

2 食に関する指導と日常生活をつなぐ「食育ロード」

低学年棟と中・高学年棟の校舎を結ぶ渡り廊下に、「食育ロード」を設け、食育に関わる啓発資料や体験・展示コーナーを設営し、子どもたちの興味・関心を捉え、食についてのとっておきの情報が多様な視点から集められている。子どもたちは、お目当てのコーナーで足を止めて思い思いに楽しんでいる。

「体がよるこぶおやつ」コーナー



7月の栄養教諭による巡回指導の「おやつ作り方」が復習できる。

夏休みの「生活チェックがんばりカード」で自己管理

バランスのよいお弁当づくり体験コーナー



6月の目標に関する食育指導資料

ほくたちも主食・主菜・副菜のバランスを考えて、お弁当を詰めてみました。これ、どうですか。



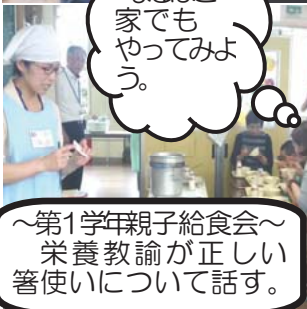
箸使い名人コーナー



大豆を口に運ぶのは、一番難しいコースです。いつも、チャレンジしている子どもたちが絶えません。



保護者や保育園児も、チャレンジ。



なるほど...家でもやってみよう。

～第1学年親子給食会～
栄養教諭が正しい箸使いについて話す。

食育ロード



学習発表会では、会場に「食育ロード体験コーナー」を設置して、各コーナーを再現し、来校者が体験できるようにした。

手ばかり法体験コーナー



生産者紹介コーナー



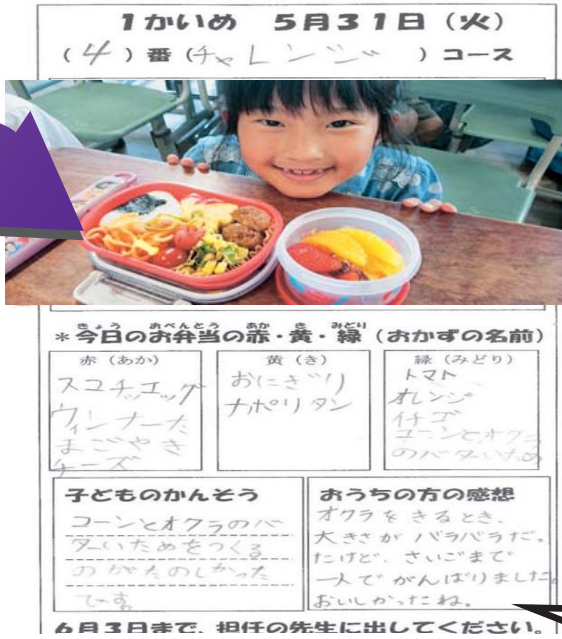
3 学び合い、つながり合う交流給食の実施

学校給食の楽しみの一つは、友だちや先生と会食することである。7月と食育月間（10月）に、各クラスの半分ずつを入れ替えて行った異学年交流給食では、高学年から低学年が準備の素早さや給食の食べ方を学ぶことができた。また、いつもと違うメンバーとの会食を新鮮な気持ちで会食を楽しむことができた。



【1年生と6年生の交流給食会】

4 学びを生かす「食育お弁当の日」の設定



【食育お弁当カード】

毎年3回、食育に関する学びを生活に生かしたり、作る側の気持ちを理解したりすることを目的として「食育お弁当の日」を設定している。今年度は、学んだことを生かすために、お弁当のメニューを赤・黄・緑に分けさせ、栄養のバランスを意識したお弁当づくりを促した。

第1回目は、事前学習として、食育タイムの栄養教諭による巡回指導の際に、お弁当の赤・黄・緑のバランスについて指導した。その後、食育ロードに「バランスのよいお弁当づくり体験コーナー」を設置し、栄養教諭の話を確認できるようにした。さらに、「食育チャレンジデー」とも関連させ、1食分の栄養バランスについて家族と一緒に考える機会を設けた。

実施後は、子どもたちが作ったお弁当の中から、栄養バランスや彩り、地域食材使用などの工夫から、他の児童にも広めたいものを選んで掲示した。その際、受賞理由が分かるように「自分で育てたトマトでおいしさup賞」など、受賞名を工夫した。

5月の「食育チャレンジデー」において、レベル3の「食育お弁当のメニューを決めよう」に取り組んだ2年生のお弁当

5 委員会活動を通じた食育の取組

10月の食育月間には、各委員会が食育推進の取組を話し合い実践した。園芸委員会による野菜栽培観察コーナーの設置や環境ISO委員会による食べ残しの行方発表、また、企画委員会では、熊本県版パワーアップナビから運動を選択して、縦割り班スポーツ大会を行った。

(1) 給食委員会の常時活動

給食委員会は、毎日、給食担当と給食の準備や後片付けを手伝うとともに、毎日の仕事の終わりや委員会活動時の反省をもとに身支度チェックや残菜を減らすための働きかけを行っている。

【給食委員会の活動】



【配膳室前の給食コーナー】



【配膳室前生産者・調理者コーナー】



(2) 体育委員会の取組

ア 授業開始前のパワーアップタイム

本校の新体力テスト結果の課題より、パワーアップタイムを設定した。内容は、課題となった種目から4つに絞り、室内で安全に1分程度でできる運動を行った。

イ 昼休みの外遊びタイム・ランランタイム

運動量増加、エネルギーの発散、新しい人間関係の構築などをねらい、毎日13時30分から13時45分までを「外遊びタイム」とし、最後の5分間にランランタイムを設定した。

6 ふるさとの味を届ける給食献立の工夫

あさぎり町は地元でとれる食材、また受け継がれている行事食が豊かである。その地元産食材やふるさとの味を積極的に献立に取り入れ、理解を深めるようにした。地元の食材については、献立表に○印をつけて紹介している。特に味噌や梅干しについては給食センターで手作りし、それらを使ったメニューの工夫を行った。また、毎月30日を「お味噌の日」とし、こだわりメニューのレシピも紹介している。

【6月給食献立表の地元産食材】

わかめ	ぎゅうにゅうとうりにく	ごめむぎさきとう	にんじん
あつあけ	あつあけさばみそ		たいこん にんじん ごぼう(ねぎ) こんにやく もやし こまつな きゅうり(※念ざり中のうめぼし)
わかめ	ぎゅうにゅう(とうにゅう)	ごめむぎマヨネーズ	にんじん たいこん(ねぎ)セロリ
あぶらあげ	あぶらあげとうりにくみそ	さび(あかみ)	たまねぎ マッシュルーム
ぶたにく	ぶたにくちくわり	じゃがいも さきとうごま	りんご きゅうり キャベツ
ぎゅうにゅう	チーズ	ごめむぎビーナツ	たまねぎ にんじん
ぎゅうにゅう	チーズ	あぶらさつまいも(ろざとう)	グリーンピース きゅうり レタス
Ca&カリウム	ぎゅうにゅう	みずあめ ビーナツ さきとう	ブロッコリー コーン
だいたい	だいたい		
ぎゅうにゅう	ぶたにく(いか)	パン やきチャーめん	にんじん たまねぎ キャベツ
えび	ちくわ(おから)	でんぶん ごまあぶら さきとう	たけのこ ほししいたけしょうが
ヨーグルト			コーン きゅうり こまつな すいか
ぎゅうにゅう	ぶたにく	ごめむぎ	にんじん たまねぎ かぼちゃ
あつあけ	たらちゅう	じゃがいも あぶら さきとう	ズッキーニ
		パン	こんでんぶん
			キャベツ いんげん