

食に関する指導の充実を目指して

～つなげる、拡げるためにできること～

鹿児島市立原良小学校
栄養教諭 野田 由佳子

1 はじめに

本校は、市内城山の西方に位置し、甲突川右岸に沿った閑静な住宅街の中にある児童数 856人、職員数 69 人の学校であり、環境未来館やアリーナなどの公共施設も多くある校区である。学校給食は単独校方式で栄養教諭 1 人、調理技師 6 人で提供している。

2 児童の実態

児童の多くが給食の時間を楽しみにしており、感謝して残さず食べようと実践する様子が見られるが、感謝の気持ちを態度に表すことができない等のマナーが身に付いていない児童もみられる。

表1【ぱくぱく週間結果】（令和7年1月）

よい姿勢で食べることができた児童	80%
感謝の気持ちを持って自分で決めた量を食べることができた児童	82%

3 主題設定に当たって

本校の教育目標は「自ら学び・考え・元気でたくましく自他を大切に作る心豊かな児童の育成」である。重点目標の一つとして、5年後、10年後を見通して強く生き抜く力を付ける学校を目指すことを掲げており、食に関する指導の充実を図ることとしている。

未来ある子供たちが 10 年後も健康に過ごせるよう、全職員の共通理解のもと食育の輪を広げる取組を実践している。

4 取組内容

(1) 給食の時間における食に関する指導

ア 安全・安心な学校給食の実施

給食部会で「給食のしおり」を作成し各学年部へ配布している。新年度当初の職員研修や献立委員会、学年会で給食指導やリスク管理について共通理解を図っている。

表2【本校のリスクマネジメント】

ア 食中毒の防止
(ア) 健康チェック表に基づく給食当番児童の健康管理
(イ) 正しい吐物処理方法
イ 異物混入の防止
(ア) 担任の引率及び配膳指導
(イ) 給食室との連携
ウ 食物アレルギー対応
(ア) マニュアルに沿った対応
(イ) 職員によるロールプレイング
エ 窒息事故防止
給食指導の徹底

イ ぱくぱく週間の取組

各学期 1 回「ぱくぱく週間」を設定している。テーマを決めて給食指導を重点化し、指導の徹底を行う。実施後は、評価・反省をし、改善点、今後の取組の共有を図る。3 学期のぱくぱく週間には、技師へのお手紙ポストを設置し、児童と技師をつなぐ手立ての一つとしている。

ウ 栄養教諭による教科等と連携した指導

教科書で取り上げられた食品や学習したことを「生きた教材」として給食を通して確認できる献立作成を行うと共に、給食の時間に、献立を活用した直接指導を行っている。授業と給食の時間という多角的視点により印象付けができ、効果的な指導を行うことができる。

また、教科等横断的な視点により、4 時間目の板書や、教室掲示物を生かすなどの工夫をしている。



【給食の時間における指導の様子】

エ 個別的な直接指導

個別的な支援および配慮が必要な児童に対しては、教室に出向き、担任と連携した働きかけや声かけを行っている。

(2) 教科等における栄養教諭の参画

食に関する指導全体指導計画に基づき担任と連携を図り、チームティーチングや資料提供等を行っている。その際、児童の思いを受け止めることや、栄養教諭の思いや願いを伝えることも大切にしている。

ア 教科等における食に関する指導

授業に「食育の視点」を位置付けた上で、学校給食や食に関する内容を題材として積極的に活用している。さらに、日常指導や給食指導等につなぐようにしている。

イ 特別活動における食に関する指導

給食と関連付けて好き嫌いなく食べることの大切さ、命を頂く感謝の心を育てる指導を行っている。

(3) 給食委員会活動の取組

委員会活動では、日常的な活動を通して給食委員の自覚を持たせ、特に衛生面に対する指導を目標にしている。

表3【給食委員会活動内容】

ア 給食の前後の準備、後片付けの協力を行う。
イ ぱくぱく週間にクイズを交えながら給食についての放送を行う。
ウ 給食技師ヘインタビューを実施、紹介ポスターを作成、掲示する。
エ 食べ残し週間において、残った給食を計量する。
オ 給食黒板の記入

(4) 養護教諭との連携

ア 食物アレルギー対応

生活管理指導表による情報を共有している。

イ 保健と食育の連携

保護者向けにコラボ通信「たべる×からだ新聞」を作成、配布している。

ウ 推定エネルギー必要量の算出

身体状況の情報を共有して推定エネルギー必要量を算出している。

(5) 保護者との連携

ア 学校と家庭をつなげる「食育だより」

給食の時間の様子を保護者に伝え、家庭の食事において気をつけてもらいたいこと等を記事にしている。

イ 試食会での講話

P T A主催試食会において給食のことや成長期に必要な栄養などを家庭に伝えるよい機会となっている。

ウ 休みの昼食作り「チャレンジ家庭科」

家庭科の課題として5・6年生が保護者と一緒に昼食作りに取り組んだ。

5 成果と課題

(1) 成果

ア ぱくぱく週間が教職員、児童ともに良い気付き、振り返りのタイミングになっている。学期が進むごとに食べる環境を整える等の意識が高くなっている。

イ 感謝の気持ちを持って食べることができた児童の割合が増えた。(令和6年度 82% →令和7年度 84%)

ウ 給食委員会活動の取組が児童と給食室をつなぐ良い架け橋になっている。

(2) 課題

ア 正しい食事のマナーや自己管理能力を高める指導について家庭への働きかけを継続していく必要がある。

イ 課題を共有した後の個別的な相談指導への取組について体制を整えていく必要がある。

6 おわりに

学校が食育に取り組むためには、栄養教諭が職員や関係機関へ声をかけ、働きかけることが大切と考える。そのためには、何を求められているかを理解し、発信することが重要である。これからも子供たちのために食環境を整えられるよう邁進したい。