

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	府中町立府中南小学校		
学校長氏名	竹下 比登美	栄養教諭氏名	佐久間 有佳
職員数	50名	児童・生徒数	700名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食時間における課題は、次の3点である。

- ・苦手な食べ物があるとき、少しずつでも食べようとする姿が見られるようになった児童もいるが、その食材だけでなく、その食品が入った料理を食べようとしない児童もいる。
- ・食事のあいさつは、ほとんどの児童ができているが、全員が落ち着いて「ごちそうさま」ができていない様子が見られる。
- ・食器の配膳の位置の定着は昨年度から取り組んでいるが、徹底するまでに至っていない。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・給食残食率 1%以下
- ・食事のあいさつをする児童 90%以上
- ・配膳時の食器の位置の定着 70%以上

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 給食残食率

○給食時間での教室訪問

苦手な食べ物を少しでも食べられるように、担任と連携を図りながら、声かけなどの個別指導を行った。また、残食量が多い学級を訪問し、児童の実態把握を行った。

教室訪問を行うことで、時間内に食べることができないため残食につながる様子も把握できたことから、給食の量や給食時間の過ごし方など、担任との連携を図った。

○担任と連携したT.T授業

第1学年及び第2学年の生活科の学習において、給食ができるまでの様子を知らせ、給食を作る人の思いに気付かせ、感謝して食べる意欲をもたせた。さらに、児童が下処理をした野菜（とうもろこし、空豆）を給食献立に取り入れ、全校児童が食べる取組を通し、野菜に興味をもたせ、苦手な食べ物を食べようとする意欲につなげた。

特別支援学級の生活単元学習において、児童が育てた大根を収穫する活動の中で、大根の栄養素や体の中での働きについて知らせることにより、野菜に興味をもたせ、食べる意欲につなげた。

○委員会活動との連携

給食委員会の児童が、給食を時間内に食べるための工夫について全校朝会で発表した。その後、時間内に食べているか、また、時間内に食べる工夫をしているかアンケートを行い、その結果を給食時間に放送をし、啓発を行った。

2月に同じアンケートを行い、その結果を掲示した。

○調理委託業者との連携

残食量や給食時間の児童の様子について共通認識を図り、毎日の献立の見直し、献立や調理工程の改善、工夫を行った。

【取組 2】(テーマ) 食事のあいさつをする児童

○委員会活動との連携

給食委員会の児童が、食事のあいさつについて全校朝会で発表した。その後、アンケートを行い、その結果を給食時間に放送をし、啓発を行った。

2月に同じアンケートを行い、その結果を掲示した。

○担任と連携をしたT・T授業

第6学年の特別活動の学習において、食事のあいさつの意味を知らせることにより、食べることは食べ物から命をいただいていることに気付かせ、心をこめて食事のあいさつをしようとする意識付けを行った。

【取組 3】(テーマ) 配膳時の食器の位置の定着

○担任との連携

昨年度の課題から、年度初めに、給食時間での指導で活用するための掲示用資料を各学級に配布し、給食時間での指導の充実を図った。

○委員会活動との連携

給食委員会の児童が、配膳時の食器の位置について全校朝会で発表した。その後、アンケートを行い、その結果を給食時間に放送をし、啓発を行った。

2月に同じアンケートを行い、その結果を掲示した。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

○府中町の取組

府中町内の栄養教諭、学校栄養職員で、府中町統一メニューを検討し、じゃこじゃこバーガー、牛乳、熱く燃えろ!!Cスープ、みかんゼリー(みかん)に決定し、実施した。

○PTAとの連携

PTA保健委員主催の保護者対象の給食試食会で、広島名物たっぷり塩焼きそば、広島レモン入り小松菜マドレーヌを実施した。試食前に今年度の「ひろしま給食100万食プロジェクト」についての説明を行うとともに、家庭での協力を依頼した。

○校内での取組

第6学年の家庭科と連携し、「ひろしま給食100万食プロジェクト」のレシピに応募した。応募作品の中で、このプロジェクトの内容をふまえ、本校で実施可能な作品8品を選定し、10月に4品、11月に4品を実施した。それぞれの作品について、献立表で家庭への啓発を行った。また、資料を作成し掲示するとともに、持ち帰ることができるレシピカードも掲示し、家庭での実践につなげるように努めた。

○給食週間での取組

平成25年度からの「ひろしまメニュー」を、それぞれ1品ずつ計4品を給食で取り入れた。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

○給食残食率

今年度の2月までの残食率の平均は、0.5%だった。昨年度、調理作業を変更し、10月分より残食率を算出しているため、昨年度10月からの残食率と比較してみると、今年度の方が少なくなっている。

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	平均
平成29年度 残食率 (%)	1.3	1.6	1.4	1.7	1.1	0.7	0.6	0.4	0.7	0.5	1.0 (10月～2月) 0.6
平成28年度 残食率 (%)	-	-	-	-	-	1.3	1.1	0.4	0.9	0.7	(10月～2月) 0.9

今年度から、給食の残食量が学校評価の指標になり、1学期の結果を受け、学級担任と連携を図って給食指導を工夫したり、給食委員会と連携した取組を行ったりしたことによるものだと考える。

また、残食量や給食時間の教室訪問による実態把握をもとに、日々の献立について調理員と連携を図り、献立や調理工程の工夫を行ってきたことも残食率の低下につながったと考える。

○食事のあいさつをする児童

2学期のアンケート結果では、いつも食事の挨拶をしていると答えた児童は96%、3学期のアンケートでは、97%だった。22学級のうち11学級が全員あいさつをしていることを継続し、7学級がいつも挨拶をしていると答えた児童が増えていた。昨年度末のアンケートでは95%だったため、昨年度からの継続した取組により、食事のあいさつをすることが定着しつつある状況がみられる。

○配膳時の食器の位置の定着

2学期のアンケートでは、配膳表を見て食器を置いていると答えた児童は58%、3学期のアンケートでは58.5%だった。今年度の目標は70%以上のため、今年度の目標は達成できなかった。しかし、学級別にみると22学級のうち、配膳を見て食器の位置を確認している児童が増えた学級が11学級あった。昨年度から給食委員会と連携した取組の成果だと考える。

【課題】

○給食残食率

教室訪問では、苦手な食べ物を極端に減らす児童や、苦手な食べ物を食べようとしない児童の様子をみかける。また、苦手な食べ物を食べないだけでなく、話に夢中になって、給食時間内に食べきれず残してしまう実態もある。全体的に残食率は減ってきているが、自分の健康を考えた食事の取り方や給食時間の過ごし方などについて指導の工夫が必要だと考える。

○配膳時の食器の位置の定着

昨年度から継続して取組をすすめてきたが、今年度の目標値を達成することができなかった。食器を置く位置について取り組むだけでは定着が難しい状況がみられた。また、給食時間には、食器を持って食べない児童をよく見かける。そこで、食器を持って食べる指導を通して、食器を置く位置の定着につなげるなど、食器を置く位置だけでなく、食事マナー全体を通しての指導が必要だと考える。

6 今後の取組に向けた改善方策について

今年度は、給食残食率、食事のあいさつをする児童、配膳時の食器の位置の定着を成果指標としていたが、今年度の課題から、食に関する指導全体計画の成果指標の見直しを行った。

来年度は、給食残食率、時間を守って準備や食事をする児童、食器を持って食べる児童を成果指標とし、評価として給食残食率1%、時間内に食べきる児童60%、食器を持って食べる児童70%をめざしていきたい。