケートで、「栄養バランスを考えた朝食を作った。」と回答した保護者の割合が64%→73%と増加した。
- 全教職員が給食について統一した指導ができているので、生徒たちは食事のマナーを守って食べるだけでなく、会食を楽しむ様子が見られるようになってきた。
- ひろしま給食の出前講座やものづくり体験事業など、外部との連携により、本校で取り組んでいる食育を効果的に推進することができた。

【課題】

- 朝食をバランスよく食べる生徒の割合は増加したが、目標値には到達していない。また、朝食を毎日食べていない生徒が若干名いる。
- 「食に関する実態調査」における「家で家族の人といっしょか、一人で料理を作ったことがある。」生徒の割合が61%、「自分で作れる料理は何ですか。」の問いに記入なしが16%だった。アンケート結果や調理実習での調理作業の様子から、普段、あまり料理をつくっていないことが考えられる。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・本校の課題をもとに、食に関する全体計画及び年間指導計画の見直しを行う。
- ・本校の食育を計画的に推進できるよう、担任や教科担当教諭とこれまで以上に連携を図る。
- ・朝食の食事内容の充実を図るために、給食の時間等を活用して年間を通して継続的に指導し、取組の効果を上げていく。
- ・特定の生徒があまり朝食を食べていなかったため、養護教諭、担任、保護者と連携して個別指導を充実させる。
- ・平成29年10月「朝鮮通信使に関する記録」がユネスコの「世界の記憶」に登録された。地域の方が通信使をもてなした料理を再現しているため、講師として招聘し、伝統料理について学ぶとともに普及に努めたい。
- ・小中の連携を進め、9年間を通じた食育の推進を図る。
- ・保護者を対象にした給食の試食会を開き、保護者への啓発に取り組む。