

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立高須小学校		
学校長氏名	梶原 弘志	栄養教諭氏名	藤本 詩織
職員数	50名	児童・生徒数	854名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・食に関する指導に関わる授業が整理されておらず、本校独自の食に関する指導の全体計画、年間計画について作成する必要がある。
- ・給食時間におけるマナーを守ることに付いて、意味を理解して実践できる児童が少ない。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ・平成 30 年度食に関する指導の全体計画、年間計画を作成する。
- ・教科等における食に関する指導を全学年で実施する。
- ・望ましい食事マナーの定着のために、毎月食事マナーの目標を決めて学級で取り組み、達成児童の割合を 80%以上とする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組 1】（テーマ） 教科等における食に関する指導の充実に向けた取組について

- ・担任と栄養教諭による T T の食に関する授業を全学年全学級で実施した。
（家庭科・生活科・特別活動・学級活動・給食時間・身体測定時のミニ保健指導）
児童たちが自分の生活の中から工夫や問題点を見付けることで、よりよい食生活を考え、生活を高めようとする意欲と態度に繋がるような学習展開とし、自分の食生活を改めて見つめる機会とした。
- ・平成 30 年度食に関する指導の全体計画、年間計画を作成し、食育を系統的に継続的に取り組めるよう整理した。

【取組 2】（テーマ） 給食の充実 ～ 体験活動・学校菜園・地場産物の活用～

- 給食を通して、食に関する学習を深めることを目的に給食内容の充実に取り組んだ。
- ・食事のマナーについて毎日の給食で振り返りができるよう、「給食チェック表」を全学級配布。
 - ・給食に使用するとうもろこしを児童が皮を剥き、翌日の給食で提供。
 - ・給食ができるまでの様子を知る授業をし、調理受託業者をゲストティーチャーとして招き、調理場を一部見学する授業を実施。
 - ・郷土料理を給食に取り入れ、給食委員会による校内放送の実施。
 - ・第 6 学年家庭科で考えた給食メニューを 1 月、2 月、3 月の給食で提供。
 - ・幼稚園と小学校の学校菜園で採れたさつまいもを給食で提供。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・PTA主催の試食会でひろしま給食メニューを提供，取組内容を説明。
- ・尾道市統一献立の実施。
メニュー：味付パン，牛乳，マーマレードチキン，ゆでキャベツ，熱く燃えろ！！Cスープ，レモンゼリー
- ・尾道市統一で，給食だよりにひろしま給食の内容を記載し保護者へ情報発信。
- ・全校分の100万食プロジェクトメニュー「作った」「食べた」の数を給食委員会が集計し，集計結果を校内で放送。



《尾道市統一の給食だより》

- ・尾道市統一メニューのレシピ
- ・使用食材である特産物のレモンやネーブルの説明

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・平成30年度食に関する指導の全体計画，年間計画を作成した。
- ・担任とTTによる食に関する授業を全学年全学級で実施することができた。
- ・給食チェック表の活用により目標達成児童が84%（2月時点）であり目標値を上回ることができた。

【課題】

- ・給食時間の指導を計画的に実施できていない。
- ・校内の食育の取組を，保護者や地域へ発信することができていない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

【校内連携】

- ・学習した食に関する知識や技能が定着するよう，平成30年度食に関する指導の全体計画，年間計画を基に，系統的で継続的な指導を行う。
- ・食事マナーや残菜・食器の破損について実態を数値化して校内で共有する。

【家庭との連携】

- ・家庭での食育に繋がるよう，保護者に対して給食だより等を通じて，校内の食育の取組などを積極的に発信していく。

【個人指導の充実】

- ・食物アレルギー・肥満傾向・偏食などの個別指導が必要な児童に対して，担任・栄養教諭・養護教諭・保護者が連携し，学校と家庭が一体となって積極的に取り組む。