

## 平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立広島特別支援学校		
学校長氏名	新谷 慶子	栄養教諭氏名	尾中 滋子
職員数	147名	児童・生徒数	143名

## 1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

昨年度は、各クラスで児童生徒の実態に応じた指導を行った。取組内容を、毎月発行する食育通信に掲載し、保護者に周知する取組を行ってきた。しかし、成果指標がない中で、どの程度の効果があったのかが把握しにくかった。

## 2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

学校教育目標のうち、「健康（自分を大切に、心身ともに健康の保持に努める）」ことを食育の目標とする。実態が千差万別であり、胃ろうで経管栄養を注入するなど、通常の食事をとれない児童生徒も多数在籍しているため、成果指標は個々により大きく異なる。このため、個別の課題についての改善を目指して取り組む。全体の成果指標としては、学校評価に、初回のため、特に目標値を設けないが、「食育通信『ワクワクランチボックス』等で学校の食育に関する取組がよく分かる。」という項目を揚げ、肯定的評価の割合を知って、来年度の実践に生かす。

## 3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ） 食に関する指導

授業実施クラスの担任と連携し、それまでの授業との関連性、障害の種別や程度によって理解度や表現できる方法（発言できる、カードを示せるなど）、家庭での課題などを確認し、教科の単元に応じた授業だけでなく、個々の実態や課題に応じたテーマで授業を行っている。

寄宿舎生については、主に夕食時間に言葉掛けを行い、食に対する関心をもたせるようにしている。

【取組2】（テーマ） 障害に応じた多様な食形態の実施

咀嚼、嚥下機能に課題を抱える児童・生徒のために、従来より行ってきた、きざみ、ペースト、二重ペーストの形態に加えて、昨年度後期より、なめらか食を新たに提供している。なめらか食は、舌を上下に動かし押しつぶすことのできる形態であり、咀嚼機能の向上を目指すことを目標として導入したものである。昨年度の導入後、半年をかけて、ゲル化剤の種類、濃度等が目指す目標に合っているか、言語聴覚士等校外の専門家の意見を聞き、保健部職員が協議して改善を重ね、今年度4月からは、ゲル化剤の種類を変えて実施し、ある程度安定したものを提供できるようになっている。今後も必要があれば改善し、よりよい形態の提供に努める。

【取組3】（テーマ） 資料の提供・情報の発信

毎月テーマを決めて、食育通信の配付を行ない、形態食の情報、献立表、実施した献立の写真などとともに、ホームページに掲載している。食育通信では、各クラスで行った授業の内容も簡単に紹介し、保護者にもよく知ってほしい内容については、さらに詳しく掲載するなどして、本校における食育取組の周知とともに、食に関する知識の提供を行っている。また、毎日「きょうのきゅうしょく」として、その日の献立名と、使用した食材・献立にまつわる話を掲載した資料を作成し、各クラスに配付して、朝の会や給食時の指導に役立ててもらっている。

## 4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

広島県内の特別支援学校で、統一メニューに合わせる献立「とくとくCライス」を考え、それに合わせた資料を作った。また、特別支援学校食育の共通キャラクター（ギョギョまる、ベジタ、コムすけ）を作り、これらを活用して、ポスター掲示や食育通信への掲載を行い、100万食プロジェクトの情報提供、周知を図り、期間中の家庭での喫食についてのシールはりを行った。さらに、献立の実施日には、毎日配付している「きょうのおはなし」のプリントの中で、職員、児童生徒への情報提供を行った。また、昨年度までの100万食プロジェクトの献立を実施するなどして、広島県の地場産物を知る機会として活用している。



## 5 取組に対する成果と課題

### 【成果】

どの取組についても、成果が数値としてあらわれるものではないが、食に関する指導については、指導のあとで、給食を食べる様子が変わったなどと、担任から、報告を受けることがあり、成果があったと感じている。

また、障害に応じた食形態の実施により改善されたなめらか食は、咀嚼機能の向上を目指すことに役立っているようである。

### 【課題】

食に関する指導については、児童生徒個々の実態が多岐にわたるため、その時に、担任が課題と感じる事柄についての指導内容になっている場合が多い。組織的、計画的、継続的に行えておらず、どのようにしたらよいか模索するが、担任との打ち合わせの中で、本校の児童生徒には、その時々課題を解決していくことも大切なかもしれないと感じるようにもなっている。また、給食時間は、担任が安全に食べさせることに注力しているため、栄養教諭が食育を行う場としては活用できていない。

本校では、主に肢体不自由部門児童生徒にとって、給食に使用することが適当でない食材がある。（嚥下に課題を持つ児童生徒の誤嚥や詰まる危険を避けるため、白玉など、粘るものは使用しない。形態食をつくるために、骨が多い魚、硬い食材、麦ごはんや炊き込みごはんなどは使用しない。多くの児童生徒が服用している薬剤との拮抗作用から、みかんなどの一部を除いたかんきつ類は使用しないなど）これらによって、献立のレパートリーが狭まり、指導内容も広げにくくなっている。別調理にすることはできないので、知的障害部門の児童生徒には、たとえば、噛むことの大切さなど伝えたいことが、なかなか献立の中に組み込んで指導できないなどの難しさもある。

各部門の実態に応じた指導はどうあるべきかということについてもこれから検討が必要である。

なめらか食については、昨年度の状況から改善して実施できている。

## 6 今後の取組に向けた改善方策について

担任とのより一層の連携を行い、肢体不自由部門、知的障害部門ごとの実態に合わせた食育を進めていく。

また、学校評価の「食育通信『ワクワクランチボックス』等で学校の食育に関する取組がよく分かる。」という項目で、肯定的評価（「はい」「概ね」の割合）は79%であった。これは、肯定的評価の割合が比較的低い75%未満の項目には該当しなかったものの、高いともいえない数値である。来年度の肯定的評価の目標値を85%以上とし、さらに情報発信を工夫していきたい。