

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	大竹市立大竹小学校		
学校長氏名	小西 啓二	栄養教諭氏名	源氏田 可織
職員数	46名	児童・生徒数	639名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・ 基本的な生活習慣の定着が不十分で、朝食摂取率や摂取内容に課題がある。
- ・ 食に関する体験が不足している。
- ・ 広島県の食材や郷土料理に対する認知度が不十分である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・ 食育を通して「自己の生活を管理できる能力」を育成する。
- ・ 食べる喜びを感じ、しっかり食べきる児童を育成する。

(成果指標・目標値)

- ・ 「給食を残さず食べている」という肯定的回答の割合を90%以上にする。
- ・ 栄養教諭と連携した食指導を全学級100%実施する。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 地域の産物、食文化にかかわる取組

大竹市では、給食に広島県の郷土料理を毎月継続的に取り入れ、実際に味わいながら郷土料理に親しむ場を設けている。校内では、掲示板や指導資料の配付、給食放送等を活用し、児童が目や耳にすることができる環境づくりに心がけている。

3年生の総合的な学習の時間「ぼくたち、わたしたちの大竹大発見」では、大竹のよさに気づき、郷土を大切にしようとする気持ちを育てることをねらいとし、地域の人や産物、行事等について学習した。栄養教諭は、郷土料理の由来の説明や、調理計画・調理指導に関わった。



米作りに挑戦しよう



大竹の食材を探そう



郷土料理のひみつを知ろう



感謝の会をしよう

6年生の総合的な学習の時間「新・大竹物語そして未来へ」では、大竹市の現状をとらえ、自分たちができることや住んでよかったと思える町づくりの方策を考えた。大竹の特産物があまり知られていないことに注目し、大竹の食材を使った料理や、郷土料理「もぶり」を広めるためのオリジナルレシピを考案し、プレゼンテーションや試作を行った。



大竹らしい料理の提案



「もぶり」オリジナルレシピの開発



【取組2】(テーマ) 食育の取組の継続と定着

学校全体で継続した取組を行うことで、児童や保護者の食に関する意識を高め、定着を図っている。

- ・年間計画にもとづいた食に関する授業・・・栄養教諭と連携した授業を全学級で実施。
- ・月別食育目標に基づいた指導…食育ファイル作成，学年別食育指導資料の配布，朝ごはん週間の取組，食育川柳づくり
- ・給食配膳や食事マナー指導の徹底・・・配膳時間厳守の取組，曜日別食事マナーポイント
- ・体験型学習や郷土料理の学習・・・そら豆のさやむき・とうもろこしの皮むき・学級園のさつまいもを給食に利用（1年），かみかみ献立の学習・野菜の実物を活用（2年），大竹の食材や郷土料理について（3年），おやつ学習（4年），だし比べ（5年），大竹の食材や郷土料理について（6年），グリーンピースのさやむき・お好み焼き教室（特別支援学級）
- ・夏休みの課題・・・食事づくりの手伝い（1～3年），朝ごはんづくり（4～6年）
- ・家庭との連携・・・試食会，キッズクッキング，食育だより発行，ひろしま給食，食育川柳募集

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・市内統一献立で「ぶち食べんさい！！Oピラフ・ミートオムレツ・熱く燃えろ！！Cスープ」を提供した。ピラフには市内産の米・にんにく・ちりめんを使用，スープには市内産のキャベツ・にんにくを使用し，C型のにんじんを入れた。
- ・児童・保護者に通信や掲示物等で知らせたり，夏休みクッキングや校内研修での調理実習をしたりして，関心を持たせた。
- ・本校での合計食数は，作った数382食，食べた数915食となった。
- ・家庭からは「たくさんの野菜が入っていて体によくおいしかった」「カープの応援で作ってみた」「野菜をあまり好んで食べない子もたくさん食べてくれた」という感想が寄せられた。



5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・学校全体で，配膳時間の厳守や，つぎきる・食べきるといった統一した指導を行うことにより，残さず食べるのが当たり前という認識を持つようになった（減らさず残さず食べている児童98%，残さず食べるよう指導している教職員100%）。残菜率の減少（1学期0.9%→1月0.7%）にもつながった。
- ・担任と栄養教諭が連携し，授業で給食との関連や，実物，体験活動を仕組むことにより，食への関心を持たせ，実生活に取り入れてみようとする姿がみられた。
- ・地域の食材や郷土料理に対する関心が高まり，食べたい，作りたい，伝えたいという意欲につながっている。（知っている郷土料理名記入あり100%）
- ・料理作りに関して家庭へ継続的に働きかけることにより，料理を作ることのできる児童が94%となった。

【課題】

- ・全体での残菜率は減少したものの，個人差が大きく，時間内に食べ終わることができていない児童がいる。
- ・朝食を毎日摂取している児童が81.6%と低く，主食・主菜・副菜がそろっている児童は57%，緑の食品群の摂取率は59%と低い。朝食全般について課題がある。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・偏食のある児童については，根気強く段階的に取り組ませていく。
- ・児童の実態に沿った指導の展開を工夫し，体験的な学びを取り入れていく。
- ・基本的な生活習慣について，児童・保護者の両面から引き続き啓発を行っていく。