

自分の健康に関心を持ち、進んで健康的な体づくりに取り組む子どもの育成 ～学校・家庭・地域をつなぐひろしま給食100万食プロジェクトの取組を通して～

広島県では、県教育委員会による学校給食を活用した「ひろしま給食100万食プロジェクト」を実施している。このプロジェクトは、「ひろしま給食」レシピを児童生徒、保護者及び一般から募集し、広島ならではの給食メニュー5品を選定、そのうち1品を統一メニューとして、県内全給食実施校で提供するものである。本校では、このプロジェクトの取組を通して、児童の食に関する課題解決を図るために組織的・系統的に食に関する指導を行い、家庭・地域への食育につなげた。

1 本校のひろしま給食100万食プロジェクトに係る主な取組

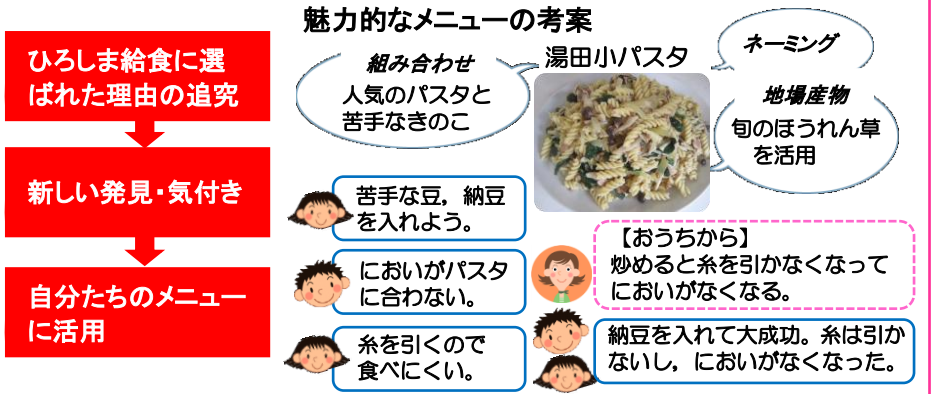
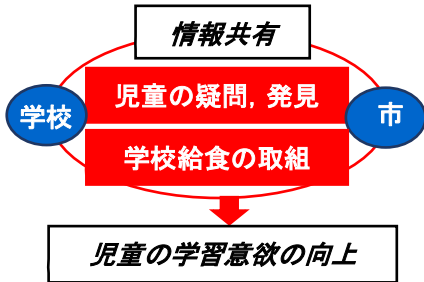
学校		家庭	地域
【校内研修】 ・理論研修 ・授業研究(家庭科・学級活動) ・調理実習	【ひろしま給食】 ・メニュー応募 ・メニュー活用 教科等 食育通信 料理教室	【調理の実践】 ・つくレポ 【PTA活動】 ・料理教室	【幼稚園】 ・料理教室 【公民館活動】 ・料理教室
・児童の食に関する実態を共通理解するための研修 ・メニュー応募への積極的な働きかけ ・メニューを活用したに関する指導や活動の場を設定		・PTAを巻き込んだ活動の場を設定 ・通信等を活用した情報発信	・学校の取組を地域へつなぐ活動の場を設定

2 取組の実際

学校

第5学年 総合的な学習の時間 「健康レストランを開こう」
4年生の食傾向を把握し、苦手な食材を克服するためのオリジナルレシピを考え、もてな

専門機関(市地産地消推進課)による
出前授業「地場産物と郷土料理」

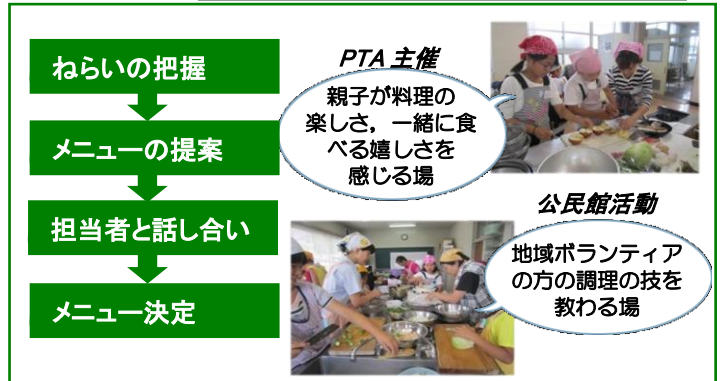
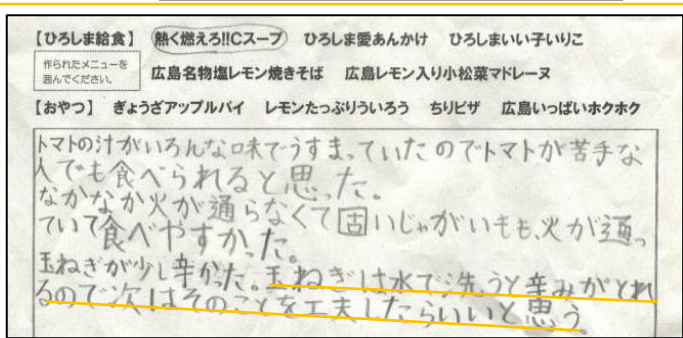


家庭

つくレポの募集 ⇒ 家庭での実践

地域

料理教室 ⇒ 応募メニューの活用



3 児童の変容

児童アンケート (%)	H27	H28	H29
毎日朝食を食べる	95.0	95.9	96.5
主食・主菜・副菜が揃った朝食を食べている	66.5	66.8	67.6
食事の挨拶をする	75.4	83.0	92.8

苦手な食材を使用した給食の残食率(%)		H27	H28	H29
魚	さんまの煮付け(骨あり)	4.4	1.7	1.3
	鮭の揚げ物(骨なし)	1.8	0.2	0.1