

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	尾道市立因島南小学校		
学校長氏名	上野 克典	栄養教諭氏名	石田 恵美
職員数	23名	児童・生徒数	374名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- 給食の残食が多く（H28年度7.5%）、食事を残さず食べるという児童の意識も低い。また、食事中の姿勢や食器の持ち方などのマナーが身につけていない。
- 地場産物や郷土料理の理解が低く、「食」への興味・関心が低い。
- 朝食を毎日食べている児童の割合が低く、約4割の児童が主食・主菜・副菜のそろった朝食がとれていない。また、その必要性も2割の児童が理解していない。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

項目	本校の現状値(H28)	目標値
給食の残食率の減少【心身の健康】	7.5%	6%以下
食事のマナーを守って食べる児童の増加【社会性】	80%	県平均（88.2%）
地場産物や郷土料理を知っている児童の増加【食文化】	地場産物 86.9%	県平均（93.0%）
	郷土料理 70.5%	県平均（81.2%）
朝食を毎日食べる児童の増加【食事の重要性】	83.6%	県平均（94.6%）

※県平均の数値は、H28年度「食に関する実態調査2回目」広島県教育委員会より。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）マナーを守って、食べ残しを減らす取組

(1) 適正でおいしく、魅力的な給食づくりと給食時間の確保

ごはんの残食が多いことから、体格を考慮し、米の量を1学期と2学期で段階的に増やした。

また、喫食及び調理データをもとに、安定した調理体制の確立に努めるとともに、給食時間の確保について教職員へ呼びかけた。

(2) 給食時間での指導

食事マナーについて各クラスで指導を行った。特に、ごはん粒を食器に残さない食べ方について媒体を作成し、具体的に説明した。

また、高学年では、和食の基本である「ごはん食」のよさや学年の必要量を示し、配膳後に各自のご飯の量を計量することで、必要量を実感させた。

(3) 第2学年 特別活動「やさいの食べ方を見なおそう！」

野菜を残している「あっちゃん」の自作の話から、自分の野菜の食べ方を振り返らせた。給食で使用している野菜を使って、野菜の働きや必要量を手ばかりで知らせることで、自分の食べ方を見直し、具体的な目標を立てることができた。生活科で収穫した夏野菜の調理体験活動を終えた時期に行ったことで、より実践への意欲を高めることができた。



給食時間の指導
「ごはんの食べ方」



第2学年
「やさいの食べ方を見なおそう」

(4) 第4学年 体育科「育ちゆく体とわたし」

体をよりよく成長するために必要な適切な食事・運動・睡眠の3つの要素のうち、食事について、既習の「朝ごはんの働き」の内容を踏まえて、朝ごはんの食事と給食の献立を比べることを通して、バランスのよい食事の大切さに気付かせた。

(5) 児童による給食委員会の活動

児童朝会では、給食作りについて調理員にインタビューした内容や残食の量を知らせ、全校の生活目標として、すききらいなく、もう一口食べることを呼びかけた。また発表内容の一部を校内掲示し、給食への意識を高めた。

【取組 2】(テーマ) 地場産物や郷土料理の理解を深め、食への興味・関心を高める取組

(1) 給食時間での指導

全国学校給食週間中には、因島産の地場産物や郷土料理を積極的に取り入れ、教職員指導資料を配付し給食時間に指導を行った。また、旬の時期に関係機関と連携し、尾道の地場水産物(太刀魚・たこ・チヌ)を使った献立を取り入れた。給食で味わい、食育コーナーの掲示を工夫することで、地場産物への理解を深めた。



食育コーナー掲示
「太刀魚とせいくらべ」

(2) 第3学年 総合的な学習の時間「わたしたちの町じまん」

因島の地場産物であるスナッフえんどうの生産者による授業を行った。栽培の工夫や地産地消について学び、すじを取って塩ゆでにして給食に使用した。



第3学年
生産者による授業

(3) 第6学年 家庭科「工夫しようおいしい食事」

一食分の献立の立て方を学んだことを活かして、ごはんのみそ汁を基本とした給食の献立を提案した。実際に給食に提供することで、意欲的に取り組み、栄養バランスに加えて、レモンやわけぎ等の地場産物を取り入れた献立を考えることができた。当日の給食を楽しみにする他学年の児童の姿も見られた。



第6学年
給食献立の提案

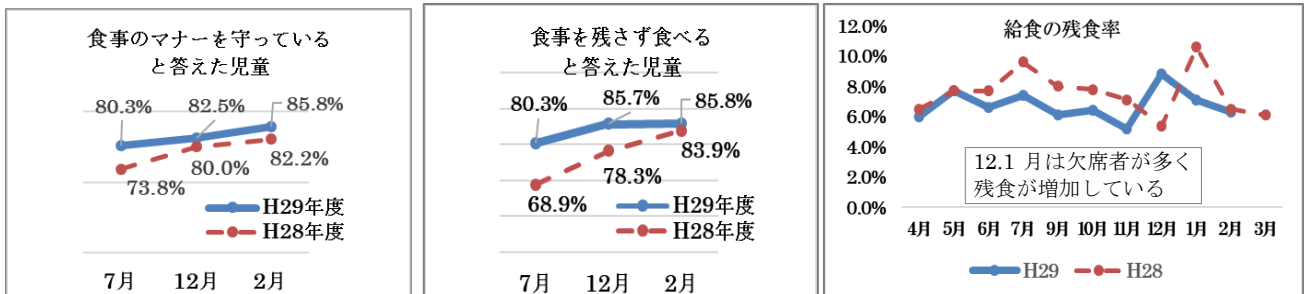
(4) 給食試食会や食育通信による保護者への情報発信

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ・ 「食育通信」でひろしま給食の紹介と共に保護者からの返信欄を添付し、家庭からの感想も掲載した。
- ・ 地域のロータリークラブの学校訪問時の給食試食で「ひろしま給食」を提供し、紹介を行った。
- ・ 教職員へ「ひろしま給食」の趣旨の説明をし、「給食ひとことメモ」で指導資料の配布をした。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

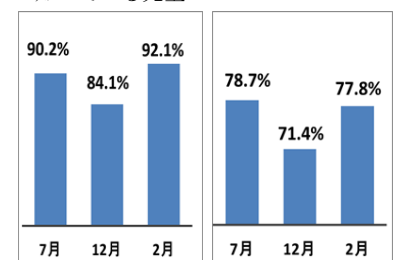


- ・ 本校の課題である残さず食べると答えた児童が増加しつつあり、給食の残食も減少傾向にある。
- ・ 給食時間等での食事マナーの指導を継続して行うことで、マナーを守って食べる児童が増加した。
- ・ 地場産物や郷土料理を取り入れた献立を実施し、味わうことで、理解が深まった。実施日の給食がテレビで放映されたことで、家で話題となり家庭でも料理する等、保護者の食への関心も高まった。
- ・ 数値の増減はあるが、毎日朝食を食べる児童が92%と増加傾向にあり、主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べている児童も約6割と増加した。

【課題】

- ・ 残食は減少傾向にあるが、まだ高い割合である。献立内容メニューより、給食時間の有無に残食量が影響するため、喫食時間の確保が課題である。
- ・ 地場産物や郷土料理について、給食等で体験した後の認知度は高くなるが、その学習から離れると、関心は薄れ、知識として定着していない。

地場産物を知っている児童
郷土料理を知っている児童



6 今後の取組に向けた改善方策について

- 学校評価の中に食育に関わる項目を含め、学校全体の取組にしていく。
- 「食に関する指導の年間計画」を職員へ周知させ、児童実態に即した授業を担当と連携していく。
- 学力向上の土台となる生活習慣の確立に向け、朝食の摂取について引き続き、家庭へ啓発していく。