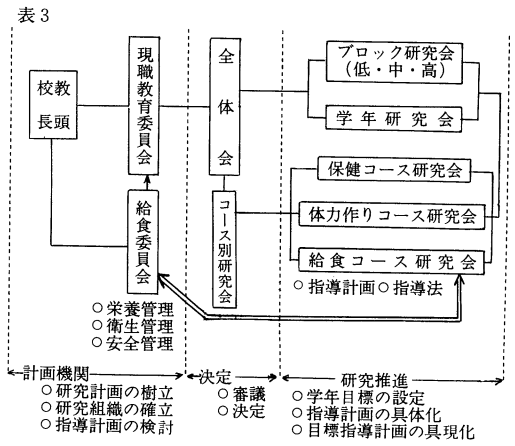


(二) 研究体制



四、実践的研究の概要

(一) 食事内容の改善

- (1) パンの量と質を改善し、形を変化を加えて、残さないで食べられるようにした。(芳山 パースデーパン)
- (2) パンに合った副食、芳山メニューを作成し、調理法を工夫した。献立表ご工夫し、食事状況調査を行った。

食事状況カード

めあて	きりきりせき										
日(よう)	こんだてめい	おつりよう(かほりー)	あかちやにくなるもの	きねつちからなるもの	みどりしょうどのえもの	ぱん	にきゆう	おかず	そのだ	きつたこと	なはなあったこと
1(金)											

○栄養ひとり1枚配布(低・中・高一、高一) ○残さず食べて貰べられたら ○残ったものを調理して食べて貰入する。



五、反省と問題点

- (一) 魅力あるふんい気作り 指導計画を作成した。
- (二) 授業研究会や会食の持ち方について工夫した。
- (三) 清潔な食事環境作り
- (四) 施設・設備の充実を図り、給食コーナーの自主的な経営を図った。
- (五) 保健コースとの有機的な関連を図って研究を進めた。

二年間の実践的な研究を通して、児童の食事に対する正しい意識が高まるとともに、地域の学校給食に対する理解と関心が深まり、児童の体格や運動能力の向上を見ることができた。

(一) 食事状況カードの提出率は、毎月平均八十パーセント以上となり、一か月間食べ残しのない児童は全校平均六十パーセント以上で、毎日食べ残す児童は皆無となった。

(二) 給食に対する保護者の意見が、毎月数多く寄せられ、しだいに、子供の偏食きょう正や食事状況向上への善びと感謝の言葉に変わってきた。

親子会食への参加申し込みが多く、毎回三百名以上で、食器の調達に苦しんだほどであった。

(三) 学校保健との関連から、衛生的な食事習慣が形成され、手洗いやうがいなどの徹底、清潔な食事の場の構成など、児童の積極的な実践活動が見られた。

(四) 「おいしい給食」の定評が生まれ、調理士の熱意と児童への愛情が芳山の味を作り、自校調理の特色を十分に発揮した給食作りができた。

(五) 児童の自主的な体力作りを目指した活動により、食欲が高まると同時に、運動能力が向上し、体格は県の平均をはるかに上回る結果となった。

今後に残された問題点は、学校給食という研究分野を更に広げ、他の教育活動とのより有機的な関連を図り、望ましい人間関係の育成と体力作りという視点から、より広域的な研究を深めていかなければならないことと、こうした実践的な研究がマンネリ化しないように、常に新鮮な問題としてとらえ更に継続していくことにある。

昭和五十年度 財福島県学校給食会役員紹介

会長 (福島県教育長)	三本 杉國雄
副会長 (同 教育次長)	尾形 定慶
(同 小学校長会長)	色摩 勝夫
(同 PTA 連合会長)	永山 昇
主幹 (同教育庁保健体育課長)	高崎 剛
常務理事	細谷 朔
理事 (同保健体育課長補佐)	山口 関
(同 給食係長)	加藤 誠一
(都市教育長協議会長)	辺見 正治
(町村教育長協議会長)	岩谷 唯近
(市長会代表)	佐藤 達也
(町村長会代表)	橋本 正一
(中学校長会長)	遠藤 伊雄
(給食研究会会長)	緑川 篤郎
(共同調理場代表)	斎藤 公男
(栄養士代表)	菊地 常雄
(会津地区代表)	秋元 宏
(県南地区代表)	国分 久弥
(相双地区代表)	藤田 茂
(いわき地区代表)	三島 三郎
(夜間高校代表)	米本 恒久
監事 (福島市立第四小学校長)	佐藤 寿男
福島市	岡部 一三
連合PTA会長	菅野 久俊
県教育庁主幹	古川 丈孫
兼総務課長補佐	