

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	広島県立廿日市特別支援学校		
学校長氏名	片嶋 学	栄養教諭氏名	大村 雅子
職員数	134名	児童・生徒数	215名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

給食が好きな児童生徒の割合は約8割で、給食への関心は高い。また、担任等と連携した食に関する指導の取組により、児童生徒の食に対する興味・関心は高まりつつあるが、望ましい食生活（バランスのよい朝食を食べる、よくかんで食べる等）を実践する児童生徒の割合はあまり高くない。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

項目	成果指標	目標値
望ましい食生活を実践する。 (食事の重要性) (心身の健康)	給食を残さず食べる。	残さず食べている。 →児童生徒 70%以上
	主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べる。	食べている。 →児童生徒 60%以上
	ゆっくりよくかんで食べる。	よくかんで食べることに気を付けている。 →児童生徒 50%以上
食文化にふれ、郷土料理を継承する。 (食文化)	広島県内の地場産物、郷土料理を知っている。 (児童については給食を通して、地場産物、郷土料理の味を体験する。)	地場産物、郷土料理を知っている。 →生徒 60%以上 地場産物の給食食材への活用率 →25%以上 ひろしま給食の実施 →月 1 回以上

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取組

各学部で、担任と連携し、食に関する指導を行った。

(1) 小学部 生活単元学習

給食室で使っている道具を体験し、給食室を見学し、給食がどのように作られているのか学習した。調理員との交流を図ることで、毎日食べている給食について興味・関心を高めるとともに、感謝して食べようとする意欲を高めることができた。



(2) 中学部 特別活動

夏休み前に、普段よく飲んでいるジュースの砂糖の量を学習し、ジュースの選び方や飲み方について考えた。



(3) 高等部 生活単元学習

赤・黄・緑の3つの食品群について学習し、1日を元気にスタートする朝ごはんについて学習した。



【取組2】(テーマ) 地場産物の活用率を高める取組

(1) 学校で栽培した野菜の給食への活用

児童生徒が授業で収穫した野菜を、給食へ活用する取組を行った。食べ物への興味・関心を高めたり、食べ物や生産者への感謝の気持ちを育む機会となった。作った人への感謝のお手紙が多く寄せられた。



いもいもサラダ
になりました。

(2) 献立内容の工夫

郷土料理や一汁二菜の和食の献立を多く取り入れることや、ひろしま給食を活用する等、献立内容を工夫することで地場産物の活用に努めた。

(3) 委託業者との連携

委託業者との連携を密にし、可能な範囲で広島県産の野菜の納品を依頼した。その結果、8月までの平均は29%であった。しかし、9月以降野菜不足や野菜の高騰等も原因として考えられるが、今まで納品されていた広島県産の野菜も他県からの納品になることが多くなり、地場産物の活用率は伸びなかった。

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

(1) 特別支援学校統一メニューの作成

昨年度の「トクトクポトフ」に続き、「トクトク」シリーズの第2弾として、特別支援学校統一メニューの「トクトクCライス」を特別支援学校の栄養教職員で考案し、ひろしま食育ウィークに実施した。広島県産大豆を使用した「豆腐」や、柔らかい「ふ」を入れ、地場産物の活用や、食形態対応をしている児童生徒も食べるができるよう工夫した。児童生徒から名前の由来等の質問があり、ひろしま給食への興味・関心が高まりつつある。

(2) 学校給食試食会

保護者対象の試食会で、「熱く燃えろ!!Cスープ」と「トクトクCライス」を実施し、取組について保護者へ理解と協力を求めた。



(3) 給食だより等の活用

食数調査の依頼と合わせて、給食だより（ひろしま給食臨時号）を発行し、統一メニューの紹介や、レシピの紹介をするとともに、保護者から「つくレポ♪」を募集した。保護者から届いた「つくレポ♪」は給食だよりで紹介した。

(4) 学校保健委員会

年2回の学校保健委員会では、取組について情報提供を行い、協力を依頼するとともに（8月）、取組の成果を報告し（2月）、取組への理解と情報共有を図った。

(5) 学校給食の活用

平成25年度からのひろしま給食を、毎月1回以上給食に計画的に実施し、給食時間の放送で児童生徒へ紹介した。

5 取組に対する成果と課題

食に関するアンケートより（7月、11月実施）

アンケート項目		7月	11月
給食を残さず食べている。(だいたいそうしている)		64%	68% ↑
主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べている。(ほぼ毎日食べている)		66%	60% ↓
朝食を食べている。(ほぼ毎日食べている)		90%	85% ↓
給食だよりや献立表を読んでいる。(誰かが読んでいる)		93%	98% ↑
広島県の地場産物を知っている。(生徒)		48%	53% ↑
広島県内の郷土料理を知っている。(生徒)		72%	76% ↑
食事をする時に気を付けていること	楽しく食べる。	45%	47% ↑
	栄養のバランスを考えていろいろなものを食べる。	17%	19% ↑
	朝・昼・夕の三食必ず食べる。	43%	46% ↑
	ゆっくりよくかんで食べる。	26%	30% ↑

【成果】

- 毎日の給食指導や、児童生徒の発達段階に応じた食に関する指導の取組により、「給食を残さず食べている」児童生徒の割合や、食事をする時に、「楽しく食べる」、「栄養のバランスを考えていろいろなものを食べる」、「朝・昼・夕の三食必ず食べる」、「ゆっくりよくかんで食べる」児童生徒の割合が少し増加した。
- 地場産物の活用率を高める取組を通して、「広島県内の地場産物や郷土料理を知っている」生徒の割合が増加した。また、今年度の地場産物活用率は26%となり、目標値を達成した。

【課題】

- 主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べている児童生徒の割合は目標値の60%は達成したが、7月より11月の方が低くなった。朝食を食べている児童生徒の割合も11月の方が低いという結果となった。時期的なものも要因として考えられるが、朝食の重要性についての認識がまだ低いと考えられる。
- よくかんで食べることに気を付けている児童生徒の割合は増加したが、30%と目標値の50%には届かなかった。
- 地場産物の活用率は、目標値の25%以上は達成することができたが、生徒の認知度は53%であり、目標値の60%には届かなかった。

6 今後の取組に向けた改善方策について

(1) 望ましい食生活を実践するための取組について

食に関する指導の全体計画を見直し、教科等における食に関する指導の取組を組織的、計画的に進める。

(2) 食文化にふれ郷土料理を継承する取組について

地場産物の活用率を高める取組を継続するとともに、給食時間の放送や、配付資料等を工夫し、児童生徒の認知度を高める取組を行う。

(3) 家庭との連携について

食に関する指導の内容等、学校での取組や、朝食に関する内容を、給食だよりや学校給食試食会等で発信し、家庭との連携を深める。

(4) 個別に配慮した給食について

個別に配慮した給食（食形態、アレルギー対応）について、保護者や担任、各施設、調理業務委託業者等との連携を十分に図り、可能な範囲での個別に配慮した給食の実施に努める。