

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	庄原市立口和中学校		
学校長氏名	井上 公秀	栄養教諭氏名	藤原 美穂
職員数	13名	児童・生徒数	49名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

- ・学校全体で取り組むための職員の共通理解と共通実践
- ・食に関する指導の充実に向けた、関係職員との連携、計画的、継続的、効果的な指導
- ・小中連携を手段とした9年間を見通した食育の推進
(生徒の実態)
- ・給食の残食はほとんどなく、苦手なものも食べる努力をしている。
- ・食事のマナーは身に付いてきているが、正しい箸の持ち方や姿勢に課題がある。
- ・地場産物や郷土料理への関心が低い。
- ・食事の準備や後片付けをしている割合が低い。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

（目標）健康の保持と増進に関わり、食に対して興味・関心を高める。

（評価指標）生徒アンケートの食に対して興味・関心がある肯定的割合 80%以上。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）家庭科と関連させた給食献立の実施

（第1学年）

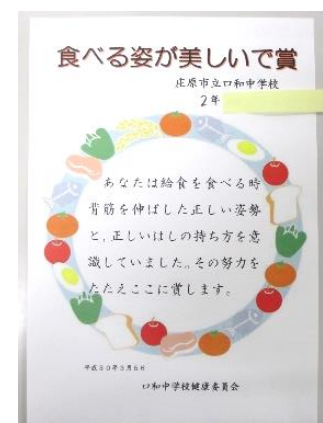
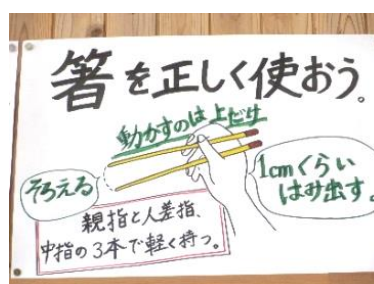
- ・中学生に必要な栄養やバランスのとれた献立を立てるポイントについて学習したことを活かして考えた給食の献立の中から3献立を給食に採用した。

（第2・3学年）

- ・夏休みの課題で取り組んだ「レッツクック」の「給食に採用してもらいたい料理」の中から、3つのレシピを給食に採用した。

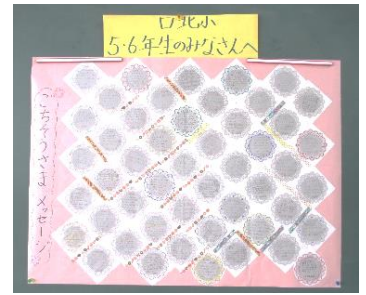
【取組2】（テーマ）健康委員会を中心とした食事のマナー向上の取組

- ・「毎月19日はマナーチェックの日」とし、チェックシートに自己申告で食事のマナー5項目が守れているか記入し、点数化して意識をもたせた。
- ・「正しい箸の持ち方キャンペーン」に取り組んだ。キャンペーンの日には、箸が手に当たる位置にマスキングテープを貼って給食を食べ、意識を高めた。
- ・正しい箸の持ち方やよい姿勢で食べることを努力している生徒に「食べる姿が美しいで賞」を贈り、がんばりをたたえた。



【取組3】(テーマ) 小学校と連携した取組

- ・口和学区共通の指導項目として、食事のマナー5項目「ひじをつかず、姿勢よく食べよう」「食器を持って食べよう」「箸を正しく使おう」「いただきます ごちそうさまでしたのあいさつをしよう」「好き嫌いをせず、苦手な食べ物も少しずつ食べよう」に取り組んだ。
- ・小学校第5・6学年が考えた献立を給食週間に実施し、献立に込めた思いや工夫した点を紹介した。これに対し中学生は「ごちそうさまメッセージ」を送った。



【取組4】(テーマ) 地場産物や郷土料理を取り入れた給食献立の実施

- ・毎日発行している献立紹介「かむかむニュース」で、使用している地場産物を紹介した。
- ・毎月19日を「広島県の郷土料理の日」に設定し、給食献立に取り入れるとともに、「かむかむニュース」で料理の歴史や由来などを紹介した。
- ・広島県の地図に県内各地域の郷土料理を紹介し、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

- ・家庭科の自主学習として、ひろしま給食レシピの応募に取り組んだ。
- ・市内の栄養教諭・学校栄養職員で「熱く燃えろ!! Cスープ」に組み合わせる庄原市独自のメニューを研究し、夏季休業中に今年度選ばれた5つのひろしま給食と「ひろしまおやつ」の調理実習を行った。本校職員が試食し、感想を給食実施時に活かすことができた。
- ・給食日より、ひろしま給食レシピ等を家庭へ配付し、保護者に周知した。また、文化祭でレシピを掲示し、自由に持ち帰ることができるようにした。

5 取組に対する成果と課題

【成果】

- ・「食に関するアンケート」において、「食事のマナーを守って食べている」「食事のあいさつをしている」「残さず食べるようにしている」「給食の時間は楽しみである」の項目において、肯定的評価の割合は90%以上であった。
- ・委員会が中心となって呼びかけやキャンペーンに取り組むことにより、正しい箸の持ち方やよい姿勢を意識して食べる生徒が増加した。
- ・「広島県の地場産物を5種類以上知っている生徒の割合」は、56%（昨年度）から75%に、「郷土料理を5種類以上知っている生徒の割合」は、4%（昨年度）から17%に増加した。

【課題】

- ・「食に関するアンケート」の「食事の準備や後片づけの手伝いをしている」の項目において、肯定的評価の割合は、1回目61.3%、2回目57.2%であった。「弁当の日」や、調理実習には意欲的に取り組む生徒が多いが、日常的な家庭での手伝いには結びついていない。

6 今後の取組に向けた改善方策について

- ・生徒は家庭科の料理作りの課題や調理実習に意欲的に取り組んでいる。その意欲を日常生活においても行動化できるよう、ポイントを絞り、実践できるような活動を仕組んでいく。
- ・地場産物や郷土料理について、今後も給食の献立に取り入れるとともに、ニュースや掲示物を通して紹介し、興味・関心を高める。
- ・引き続き学区内の小学校と連携し、小中9年間を見通した食に関する指導を推進する。