

今月のトピックス

都道府県食育推進計画の実際 1道8県の計画から

前号に引き続き、食育推進計画関係の特集です。
2006年5月末までに策定された1道8県の食育推進計画について、その策定期間や経緯、主な内容、所管する庁内部署についてまとめました。

特に食育基本計画が決定した平成18年3月以前か以降かによって内容は大きく異なります。また、新規に計画を策定したところもあれば、これまでの地産地消や健康増進などの計画を改変したものもあります。所管も、農業行政系、食品安全行政系、健康保健系など、異なっており、それによる内容の違いもみられます。

いずれにしても、学校給食と大きく関わりのある計画であり、注目が必要です。

このまとめは、2006年7月末までの各道県ホームページの情報を元に作成しました。その後の情報や他の都道府県の情報につきましても引き続き、取りまとめてまいります。

今回掲載している内容

北海道食育推進行動計画 平成17年12月
岩手県食育推進計画 平成18年2月
茨城県食育推進行動指針 平成15年2月
群馬県食育推進計画 平成18年5月
広島県食農教育推進方針 平成16年10月
佐賀県食育推進計画 平成18年3月
熊本県食育推進計画 平成18年3月
大分県食育推進計画 平成18年3月
かごしまの“食”交流推進計画 平成18年3月

■北海道食育推進行動計画

名称:北海道食育推進行動計画(愛称:元気もりもり道産子食育プラン)

計画策定:平成17年12月

計画期間:平成21年度

所轄:農政部食の安全推進室食品政策課

関係条例:北海道食の安全・安心条例

「北海道食の安全・安心条例」の「食育推進行動計画」に位置づけ、平成9年度に、行政や消費者、生産者、経済団体等により設立し、これまで食育を地産地消やスローフードなどと併せて総合的に推進している「北の大地のめぐみ愛食運動道民会議」の拡充を打ち出している。

食育の学びの項目として、「食を楽しむ」「味覚を育てる」「食べものと心や体の関係を知る」「体によい食べものを選ぶ知識を身につける」「日本型食生活のよさを知る」「食の情報を見分ける知識を身につける」「基本的な調理技術を身につける」「食べもの大切さを知り、自然の恵みに感謝する」「食べものの作られる過程などを理解する」「食を通して環境について考える」が上げられている。

学校、保育所等での取組と関係者の役割として、「小中学校などでは、栄養教諭が、給食を通じて友人と楽しく食べることや健康に関する正しい情報を伝えることなどにより望ましい食生活や食事のマナー、食文化を教えるなど学校における食に関する指導を充実します。

また、学校給食に地域で生産された旬の食材を利用

することで、食材の旬と味覚等の学習を進めるとともに、家庭科や社会科、総合的な学習の時間等に食や農林水産業などのテーマを取り上げ、生産現場を体験したり、生産者や食育の活動を行っている関係団体などの話を聞いたりすることにより、地域の産業や環境と食べものに関わる知識などに関する理解を深めます。

また、PTAの行事や学校行事などを通じて、親子が一緒に食に関する理解を深めたり、給食だよりの発行や給食の試食会などを通して家庭との連携強化を図ります。

○ 道、市町村等

・ホームページやパンフレットを作成するなど、食や農林水産業の体験などの情報提供に努めます。

○ 農林水産業者、食品関連事業者、関係団体等

・学校給食に安全な食品を提供するとともに、社会見学への協力や体験学習の受入れにより生産の工程を伝え、児童生徒や学校関係者と生産者の顔の見えるつきあいができるように努めます。

・体験学習などにより生産の過程などの学習機会の提供に努めます。

○ PTA関係者、町内会

・学校と体験を受け入れる生産者等とをつなぎ、学校が行う体験学習に協力・参加し、ともに学ぶように努めます。

○ 家庭

・子どもの生活や食事の状況などに関する情報を共有し、家庭での食への関心を高めるとともに、保育所などと協力しあって「食べる力」の基礎を培うよう努めます。

・学校や保育所、地域が行う食に関する勉強会や体験学習に子どもと一緒に積極的に参加するとともに、食育の大切さ、地産地消や「旬」の食品の選び方、調理方法を学び、子どもに伝えるように努めます」とされている。

「健康増進法」の「すこやか北海道21」との連動、農林水産、加工分野で地産地消運動などとの連動も提起されている。

主な指標として、

栄養教諭の養成 16年度0人→ 20年度511人

学校給食道産食材購入(金額ベース)

3年度39% → 21年度70%

道産小麦パンを使用している市町村数

16年度74市町村→ 21年度全市町村

などが盛り込まれている。

栄養教諭は配置されている。

■岩手県食育推進計画

名称:岩手県食育推進計画

計画策定:平成18年2月

計画期間:平成22年度

所轄:環境生活部環境生活企画室食の安全安心・消費生活担当

関係条例:なし(食育基本法・岩手県食の安全・安心に関する基本方針)

「岩手県食の安全・安心に関する基本方針」(平成15年)で食育について取り扱い、それを踏まえて食育推進計画が策定された。そこで、食の安全安心委員会(岩手県食育推進会議)・食の安全安心推進本部が推進役となる。

主な指標として、平成16年の県産食材給食(学校、保育所等)の割合65.1%を平成21年度に80%にするという目標などがある。

キャッチコピーは「いきいき! 健やか! 岩手の食っ子! イーハトーヴの恵みを受けて」、重視する視点は「誰もが理解し、参加しやすい食育の推進(県民運動としての食育の展開)」「子どもの発育段階に応じた食育の推進(乳幼児期から始める食育)」「家庭、学校、地域の連携に支えられた食育の推進」「食の安全・安心に支えられた食育の推進」「食料生産県としての特性を生かした食育の推進」、食育の内容としては、テーマを「心身の健康と食の関係」「食と人との関わり」「食を営む能力や技術」「食料の生産流通・環境問題・食文化」の4つのジャンルに整理して、それぞれを行うと方針を明記している。

ステージごとで、小学生を対象にした学校の役割としては、「食育実践の中心として、小学校の果たす役割は大変重要です。

栄養管理された学校給食には、毎日生きた教材があり、食育を進めるうえで十分活用することが必要です。給食を通じた、さまざまな食育の展開が期待されます。

さらに、発達段階に即し、教科や特別活動等を横断的、体系的に位置付けた年間指導計画に基づき、望ましい食生活を送るための動機付けや感謝の気持ちを育むような働きかけが重要です。

このようなことから、学校ごとに人材確保を含め、食育をしっかりと実践できる環境を確保することがとても重要です。さらには、家庭や地域と連携しながらの体制整備が必要となります」

中学生を対象にした学校の役割としては、「中学校から、給食を提供しない学校が出てきます。引き続き給食がある学校では、給食を媒体とした食育の充実が効果的であり、地域食材や郷土食など地域の食文化の学校給食への活用、保護者に対する学校給食の情報提供など、学校給食を通じた食育の実践が重要です。

給食がない学校では、持参する弁当の内容について、しっかりと啓発を行っていくことが食育の手始めになります。

学校ごとに食育が実践できるような環境の確保、発達段階に応じ、横断的、体系的な食育に関する年間指導計画に基づく食育の推進が求められます。保護者に対する啓発も必要です」としている。

学校の取り組み方針としては、

- 食育を年間指導計画に位置づける。
- 発達段階に応じた教科や特別活動等を横断的、体系的に位置付けた年間指導計画を作成し、実践する。
- 教員、栄養士など(栄養教諭等)が連携し、食育の仕組みを理解するとともに、食生活学習教材を活用しながら食に関する指導を進める。
- 食育の研究実践校を指定するとともに、その研究成果の周知啓発を行う。
- 地元食材を中心とした多種多様な食材を利用した給食を提供する。
- 学校給食を通して、栄養、食の安全、食文化、食事のマナー等の理解を深める。
- 給食を提供していない学校では、弁当指導等を積極的に行う。
- 生産現場の体験や生産者の講義等により農林水産業に対する理解を深める。

- 勤労体験学習や給食を教材とした学習等を通して、感謝の心などの豊かな心をはぐくむ。
- 保護者に健康や栄養など食育に関する様々な情報を定期的に提供する。としている。

食育全体の所轄は岩手県環境生活部環境生活企画室食の安全安心・消費生活担当

岩手県教育委員会の担当は、スポーツ健康課である。

岩手県における栄養教諭は平成19年度から導入方向で検討。

■茨城県食育推進行動指針

名称:茨城県食育推進行動指針

計画策定:平成15年2月

計画期間:平成22年度

所轄:茨城県保健福祉部子ども家庭課(茨城県食育支援ネットワーク会議策定)

関係条例:なし(健康増進法等)

食育基本法ではなく、子どもの心とからだを育む食育推進事業として位置づけられているもので、「健康いばらき21プラン」や「大好きいばらきエンゼルプラン21」との連動による。「茨城県食育支援ネットワーク会議」が策定。

目標としては、

1 親が子どもに働きかけることで達成される項目

- (1)子どもが朝食を毎日とる 77.9%→100%
- (2)家族揃って夕食をとる 57.2%→70%
- (3)子どもが食事のあいさつをする 54.2%→100%
- (4)よく噛んで食べる 76.6%→90%
- (5)歯磨きの習慣がある 80.2%→90%
- (6)食事に影響しない間食を与える 66.3%→90%
- (7)子どもが食事のお手伝いをする 67.2%→80%

2 地域や職域などの協力で達成される項目

- (1)子どもが野菜づくりなどの体験をする 49.6%→80%
- (2)食品の栄養成分表示を活用する 27.1%→60%

- (3) 講習会・学習会に参加する 20.1%→50%
- (4) コンビニエンス・ストア、スーパーマーケット等が健康に関する情報を提供する 60%
- (5) 飲食店、ファミリーレストラン等でヘルシーメニューを提供する 60%

3 行動が変わることによって達成される項目

- (1) 肥満でない子ども 93.1%→95%
- (2) 虫歯がない子ども 60.3%→75%

4 子どもの生活の質を示す項目

- (1) 子どもが食事を楽しいと思う 49.6%→80%
 - (2) 子どもの表情がイキイキしている 71.2%→90%
- となっており、基準の調査は3～6歳児の未就学児である。

学校等については、「学校・幼稚園・保育所等」として、

- 家庭と連携をとりながら、野菜づくりやクッキング保育等子どもに食に関する体験を積ませる。
 - 給食日より園だよりを利用して保護者と「食」に関する情報を共有する。
 - PTA活動や公民館活動と連携して、食育の普及啓発や実践を進める。
 - 研修会などを通じて食育について学習することにより、職員の資質の向上に努める。
- とある。

今後、別途食育推進計画が策定される可能性がある。(平成18年度予算に、本計画と同じ子ども家庭課で食育推進計画策定事業が盛り込まれている)

栄養教諭は平成18年度から配置されているようである。

■群馬県食育推進計画

名称:群馬県食育推進計画(愛称「ぐんま食育こころプラン」)

計画策定:平成18年5月

計画期間:平成22年度

所轄:群馬県健康福祉局(食品安全会議事務局)食品安全課(農林水産物安全室)食育推進グループ

関係条例:群馬県食品安全基本条例

「群馬県食品安全基本条例」(平成16年4月施行)、「群馬県食品安全基本計画」(平成17年2月)のもとに、「群馬県食育推進計画」(愛称「ぐんま食育こころプラン」)は平成18年5月策定された。

関連プランとして、健康福祉局の「元気県ぐんま21」「健やか親子21inぐんま県民運動計画」「ぐんま子育てヴィジョン2005」、農業局の「群馬県農業振興プラン2010」「ぐんま農業・農村男女共同参画ヴィジョン」、教育委員会の「心と身体を育む食生活プラン」が位置づけられている。

計画の中で、「学校における食育の実践と支援」では、ほとんど朝食を食べない小学生(5年生)、中学生(2年生)の割合の目標値(3%以下 平成22年度)

学校給食における県内産食材の利用割合(副食・重量ベース)を36.4%→50%(平成16年度→22年度)

そのほか、「あぐり」カルチャースクール、食農教育モデル校の実施数などをあげている。

学校給食に関しては、

- ・学校給食を活用した食育の推進
- ・献立内容の充実
- ・「学校給食ぐんまの日」の普及啓発
- ・食品廃棄物の発生抑制や再生利用の促進などを挙げている。

食育に関しては、平成16年度に群馬県食育推進会議が設置されており、すでに、幼児向けの「遊びながら食を学ぶすくすくカルタ」や「親子で学ぶ食育ブックゆうま三兄弟のゆうこ姫を救え！」などの作成・販売、「食の替え歌」コンテストの実施、食育応援事業として、食育紙芝居貸出や子ども向け食育事業実施マニュアルの配布、施設に対する食育推進事業コンサルティングや講師派遣なども群馬県庁食品安全会議事務局食品安全課が無料で行っている。

群馬県食育推進会議は、様々な主体が参加しており、群馬県保育協議会が「理論と実践 食物アレルギー対応レシピ集」を、群馬県生活研究グループ連絡協議会が「”食と農”育み伝えます 活動事例集」を、NPO法人市民メディアペーパーみんとかんぱにーが「いきいき子ども&

子育て「元気になあれ！はっぴーマップ」を平成17年度に制作しており、これらとも連携している。

県教育委員会は、「食を楽しみ、健康になろう 食に関する指導の手引きー小学校用ー」を平成17年7月に作成、配布した。

群馬県の食育に関しては、群馬県食品安全情報センターが情報をとりまとめており、関連団体、国、市町村を含めての情報が充実している。これは、群馬県食品安全基本条例(平成16年)によって設置されたもので「群馬県食品安全基本計画2005-2007」が立てられ、食育についてもここに含まれている。

基本計画では、「ぐんま型食育」を定義し、「県民が食への関心を高め、食に関する知識と理解を深めることにより、望ましい食生活を実践することができるよう、(1)総合行政による食育 (2)幼児期から始める食育 (3)体験型を重視し県民と一緒に盛り上げる食育 (4)健康管理と一体となった食育 (5)農産物生産県としての食育を特徴とする)「ぐんま型食育」を推進します」としている。

数値目標としては、ひとつには、食農教育を実施している小学校の割合を平成15年度14.9%から平成19年度25.0%としている。

市町村等との連携での数値目標としては、学校給食における県内産食材の利用割合(副食・重量ベース)を学校給食実施内容調査結果による県内産食材(副食・重量ベース)の利用割合として、平成15年度40.7%を19年度50.0%としている。なお、数値設定の考え方として、「本県の学校給食では、米飯・牛乳とも100%県内産であるため、学校給食全体の県内産食材の利用割合はかなり高い。そこで、本指標は副食の食材に注目した利用割合とします」となっている。

地産地消については、「学校給食地場産農産物等利用促進事業」を行い、10月24日を「学校給食ぐんまの日」としている。学校給食では、米、牛乳は県内産100%、うどんやパンの一部(ぐんまるくん)は県産小麦100%となっている。

平成18年度の栄養教諭の採用はない。

■広島県食農教育推進方針

名称: 広島県食農教育推進方針

計画策定: 平成16年10月

計画期間: 不明

所轄: 福祉保健部食品衛生室

関係条例: なし

広島県では、今後食育推進計画を策定するとしているが、内閣府のホームページでは、「広島県食農教育推進方針」が食育推進計画にあたるものとして掲載しているため、とりあげておく。

「広島県食農教育推進方針」(平成16年10月)では、「望ましい食生活等の推進」「農林水産業・農山漁村の理解の促進」「地産地消の推進」を柱として社会科、家庭科、生活科等と学校給食の場を食農教育に位置づけている。

学校給食では、「各地域や学校等の状況に応じた年間献立計画と教科等と関連した食に関する指導の年間計画を作成し、計画的な地域食材の活用に努める。また、地域食材の活用を通じた学習成果を広めることによって、地元の生産関係者、保護者、市町村教育委員会の理解・協力を得て、一層の活用推進を図る」としている。

地産地消についても、学校給食での地場産食材活用と、休耕田や転作田等の活用で給食用食材生産を推進することなどがあがっている。

この推進方針を市町村では、「市町村食農教育推進計画」として策定することになっている。

「食品の安全に関する基本方針」(平成15年3月)では、「小学校などで、食品の安全や農業の重要性の啓発などを行うことを通じて、食べ物や食生活、農村に対する正しい理解を深める取組み(食農教育)を推進します」としている。

「食品の安全に関する推進プラン」(平成18年度～20年度)では、食育の推進を上げ、「食育推進計画の作成」「健康ひろしま21の推進」「子どもの望ましい食習慣の定

着」を推進目標としており、食育推進計画と健康増進法に基づく県民運動の一体化を示唆している。また、学校、家庭、地域、および、食品関連企業の関わりを課題として上げている。

食育と並んで、食農教育の総合的な推進も入れており、ここでは、「体験学習の支援」として、総合的な学習の時間での体験学習、「学校給食等での地産地消の推進」を上げている。

さらに、学校においては、学校給食での県内産食材の活用、学校教育全体での食に関する指導を学校における食育と位置づけている。

栄養教諭は平成18年度現在配置されていない。

■佐賀県食育推進基本計画

名称:佐賀県食育推進基本計画

計画策定:平成18年3月

計画期間:平成22年度

所轄:くらし環境本部環境本部くらしの安全安心課(企画調整担当)

関係条例:なし(食育基本法)

食育基本法に基づいた推進計画に位置づけられる。佐賀県食育推進会議を設置して運動を展開。

学校では、「小、中、高等学校に食育推進委員会や食育推進担当者を設置し、学校ごとに年間指導計画を作成」するとしている。このほか、学校関係については、関係者の資質向上、栄養教諭の導入、県作成の「食育マニュアル」等を活用し、教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間などの指導を関連づけて総合的な食育を推進、「さが体験活動支援事業」や外部の「食育推進リーダー」等の活用、学校給食の給食時間をいかした食育の推進や地産地消の推進、郷土食の導入、有田焼などの焼きもの食器の導入、家庭や地域との連携を掲げている。

数値目標としては、「食生活学習教材」を活用した食に関する指導の実践については、活用率を、平成16年度63%→平成19年までに100%と具体的な目標を立てている。

食育推進計画全体の数値目標としては、いくつかを設定

し、今後現状把握の上で追加設置するとしている。

市町の推進計画策定については平成22年度までに100%

朝食を欠食している県民の割合は、国平均より佐賀県が悪いとして、平成22年度男性11.0%、女性5%(平成16年度で男性12.6%、女性7.5%)

このほか、肥満度、1日当たりの野菜の摂取量等々がある。

子どもに関しては、保育所、幼稚園、学校の食育推進担当者設置率、食育推進計画作成率、「食生活学習教材」の活用率(平成19年度100%)、朝食を欠食する児童・生徒の割合、孤食の割合、学校給食における副食(おかず)の県産農林水産物の使用割合(平成16年度40%→平成22年度47%)、学校給食における焼きもの食器の導入割合(平成16年度84%→平成20年度100%)をあげている。数値のないものは今後設定予定。

佐賀県では、栄養教諭が配置されている。

■熊本県食育推進計画

名称:熊本県食育推進計画

計画策定:平成18年3月

計画期間:平成22年度

所轄:熊本県環境生活部食の安全・消費生活課

関係条例:熊本県食の安全安心推進条例

「熊本県食育推進計画」は、3つの基本的視点として「食の大切さを実感」「子どもから大人までの健全な食生活の確立と実践」「県民運動による食育の推進」を上げ、5つの基本的施策として、「家庭、学校・保育所等における食育の推進」「地域における食生活改善に向けた取組の推進」「くまもとの農林漁業と食文化に根ざした食育の推進」「県民運動としての食育の推進」「大学・研究機関等を活用した食育の推進」を上げている。このうち、「家庭、学校・保育所等における食育の推進」については、

(1)家庭における望ましい食習慣の確立

「朝ごはんを毎日食べる」運動の展開、食を楽しむ機会の提供の促進、食の大切さや望ましい食習慣等に関する普及啓発の推進、栄養指導及び相談対応の充実

(2) 学校・保育所等における健全な食生活の確立
栄養教諭の配置検討、食育に関する教職員等の意識の高揚と資質の向上、食育に関する計画・指針等の作成、食育の重要性等に関する普及啓発の推進、食に関する相談指導の充実、学校教育活動全体を通じた指導の推進、特色ある学校給食の実施、栽培や調理等の体験活動の推進、大学における食育の取組の促進

(3) 家庭と学校・保育所等による連携した取組の推進
学校・保育所等を通じた保護者への普及啓発の推進、家庭・PTAと関係団体等との連携の促進、学校給食を通じた連携の促進
としている。

具体的な目標としては、

保育所における食育に関する計画の策定割合
79.6%→100% (平成16→22)

小・中学校における食育担当教職員の配置割合
小学校94%、中学校95%→100%

小・中学校における食育全体計画の策定割合
小学校76%、中学校71%→100%

学校給食における地元農林水産物の使用割合(品目数ベース) 34.2%→60%

学校農園や休耕田等を活用した栽培活動を実施している小学校の割合 92%→100%

学校農園や休耕田等を活用した栽培活動を実施している中学校の割合 40%→50%

保育所給食における給食実物の展示の実施率
29%→100%

保護者に対する食育に関する普及啓発の実施率(小・中学校) 67.4%→100%

食育に関して「くまもと地域子育てスクール」を実施したところのある学校の割合 15.0%→100%

このほか、「ライフステージに応じた食育の推進」として、世代別の課題や取組についてもまとめている。

熊本県食育推進基本計画は、くまもと食の安全安心のための基本方針(平成15年3月)、熊本県食の安全安心推進条例(平成17年4月)、熊本県食の安全安心推進計画(平成18年度中)を関連する施策として位置づけ、また、保健福祉、教育、農林水産業、環境関係の施策とも連動する位置づけとしている。

「水俣・芦北地域子どもの食育推進計画」は、これに先立ち、水俣・芦北地域振興局が「子どもの食育パートナーシップ事業」を平成15年度に開始し、「子どもの食育実態調査」(平成15年度)に基づいて、平成16年度に作成したもので、食育基本法以前の取り組みである。計画期間は平成15年度～平成19年度、対象は保育園及び幼稚園、小学校である。全体の目標としては、「朝ごはんを毎日食べる」「固い物をよく噛んで食べる」「偏食が少ない(2品以下)」「素材の味をいかした(薄味)料理を好む」「孤食しない(毎日1回は家族そろって食事する)」「地域の郷土料理を好む」食生活の子どもが増えることにおいている。この推進計画は、水俣市、芦北町、津奈木町の1市2町がそれぞれ、現状と目標に合わせて「食育推進計画」と「機関別実施計画」を策定し、対象、実行者、目標、達成率などを検証しながら進めることになっている。

「ワークショップ食育ハンドブック ～おいしく、楽しく、幸せ広がる食生活～」(平成16年3月)は、くまもと食の安全安心対策として、食育に関するワークショップ技法をまとめたもの。

栄養教諭の配置は平成18年度現在ない。現在検討中とのこと。

■大分県食育推進計画

名称: 大分県食育推進計画

計画策定: 平成18年3月

計画期間: 平成22年度

所轄: 大分県食の安全確保推進本部食育専門部会(大分県生活環境部食品安全・衛生課)

関係条例: 大分県食の安全・安心推進条例

「大分県食育推進計画」

スローガンは「うまい、楽しい、元気な大分」

目標は「健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり」「次世代へ受け継がれていく活力ある地域づくり」

視点として、「健全な食生活を実践できる県民の育成(世代ごとの取り組み)」「魅力あふれる“地域の食”づくり(地域での取り組み)」「食をはぐくむ環境との共生(次世代へつなぐ取り組み)」

施策体系として、「食育推進体制の整備と情報の共有・発信」「健やかな食生活を実現できる県民の育成」「大分の食で創る魅力あふれる地域づくり」「県民が主役の食育推進運動の展開」「環境に配慮した食育の推進」をあげている。

また、この推進計画に合わせて「おおいた食育ネットワーク」が設置された。

「大分県食育推進基本計画」概要版のパンフレットでは、学校の役割として

「子どもたちの望ましい食習慣の形成に結びつけられる実践的な態度を育成する食の指導に取り組みましょう。

◎幼稚園においては、保育活動、小・中学校及び高等学校においては、各教科及び総合的な学習の時間などを通じて、家庭や地域と連携した体験的活動を取り入れ、発達段階に応じた指導に取り組みましょう。

◎好ましい人間関係の形成や集団生活に基づく社会性や協調性を育てる給食指導に努めましょう」としている。

平成15年9月に、「大分県食の安全確保推進本部」が設置され、「大分県食の安全・安心推進条例」(平成17年3月)、「大分県食品安全行動計画」(平成18年3月)という体制になっており、「大分県食育推進計画」もその流れや「生涯健康県おおいた21」などの流れを汲んでいる。

大分県では、栄養教諭の配置を検討中で、平成18年度は未配置。

■鹿児島県食育推進計画

名称:かごしまの“食”交流推進計画

計画策定:平成18年3月(平成14年3月策定を改訂)

計画期間:平成22年度

所轄:鹿児島県農政部農政課食育・地産地消推進班

関係条例:かごしま食と農の県民条例

鹿児島県の「食育推進計画」は、「かごしまの“食”交流推進計画」の中に位置づけられている。この「かごしまの“食”交流推進計画」は平成14年3月に策定、見直しの上、平成18年3月に、「食育推進計画」、国の「食料・農業・農村基本計画」に基づく「地産地消推進計画」とも位置

づける計画とされた。

学校における食育に関しては、栄養教諭の配置、県産品活用促進や生産者との交流給食「ふれあい給食」等の促進をあげている。

数値目標としては、学校給食へ食材を供給する生産組織数を現状20組織から目標70組織としている。このほかは、食生活指針の実践や朝食を欠食する県民の割合である。

「かごしま食と農の県民条例」は平成17年3月に公布された。この条例では、食育と地産地消について

(食育及び地産地消に関する施策)

第10条 県は、県民の健康な食生活の実現を図るため、学校教育、地域社会及び家庭の場において、望ましい食習慣、食の安全、地域の食文化等に係る情報の提供その他の必要な施策の実施に努めるものとする。

2 県は、地産地消の促進に関する施策の実施に努めるものとする。

としている。

「かごしま食と農の県民条例に基づく基本方針」(平成18年12月)は、同様に、食育と地産地消をセットで取り組むとしている。

「鹿児島県食の安心・安全基本方針」は平成16年7月策定。「食育の推進」について、「食に関する情報を正しく理解し、健康で安心・安全な食生活の実現を図るために、『食生活指針』の実践に加え、家庭や学校教育をはじめとする地域社会等の様々な場面において、望ましい食習慣の実現や食の安全、地域の食文化について、情報の交流や体験の場を提供するとともに、子どもの頃から食について関心を持ち、食の安全、食の選び方や組み合わせ等を考え、自ら実践できるようにする『食育』を推進します」としており、また、「地産地消の推進」で、県産食材を取り入れた学校給食の推進を上げている。

このように鹿児島県では、食と農の基本的な施策から食育推進計画を位置づけており、地産地消や食生活指針、健康増進関係の諸施策の一環との位置づけである。

なお、鹿児島県は、平成18年4月に栄養教諭69人を配置。

島根県安来市の中学校 業者弁当を全員義務化

島根県安来市の保護者の方から投稿です

島根県安来市の学校給食について、投稿します。

安来市には8校の中学校があり、そのうちの4校では完全自校給食を実施していますが、半数の4校には給食がなく、弁当持参です。

島根県全体で見ると、公立中学校107校のうち、学校給食を実施していないのは7校だけだそうです。安来市はそのうちの4校を抱えていることになります。

そして、来年4月に、生徒数減少に伴い、小規模校3校を含む4校が統合し、生徒数約260名規模の新しい中学校が開校します。

それによって校区も大きく広がり、通学にバス利用で1時間近くかかる生徒も出てきます。

この面からも、学校給食はぜひ実施していただきたいところでした。

当初、市からの説明では、「学校はもちろん、病院、保育所、独居老人世帯への給食も行うPFI方式の給食センターを建設し、統合中学ではセンターの給食を配食する」とのことでした。ところが、いつまでたっても建設する気配がなく、不思議に思っていたところ、統合まで1年を切った今年の4月になって、市の教育委員会から、「給食センター建設は統合までに間に合わない(事実上白紙化)ので、民間業者による弁当を学校給食に充てる。1食450円程度。全額保護者負担。これは、全員参加を条件とし、保護者の合意がえられない場合、教育委員会は手を引き、給食を実施しない。」という説明がありました。

驚いた保護者が給食検討委員会を立ち上げ、話し合った結果、7月の中頃になって市教委側から、「一食400円の弁当に補助金を付け、牛乳と合わせて保護者負担は300円とする。(全員参加の場合に限る)」という新たな条件を提示してきました。

いずれにしても、学校給食法に則ったものではなく、学校栄養士も関与できないもので、センターもいつできるのか、全く予定が立っていないのだそうです。

センター建設・完全学校給食実施を公言していたにもかかわらず、一切の謝罪の言葉もないまま、育ち盛りの中学生に、画一的な業者弁当を勧め、なおかつ「すべての保護者の同意」を求めてくる市・市教委に、保護者の多くは怒り、戸惑いました。

けれども、実際に統合は迫っており、4月には子どもたちに何らかの昼食をとらせなくてはなりません。重苦しい空気のなか数回議論を重ねましたが、結局、給食検討委員会は、市教委の案を受け入れ、業者弁当給食を実施することに同意しました。

全国に、このような形態の給食を実施している自治体はあるのでしょうか？

業者の弁当が悪いと言うつもりはありませんが、中学生が毎日取る食事としてふさわしいのでしょうか？

「これがわが町の学校給食です」と言うにはあまりにも恥ずかしく、子どもたちにも申し訳ない思いでいっぱいです。

北海道網走市立潮見小学校での 「おにぎり隊」の実施について

北海道網走市の調理員さんから

○ 実施までの経緯

昨年の夏期学校給食学習会で、横須賀市立大塚台小学校の養護教諭と栄養士の講演の中で、調理員が教室をまわり、子ども達に残っているごはんでおにぎりを作る、おにぎり隊を実施している事を知りました。子どもたちと調理員の交流を図るのには最適であり、食育の一環としても有効的なものだと感じました。同学習会の交流会の会場で、横須賀市立大塚台小学校の栄養士の方と直接、おにぎり隊の内容を聞く事ができ、「忙しい業務の中、実施するのは大変だけれども、子どもたちと調理員が交流できるのは、給食時間が勝負。調理員から子どもたちのところへ出向かなければ、交流はできない」など、いろいろなアドバイスをいただきました。

網走に帰り、市職労現業評議会給食部会(以下「給食部会」)で報告しましたが、話だけでは伝わりにくく、まずは自分の職場で実績を作りそこから広めていこうと考えました。しかし、多忙な業務の中実施することができずに一年経ってしまいました。今年の1月、仲間の調理員が東京で行われた給食学習会で、おにぎり隊の話を再度聞き、4月の人事異動で私と同じ職場になったことを機に、「おにぎり隊の話きいてきたよ、いいよねえ〜」「やりたいよねえ〜」「やろうよ！」と話になりましたが、やはり、日々の業務に追われ、なかなか実施する機会を見出せずにいました。そんな中、6月に市内他校で調理員の退職者が出て、4月に異動してきた同調理員がまた他校へ異動することになってしまい、「このメンバーでおにぎり隊をやらなければ意味がない！移動する前にやろう！」と意を決し、「予定を立てなければいつになっても、できない、実施する日を決めよう！」と、実施日を3日後の5月30日に決め、教頭、栄養士に実施したい旨を告げ、職員会議で検討し、急な申し出ではありましたが受け入れてもらうこと

ができ、実施する運びとなりました。

○ 実施に向けての準備

受け入れてくれた最初の学年は3年生でした。4クラスあるので、調理員3人(正職員)栄養士1名が各クラス1人ずつ行くことにしました

- ・ 教室に入るときは、笑顔で元気良くあいさつをして入ること
- ・ 残っているごはん塩を混ぜ、エンボス加工の手袋を履き、一口大に握ること
- ・ 子どもたちと会話をしながら交流を深めること

など、話し合い、おにぎり隊用の衣装も作りました。(裁縫の得意な、異動になる調理員が一日がかりで仕上げてくださいました)

○ 子どもたちや学校の反応



調理員にとって、初めての試みでもあり、緊張気味ではありましたが、事前に子どもたちには、担任教師から、おにぎり隊の説明をしてもらっていたので、子どもたちは楽しみに待っていてくれました。おにぎり用にと、ご飯を残してくれていたクラスもありました。おにぎりを握り始め

ると、子どもたちが近くに寄ってきて、「おにぎり大好き！」
「もっと、おっきく握ってえ！」「おかわりっ！」と何度も列に
並んでくれる子もいました。「私、プール教室に通ってる
の」「私、そろばん習ってる」など、いろいろな事を子どもた
ちから話してくれました。おにぎりを握っている短時間でも
子どもたちと直接顔を合わせた会話ができ、あっという
間に完食でした。「ありがとうございました！」「また、きて
ねえ〜！」と元気な声に送られて、教室を後にしました。

また、学校の教職員の反応もよく、学校では保護者(家
庭)向けに発行している『学校だより』にも、そのことを掲
載してもらいました。

網走市立潮見小学校

学校だより(2006年6月9日号)より抜粋

「おにぎり隊の取り組み」

給食調理員の方が子どもたちに少しでも多くご飯を食
べてもらいたいという願いから、給食時間に教室に出向
いて残ったご飯をおにぎりにしてくれるという取り組みを
行いました。6月3日(金)の日に初めて3年生の教室で
行いましたが、子どもたちも大喜びで、完食した学級もで
るほどでした。給食調理員さんも「おにぎり隊」という給食
着を用意してくれました。今後も子どもたちに喜んでもら
えるよう、献立を見ながら他の学年でも実施していきたい
と思います。



○ 今後にむけて

一学期中に実施できたのは3回で、1年生から3年生
の3学年でした。

二学期では、まだ行っていない高学年を回り、実施回
数を増やして行きたいと考えています。はじめてみると、
とても楽しく、調理員に声をかけてくれる子どもたちが増
え、「今度、いつ来てくれるの？早く来てよ〜」とおにぎり
隊を待っていてくれる子も増え、子どもたちと調理員との
距離が少し縮まったのではないかと感じました。実施2回
目以降は、休憩時間を削ってパート調理員もおにぎり隊
に参加してくれています。実施までには、時間がかかりま
したが、調理員の気持ちが一つになり、最初の一步を踏
み出せました。これからも継続し、他校へと広めて行きた
いと考えています。

○ 網走市の給食(給食部会)としての

その他の取り組み

網走市立西小学校では、食育の一環として、縦割り給
食を実施しました。

また、今年の10月1日には、毎年市が実施している「健
康まつり」に給食部会が、市民にもっと給食のことを知っ
てほしい、子どもたちが食べている給食を味わって欲し
い思いから、初参加することになっています。メニュー
は、子どもたちに人気のドライカレーと手作りホワイトゼリ
ーです。初めての試みですが、開催に向けて計画を進
めているところです。



新聞等引用の表記がないものは、主に、自治体ホームページからの情報です。学校給食ニュースホームページに、それぞれの記事についてのリンクを掲載していません。

■千葉県木更津市、新規給食センターをPFI手法で

木更津市は、平成18年6月に「木更津市行政経営アドバンスプラン(木更津市行財政改革5か年プラン改訂版)」を発表し、保育所の民間移管などを含めたさまざまな民間委託等の方針を打ち出した。学校給食関係では、退職者不補充による調理の民間委託(実施中)のほか、中学校給食(未実施校)の学校給食センター整備をPFI方式で行うなどとなっている。

追記 木更津市は8月に実施方針を公表。学校給食センターはBTO方式で、設計から建設、運営を委託する。献立、食材購入、および、主食類(米飯、パン)、牛乳、デザート類は市が別途直接配送。おかず類の調理等を委託業者が給食センターで実施する。年度内に事業者選定と契約を結ぶ予定。(06/09/20)

■大分市、中学校の自校を廃止、センター統合、大規模センター建設、委託へ

大分市は、5つの学校給食共同調理場があり、このうち老朽化した2つを統合し、さらに、単独調理場方式の中学校給食のうちの5校を、この新学校給食センターの

配送校にすることを決定。あわせて、調理と配送の民間委託化も導入する。

食数は8000食、17校が対象。平成18年度に基本設計を行い、平成19年度に建設、平成20年度には稼働する予定。

中学校の自校廃止については、大分市学校給食基本方針に基づくものとしている。(06/07/15)

■兵庫県丹波市、調理の民間委託、民営化の検討

「丹波市行政改革実施計画」(平成18年2月)によると丹波市は、行政改革の一環として学校給食業務の民間委託、民営化の検討を行う。あわせて、市町村合併による学校給食費の不統一を解消するとしている。

また、平成18年度発注予定工事をみると柏原・氷上学校給食センター(仮称)の建設が計画されている。(06/07/15)

■三重県桑名市、中学校で牛乳なしの給食実施

■札幌市の給食残さリサイクル事業

札幌市は、平成18年度より、「さっぽろ学校給食フードリサイクル」として学校給食の残さを128校で回収し、小学校2校をモデル校に、残さたい肥を利用した野菜作り、給食利用、食育などを行っている。(06/09/20)

■神奈川県大和市 廃油リサイクル燃料化

■群馬県前橋市 学校給食の調理委託を検討開始

■北海道 2007年度から学校給食パンを道産100%に

北海道学校給食会は、2007年度(平成18年度)より、北海道の学校給食に供給するパンを全量北海道産に切り替える方針を示した。北海道農政部・北海道教育委員会・北海道農政事務所・ホクレン・北海道製粉連絡協議

会等と設置した「学校給食用小麦粉利用拡大協議会」での調整により、「北海道食育推進計画」で目標としていた、平成21年度までの道産100%のパン切り替えを前倒しして実施できることとなっている。

詳細な経緯については、北海道学校給食会ホームページに特集掲載がある。(06/09/20)

■奈良県生駒市 自校方式変更を検討

奈良県生駒市は、2006年秋、生駒市学校給食検討委員会を設置し、現在の学校給食センター方式から単独調理場(自校)方式への切り替えについて検討する。自校方式転換は、市長の公約。(06/09/20)

【2007学校給食全国集会開催予定】

2007年も学校給食全国集会を開催します。

詳細につきましては、11月号、1月号で発表します。

日時： 2007年2月17日(土)

場所： 日本教育会館 3Fホール (東京都千代田区一ツ橋2-6-2)

学校給食ニュース 86号

発行:学校給食全国集会実行委員会

編集:学校給食ニュース編集事務局

会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15

第2五月ビル2階 大地を守る会気付

全国学校給食を考える会

お問い合わせは…全国学校給食を考える会

電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

ホームページ <http://gakkyu-news.net/jp/>

E-mail desk@gakkyu-news.net

学校給食全国集会実行委員会構成団体

●全日本自治団体労働組合・現業局

東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

●日本教職員組合・生活局

東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

●日本消費者連盟

東京都目新宿区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)

●全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。
ここに記入していただくか、文書・写真などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会
TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。