



新川小 実践①	学校保健委員会		
実施日時	7月25日(木) 13時～14時	実施場所	調理室
対象	教職員・保護者・地域の方	指導者	栄養教諭
視点	・食事の重要性 ・感謝の心 ・心身の健康 ・社会性 ・食文化 ・食品を選択する能力		
ねらい	学校の食に関する課題や給食の取り組みを共通理解し、試食や塩分計測を通して今後の家庭での食生活について考える。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ○ 山口県学校栄養士会で行っている5年生の食生活アンケート結果から、本校の課題の共通理解を図る。 ○ 塩分についてクイズ形式で働きを説明し、宇部市や給食の減塩の取り組みを紹介する。 ○ 給食で提供している豆乳味噌汁(塩分濃度0.7%)の試食するとともに、レシピを紹介する。 ○ 塩分計を用意し、事前に配布している容器で持参した家庭の汁物の塩分を計測する。 ○ 塩分について1gの含有量を表すフードモデル掲示する。 	 	
教職員・ 保護者・ 地域の方・ の感想	<ul style="list-style-type: none"> ○ 何気なく食事をしていましたが、これからは減塩に気をつけながら考えて食事をしていきたい。(地域) ○ 実際に塩分濃度を測るという活動を入れたことで、それぞれが自分の食生活に関心を持つよい機会になったと思う。 ○ 先生方の価値観、意識を変えるよい提案でした。 ○ 身近な味覚と塩分濃度を結びつけることができ、豆乳味噌汁も美味しく、楽しくおいしく学べる研修であった。給食の工夫も改めて知るよい機会になった。 		
成果と 課題	<ul style="list-style-type: none"> ○ 保護者、教職員に本校の課題や食に関する取り組みについて、共通理解することができる場となった。 ○ 身近な家庭の汁物を通して減塩について振り返る機会となった。 ○ 意見交換の時間を設けていなかったため、講話の時間を短くし、家庭での取り組みなど情報交換ができる時間を設けたい。 ○ 保護者、地域の参加人数が少なかったため、参加人数を増やすため時期や告知方法を考える。 		