

## 安心・安全で楽しい学校給食の充実を 目指して

～西出水小学校魅力的な給食

9（給）のく・ふ・う～

出水市立西出水小学校

栄養教諭 町口 智穂里

教諭 麻生 多美恵

### 1 はじめに

本校は、出水市のほぼ中央に位置し、緑豊かな環境に恵まれた児童数 620 人、職員数 62 人の学校である。学校給食は単独校方式で、栄養教諭 1 人、調理員 6 人で提供している。

### 2 主題設定に当たって

本校は、「自分に自信をもち、協力してやり遂げる子供の育成」を学校教育目標に掲げ、自立に向けた習慣づくりを目指し、食に関する指導においては、「望ましい食習慣の形成」に関する指導の充実を目標としている。

また、本校の児童の実態として、給食の残食や食事のマナーに課題があり、日々の給食指導を充実させる必要性を感じている。

そこで、子供たちへの食への興味・関心を高めるとともに、安全・安心で楽しい学校給食を充実させることが、望ましい食習慣の形成につながるのではないかと考え、全職員の共通理解のもと食育の推進に取り組むこととした。

### 3 実践内容

#### (1) 校内体制

本校では、校内の食育を推進するための体制として、「食育推進委員会」がある。献立の検討や反省、児童の食に関する課題、給食指導週間などの内容等について話し合い、共通理解が必要な事項については学年会等で報告する体制をとっている。

#### (2) 9（給）の取組

食育推進委員会で話し合ったことを基に、「献立の工夫」「安心・安全」「マナー」の3つの観点から、9（給）の取組を実践した。

#### ① 給食指導週間

各学期の第1週に給食指導週間を設けている。食育推進委員会において、給食の準備や後片付け、食事マナー等について、一日一項目の目標を設定し、児童は給食委員会が作成した動画を給食時間に視聴した。動画にすることで、児童が興味・関心をもち、手洗いや後片付け、マナーを意識して実践することができた。また、職員にとっても給食指導の共通理解につながった。

#### ② 給食委員会

給食委員会の児童が、給食時の放送で残食を減らすよう呼びかけたり、児童集会で給食に関するクイズをつくったりして、全校児童の食に関する関心を高めようと主体的に取り組んでいる。



【給食委員会の活動】

#### ③ 給食放送

放送委員会の児童が給食の献立名と「給食ひとくちメモ」の放送を行っている。

#### ④ 本の中から飛び出したコラボメニュー

学校司書と協力して、毎月本の中に出てくる食材を使った献立を取り入れている。この活動を通して、食材にも本にもより関心をもちさせることにつながった。



【図書室のコラボメニューコーナー】

#### ⑤ 地場産物・郷土料理を取り入れた給食

児童が地域の産物や食文化への関心を高めるために、年間を通してメニューに取り入れている。地場産物については、出水市内や近隣の地域でとれる食材を旬の時期に合わせて使用している。



【食材の展示】

地場産物を取り入れる日には、その食材を給食室前に展示している。展示する際は、旬の時期や栄養など、食材の説明を添えるようにしている。

#### ⑥ バイキング給食

望ましい食習慣についての学習の一環として、毎年6年生を対象に行っている。



【6年生 バイキング給食】

毎年、6年生からは大好評を得ている。

#### ⑦ 給食試食会

1年生の保護者を対象に実施した。試食をした後、児童の給食参観を行うとともに、児童の食に関する課題等について情報提供を行った。



【1年生 保護者試食会】

#### ⑧ 食に関する授業

2年生の学級活動では「何でも食べよう」というテーマで、給食に入っている食材を確認し、食事の大切さについて考える活動を行った。



【2年生 食に関する授業】

そのほか、2年生、5年生においては、北薩地域振興局が行っている食育支援活動を活用した出前授業を実施し、農業や水産業の大切さについて学んだ。

#### ⑨ 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応にあたっては、安全・安心を最優先とし、学校生活管理指導表をもとに保護者との面談後、個別の取組プランを作成し、対応している。また、全教職員に食物アレルギー緊急時対応マニュアルを配布し、有事に備えている。

新年度はじめの職員研修では、対象児童や対応内容についての共通理解の時間を設け、エピペンの使い方や窒息事故対応についての研修を実施している。

## 4 成果と課題

### (1) 成果

#### ア 児童の実態（成果指標）

「給食を残さず食べること（81%）」

「食器を持って食べること（85%）」

が「できた・おおむねできた」と答えた児童は8割を超えていた。

児童の食に関する興味・関心を高める取組を行うことで、感謝の気持ちをもって残さず食べることや食事のマナーを意識して食べることにつながったと考える。

#### イ 職員の取組状況の評価（活動指標）

「食事のマナーについて指導している」

について4段階で評価したところ、平均3.4という評価であった。

マナーについて共通理解を図りながら指導を行うことで、児童の意識向上につながったのではないかと考える。

ウ 給食試食会等での取組を通して、保護者との課題の共有・連携につなげることができた。さらに、家庭で栄養バランスを考えた食事づくりをしていこうとする意識の高まりが見られた。

### (2) 課題

ア 給食指導週間期間中は、教職員、児童が意識を高くもち、残食量が減少したが、継続することが難しかった。今後給食指導に関するアンケートの実施や給食委員会の活動を充実させるなど学校全体で残食を減らす取組を継続的に実践していきたい。

イ 正しい食事のマナーを身に付けるには、学校だけの取組では限界があるため、家庭と学校が連携して取り組む必要がある。

## 5 おわりに

給食は児童にとって楽しみの一つであり、食の大切さを伝えるための身近な教材でもある。今後も安全・安心で楽しい学校給食を充実させ、給食をとおして、望ましい食習慣の形成へと繋がる食育に努めていきたい。