

給食のおでんに
いれられるかな



イ 2年生 生活科

- 単元名 「はるさがし」
小単元名 「はるの食材とふれあおう」
- 活動内容
地域の春をさがして見つけた竹林の筍掘りを体験させていただき、給食の献立に取り入れ春を味わう学習を行った。



ウ 6年生 家庭科

- 題材名 「楽しい食事を工夫しよう」
小題材 「1食分の食事について考えよう」
- 活動内容
栄養教諭が給食の献立を考えるときのポイントや工夫について示し、自分たちの考えた1食分の食事計画の見直しをする。

6年生 家庭科「楽しい食事を工夫しよう」

給食の献立を参考にしよう

給食の献立を考えるときのポイントは



「日本型の食事をとりいれて」

脂少なめ「まごわやさしい」を取り入れた食事計画ができました！



エ 全校で取り組む栽培活動

本校では生活科・総合的な学習の時間において、食にかかわる体験的な活動を柱に据え、全学年で野菜の栽培活動に取り組んでいる。

1年生 そらまめ・落花生 **2年生** さつまいも・大根 **3年生** 大豆・オクラ **4年生** 人参・ブロッコリー・大根・かぶ **5年生** 大根・じゃがいも **6年生** とうもろこし・大根・小松菜 **個別支援学級** なす・トマト・じゃがいも・小松菜など、各学年が異なった野菜の栽培を行うことにしている。

本校は小さな花壇しかないが、多種類を少しずつ栽培することによって、児童が自分の学年で栽培した野菜のみならず、他の学年において育てている野菜にも関心を持ち、野菜に親しみをもつことができると考えている。

児童は、土作りや肥料のやりかた、夏の

日照りや冬の寒さ、虫や鳥からいかに野菜を守り育てるかを考えたり、話し合ったり、見守ったりしている。そして、収穫を喜び合い友だちや保護者とともに料理していただく、また、これらの活動を児童が本にまとめ次の学年に渡していく。

(3) 個別指導

養護教諭と連携し、肥満、食物アレルギーを有する児童と保護者への食事指導や相談を随時行っている。食物アレルギーに関しては、給食の除去食対応について毎月献立表を添付した連絡ノートを通じた相談対応も行っている。

(4) 家庭や地域との連携

保護者に学校の教育活動の中で食育がどのように進められているかを知ってもらうために、授業参観日には必ず教諭と栄養教諭がTTで食に関する授業を行っている。その他、以下の取組を行っている。

ア 家庭の食生活改善

食育は、学校と家庭とが連携してこそ充実する。本校では、PTAの学年学級委員と協力して食育に関する活動を行っている。

○ 給食試食会と食育教室

新1年生の保護者を対象に学校給食の教育的意義と学校で行われている食育のようすをビデオやパワーポイントなど、視聴覚教材を使用して説明する。その後、給食参観と試食会を体験してもらう。

○ 「朝ごはん作り教室」サマースクール



夏休みに入っすぐ朝ごはん作りの講習会を行っている。栄養教諭からは朝ごはんの大切さや栄養バランスのとれた朝食のとり方を指導する。児童にも作ったり、手伝ったりできる料理を実習して夏休みに朝ごはんづくりに挑戦できるようにした。



○ 保育園と連携した食育

食育の進め方や保育スタッフの理解や協力を得る方策に悩んでいる園の栄養士と共に食育を進める活動をしている。



ウ 中学校への食育サポート

本市は、中学校給食が実施されていないため、食に関する指導の時間の確保や指導内容が設定しにくいのが現状である。そこで、健康教育の一環として中学校の養護教諭と連携し、学校保健委員会で生徒の食生活に関することを課題に挙げ、栄養教諭がサポートしている。



○ 保健センター・地域食生活等改善員（ヘルスマイト）との連携

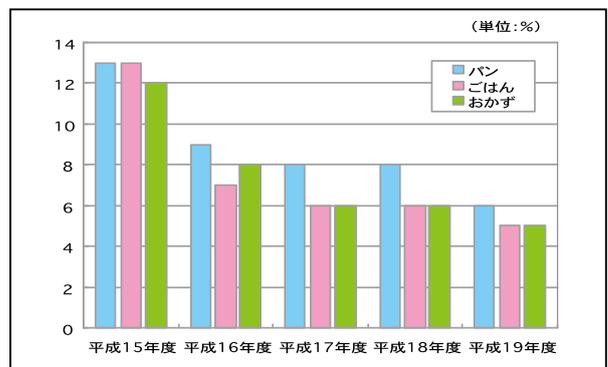
地域の食生活改善を支援する活動を行っているヘルスマイトや保健センターの栄養士と栄養教諭が協力して本校の家庭科室で「親子食育教室」を行っている。それぞれの立場は違っても地域の食育を進めたい思いは同じである。



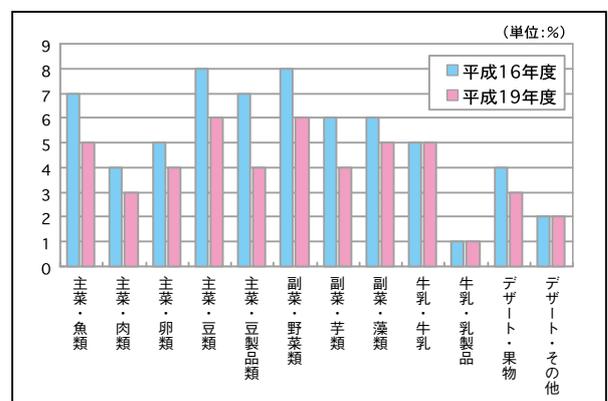
8 食に関する指導の成果

- ・給食の残食率が低下した
- ・朝食の欠食率が低下した
- ・地場産野菜の給食への利用頻度が増えた
- ・地域の方々の支援が受けられるようになった

担任等の意識が変化し、日々の給食指導が充実し、教科等と関連させた食に関する指導を積み重ねることができた。その結果、大きく変化してきたのが給食の残食率である。グラフに示すように課題であった野菜、豆類、藻類のおかずの残食率が20%から4～6%に下がり、主食のご飯・パンも13%から6%に下がっており、全体の喫食量が上がっている。給食が食に関する指導の教材として役割を十分はたしていることが分かる。

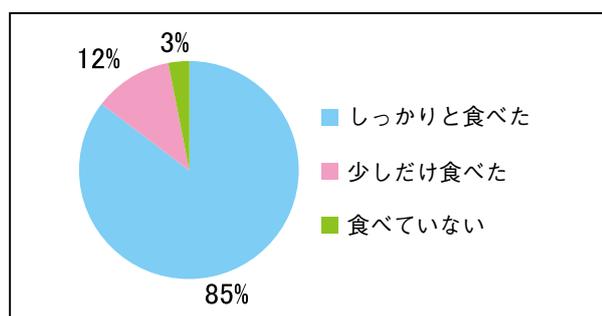


<年次別 残食率グラフ>



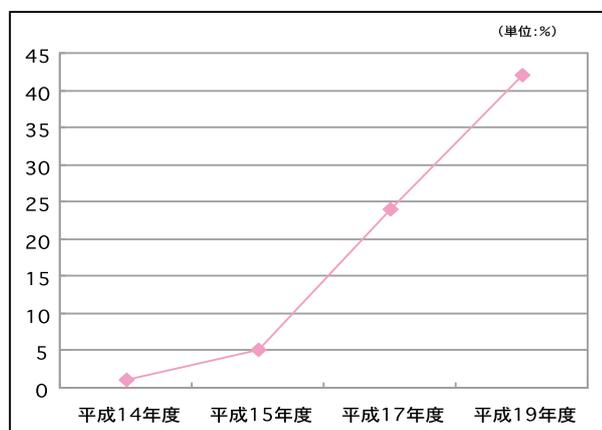
<おかず別残食率グラフ>

朝食の欠食率は、平成18年度においては、10%だったのに対して平成19年度は2%と欠食児童が減少している。さらに今年度は欠食率こそ1%上がったが、19年度より「しっかり食べた」児童が10%も増加した。これは、食に関する指導や学校保健委員会での取り組み、「朝ごはんづくり教室」など多方面からの学習や家庭への働きかけによるところが大きいと思われる。



<平成20年度朝食摂取状況>

また、地域の野菜生産者や農協に働きかけたことにより地場産野菜の学校給食への利用頻度が増えた。地域の生産物を中心に使用しているが、供給できない野菜の種類や量については、農協が市・区内産を集荷できるようにシステム化できたため、平成15年は年間使用率が5%だったのが19年度は年間42%もの使用率となった。



<地場産野菜の使用率年次推移グラフ>

さらに、これにともない地域の生産者のSさんからは、生活科や総合的な学習の時間における野菜作りの支援や学習の場として休耕地を貸していただき、児童の学習が充実した。農協職員のAさんは、枝付きや根付きの野菜を区内の生産者から集めて下さり、児童が興味・関心を高めて学習に臨むことができた。



9 今後解決すべき課題

- ・O157をはじめとしてノロウィルスなどによる集団食中毒や調理過程における異物混入防止
- ・教材としてふさわしい教育的且つ安全・安心な献立作成や食材の調達などの給食管理
- ・食に関する指導をするため、担任教諭と単元観を共有するのに必要な教材研究や教材作成

いずれの課題にも十分な時間が必要であるが、この時間を生み出すために給食事務の電算化など更なる工夫が必要であるが、教育は機械化できない部分が多々ある。そこで、一人の力ではなく、栄養教諭・学校栄養職員同士のネットワークを密にして、優れた献立や教材の情報を交換し合い共有化することを今後進めていきたいと考える。また、地域の福祉センターや保育園の栄養士、中学校の養護教諭等との連携を進め、ともに食育を充実させていく仲間作りをしていきたいと考えている。



おいしかったよ！
ごちそうさま！