

## 今月のトピックス

### 市町村の食育推進計画レポート2010年版(1)

学校給食ニュースでは、これまで、全都道府県の食育推進計画内容を紹介するとともに、2007年5月号(vol.92)で市町村のサンプル調査(40町村)、2008年1月号で政令指定都市の状況調査、2008年7月号で2008年5月現在の都道府県・市町村動向を報告してきました。今回は、区市町村に焦点を当て、政令指定都市を除き、これまでに報告した市町村以外の計画を調査しています。

今回の調査では、北から北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都までの13自治体から53市町村の計画の内容を、各市町村のホームページ等から確認し、学校給食関連の視点から調査しました。このうち特徴のある内容を紹介します(すべての調査内容は、学校給食ニュースホームページ版に随時掲載します)。

今回は、学校給食に関する記述や特徴のある食育推進計画を立案している北海道上富良野町、青森県藤崎町、宮城県加美町、福島県喜多方市、栃木県真岡市、群馬県高崎市、昭和村、千葉縣市川市、松戸市、東京都小金井市、西東京市の11市町村を紹介します。

いずれも、学校給食関係に重点を置いた計画や施設整備等に関係した記述などを持っています。計画から引用した部分は「」で囲ってあります。前文は、各自治体等のホームページに掲載してあります。ご参照ください。

内閣府食育推進室がまとめた、2009年3月現在の都道府県別市町村食育推進計画の策定状況によると、1800市町村の内459市町村が食育推進計画を策定し、25.5%となっています。都道府県別では、福井県が17中

12で70.6%ともっとも多く、次いで島根県、長崎県、新潟県、静岡県、宮城県で半数以上の市町村が策定を終えています。

食育推進基本計画では、平成22年度(2010年度)中に50%の市町村が策定を終えるという目標を立てていますが、まだまだこれからというところも多いようです。これから策定する自治体や改定を考える際の参考になれば幸いです。(以下、文字数削減のためである調です)

#### ■北海道上富良野町

計画名:上富良野町食育推進計画

担当部局:保健福祉課

計画策定:2008年2月

#### ●課題の分析

学校給食の現状と課題として、「上富良野町学校給食センターでは、残飯調査を実施しており、食べ残しの重量を測りおよその人数を算出しています。その結果から、主食の味付け御飯や丼物等は食べ残しが少なく比較的好まれる傾向にあります。しかし、白い御飯は食べ残しが多くなる傾向にあります。また、パン類はジャムを付けたりハンバーガー風、揚げパンなどの味の付いたパンは食べ残しが少なく好まれる傾向にあります。

主菜となるメニューとして特に肉料理は好まれる傾向にあります。魚料理も食べ残しは比較的少なく、じゃが芋料理も好まれる傾向にあります。副菜としてメニューに組み入れる伝統的な料理である切り干し大根や卵の花を使った料理は食べ残しが多い傾向にあります。ゼリーやヨーグ

ルト和えなどのデザートは食べ残しが少ない傾向にあります」と指摘、食文化の理解、食への感謝、ごみの減量化などを課題としている。

●基本方針に安全性を

「保育所給食、学校給食においては、安全性の向上を図るように努めます」としている。

●学校給食の教材化

「食文化、食事マナー、食材の選び方、調理の仕方、自然の恵み、食べ物や生産者への感謝の気持ちなどを授業やPTA活動、校外学習等を通し、食についていろいろな事を学ぶ機会を得ることが出来ると同時に学校給食は、食育の絶好な教材です。旬の食材を利用し、食材の旬を感じる心、旬の意識を育てることも大切です」としている。

●数値目標

朝食の欠食については、小学生・中学生とも現状値が1%未満であり目標を「増加予防」としている。

●地場産

「学校給食に地元で取れた食材を利用するよう地産地消の推進」「地元産の食材の安定確保」「地元産の食材の安定確保」「食べ残しを減らす」を上げている。

●参考HP：<http://hp.town.kamifurano.hokkaido.jp/>

計画：[http://www.marugoto.pref.hokkaido.jp/syokuiku/uploads/食育推進計画\(上富良野町\).pdf](http://www.marugoto.pref.hokkaido.jp/syokuiku/uploads/食育推進計画(上富良野町).pdf)

## ■青森県藤崎町

計画名：藤崎町食育推進計画 ふじさき食育プラン

担当部局：藤崎町食育推進協議会 関係課とのみ記載

計画策定：2009年3月

●学校給食の地場産を計画の中心に

パート1「食育推進編」パート2「地産地消による学校給食への取り組み編」と分け、学校給食の地産地消を特出ししている。

これは、平成21年度より学校給食センターが稼働し、全5校(1500食)での学校給食が実施されるためとみられる。同計画では、学校給食地元食材供給連絡会議により、食材供給体制を構築することをめざしている。

●数値目標

数値目標で、朝食を食べた割合(小・中学校)を100%と絶対値で目標としている。

学校給食における地産地消率 現状11.0%→平成25年35.0%

教育ファームの実施校 現状3校→平成25年5校

生産者との交流事業実施校 現状1校→平成25年5校

●学校の役割

「学校、幼稚園、保育所などでは、子どもたちの健全な食生活の実現と健全な心身の成長を教科で実践」「家庭や地域との連携を図りながら、地元の食材を使うなど地域の特色を生かした学校給食の実現」「食材を作ってくれた人との交流や栽培体験など」を挙げている。

●地場産

「学校給食の地産地消との一体的な取り組み、学校給食施設での地元食材の積極的な活用をめざす」として、新学校給食センターが稼働することに合わせ、学校給食側、生産側の献立、流通、生産等のしくみ作りに取り組む方針を示している。「まずは学校給食への安全・安心な地元食材の供給を主とした体制づくりを進め、子供たちの健全な食生活の確保と地産地消率の向上に努めます」

今後の地産地消の協議課題として、食材の規格と調理員の負担について触れられている。

有機栽培についても、地産地消の今後の協議課題に含まれている。

●参考HP：<http://www.town.fujisaki.aomori.jp/>

計画：[www.town.fujisaki.aomori.jp/fujisakisyoikuuplan.pdf](http://www.town.fujisaki.aomori.jp/fujisakisyoikuuplan.pdf)

## ■宮城県加美町

計画名：加美町食育推進計画～「食」の輪でげんきな加美町つ子を育てよう～

担当部局：加美町食育推進検討会議・加美町食育推進部会委員会

計画策定：2009年3月

●計画の中心を「子どもの食育」と規定、地産地消も「食の安全安心のため」。

●数値目標

毎日朝ごはんを食べる割合、小学生で95%以上としている。そのほか、朝食をひとりで食べる割合も小学生10%以下などとなっている。

●地場産

学校給食での地場産品活用状況(品目数)

平成20年県内産18.2品目 加美町産46品目  
学校給食の加美町産食材使用率(小・中平均) 平成20年32.8% 同9月46%

数値目標 平成26年6月40%以上 9月50%以上  
「加美町は豊かな自然に恵まれており食材が豊富です。作物の生産や収穫の体験に取り組むとともに、学校給食等における地産地消への取り組みを推進」  
「環境保全米生産への啓発をすすめるとともに、学校給食での利用をすすめます」。

●参考HP:<http://www.town.kami.miyagi.jp>  
計画:<http://www.town.kami.miyagi.jp/section001/kikakuzaisei/kikaku/public/jyokuyou/syokuiku.jsp>

## ■福島県喜多方市

計画名:喜多方市食育推進計画

担当部局:市民部保健課

計画策定:2009年3月

### ●学校給食の位置づけ

「学校給食では、米飯給食の推進や地域で生産された地場産物を取り入れた献立を実施し、子どもたちに米食に親しんでもらい、野菜、果物、魚介類、海そう類、大豆、肉類、牛乳・乳製品等もそれぞれ適切に加えた栄養バランスがとれた健康的な日本型食生活を推進」

### ●数値目標

朝食をとれる人の割合を全年齢で85%以上としている。  
児童・生徒の孤食の減少をそれぞれ0%としている。

### ●教材化

「給食は、安心安全でおいしいことが前提にあり、食を楽しむことや食事のマナーを身につけること、生産する仕組みや生産者への感謝する心を育むこと、旬の食材を盛り込んだ献立や、郷土食、伝統食を取り入れた食文化が体験できること等「生きた教材」として活用しながら提供」  
「各学校が、関連教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間など教育活動全体と関連させながら食に関する年間指導を作成し、児童生徒に望ましい食習慣を身につけさせ自己管理能力を育む指導を行います。また、食の大切さ、命の尊さを理解させるため、学校栄養職員を中心とした食育の授業」

### ●アレルギー対応

「児童生徒のアレルギー疾患についての実態を把握し、

アレルギー児に対してアレルギー原因食品の除去・代替食を提供」

### ●地場産

数値目標として、(6月) 37.9%→45%

「小学校農業科の学習を通して、子どもたちは地元産の農産物のおいしさを実感するようになります。また、学校給食を通して提供される地場産の農産物は、農家の方が特に子どもたちのために丹精込めて育てたものであり、その新鮮とおいしさを子どもたちは知る」

### ●有機農業等

数値目標として、(平成20年度→22年度)

- 1)有機栽培 79.3ha→109ha
- 2)特別栽培 590.2ha→1,090ha
- 3)エコファーマー栽培 2,247.8ha→ 4,180ha

「小学校高学年に対する有機農法等の農法の紹介等を通じて身近な問題として考える機会を提供し、環境保全型農業に対する理解の促進」

### ●小学校農業科

喜多方市は、「喜多方市小学校農業教育特区」として、2007年度より、小学校3年生から6年生までに「農業科」を新設し、初年度3校、2008年度9校が実施している。計画における目標は20校。副読本、指導教材等を作成し、サポート体制を構築。

この「喜多方市小学校農業科における食育の推進」を計画でも大きく取り上げている。

「小学校農業科では、農業科支援員や保護者、地域の方々の支援を受けながら、稲作あるいは畑作の中で一連の本格的な栽培活動(農作業)に取り組む中で、農業科の一環として様々な視点で食育に取り組んでいます」

以下、引用

#### 1)作物を育てる視点に立った食育

現在、食育と言えば「食の安心・安全」が話題となるように、「消費者」の立場から食を考えることが一般的になっています。しかし、小学校農業科では、それとは異なる「生産者」としての立場から食を考えさせることにしています。

小学校農業科の学習を通して、児童は農家の人たちが「おいしい」と言ってもらうために、様々な努力や苦労を重ねながら、一生懸命に作物を育てていることを知るようになります。その結果、収穫される農作物は農家の方の汗と努力の結晶であり、好き嫌いを言ったり残したりしては

いけないものであると感じ取るようになることが期待できます。

#### 2) 生命(いのち)について考えさせる食育

店頭に並ぶ様々な農産物は商品であり、それを購入する際に生命(いのち)や自然の恵を意識する人は決して多くはないように思われます。

児童も、作物には生命(いのち)があり、作物自身が太陽や土、水などの自然の力をかりて成長している事実や、人間は作物が大きく成長してくれるように力をかけているだけであるという事実を知る機会がないままになっています。

現在、科学が進みこれまで不可能と思われていたことを人間は次々に可能にしてきました。しかし、けっしてつくりだすことができないのがこの「生命」であり、人間はその様々な生き物の「生命」によって、日々自分の生命をつないでいるのです。

このように小学校農業科は直接農作物を育てる活動を通して、しっかりと「生命」や「食」を考えさせる素晴らしい教材となっています。

#### 3) 農業と人間の歴史を学ぶ食育

遠い昔、海の中で生まれた人間の祖先は、他の生き物と同じように少しずつ進化し、生活の場を海の中から地上へ移し、長い間自然に生えた植物、海や川の生き物などをとって暮らしてきました。

しかし、今から数千年前、今までとは異なった自分たちが作物を栽培するという取り組み始めました。このことによって、人間は他の生き物とまったく違った生活をするようになるようになりました。まず、食べ物を蓄えることができるようになり、安定して食べ物を得ることができるようになり、次に、食べ物を求めて移動する必要がなくなり、同じ場所に住むことができるようになりました。そして、そこをより暮らしやすい場所にするための工夫をするようになりました。

このように児童は、小学校農業科の学習を通して自分たちが行っている栽培活動が何千年も前の人間の歴史と深く結びついてことに気づき、農業の素晴らしさを実感するようになることを期待できるのです。

#### 4) ふるさとに対する誇りを育てる食育

児童は小学校農業科の中で、本格的な栽培に取り組む

こととなります。農業科を支援する農業科支援員や地域のボランティアの方も、地域の宝である子どもたちのために、立派なおいしい作物が収穫できるように支援します。当然、しっかりとした作物が実り、それを児童はたびたび口にすることとなります。また、子どもたちは、農業科の学習の中でたびたび口にすることになり、ふるさと喜多方の農作物のおいしさを自然に学んでいきます。

このことは、次第に喜多方の農業について知ることになり経験的に喜多方の農作物のおいしさに実感することになります。そして、それがふるさとを愛する心や誇りに思う心に結びついていってくれることを期待しています。

#### 5) 地産地消を実感させる食育

現在、「地産地消」に対する取り組みは全国各地で行なわれ、それぞれの小学校においてもその理解を深める活動が行なわれています。

小学校農業科の学習を通して、子どもたちは地元産の農産物のおいしさを実感するようになります。また、学校給食を通して提供される地場産の農産物は、農家の方が特に子どもたちのために丹精込めて育てたものであり、その新鮮なおいしさを子どもたちは知るようになります。

#### 6) 環境や共生について学ぶ食育

5月、野花一斉に咲き乱れる頃、それまで静まりかえっていた田んぼや畑にはトラクター等の農業機械の躍動する音が響きわたり、喜多方市はいよいよ本格的な農作業の季節を迎えます。やがて、田んぼには苗が植えられ、畑には様々な作物が芽を出し、ふるさと喜多方は次第に美しい田園風景へと姿を変えて行きます。

小学校農業科では、実際に田んぼや畑で出て栽培活動に取り組むことを通して、第二の自然とも呼ばれる美しい田園風景が農業によって守られていること、そこが人間の生命(いのち)を支える農作物が生み出される大切な場所であることやたくさんの生き物が生活する場所であることを学習します。また、田んぼや畑がダムと同じ重要な役割を果たしていることや地球温暖化を防ぐ働きをしているなど、環境を守る様々な働きをしていることも学習します。

●参考HP: <http://www.city.kitakata.fukushima.jp>

計画: [http://www.city.kitakata.fukushima.jp/dbps\\_data/\\_material/kakuka/hoken/syokuikusuisinkeikaku.pdf](http://www.city.kitakata.fukushima.jp/dbps_data/_material/kakuka/hoken/syokuikusuisinkeikaku.pdf)

## ■栃木県真岡市

計画名:真岡市食育推進計画

担当部局:農政課

計画策定:2007年12月

### ●学校給食の位置づけ

「生産者の存在や食べ物の生産過程を理解することは、子どもたちにとってとても大切なことです。また、食に対して感謝の気持ちを育むためにも学校給食において県産農産物の活用を図ります。

栄養教諭、栄養職員の指導のもと、給食時間帯や総合的な学習の時間を利用し、食に関する指導を行い、食習慣を伴った自身の健康に対する関心を高めます」

### ●数値目標

朝食欠食の割合を保育所(園)・幼稚園10.7%、小・中学生10.2%(平成22年度)などとしている。

学校給食における県産農産物の使用日数割合 83.6%→89.4%(平成22年度)

### ●学校農園

「学校農園等での農業体験を通して、食への理解を深め、食に対する感謝の気持ちを育てます」

### ●教材化

「各教科や学級活動、総合学習の時間を利用して、栄養教諭や栄養職員を中心とした食に関する授業を行い、児童生徒の関心を高め、正しい食事のあり方、食習慣を身につけ、自らの健康管理ができる基礎づくりを推進」

### ●給食センター

「小・中学校の授業や家庭教育学級に栄養教諭、栄養職員を講師として派遣し、食育に関する授業を実施」

「小学1年生においては、給食センターを見学し、毎日食べている給食が出来上がるまでの過程を知ること、食材の知識、調理する人への感謝の心、食への意識を育て」

「小学6年生、中学2年生を対象として、各学校、年1回実施しているバイキング給食を通じて、食品の栄養と働きを理解し、食と健康に対する自己管理能力を育て」

「食育だより発行、給食センターのホームページ等により食育関連の情報(四季の食材や食文化、栄養と健康の知識等)の提供」

「学校給食において1日3品目以上の県産農産物の利用

に努め、地産地消を推進」

●参考HP: <http://www.city.moka.tochigi.jp/>

計画: <http://www.city.moka.tochigi.jp/hisyoka/pdp/syokuikusui-sin00.pdf>

## ■群馬県高崎市

計画名:高崎市食育推進計画 高崎元気!みんなの食育プラン

担当部局:健康課保健指導担当

計画策定:2008年3月

### ●学校給食の位置づけ(現状と課題)

自校方式堅持、センター方式の自校への移行を明記。

「高崎市における学校給食の特色は、各学校に給食室を設置する「自校方式」を継続してきたことです。

また、旬の地場農産物野菜や米を取り入れた献立を、学校給食指導年間計画に位置づけ「生きた教材」として活用を図っています。市町村合併により新しく高崎市になった地域に関しては給食センター方式で行われています。

今後は自校方式に移行する計画があり、さらなる充実整備を図っていく必要」

### ●栄養教諭等

「栄養教諭の配置状況は、群馬県全体で14名、高崎市には2名配置(平成20年度)されています。その専門性を活かし、学校全体の食に関する調整役(コーディネーター)として役割をはたし、食育に関する全体計画を作るとともに指導実践をしています。

高崎市の特色として、各校に栄養士を配置し、食育推進に大きな力となっています。総合学習や学校保健委員会のテーマとして健康や食を取り上げ、学級担任、教科担任、養護教諭等と栄養士が連携して食育を推進しています。さらに、全市規模の学校保健大会では、小・中・高校生やPTAの食に関する発表が充実し、文化活動としても全国的に高い評価を得ています」

### ●学校給食での郷土料理等の積極的な導入(課題)

「各校に配置された栄養士は、子どもたちが食文化について関心が持てるよう郷土料理や行事食等を取り入れた献立を年間計画に盛り込み実践しています。この充実した活動をこれからも積み重ねていく必要」

●基本目標目標に、「基本的な料理技術取得」を入れて

いる。

●数値目標

朝食欠食率を小学生、中学生とも0%と規定。

学校給食で使用する野菜に対する高崎市産野菜の占める割合(重量ベース) 29% →平成24年30%以上

●食育支援

各目的別支援に簡単レシピ掲載など「給食だより等」の活用を強調。栄養士を入れたチームティーチング授業も。また、学校給食の残さ調査実施、たい肥化も。学校給食年間計画に旬の野菜や地場産米、郷土料理・伝統料理を盛り込み、学校給食として提供など。

●アレルギー対応

学校栄養士・養護教諭・学級担任が連携し、食物アレルギー等への個別対応体制の整備(各小・中学校)

●参考HP:<http://www.city.takasaki.gunma.jp/>

計画:<http://www.city.takasaki.gunma.jp/soshiki/kenkou/syokuiku/keikaku.htm>

## ■群馬県昭和村

計画名:ベジタフルしょうわ食育プラン 昭和村食育推進計画

担当部局:保健福祉課健康係

計画策定:2008年3月

●学校給食の状況

「村内には小中学校の共同給食センターが1施設あり、常勤の学校栄養職員(県職)が一人います。給食業務の傍ら、各学校に食育に向かっています」

配食校数小学校3、中学校1、合計748食

●学校での食育(教材化)

「学校ごとに食に関する指導年間計画を作成し、食育を計画的に実施」「学校では、教師や学校栄養職員が協力し、各教科と関連した食育を授業で実施」「学校では、教育ファームを取り入れて農業体験型授業を実施」「学校では、地域と連携して郷土料理作りや伝統食作り体験を実施」「給食では、地元産の食材や郷土料理、伝統食を取り入れ、献立の教材化」「保護者の食に対する意識を高めるため、給食試食会や食育講習会を実施」

●数値目標

朝食欠食率 現状で小学5年生0%→0%、中学2年生3.1%→0%

朝食孤食率 5%以下(小、中)など

学校給食に地場産物を使用したり、郷土料理を取り入れる回数 0回→15回(平成24年度)

教育ファームの実施回数 0→年1回以上

学校栄養職員による食育授業の実施回数 小学校8回→40回、中学校2回→8回

学校栄養職員による保護者への食育講話の実施回数

小学校12回→36回、中学校3回→3回(いずれも平成24年度)

学校給食残食数の割合 小学校6%→9%、中学校9.6%→3%(平成24年度)

●参考HP:<http://www.vill.showa.gunma.jp/index.htm>

計画:<http://www.vill.showa.gunma.jp/healthguide/syokuiku/syokuiku.htm>

## ■千葉県市川市

計画名:市川市食育推進計画

担当部局:保健スポーツ部保健センター健康支援課

計画策定:2008年1月

●数値目標

朝食を欠食する割合 小中学生をそれぞれ「0%に近づける」としている。

学校給食における地場産物を使用する学校の割合 平成19年度100%→平成22年度100%持続

●栄養教諭等

「現在、学校栄養職員が特別非常勤栄養士として対応している食育を学校栄養職員の栄養教諭への移行や配置も勘案し、食の専門家である栄養教諭(学校栄養教諭)の未配置校への派遣や共通の教材の開発等を通じて、全小中学校、特別支援学校の食育を総合的に推進していきます。

また、保育園、学校等で食育に関わる職員の資質向上を図るため、研修体制を充実」

●アレルギー対応

「食物アレルギーについては、保護者との面談・打ち合わせを綿密に行い、除去食をはじめとした個別対応を徹底し、安全な食の実施に努めます」

●地場産等

「現在、生海苔、筍、梨の地場産品を市内ほとんどの学校の給食に使っています。今後は、生産者、関係団体、

関係部署等と連携し、地場産物の活用を図っていきます」

「学校給食では、メニューに地場産物である野菜、筍、特産品の梨、海苔、旬の食材を使った季節感を味わう献立、郷土食「房総太巻きずし」、正月や節句などの行事食、外国料理、かみかみ献立(よく噛んで食べることを実践するための献立)を取り入れ、栄養教育や食文化、食べものを育む風土や人々の働きを学び理解を深める食育を行います」

「本市でもエコ農業や環境にやさしい農業に取り組む生産者を応援しています。またこれらの農産物を学校給食で使用したり地元で消費できる仕組みを考え食育につなげていきます」

#### ●その他

「学校給食展の開催(総合的な取り組み・食育フェアと連携)学校給食展に食育に関連する部署、機関及び団体が連携し開催し啓発拡大」

●参考HP: <http://www.city.ichikawa.lg.jp/index.html>

計画: <http://www.city.ichikawa.lg.jp/pub03/1111000104.html>

## ■千葉県松戸市

計画名:松戸市食育推進計画 食で育む 松戸の未来  
担当部局:健康福祉本部企画管理室

計画策定:2008年3月

#### ●学校給食の位置づけ

「松戸市は、平成2年に「弁当と複数の給食メニューを選択させる」というそれまでの給食の常識をくつがえした松戸市独自の方式で中学校給食を古ヶ崎中、小金北中で開始しました。平成7年からは、全中学校で開始しています。松戸市の中学校給食は、「小学校の延長としてではなく、家庭と生徒の多様なニーズの選択が可能となるような創意と工夫に満ちた給食の提供が望ましい」(松戸市中学校給食懇話会答申)という提言のもとに実施されています」

#### ●学校給食の課題

「市民アンケートからは、地元産農産物の学校給食利用についてのニーズが高い状況がわかりました。また、学校給食で希望する食材について質問をしたところ、栄養面がわかりました」「有機や低農薬栽培の食材を使用してほしい 35.5%」

#### ●学校給食の方向性

「その給食の食材については、良質で低廉で大量調理に必要な数量を確保する必要があります。給食メニューと松戸産の最盛期を考慮し、より一層安全で安心な地元産の食材の利用を進めています」

「授業参観や給食の試食会、給食の献立表、給食便りの配布などの機会を利用し、学校での取り組みを家庭に理解してもらい、地域全体で子どもたちを健やかに育むため連携の強化を図っていきます」

#### ●施策

「児童・生徒、教職員、保護者を対象に食教育を行い、児童生徒に望ましい食生活を身に付けてもらうとともに食生活の基本である家庭の食生活も改善を促す。(食教育事業)」

「給食運営委員会の設置 食育基本法及び食育推進基本計画に基づき、市立保育所の取り組みの方向性を探り、基本方針の策定にむけて準備する。(市立保育所関係事業)」

#### ●数値目標(目標平成25年度)

朝食の欠食率(小、中)0%と規定。

学校給食における松戸産野菜(代表的な冬野菜)を使用する量の割合 ねぎ 33%→80%、かぶ 22%→50%、小松菜54%→80%、ほうれんそう62%→80%

#### ●教材化

「給食提供を行っている場合にあつては、給食を生きた教材として食育に十分に活用することや、併せて、集団生活を通して社会性や協調性を育てていくことが求められます」。

●参考HP: <http://www.city.matsudo.chiba.jp/index.html>

計画: <http://www.city.matsudo.chiba.jp/index/shisei/keikaku-kousou/syokuikusuisin.html>

## ■東京都小金井市

計画名:小金井市食育推進計画

担当部局:健康課健康係

計画策定:2008年6月

#### ●学校給食(現状)

「本市では、各学校に栄養士を配置し、加工品・半加工品・添加物等を使わずに自校式で学校給食を実施してきた蓄積があります。安定供給の問題から全校に拡げら

れてはませんが、地場野菜を使った学校給食も南小学校で実施されています。

特に、平成19年度に市教育委員会として「小金井市学校教育の重点」に「食育の充実」が明記され、全校で年間指導計画に食育のねらいが盛り込まれるようになり、各学校で芋掘り・稲づくり等の体験を含めた各種授業や特色あるメニューを含めた学校給食等が工夫されています。例えば、前原小学校ではおやつの上手な取り方について考え、小金井第二中学校では江戸文化探求のための食の名物探しのフィールドワークに取り組みました。東小学校では、月の目標・今日の献立・今日の話題・今日のクイズ等を掲載した「今日のこんだて」を毎日作成して各クラスに配布し、給食の時間に日直が読み上げる取り組みが今日も行われています。また、南小学校では、大豆の生産体験授業に加え、みそづくりも行い日本の食文化への理解を深める指導を行っています」

なお、平成19年10月29日「小金井市立小中学校における食育の推進について」によると、前原小学校の取り組みは「カルビースナックスクール」である。

#### ●数値目標

朝食を食べている児童・生徒の割合 100%程度(何らかのものを朝、食べてくる)としている。

家の人と食事する児童・生徒の割合 100%程度(朝・夕いずれかでも。兄弟可)

生産者や製造者との交流を図った給食等の実施 全校で2回以上(「野菜については少量多品目栽培としているため、市立小中学校14校にtが井して、学校給食のための食材を安定的に供給することは困難」「生産体験学習は比較的推進されている」「このため、年2回以上交流等を図った給食の実施」を目標に)

#### ●食育

授業においては、生産体験を含め「総合的な学習の時間・生活科・家庭科等を活用」

給食においては、「食育リーダーを中心に、給食だよりや給食委員会の活動等を通して、望ましい食習慣を身に付けさせる」「各学校での食育推進等を支援するため、教育委員会に管理栄養士を新たに配置」「特に、箸の持ち方の指導と食育の日(毎月19日)の取り組みを強化する」

「PTAに協力して、家族等でお弁当をつくり、学校に持参する日を、年2回実施」

●参考HP: <http://www.city.koganei.lg.jp/>

計画: [http://www.city.koganei.lg.jp/kakuka/fukushihokenbu/kenkouka/info/syokuiku\\_suisinkeikaku/index.html](http://www.city.koganei.lg.jp/kakuka/fukushihokenbu/kenkouka/info/syokuiku_suisinkeikaku/index.html)

## ■東京都西東京市

計画名:西東京市食育推進計画

担当部局:企画政策課

計画策定:2009年3月

#### ●数値目標

勅書をほぼ毎日食べる日との割合小学校(98.7%→維持)としている。

#### ●学校給食の位置づけ

「西東京市は児童の栄養と健康を重視しており、栄養士を小学校一校に一人ないし二人配置しています。これは2校に一人という都の基準を上回るもので、食育に取り組む基盤が充実しているといえます。各学校の特色に応じて、学校農園のほか、バケツで稲を育てたり、緑のカーテンとしてニガウリ・ヘチマを育てる生産体験や、収穫した大豆で豆腐づくりをする加工体験、収穫物を給食で食べるなど、生産から消費までの一連の体験学習を行っています。

市内の全19小学校で、給食に地場産の野菜をとり入れており、必要な数量の確保や農家の搬入に対する負担が課題となっていますが、今後もより一層の充実を図ることが重要です」

計画の重点項目に、「保育園・小学校を拠点に家庭・地域と連携した食育」として、学校給食等を入れている。

#### ●学校・学校給食の食育

「学校ごとに「食に関する指導の全体計画」(以下「食育全体計画」という。)を策定し、給食時間、家庭科や体育等の関連する教科、特別活動等の学校の教育活動全体を通じて、食に関する指導の充実」

「給食の時間において、食べ物と健康、食生活について等、食に関する指導を行うほか、会食や食事マナー等の給食指導、併せて旬の食材、地場産物の利用、食文化の伝承などの献立作成に配慮し、計画的かつ総合的な食育の推進」

「給食の時間を活用した食に関する指導を中心として、児童・生徒が自らの生活を振り返り、朝食の喫食や簡単な一手間でできる朝食づくりなど、自分で具体的な方策



を実践する意欲、態度を育てます」

「中学校の完全給食を実施し、給食を利用した食育の取組を検討」

「学校でのフードマイレージ・食料自給率等の学習」「児童・生徒が理解を深め、「もったいない」という気持ちや食べ物を大切に思う機会を提供」

「小学校では給食を活用し、端午の節句、七夕、冬至、節分など節気に応じた食文化に関わる献立を提供するほか、郷土料理や日本の伝統食の知識を得て、理解を深める学習機会を提供しています。子どもたちが食べるという体験をしながら、望ましい食習慣を形成することの支援を図っています。今後も引き続き、取組の充実」

#### ●地場産

「小学校給食では、地場産農産物を利用するに当たり、安定的に多様な食材を量的に確保することが課題といえますが、現在、全19小学校で可能な限り積極的に購入を進めており、引き続き、地場産農産物や学校農園の収穫物の活用を推進」

「中学校の完全給食を実施し、地場産農産物の活用を検討」

#### ●学校農園

全19校で実施。農業体験の内容は、農作業の体験(栽培・収穫)、農作物の加工体験・調理体験、農作物の育ち等の観察、農業の見学、地域の農業の理解といったものがあげられる。

「小学校児童が農作業と自然の恩恵を体験学習すること、さらに地域の人々と触れ合うことにより、地域に対する関心と理解を深めることを目的としています。年数回にわたり、野菜を育てる困難さを体験するとともに、収穫物を観察したり調理等して食べたりし、食物の大切さを実感するなど、食物の生産等に関わる人々への感謝の心も養われます。一方、借用農園が減少傾向にあるため、引き続き農家への協力を要請」

●参考HP: <http://www.city.nishitokyo.lg.jp/index.html>

計画: [http://www.city.nishitokyo.lg.jp/siseizyoho/sesaku\\_keikaku/keikaku/shokuiku/](http://www.city.nishitokyo.lg.jp/siseizyoho/sesaku_keikaku/keikaku/shokuiku/)

## 「2010学校給食全国集会」 2010年3月20日(土)

毎年開催している全国集会を今年も例年通り開催します。改正学校給食法施行、政権交代、経済不況や自治体の財政難などにより、学校給食や食育をめぐる状況は大きく変わろうとしています。学校給食の課題とこれらについて議論を深めます。

日時 2009年3月20日(土) 12:30~16:30

場所 日本教育会館8階会議室(東京都千代田区)

参加費 1000円

よびかけ 全日本自治団体労働組合・日本教職員組合・日本消費者連盟・全国学校給食を考える会

### 同日開催「里見宏さんと読み解く学校給食衛生管理基準」解説セミナー

昨年の夏期学校給食学習会で好評だった学校給食衛生管理基準の課題と対応についてのセミナーと意見交換を行います。今回は、参加者の皆様が日常業務を遂行するなかで疑問に思うことや、「変だな」と感じることを事前に集約して、それらに対する里見先生のお考えを聞きながら、みんなで考えていきたいと思っています。※衛生管理に限らず、どのような質問でも構いません。質問は学校給食ニュースHPに匿名で掲載いたします。ご了承ください。質問には、お名前、連絡先、里見先生にお聞きしたいこと・話していただきたいことをご記入いただき、全国学校給食を考える会まで、郵便、FAX、メールにてお寄せください(14ページ参照)

同日・同会場にて 09:30~11:30開催

参加費 2000円(その後、講演内容をまとめて冊子を作り、事前予約制で販売の予定)

主催 全国学校給食を考える会(夏期学校給食学習会実行委員会)

## Q&A

# 加工品・冷凍食品を使う給食と、手作り給食の差はなぜ？

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれの立場で回答します。質問をお待ちしています。

**Q11** うちの子が通う学校の給食は加工品や冷凍品を多く使っています。どこも似たようなものかと思っていたら、全国には安全食材を手作りする学校もあると聞きます。同じ公立学校なのになぜそういう違いができるのですか？

### ●回答1:全国学校給食を考える会顧問・里見宏(健康情報研究センター・全国学校給食を考える会顧問)

そこで働いている人達、教育委員会など地域の持つ情報の違いや、食に対する考え方の違いが出ているでしょう。

「食べられればいいだろう」から「この食事で子どもたちにおいしいだけでなく、食の文化や、安全について理解してもらおうのだ」というように学校給食に対する考え方、やり方にピンからキリまであります。質問者の方も学校給食には地域によって違いがあることに気がつかれたようです。「うちの子は運が悪かった」とあきらめるか、これからも学校に入学してくる子のためにもいろいろ工夫した給食を出してもらえるように少しでも努力してみるかなどいろいろな選択肢があります。

一般論ですが、学校給食に関心が高い保護者が多いところは、なにかしらセールスポイントがある学校給食になっていることが多いのです。それが良いか悪いかという判断は人によって違いますから、議論されていくことになります。学校給食は教育として食べさせられていますから、それぞれの給食には教育したい目的が組み込まれています。栄養教諭制度ができましたから、給食がより質の良い教材になっていくかと思います。でも地域差がありますから、その差が開いていく可能性もあります。センター方式や民間委託というのは、主に食べさせることが目的で、

教育的意味は少ないということがあります。もしかしたら、質問者のお子さんもセンターや民間委託の給食ということはありませんか。

さて、学校給食のおかしさに気がついてしまったあなたはどうするかです。少し地域で、当たり前の学校給食にしてくださいと発言してみませんか。それにはこんな学校給食もあるというような、具体的な情報が必要です。

全国学校給食を考える会は、少しでも良い学校給食を目指す保護者の方に協力を惜しみません。インターネットで「学校給食ニュース(<http://gakkyu-news.net/jp/>)」や会報も出しています。毎年2回学習会も行っています。(2010年の学校給食全国集会は3月20日、日本教育会館です)ぜひ、情報を集めて考えてみてください。

### ●回答2:元保護者

学校給食は自治体ごとに微妙にやり方が違います。その違いは保護者の目線からはわかりにくいので、違いがでる理由がわからない場合が多いのだと思います。でも、その違いがとても学校給食を考えるときの大切なポイントです。主なポイントは、学校の調理場で作っているのか共同調理場で作って運んでくるのか。作っている食数はどれぐらいか。栄養士さんは配置されているか。調理員は自治体の職員か委託会社の雇用者か。調理員が自治体職員であった場合、正規職員かパート職員か。メニューは学校ごとにつくっているのか他の学校との共同メニューか。食材は学校ごとに買っているか、それとも自治体で買っているのか…。

ちょっと挙げるだけでもこれぐらいあります。それぞれの違いによって、加工品や冷凍品をたくさん使う場合と手作りできる場合とに分かれたりします。一番よいのは、栄養士さんがいて、その栄養士さんがいろんな工夫をしておいしい学校給食をつくろうと思っていて、それをしやすい環境がある学校給食です。食数が少ないほうがよい。調

理は学校のなかのほうがよい。調理員が自治体職員で連携プレーがしやすい信頼関係ができていほうがよい。メニューと食材は学校で決めていて臨機応変に対処できるほうがよい。子どもが楽しく食べられる雰囲気づくりに配慮しているほうがよい。そして、試食会など保護者の交流の機会が多いほうがよい。加えて言えば食器がプラスチックでなく陶器などのほうが味も引き立つでしょうね。そういう違いが学校給食の質の違いに結びついています。これは、逆に、「よい学校給食とは何か」という回答になっています。よい学校給食にすることは、以上のような環境を作っていくことに他なりません。もともと、全国には、あまり環境にめぐまれてなくても、おいしい、ユニークな、楽しい学校給食づくりに奔走している現場の人たちが大勢いますから、現場の熱意が一番大きい要因かも知れません。

### ●回答3:元栄養士

私は都心の学校で栄養士をしていました。自校献立・自校購入の単独校、長い間直営方式で最後の4年間を民間委託で給食を作っていました。

私の自慢料理はコロッケです。800人のコロッケ作りは手間のかかる大変な料理です。皮むきは機械でしますが、後の調理は全部手作業です。じゃがいも60kg、たまねぎ20kg、キャベツ50kgが八百屋さんから届きます。芽取りや裁断をして、蒸してつぶし、細かく切ったたまねぎと挽肉を炒めたものと混ぜ、玉取りをして、衣をつけて揚げる。揚げているうちにコロッケはパンクするので1回に揚げる数は限られ、給食時間を遅らせられないので、気が抜けません。でも、大好きです。献立の組み合わせはパンと牛乳、コロッケ、線キャベツ。子どもも保護者からも「おいしいけど、さびしいね。もう1品つけてほしい」とよく言われました。せっかく作っても「さびしい」と言われると、調理員や栄養士はがっかりします。そこで冷凍のコロッケを使いもう1品、スープやソテー、グリルを作ったりもしました。でも、手作りのコロッケには及びません。

あれから35年以上経った今でも、多くの栄養士や調理員は手作りのおいしさを選ぶか、品数の多いバラエティーに富んだメニューを選ぶか、日々迷っていることでしょう。食数や正規職員の調理員が何人いるか、単独校か、センター方式か、直営方式か、自校献立か、自校購入か等、学校給食の実施形態によって給食の内容は変わっ

てきます。さらに、先輩の調理員や栄養士から何を受け継いできたか、地域や保護者が学校給食を注視してきたかによって、今日の給食の現状が違ってきます。全国で学校の数だけいろいろな給食が実施されていると言っても過言ではありません。しかし、食品や産地の偽装、輸入食品の残留農薬、事故米の不正使用等、食の安全を脅かす事件が多発する現状があります。子どもたちを守り、よりよい学校給食を後世に受け継いでもらうためにも、誰がどこでどのようにして作ったかを確認できる食材での手作り給食を作らざるをえない状況だと痛感します。このことは食に関わる人たちの信頼感が希薄になった現われで、とても悲しむべきことです。

でも、運動とて、「統一」したり「標準化」する必要はありません。先進的な事例を参考に、それぞれの学校でその地域にあった、その地域の人たちが子どものために知恵を絞って作りあげる学校給食に真価があるのだと考えます。全国学校給食を考える会は、そのための支援を惜しみません。

### ●回答4:元保護者

これはお母さんたちの集まりで給食の話をするときに、よく出る質問です。「どこかいい給食をしている学校はありますか？引越してもいいです」「あるけれど、栄養士さんも調理員さんも公務員だから異動があるし」「人が代わると給食は変わってしまうのですか」「変わる可能性はあります」という会話が続きます。そうです、変わってしまうこともあるのです。それくらい個々のやる気に頼った学校給食です。

では、今、いい給食を作っているなら、人が異動しても変わらないようにすればいいのではないかということになります。学校ごとに栄養士がいて献立を立てて食材購入をして、学校ごとの調理室で公務員の調理員が作る、というのは理想的な環境です。かといって、全国どの学校も同じ給食にしてほしいわけではないし、そんな給食がいいとも思いません。まずは、その理想的環境が整うことですが、その上でその地域地域にふさわしい給食のかたちというものがあるし、給食現場で働く個々の人たちの個性や創意工夫もあるはずです。人は異動しても、その学校にふさわしい給食を作っていこうと思う気持が、関わる人たちの心構えとして当たり前が続くことが大切なのでしょう。それは給食を作る人たちにも、その町の行政の人た

ちにも、暮らす大人たちにも同じことが言えて、自分たちが住む町の子どもたちにどのような給食を用意するか、どんな食教育をしたいのか、子どもが育つ環境をどう整えるかという考え方なのだと思います。「こういう給食にしましょう」とどこかから命令されるわけではなく、どんな仕組みで学校給食を実施するかを決めるのは、自分が住んでいる自治体だからです。

具体的な事例を書きます。冷凍食品・加工食品も使った統一献立・一括購入をしている大都市の学校給食に、地元の安全食材メーカーの肉・ハム・ソーセージが使われることになったのですが、一括購入のため一度にあまりにも大量の注文が殺到し、続けられなくなったそうです。

「仕組みが変わるといいのにね」とおっしゃっていました。見学にいった隣の栄養士さんがその場で注文し、1ヶ月以内に2回使いました。理想的な環境にあり裁量権を持っていても、それを使いこなすかどうかでも違ってきます。

だから、「どうしてうちの子の学校給食はこんななの？」と感じたら、学校に言えばいい。教育委員会にも出かけて行って「もっといいものを食べさせてください」と言えばいいのです。6年も9年も食べ続けるのですよ。逆に、ステキな給食を作っている人が孤立しないように、いいことが続いていくように、支えてください。これ以上おかしな学校給食にしないために、親も一歩前に出て言いましょう。

## 投稿

### 茨城県つくば市で、大規模センター構想

#### 匿名にて市民の方より投稿をいただきました。

つくば市では、老朽化した学校給食センター(2500～7000食規模5センター)を統合し、12000食の学校給食センター2カ所を新築建て替える計画が進んでいます。

学校給食センター運営審議会で「建て替えに当たり自校式との比較検討」の意見が再三出されていますが、効率性を重視と言うことで自校式や親子方式・小規模センターとの比較検討はされず、1万食の大規模センターへの建て替えを前提としPFIやDBO方式など整備手法の検討が行われている状況です。

耐震や衛生基準に対応すべく新築する計画ですが、大規模センター2カ所と既存の2500食規模センターの3カ所で運営する場合のリスクコミュニケーションも全くされず、文科省も昨年長野市の12000食規模の学校給食センターで起きた事故の際「大規模センターはリスクが大きい」とコメントしており、事故発生時の対応が大変危険されています。

既に1万食以上の大規模センターでの運営上や食育で子どもたちにとって問題が生じてはいないか、PFI方式での問題は生じていないか、多方面の情報を求めています！

## 時事情報

### ホームページ・新聞等からの情報

#### ●宮城県富谷町7000食の給食センター

宮城県富谷町は、2011年8月供用開始をめざし、7000食規模の学校給食センターを整備する。

「富谷町学校給食センター整備基本方針」によると、1977年センター開設、82年第2センター開設、96年第1センターを移転新築し、現在、第1センターが小学校7校約4000食、第2センターが中学校5校約1800食に配食。第1センターは配食能力の限界、第2センターは老朽化が課題。さらに、アレルギー対応などの問題があったとする。

そこで、7000食規模の新センターを建設する方針とした。小学校中学校の2献立ラインとするが、炊飯は従来通りの外部委託炊飯。調理は直営とみられる。

なお、富谷町では09年3月食育推進計画策定している。

宮城県富谷町 <http://www.town.tomiya.miyagi.jp/>  
富谷町学校給食センター整備基本方針  
[http://www.town.tomiya.miyagi.jp/html/nyusatu/PDF\\_kyoso\\_ipan/09.12.09ippann01\\_kyusyoku/09.12.09ippann01-14.pdf](http://www.town.tomiya.miyagi.jp/html/nyusatu/PDF_kyoso_ipan/09.12.09ippann01_kyusyoku/09.12.09ippann01-14.pdf)

#### ●広島県府中町、中学校給食調理委託先決定

広島県府中町は、2010年より中学校2校の学校給食調理を委託する。2中学校(618食、794食)をプロポーザル方式で入札、1年間で約3600万円にてメフォスが落札した。

府中町教育委員会 <http://www.kyouiku.town.fuchu.hiroshima.jp/>  
府中町立中学校給食調理等委託事業者の決定について  
<http://www.kyouiku.town.fuchu.hiroshima.jp/kyusyokukettei.htm>  
府中町立中学校給食調理等委託業務要求水準書 <http://www.kyouiku.town.fuchu.hiroshima.jp/kyusyokuyoukyusuijun.pdf>

#### ●大阪府松原市、2センターを統合

大阪府松原市は、現在の大堀学校給食センターと天美南学校給食センターを統合し、2011年度に新設整備する。8000食規模。小学校15校、中学校1校。中学校の未実施校の問題は検討中のまま。

なお、松原市は、2008年2月に松原学校給食株式会社を設置し、学校給食受託業務を行っている。これは、(財)松原・富田林学校給食協会の解散に伴うもの。

#### 松原市の学校給食

<http://www.city.matsubara.osaka.jp/8,0,47,202.html>  
施設整備計画 <http://www.city.matsubara.osaka.jp/resources/content/302/20090501-092301.pdf>  
中学校給食の実施予定について教えてください  
<http://www.city.matsubara.osaka.jp/8,691,14,100.html>

#### ●鳥取市、調理の委託先決定

鳥取市は、2010年度から5年間、4センターの委託先を決定した。1センターは東洋食品、3センターは財団法人鳥取市学校給食会である。

鳥取市は、2009年度より、順次学校給食センターを委託化しており、すでに2センターが大新東ヒューマンサービスに委託されている。2011年度中にすべての学校給食センターが委託される。

これは、2008年3月に策定された「鳥取市の学校給食の基本構想」に基づいて進められているもの。

なお、鳥取市のホームページでは、民間委託等に関する情報が詳しく公開されている。

鳥取市 <http://www.city.tottori.lg.jp/>  
鳥取市の学校給食の基本構想  
<http://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1207637118179/>  
学校給食センター調理業務委託業者の選定結果  
<http://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1259640336180/>  
学校給食センター調理業務の民間委託について  
<http://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1232524353470/>

#### ●インフルエンザ対応2

・仙台市のセンターで、当日学級閉鎖などにより通常15%程度の残食が多い日には25%程度に増加。手をつけられていない食缶も多いという。たい肥化する。(河北新報09年11月16日付け)

・宮城県内では、9月以降約16000個のパンが学校から戻る。焼却処分。(河北新報09年11月16日付け)  
・長野県内の動向、佐久市では給食用食材のキャンセルで数十万円分ほど処分、使い回しがしにくい加工済み肉など。また、小袋入りの食材なども余りが増えている。給食費の対応は検討中。長野市では、個数物を残さ扱いでリサイクルに。センター方式のため、食材の急なキャンセルに対応できず給食費の減額はしないとしている。諏訪市も給食費の減額等の対応検討中。(信濃毎日新聞09年11月21日付け)  
・大分県内の動向、10市町が何らかの形で学級閉鎖等

による給食費還付を実施・検討(大分合同新聞09年12月08日付け)

- 長崎県五島市で牛乳に異物混入、対応で混乱
- 長崎市で異物混入
- 愛知県春日井市、委託で派遣法抵触か
- 群馬県沼田市、センター調理委託方針

### 学校給食ニュース 119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、送料込み年10回)  
〒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  
E-mail kyushoku@daichi.or.jp (購読・会費等)  
E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

### 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

# 情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや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。