

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	三次市立八次小学校		
学校長氏名	古本 宗久	栄養教諭氏名	馬場 美穂子
職員数	39名	児童・生徒数	537名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ① 食事のマナー（箸の持ち方・正しい姿勢）に課題のある児童がいる。
- ② アレルギー等による除去食が複雑多岐にわたる。学校給食全体を通して、組織的に「安全・安心・おいしい給食作り」を徹底して取り組む必要がある。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

- ① 食事マナーの指導を行う。（正しい姿勢【1 背筋が伸びている。2 ひじをついていない】1と2共に目標値70%以上、正しい箸の持ち方目標値70%以上）
- ② 安全・安心でおいしい給食の提供を行う。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 正しい姿勢、正しい箸の持ち方 を定着させる

- ① 新1年生の給食開始日の4時限目に、給食の配膳の仕方（ご飯は左側等）や箸の持ち方の指導をした。スタート時点で関わったことで、食育指導が年間を通してスムーズに進んだ。
- ② 給食委員会の児童とともに各クラスへの訪問を行い、食事のマナーやバランス良い食事等について指導を行った。児童間での指導は効果的であった。
- ③ 給食時間の継続的な食育指導を行った。



給食委員会による各クラスへの指導の様子

【取組2】（テーマ） 安全・安心・おいしい給食の提供を行う

- ① 職員間での連携を大切にし、常に情報共有を行うことを心がけた。定期的な情報共有により、給食内容の改善に生かすことができた。
- ② アレルギー等の懸案事項の発生時には、調理場でも必ず協議し学校等へその報告を行った。調理場と学校との連携を密に行った。
- ③ 保護者との連携を大切にしながら、安全で安心な給食提供につながるよう取り組んだ。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

- ① 保護者対象の試食会では、今年度の県内統一メニューを取り入れた。
- ② 三次市内の児童・保護者を対象に、「夏休み親子クッキング教室」を今年度も実施した。当小学校からも参加があり、食に関する関心・意欲が高まった。
- ③ 学校給食に、過去5年間の「ひろしま給食」のメニューを年間を通して取り入れた。
- ④ 「ひろしま給食」について興味・関心をもてるように、給食放送時に献立や食材の紹介等の内容を取り入れた。
- ⑤ 10月実施の「ひろしま給食」の校内掲示をし、広く児童に呼びかけた。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ① 給食時間や各学年での食育指導等の継続により、児童の給食への興味、関心が年度当初より増加した。
- ② 家庭での自学において、「食に関すること」をテーマにして全国の料理を調べてまとめる児童もいた。
- ③ 学校と調理場が常に連携を行うことで、給食や食に関する指導が充実してきた。

【課題】

- ① 食に関する課題は、家庭での食生活や偏食、朝食の摂取等児童一人ひとり違い多種多様である。個々の実態を把握しきれておらず、効果的な指導になっていない課題がある。
- ② 児童への食事のマナー（箸の使い方・正しい姿勢等）の定着が十分ではないことが課題である。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ① 児童の実態を把握し、どのような食育指導が効果的かを学校とよく協議して実施する。
- ② 食に関する指導を計画的、継続的に行う。その際には、担任や養護教諭等とも連携し取り組む。
- ③ 委員会活動を活用するなど児童を巻き込みながら給食指導を行うことにより、児童の食に関する関心・意欲を高めていく。