

平成 29 年度食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立吉和小学校		
学校長氏名	津田 秀司	栄養教諭氏名	工藤 倫子
職員数	25名	児童・生徒数	260名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ① 児童の食の自律を定着させる取組を継続する。
- ② 「吉和食育プログラム」の食を深める学習をふるさと学習の一環として行い、児童の郷土を大切に思う気持ちを高める。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ① 「ぶちうま！吉和定食」1000食プロジェクト パートⅣを行い、家庭・地域での喫食数 1000食以上を達成させる。
- ② 校内授業研究で食を深める学習を重点に行い、郷土を大切に思う児童の割合を91%以上にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 「ぶちうま！吉和定食」1000食プロジェクト パートⅣ

- 「地場産物を使った簡単なおやつ」をテーマに、児童が料理を考案する。小中連携の一環として料理考案を中学校にも要請し、生徒からも料理を募集する。
- 児童会の給食委員会が中心となって料理を選定する。
- 選定された料理を家庭・地域で作って食べるよう働きかけ、その食数が1000食以上となるように取組む。
- 料理考案者ならびに著しく多くの食数を報告した人に表彰を行う。



パートⅣ 選定料理



特にたくさん作って食べた児童の表彰

【取組2】(テーマ) 「吉和食育プログラム」食を深める学習の研究

食を深める学習について他のふるさと学習とのつながりを意識しながら授業研究を行う。

食育を支える取組



親子料理教室



家庭との
連携



ぶちうま吉和定食
1000食プロジェクト



鳴滝山植樹、清掃活動



環境を守る
取組



吉和川清掃活動



俳句活動



表現活動



ええじゃんSANSА・がい



3年生 総合的学習の時間
「紹介しよう～わけぎパワー」



4年生 総合的学習の時間
「郷土料理を調べよう」

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- 広島教育ウイーク中に提供したひろしま給食を取り入れた献立実施に合わせ、尾道市として資料を作成し家庭・地域に配布した。(別紙2)
- ひろしま給食メニューを取り入れた親子料理教室を2回実施し、親子で作って食べるよさをアピールした。



第1回 親子料理教室



第2回 親子料理教室

5 取組に対する成果と課題

【成果】

「ぶちうま！吉和定食」の継続実施や「吉和食育プログラム」をふるさと学習を重点に進めることで、郷土を大切に思う児童が増えた。

また、学校評価委員会で本校食育の推進を評価していただいた。

(学校評価委員からの意見)

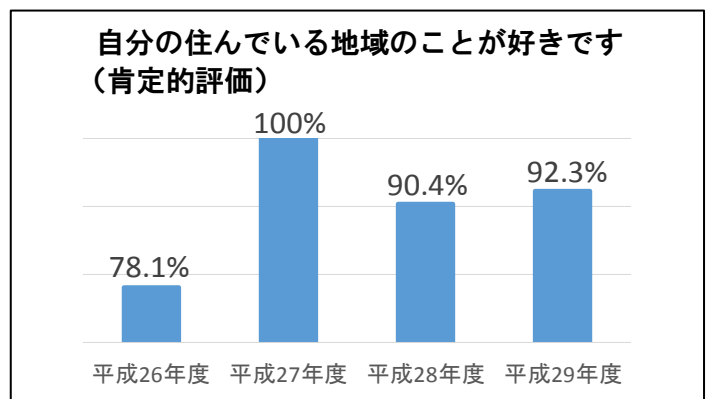
- 食生活が変化している中、地場産物を知り、食を通じて故郷を誇る気持ちをもつ機会となっている。
- 今後も、「吉和定食」の活動を継続して行ってほしい。
- 学校との連携で、子供達が吉和の食材を自分たちの手でしっかり広めることが出来ているのはすごい成功だ。食育と体力向上がしっかりコラボしていることが素晴らしい。

【課題】

- 学校での地場産物等を通したふるさと学習や、みんなで作って食べる楽しい体験を、日々の食生活改善に結びつかせる。

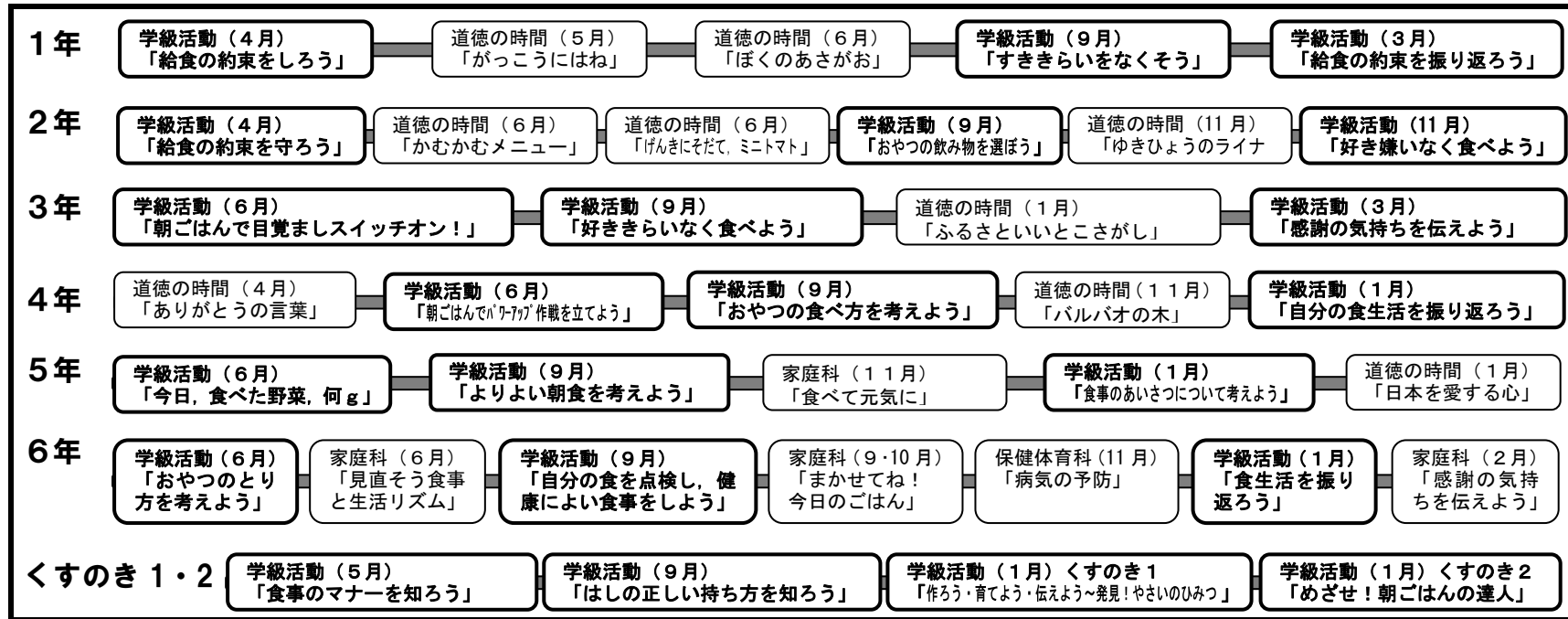
6 今後の取組に向けた改善方策について

- 「ぶちうま！吉和定食」の取組を継続し、より多くの家庭を巻き込めるように工夫する。



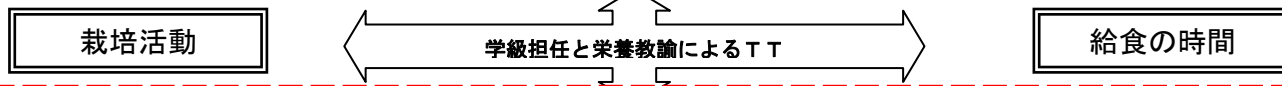
平成29年度 吉和食育プログラム全体計画

食と向き合う学習 — 食についての理解を深め、自分の食課題に向き合い、改善を図る学習— 主に学級活動で行う。

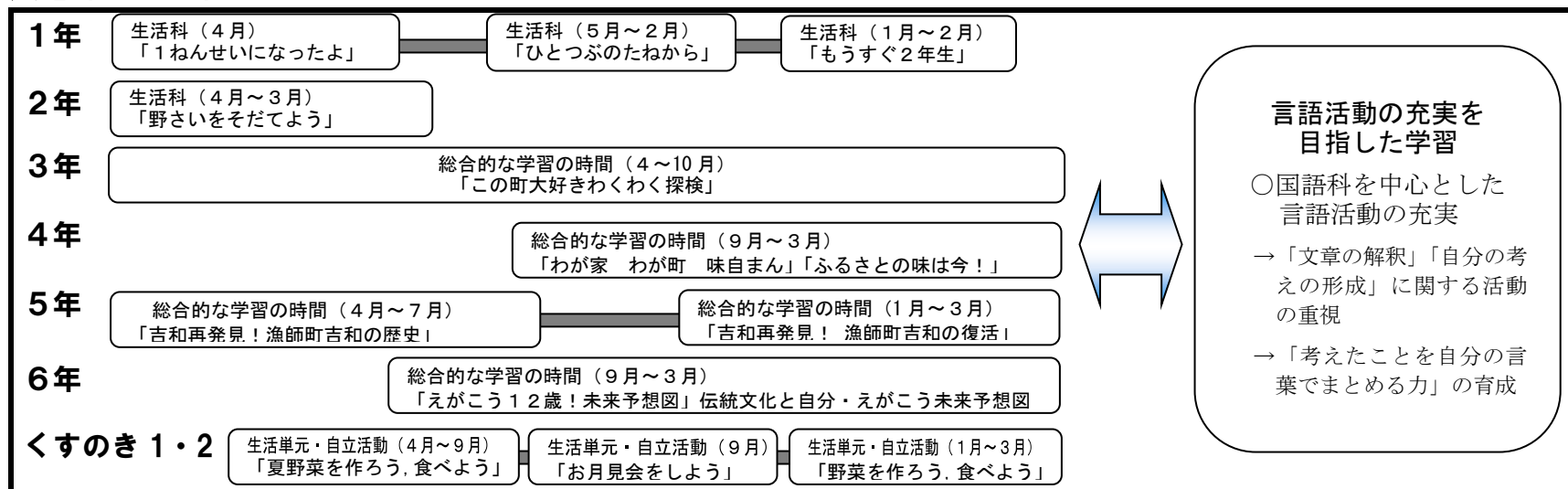


(低学年)
なかよく
すすんで
食べる子

(中学年)
楽しく
好き嫌いせずに
食べる子



食を深める学習 — 「食に向き合う学習」を側面から支え、郷土の食環境及び人材を効果的に活用しながら、食に関する興味・関心を高める学習



言語活動の充実を
目指した学習

○国語科を中心とした
言語活動の充実

→「文章の解釈」「自分の考
えの形成」に関する活動
の重視

→「考えたことを自分の言
葉でまとめる力」の育成

(高学年)
食事を楽しみ
バランスよく
食べる子

(くすのき)
残さず食べ
マナーを守って
気持ちの良い
食事をする子



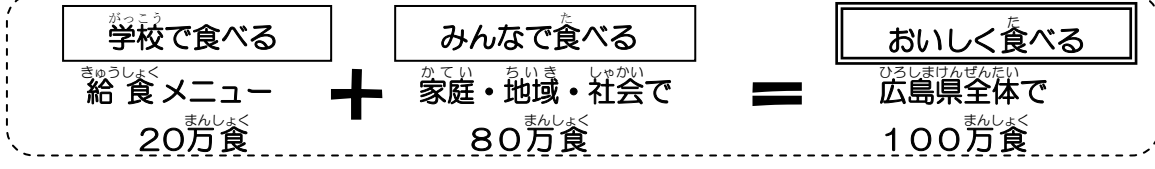
きゅうしょく まんしょく

ひろしま給食100万食プロジェクト

おのみちし
～尾道市～



「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、県民みんなで、広島ならではの給食メニュー「ひろしま給食」を食べて、食生活の改善や健康増進など、「食」に関する理解や知識を高める「食育」プロジェクトです。尾道市では、「ひろしま給食」県内統一メニュー“熱く燃えろ!!Cスープ”（副菜）に合わせる尾道の特色を生かした主菜メニューを考えました。ご家庭でぜひ作ってみてください。



【平成29年度キャッチコピー】

ふるさとの味 未来へつなぐ ひろしま給食



広島県はレモン生産量全国1位です。
尾道市は瀬戸田で多く作られています。
尾道市メニューのゼリーに使用します。

ひろしま給食 ～尾道市メニュー～

主食

主菜：尾道市共通

副菜：広島県共通

デザート

牛乳

パン

マーメイドチキン
(ゆでキャベツ)

熱く燃えろ!!Cスープ

瀬戸田産
レモンゼリー



『ひろしま食育ウィーク』期間中

(10月16～20日)に実施します!

広島県共通「ひろしま給食」メニュー

熱く燃えろ!!Cスープ

「Cスープ」のネーミングにちなんで、使う食材を工夫して家族といっしょに家でも作ってみよう

「し」のつく食材→「しらす」「しいたけ」「じゃがいも」「しめじ」

「C」のつく食材→「cabbage:キャベツ」「carrot:キャロット(にんじん)」

「Carp:カープ」の「C」→赤色の食材「パプリカ」「唐辛子」など

材料	分量(4人分)	切り方	作り方
ベーコン	40g	短冊切り	①油を熱し、ベーコン・しらす干し・しょうがを炒める。 ②玉ねぎを入れて炒め、水を加えて煮る。 ③じゃがいも、人参を入れ、表面に火が通ったら、生しいたけを入れる。 ④じゃがいもに火が八分通ったら、トマトジュース、コンソメを加え、塩・こしょうで味をととのえる。 <ひろしま給食認定基準> トマト味のスープで、「C」「赤」「熱い」を意味する食材を4種類以上使用する。 *尾道の給食メニューでは、人参としょうがを入れています。
★しらす干し	4g		
たま玉ねぎ	3/4個	スライス	
じゃがいも	1/2個	角切り(1cm角)	
にんじん人参	40g	短冊切り	
なま生しいたけ	1枚	せん切り	
★しょうが	1かけ	すりおろし	
あぶら油	小さじ1/2		
コンソメ	小さじ1		
トマトジュース	60cc		
トマトケチャップ	小さじ4		
しょくじんの食塩	少々		
こしょう	少々		
みず水	420cc		
エネルギー	82kcal	たんぱく質 4.6g	塩分 0.9g

マーマレードチキン

材料	分量 (4人分)	切り方	作り方
とり肉	240g	ひとくち大	①とり肉は一口大に切り、塩・酒・にんにくに付け込んでおく。 ②①に上新粉をつけ、油で揚げる。 (とり肉はフライパンやオーブンで焼いてもよい。) ③濃口しょうゆ・マーマレード・白ワインを鍋で煮てソースを作り②のとり肉を和える。 ④キャベツを茹でて添える。
食塩	少々		
酒	小さじ1/2		
★にんにく	少々	すりおろし	
★上新粉	大さじ3		
油	適量		
ソース	濃口しょうゆ	小さじ2	
	★マーマレード	大さじ2	
	白ワイン	小さじ1	
キャベツ	120g	せん切り	
食塩	少々		
エネルギー	190kcal		
たんぱく質	13.8g	塩分 0.8g	



尾道メニューのマーマレードはネーブル(瀬戸田産)を使用予定です。
尾道はネーブル生産量全国1位です。

*給食では★印の食材は広島県産を使用予定です。

『ひろしま給食』は5メニュー・「ひろしまおやつ」8メニューあります。その他のメニューについては、

▼広島県教育委員会ホームページ「ホットライン教育ひろしま」を参考にしてください。

<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-kyusyoku100mansyoku.html>



ひとりでできるようになったぞ!

<p>しよつき なら 食器を並べる</p>	<p>ぶんりょう はか 分量を量る</p>	<p>こめ 米をとぐ</p>	<p>ゆでる ・ゆで加減を考えてゆでる</p>
<p>しよつき かた 食器を片づける</p>	<p>ゆでる</p>	<p>いためる</p>	<p>や 焼く</p>
<p>やさい あら 野菜を洗う</p>	<p>あじ 味をつける</p>	<p>に 煮る ・煮る時間などを考える ・だしをかきさせる ・煮くずれしないよう工夫する</p>	<p>に 肉や魚を使って調理する ・衛生面に気をつける ・肉は内部まで十分に加熱する ・加熱方法、加熱時間に気をつける</p>
<p>しよつき あら 食器を洗う</p>	<p>さ 切る ・せん切り・短ざく切り ・いちょう切り・みじん切り</p>		
<p>もりつける</p>			

「お手伝い」コース

「基本」コース

「チャレンジ」コース

できることから、チャレンジ!

