

今月のピックアップ

食育の第2期、学校給食は変わるのか？ その3 北海道、東北、関東北部・千葉県 食育推進計画編

食育の第2期、学校給食は変わるのか？ 2013年1月号「その1」で、九州、四国、中国、近畿の23府県を取り上げました。2月号「その2」で中部、北陸、甲信越、関東南部の143都県を扱いました。今回は北海道、東北、関東北部の10道県と、2013年1月に、食育推進計画を策定し、その後公表した千葉県を取り上げます。

なお、2012年度(平成24年度)中に、沖縄県、和歌山県、高知県、神奈川県、埼玉県が第2次計画を策定、発表する見込みです。福岡県のみ、新規の情報が県のウェブサイト上にありませんでした。

そこで、全体の分析等は、次回、残りの県が計画を策定、公表した後に行います。6月号頃にはまとめる予定です。ご了承ください。

【01 北海道】

タイトル:「どさんこ食育推進プラン」(北海道食育推進計画【第2次】)

作成者:北海道食の安全・安心委員会

所管:北海道農政部食の安全推進局食品政策課

期間:2009～2013年度まで

●基本目標

健康で長生き、楽しく心豊かな食生活の実現

●目標値の一部

・児童生徒に対する食の指導の充実

小中学生の朝食の欠食状況

小学6年生6.0%(H20)→0%

中学3年生9.2%(H20)→0%

・食に関する指導を行う栄養教諭の任用

263人(H20)→492人

・学校給食における道産農林水産物の活用

道産食材の購入率(金額ベース)70.9%(H19)→75%

道産小麦パンを使用している市町村数 140市町村(H20)→全市町村(パン給食実施)

●子ども、学校、学校給食関係記述

5 食育をめぐる現状と課題

(5)食育に対する理解と取組

イ食育の推進に必要な取組

⑥ 学校における食育の推進

・学校給食法の改正(平成20年6月)により、法の目的として「学校給食の普及充実」に加えて、学校における食育の推進を規定したことなどを踏まえ、栄養教諭の任用を一層促進するとともに、関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となり組織的な取組が必要。

・学校給食を教材として活用し、給食の時間をはじめとする関連教科等における食に関する指導を体系付け、学校教育活動全体を通じて総合的に推進することが必要。

・学校給食における地場農産物の利用拡大に向け、地域関係者の協力を得ながら食材の安定的な供給体制を構築していくことが必要。

6 目標

◇方針3 北海道らしい食生活を実現する食育の推進

・小・中学校の総合的な学習の時間などにおける体験活動を通して地域の産業などについて理解を深める

8 食育を推進するための道の取組

(3)学校・保育所等での取組

ア 栄養教諭による食に関する指導

改正学校給食法を踏まえた食育の充実に向け、小・中学校などへの栄養教諭の任用を一層促進し、給食の時間

や特別活動、教科等において、学級担任や教科担任と連携して、専門性を活かした食に関する指導を実施します。

イ 食に関する指導の全体計画の改善・充実

各学校における食に関する指導の全体計画の改善・充実を図るとともに、「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を通じて、学校・家庭・地域が連携した食育を推進します。

ウ 給食の時間における食に関する指導

食に関する指導は、毎日の給食の時間を中心に継続的に行われており、学級担任等が給食の時間の準備、食事、後片付けを通して、望ましい食習慣の形成に向けた指導を行います。

エ 教員研修の実施

初任者研修等において、食に関する指導に当たる教員の指導力向上のための研修を実施します。

オ 地場産物の活用

地場産物を取り入れた学校給食は、児童・生徒等が地元の産業や流通に対する関心を深め、郷土を愛する心を育むなど教育効果が期待されることから、積極的な活用を図ります。

また、給食だよりや学級配布資料、給食の時間の指導を通じて、児童・生徒や保護者に地場産物の活用について理解を図るとともに、地元の生産者などの協力を得て契約栽培や共同購入を進め、安定供給できる体制づくりを促進します。

カ 地域の人材の活用

食に関する指導の充実のためには、地域における連携協力が重要であり、総合的な学習の時間などに食に関する様々な知識を有する専門家や生産者、食づくり名人、食育活動を行っている関係団体等を招いたり、生産現場を訪問したりするなど体験的な活動に取り組みます。

キ 家庭との連携

学級だより等を通じて、学校での食育を家庭で振り返り、日々の食生活の中で実践できるよう働きかけており、今後とも積極的な情報発信を通して家庭との連携を図ります。また、献立表の配布や給食だよりの発行、給食試食会の開催、親子ふれあい給食などを通じて情報を提供するなど、保護者や児童・生徒と地域との連携を図り、地域に根ざした食育を推進します。

(4) 農林水産・加工分野での取組

【農業分野】

ウ 農業試験場、農業改良普及センターなどによる体験学習などへの支援

学校や行政などが行う小・中学生をはじめとする都市住民向けの農業体験（米や野菜の栽培、自然探査・観察、自然とのふれあい、収穫、わら細工、調理などを体験）への指導助言を行います。

【水産分野】

イ 地域での体験機会の提供

漁村地域は、自然（海）とのふれあいの場、地域色豊かな魚食文化や季節の伝統行事などを享受することのできる場として、重要な役割を担っています。

子どものころから、学校や家庭において地域の水産物や漁業について学び、水産食材や漁業を身近に感じることができる環境をつくるため、地域の学校や行政などと連携し、水産講座などを行います。また、水産業や漁村に対する道民の理解を促進するため、出前授業などに積極的に取り組みます。

【林業分野】

イ 森林学習の推進

森林に対する道民の多様なニーズに応えるための森づくりが重要な課題となっています。また、森づくりには、幅広い道民参加が必要であり、特に、子どもの頃から森林にふれ親しむ機会の創出や、体験学習に取り組む場の提供が必要なことから、各地域において、学校や行政などと連携し、森林についての学習会の開催や、きのこの栽培作業を体験するなどの取組を行います。

9 食育の推進体制

(3) 関係者の役割分担

ウ 学校・PTA関係者・町内会

・学校給食や食に関する指導の内容などを、給食だより等で家庭に伝えるように努めます。

・学校と体験を受け入れる生産者等をつなぎ、学校が行う体験的な活動に協力・参加し、ともに学ぶように努めます。

【02 青森県】

タイトル：第2次青森県食育推進計画

作成者：青森県食育推進会議

所管：食の安全・安心推進課

期間:2011～2015年度まで

●基本目標

健康で活力に満ちた「くらし」の実現

●目標値の一部

・間食として甘味食品を頻回摂取する幼児の割合(1歳6カ月児)※1日3回以上の飲食

25.8%(H17)→20%以下

・食に関する指導計画を作成している学校の割合

74%(H21)→100%

・虫歯のない3歳児の割合 62.5%(H21)→70%以上

・学校給食における地場産物の使用割合(使用量)

62.1%(H20)→65%以上

行動プラン

・毎日きちんと食べる子ども(7～14歳)の割合

策定時の現状値→現状値(H17)→目標値

97.0%→小6:99.4%、中3:98.4%→100%

・食に関する指導計画を作成している学校数

学校における食育は、「食に関する指導に係る全体計画」を作成し、学校教育活動全体をととして計画的に行うことが重要です。今後も学校に対して、計画策定に向けた働き掛けをする必要があります。

74%(H22)→100%

・食に関連した体験学習に取り組む学校数

食に関する考え方が形成される子どもの時期に、農林水産業をはじめとする食の体験をととして、食への関心と理解を深めることは非常に重要です。今後も地域の農林漁業者等と連携して、食に関連した体験学習に取り組んでいくことが求められます。

策定時の現状値(H18)→現状値(H22)→目標値

80%→86%→100%

・学校給食における地場産物の利用割合(食材数)

地場産物を活用した学校給食は、食に関する指導の「生きた教材」であり、子どもが実感を持って地域の自然、食文化、産業等に理解を深め、食への感謝の気持ちを醸成する効果を与えます。今後も、地域の農林漁業者等との連携・協力のもと、地場産物の利用率向上に努めていくことが必要です。

策定時の現状値(H18)→現状値(H21.11)→目標値

30%→47%→50%

・衛生管理危機管理マニュアルを整備している学校給食施設

学校給食は大量調理、多人数喫食という条件から、食中毒や異物混入が発生すると大規模な事案に発展しやすい特徴があります。このため、マニュアルに基づく食品の安全性確保が有効です。今後できるだけ多くの学校給食施設でマニュアルが整備されるよう、働き掛けていくことが求められます。

策定時の現状値→現状値→目標値

55%→80%→100%

●子ども、学校、学校給食関係記述

第4章 青森県が目指す食育の方向

基本方向① 子どもからお年寄りまで、ライフステージに応じた食育の推進

1 子育て家庭での食育の推進【最重点推進事項】

(2) 具体的な取組

ア 望ましい食習慣の形成に向けた普及啓発

○「早寝早起き朝ごはん」国民運動など、子どもの生活リズムを向上させる取組を進めます。

○子どもの肥満や思春期における痩身など、食と関連の深い子どもの健康課題については、家庭、学校等、地域が連携し、望ましい食習慣の形成と運動との両面から取り組みます。

イ 家族で楽しい食生活の実践と支援

○楽しい会話のある「家族団らん」の食卓づくりを進め、家族と一緒に食べることの楽しさを感じられる食育を推進します。また、家族との食事をととして、食に対して感謝する心や命の尊さ、地域の食文化に関する知識や正しい食事マナーを身に付けます。

○料理づくりは家族が協力して行い、料理する力を育むことをととして食への関心を高め、食を選ぶ力や家族の健康を思いやる心を育てます。

○家庭において、このような食生活が実践されるよう、保育所・幼稚園・学校等やボランティア等と連携し、家族で参加する料理教室など食に関する理解を深める機会や、食に関する情報を提供することに努めます。

2 保育所・幼稚園・学校等における食育の推進【最重点推進事項】

(1) 基本的な考え方

・子どもが、将来にわたって健康に生活していくためには、食に関する正しい知識や食を選択する能力のほか、「早寝早起き朝ごはん」などの基本的な生活習慣をしつかりと身に付けさせることが大切です。

このため、保育所・幼稚園・学校等は、家庭や地域等と連携・協力しながら、子どもの発達段階に応じて、食に関する指導を進めていく必要があります。

・また、子どもの食育を進める上で最も重要な役割を担っている家庭に対して、食への関心を高めてもらうため、保育所・幼稚園・学校等をとおして、家庭へ食育に関する情報提供を行い、子どもと家庭が健康な食生活を営めるような働き掛けをしていくことも望まれます。

・そのほか、県産品・地場産物を使用した給食を「生きた教材」として活用することで、地域の自然、食文化、産業や、食料の生産・流通等に関わる人々の努力への理解を深め、食べものへの感謝の気持ちを育むことを進めることも重要です。

・さらに、本県の豊かな自然や農林水産資源を活用した体験交流を進め、食への関心と理解を深めていくことも求められます。

(2) 具体的な取組

ア 家庭・地域等と連携した食育の推進

○保護者に対して、「給食だより」「食育だより」等の発行や家庭教育学級、給食試食会、親子料理教室等の開催等をとおして、食に関する知識の普及啓発に努めます。

○子どもの食生活や健康に関する実態を把握し、食物アレルギーや肥満傾向など、食に関わる健康課題のある子どもや保護者に対しては、保健・医療関係の機関と連携し、必要な知識を普及し、望ましい食習慣が身に付くよう支援します。

○口腔機能の発達が著しい時期であることから、発達段階に応じての嚙む能力、飲み込む能力の養成のほか、むし歯・歯周病の予防と治療の勧奨、歯の生えかわりに応じた食べ方等の支援を行い、口や歯の健康づくりの視点からも食育を進めます。

○保育所・幼稚園・学校等は、地域の子育て支援や地域交流の中核的な役割をも担っていることから、地域の子どもの食育活動の場の提供や促進を図るほか、食育に関する情報を提供します。

○高校生は、社会的自立を目指すため、保健体育、家庭科の授業など学校における学習のほか、地域における食に関する講習会への参加など体験的活動等をとおして、食生活に関する知識と技術を習得し、食生活を改善して自らの健康を管理していく実践力を身に付けることを進めます。

○農林水産業や家庭に関する学科を設置する高等学校は、食についての知識や技術、生産のノウハウ等を地域に提供したり、小・中学校と連携した取組を進めます。

イ 食育の指導体制の充実

○学校においては、食育の指導体制を整備するとともに、食に関する指導に係る全体計画を作成し、計画的、系統的に食育を進めます。

○保育所・幼稚園・学校等における食育活動について、地域内外で相互に情報提供し、食育のさらなる充実強化に努めます。

○「食に関する指導の目標」の達成に向け、栄養教諭等の専門性を生かした食育の取組を進めるとともに、学校、家庭、地域が連携し、学校教育活動全体を通じて、総合的に食育を推進します。

3 地域で支えあう食育の推進【最重点推進事項】

(2) 具体的な取組

カ 食をとおした地域交流の推進

○保育所・幼稚園・学校等や各種団体が行う「地域交流会」や、食に関する行事、イベント、料理教室等をとおして、楽しく調理して食べる食の体験を広げるほか、地域の人たちとの食を通じたコミュニケーションにより、手づくりの味や地域の食文化の伝承し、食事マナーを習得する取組につないでいきます。

基本方向② 食を担う「人財」「地域」「産業」と連携した食育の推進

5 食文化の伝承と発展

(2) 具体的な取組

ア 郷土の味、手づくりの味の伝承

○学校給食のメニューに、旬の食材や地場産物を使い、地域に伝わる伝統的な料理を取り入れて、食に関する指導を行う上での「生きた教材」として活用していきます。また、保護者に対しても、給食だより等をとおして情報提供を行います。

6 あおもりの食産業を応援する食育の推進

(2) 具体的な取組

ア 地産地消の推進

○学校給食などへの県産食材供給体制の確立を図るとともに、「ふるさと産品給食の日」等をとおして、子どもに地産地消の大切さを伝えます。

第6章 食育推進の体制と役割

4 教育関係者等

○家庭や地域等との連携を図りながら、望ましい食習慣の形成等に向け、子どもへの食育に積極的に取り組みます。

○食育指導体制の整備に努めるとともに、教職員の食育に関する意識や知識の向上を図ります。

○学校給食等における、地場産物の利用拡大を進めます。

【03 岩手県】

タイトル:岩手県食育推進計画

作成者:岩手県食の安全安心委員会

所管:県民くらしの安全課食の安全安心担当

期間:平成23年度～平成27年度

●基本目標

全ての県民が生涯にわたり、健全な食生活を営み、心身ともに健康でいきいき暮らしていくこと

基本理念

岩手の風土や文化などの特性を生かしながら、食に関わる人々への感謝と思いやりの念を深めつつ、食べることの大切さを理解し、安全安心な食べものを選択する力や望ましい食習慣を育てます。

●目標値の一部(H21→H27)

【望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進】

①朝食欠食の割合

3歳児3.6%→2.0% 小学生2.1%→1.0%

中学生5.6%→2.5% 高校生13.3%→8.0%

②肥満傾向のある割合

5歳児6.1%→2.7% 小学生10.8%→7.4%

中学生12.2%→9.3% 高校生13.2%→9.9%

③むし歯のない者の割合(3歳児) 69.9%→76%

④甘い食べ物や、飲み物をおやつとして1日2回以下にしている者の割合(3歳児)91.8%→95%

⑤毎日仕上げ磨きをする者の割合(3歳児)

77.5%→90%

⑥フッ素塗布を受けたことがある割合(3歳児)

78.4%→85%

⑦学校における生活習慣等に関する個別指導体制整備と実施→100%

⑧肥満防止の取組実施状況

小学校85.3%→100% 中学校50.8%→75%

高等学校23.7%→50%

【食料供給県としての特性を生かした食育の推進】

①学校給食における県産食材の利用割合

39.0%→45%

②体験型教育旅行実施小学校の割合 19.8%→25%

●子ども、学校、学校給食関係記述

第2章 食育を推進するための県の取組内容

第1節 望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進

2 小学生・中学生・高校生の健全な食習慣の形成

○肥満予防のための取組支援

健全な生活習慣の確立のため、担任、養護教諭、栄養教諭等による指導を行うとともに、生活習慣データを活用し、関係機関と連携した取組を支援します。また、「体力向上担当者」等研修会を開催し、各学校の体力向上、肥満対策等に総合的に取り組むための支援を行います。

○学校における食育の推進

学校教育活動全体を通じて食育を総合的に推進するために、管理職、教諭、栄養教諭等を対象とした研修会を開催するとともに、専門知識と技能の向上のため、栄養教諭等を対象に研修会を開催し、学校における「食に関する指導」の充実を図ります。

また、児童生徒の食生活の改善指導のため、研修会などを通じて、学校における食生活学習教材の活用を促進します。さらに、高等学校において、管理職、教諭を対象とした研修会を開催することなどにより、家庭科をはじめとする関連教科等における食に関する指導を体系付けるとともに、年間計画の作成と食育担当者の配置を進めます。

○地域との連携による推進

「栄養教諭を中核とした食育推進事業」(文部科学省委託)の成果などについて、研修会等を通じて広く県内の各学校に周知し、学校給食の充実など地域との連携による食育を推進します。

○「給食だより」などを通じた家庭への働きかけ

家庭での食育の推進を図るため、「給食だより」などを通じて学校における食育の取組状況など、食についての情報を提供します。

○教育振興運動の展開

基本的な生活習慣の形成や食生活の改善の取組等の地域の教育課題を自主的に解決するため、子ども・家庭・学校・地域・行政の5者が連携して教育振興運動を展開します。

■皆さんに期待すること

学校

- ・学校教育活動全体を通じた児童生徒への食に関する指導を実施する。
- ・家庭に対する啓発活動、食育に関する様々な情報を提供する。
- ・食に関する講演会、親子料理教室などの行事を開催する。

第3節 食料供給県としての特性を生かした食育の推進 1 農林漁業体験などを通じた生産への理解の増進 県の取組

○ 学校等における農林漁業体験学習の支援

農林水産業への理解を促進するため、学校等において取り組んでいる教育ファームなどの農林漁業体験に対し、体験インストラクター等の派遣・紹介、見学・研修等の受入、教職員研修の実施などの支援を行います。

○ 体験型教育旅行の受入れへの支援

農林水産業への理解を促進するため、グリーン・ツーリズム等の農林漁家の体験型教育旅行の受入体制を整備するとともに、都市部での誘致活動を実施します。

○ 酪農体験等の学習支援

酪農への理解と関心を促進するため、学校等において牛乳の生産・製造や牛乳の栄養等に関する講話や酪農体験等を学習する場を提供します。

○ 県産食材供給のための組織づくり支援

年間を通して学校給食への県産食材を安定的に供給するため、地域における生産者や加工業者等で構成する組織づくりを支援します。

2 食文化や食生活の継承

県の取組

○ 学校給食への郷土料理の活用

食文化や郷土料理を普及するため、栄養教諭等を対象とした研修会の開催などにより学校給食への郷土料理の活用を図ります。

■皆さんに期待すること

保育所・幼稚園・学校

- ・生産現場の体験や生産者との交流による農林水産業に対する理解を深める。
- ・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。
- ・家庭への食材等に関する情報を提供する。

・施設見学などによる食品の製造・加工、流通・販売に関わる事業への理解を深める。

・給食への郷土料理や伝統料理を取り入れる。

・さまざまな体験を通じて、食文化、食生活を伝承する。

【04 宮城県】

タイトル: 第2期宮城県食育推進プラン 五感を磨いで みやぎの食をいただきます

作成者: 宮城県食育推進本部

所管: 保健福祉部健康推進課食育推進班

期間: 2011から2015年度

●基本目標

・県民1人1人が食を生きる上での基本としてとらえ、健全な食生活と心身の健康増進を目指します。

・多彩で豊富な宮城の食材の理解と食文化の継承を通して豊かな人間形成を目指します。

●目標値の一部

・朝食を欠食する県民の割合: 小学6年生

2.6%(H22)→2%以下

・3歳児の1人平均虫歯本数1.52本(H22)→1本以下

・学校給食の地場産野菜等の利用品目数の割合の増加
30.8%(H21)→33.6%

・農業体験学習に取り組む小・中学校の割合

79.4%(H21)→90%

●子ども、学校、学校給食関係記述

重点施策1 食育を通じた健康づくり

プラン1 生涯を通じた健康づくり

2 子どもの生活リズムの向上

「はやね・はやおき・あさごはん」といった基本的な生活習慣の定着を広く呼びかけ、子どもの生活リズムの向上を図ります。

重点施策2 五感を使った食育の推進

プラン3 楽しく食べる環境づくり

2 給食を通じた食育の推進

学校等において食に関する指導体制の整備を進めるとともに、栄養教諭を中核とした取組や学校栄養職員等による給食指導を充実し、地域の特色を生かして食育の推進を図ります。

給食を「生きた教材」として活用し、仲間と食べる楽しさの実感や食に関する知識の習得等、家庭での食育を補完する取組を行います。

重点施策3 「食材王国みやぎ」の理解と継承

プラン5 地産地消の推進

2 学校給食における県産食材の利用推進

地域で生産される食材等をより身近に感じ、地域の自然、食文化、産業等に関する理解を深めることができるよう学校給食への供給体制を整備するとともに積極的な利用を推進します。

プラン6 食文化の伝承

2 学校給食における地域の伝統料理の紹介

地域の食文化に対する理解と関心を深めるため、学校給食に地元産の食材等を使用して地域の伝統料理を提供する取組を支援します。

プラン10 食育推進体制の充実

1 学校における食育推進体制の強化

食に関する指導計画の作成やその充実化を通し栄養教諭を中心とした学校における食育推進体制の強化・充実を図ります。

<学童期 6-12歳 望ましい食習慣の定着>

学童期は、心身ともに発達が著しく食習慣の基礎が確立する時期ですが、家族間の生活時間のずれ、共働き世帯やひとり親家庭の増加等から家族そろって食事をする機会が減少し、保護者が子どもの食生活を十分に把握することが、難しくなっています。

こうした中で、食に対する関心や食べ物に感謝する心の薄れ、孤食や朝食の欠食、食事マナーの乱れなどの問題が指摘されるとともに偏った食事による肥満や小児生活習慣病の増加等が懸念されています。

子ども達自身が、正しい食事の在り方を理解し、食事を通して自らの健康管理をしていく意識を身につけるとともに学校給食や体験活動などの取組を通して食材や食文化、生産・流通への関心を高めることが大切です。そのためには、学校、地域等、多様な関係者が、家庭の食育機能を補完していくことが望まれます。

取組

- ・家庭や学校での食に関わる活動を通し、望ましい食習慣を形成する
- ・「食」の重要性を理解し、食と健康の関係について関心を持つ
- ・日常の食事を準備できる力を身につける
- ・食前食後のあいさつや箸の使い方、姿勢など、食事のマナーを身につける

・体験等を通して食べ物の生産や流通などのプロセスに関心を持つ

・食文化や伝統に関心を持つ

【県の主な取組】

◎基本的な生活習慣確立の推進

知（学力）・徳（心）・体（健康）の調和のとれた元気な児童を育成していくため「はやね・はやおき・あさごはん」という基本的な生活習慣の定着を広く呼びかけ、児童の生活リズムの向上を図ります。

◎学校給食への地域食材利用拡大

県内各地で生産・加工される農産物の学校給食における需要と供給のマッチング支援や啓発活動を通じ、学校給食における県産農産物の利用率を高めます。

◎食に関する体験（栽培、収穫等）の支援

小学校における農業体験の充実を図るための支援や教職員を対象にした農業セミナーを行います。

◎栄養教諭の配置

児童の望ましい食習慣の形成のため、食に関する指導に当たる栄養教諭を配置し、食育の推進を図ります。

◎教職員、学校給食関係者の研修

学校栄養職員の専門職としての知識や技術に関する研修を行い、その資質の向上を図ります。

【学校等に期待される取組】

◎「食に関する指導に係る全体計画」を作成・実施し、指導効果を踏まえて改善を加えながら、食育を推進する

◎学校給食と各教科との関連を図って食に関する指導を展開する

◎肥満や過度のそう身が健康に及ぼす影響などについて、必要な知識と実践力を育てる

◎食物アレルギー等、食に関する健康問題を有する子どもへの対応や指導を行う

◎食に関する情報を家庭へ発信し、保護者の相談や助言を行う

◎給食に地域食材や郷土料理、行事食を取り入れる

◎生産活動等の機会を作り地域の生産者との交流を図る

【05 秋田県】

タイトル:「食の国あきた」推進運動アクションプログラム
[第2期秋田県食育推進計画]

作成者:「食の国あきた」推進会議

所管:農林水産部農業経済課

期間:2011から2015年度

●基本目標

豊かな人間性 心身の健康 郷土の理解・愛着

●目標値の一部

・朝食の摂取率

小学校5、6年生 90.7%(H21)→95.0%

中学生 87.6%(H21)→92.0%

・学校給食における地場農産物活用状況

32.2%(H21)→35%

・農業体験学習の実施率(幼稚園・保育所、小学校)

93.3%(H21)→100%

●子ども、学校、学校給食関係記述

第7 食育推進のための取組

2 幼稚園・保育所、学校の取組

役割と取組の方向

幼稚園・保育所・学校は、成長期の子どもたちが多くの時期を過ごす場所であり、発達段階に応じて豊かな食体験を重ね、集団で食育に取り組むことができる場です。

幼稚園・保育所・学校での食育は、給食の時間だけでなく、保育全体または教育活動を通して取り組みます。また、栄養バランスに配慮された給食を「生きた教材」として活用しながら、望ましい食生活や食事マナーなどについて学習する機会を設け、更に学習成果が日々の家庭生活において定着するように努めます。

取組内容

(1)子どもへの食育の充実

幼稚園・保育所・学校において、組織的、計画的に推進します。

(取組例)

・畑で作物を育て、収穫し、調理師、食べることを通して食べ物への興味、関心を高めます。

・地域の生産者団体等と連携しながら、農業体験活動を通して食育に取り組みます。

・食事の準備や後始末なども含めた食に関する体験を通じ、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着を図ります。

・栄養教諭・学校栄養職員を中核に、教職員等が連携しながら食育を進めます。

・家庭や地域を対象に、栄養教諭・学校栄養職員による食育に関する啓発活動を行います。

(2)給食を活用した食育の推進

給食の充実を図るとともに、給食への地場産食材の活用に努めます。

また、食材の流通に関する情報提供、栄養バランスや献立に関する教育等、給食に関わる食育活動を幅広く進めます。

(取組例)

・楽しい食形態での給食、食品の選択能力などを目的に、バイキング給食やセレクト給食などを導入します。

・給食に、地域でとれた旬の地場産食材の活用を図りつつ、ふるさとの味を取り入れます。

・PTAや学校行事などで、保護者や生産者を対象にした給食試食会、講習会を行います。

・給食だよりなどで、学校給食や食に関する指導の内容などを家庭に伝えます。

学校、幼稚園・保育所の役割

◎教育や保育全体を通し、食に関する知識や体験を積み重ねながら食育に取り組みます。

◎給食を食育の生きた教材として学習する機会とし、家庭にもその内容を伝え広めます。

【06 山形県】

タイトル:山形県食育・地産地消推進計画

作成者:食育推進計画等改定委員会

所管:農林水産部新農業推進課

期間:201～2015年度

●基本目標

食でつくる心も体も健康ないきいき社会と農への共感でつくりだす豊かな活力社会

●目標値の一部

子どもの朝食の欠食率

小学校6年生(全く朝食を食べていない児童)

8.4%(0.5%)→半減(0.0%)

中学校3年生(全く朝食を食べていない生徒)

13.0%(0.7%)→半減(0.0%)

学校給食における県産野菜の使用割合32.3%→5%増

●子ども、学校、学校給食関係記述

4食育・地産地消推進のための施策の柱とその方向性

(1)食の基本的習慣を身につける(食に感謝する心を育成)

<具体的取組み>

保育所職員に対する食育研修の実施

「保育園における食育の計画づくりガイドライン」の普及啓発

学校における食育体系指導書に基づく食育全体計画や年間指導計画の作成と実践を促進

県内小中学校の「食」や「農」に関わる主な体験学習の実態把握と情報発信

学校で「心を育む学校給食週間」を設定し、食は「いのち」を育む基本であることの意識付け

[食育を進めるうえで世代ごとに留意すべき点]

◆小中学生 高校生(家庭)

[小中学生]

- ①テーブルマナーやエチケットを身につける
- ②食事を作ってくれた人に対する感謝の気持ちをもって、自分が食べた食器の後片付けの習慣を身につける。
- ③食事の手伝いや調理等の役割をもたせる。
- ④学校給食に関心をもち、家庭の食事を考える。弁当持参の場合には、栄養等に配慮する。
- ⑤また、時々自作弁当に取組み、作る喜び、苦労、大切さを実感させる。
- ⑥自分たちが食べている食材が、いつ、どこで、どのように作られているかに関心をもち、生産者や料理を作ってくれた人たちを含めて、「いただきます」「ごちそうさま」の感謝の気持ちや、食べ残しについては、「もったいない」と感じる気持ちを育む。

◆小中学生 高校生(学校等)

[小中学生]

- ①栄養教諭や学校栄養士を中心として、食習慣、必要な栄養のことなど食に関する指導を充実する。
- ②栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体のものとして担い、学級担任や養護教諭、家庭科などの教科担任等と緊密に連携しながら、その専門性を活かしつつ、学校における食育に関する指導全体をコーディネートする。
- ③あいさつの励行の中で、感謝すべきこと、テーブルマナーやエチケット、後片付けについて指導する。
- ④学校給食に地場産の食材を積極的に取り入れ、農業や生産者のこと、生産の苦労などについて学ばせる。また、生産者との交流を含め農業体験活動を推進し、食の知識と食を選択する力を育てる。
- ⑤食料生産の国際情勢に触れながら、食べられる喜びと

感謝の気持ちを醸成する。

◆地域等

①家庭や学校等で進める食育を全体で支援する。また、地域ぐるみで食育を展開する機運を醸成し、社会教育の中でも食育を推進する。

②三世帯同居率が高いという本県の強みを活かして、年配者は積極的に、子どもの親世代に対して食の礼儀作法等を教え伝える。

③農林水産業に携わる人たちや、関係団体、飲食店や旅館、食材店、食生活改善推進員の方々など、様々な人たちが心を合わせて食育を展開できるようにする。

(2)食を気づかう(食による心身の健康づくり)

幼稚園や保育所、学校では、家庭と連携しつつ、子どもの成長や個々の特徴に応じた食育を進め、食育の重要性を指導する。小学校、中学校においては、栄養教諭等を中心に学級担任や養護教諭、家庭科などの教科担任等が緊密に連携しながら学校全体で食育を進めていくこととする。

<具体的取組み>

・栄養教諭の配置促進と栄養教諭を中核に、学校、家庭、地域が連携した食育を推進

朝食欠食改善を含めた食生活改善のための啓発資料を作成し小中学校における食に関する指導を充実

◆小中学生 高校生(家庭)

①早寝早起き、日に3度の食事、歯磨きなどの基本的な生活習慣を確立する。特に朝食が基本であり、朝食をしっかりとることを徹底する。

②成長期であり、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、食について自分でも栄養について考え、適切な摂取ができるようにする。特にスポーツ少年団や運動部の児童生徒に対しては、活動状況に配慮した食事に努める。

③学校給食に関心をもち、家庭の食事を考える。弁当持参の場合には、栄養バランス等に配慮した弁当に努める。また、自作弁当に取組み、食事を作る喜び、苦労、大切さを実感できるようにする。

④できるだけ家族一緒に食卓を囲み、その中で、家族の健康管理を行い生活習慣病予防のための食生活を進める。

⑤若い女性のやせ志向は、その子どもの世代まで健康に不安を及ぼすことから、正しい健康情報による価値観

を形成できるようにする。

⑥適切な食品の選択や保存、調理上の衛生管理等がしっかりできるようにするとともに、食品に関する不適切な情報に左右されないよう、正しい知識を身につけ、自らの主体的な判断により、食品を選択できるようにする。

◆小中学生 高校生(学校等)

①栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体のものとして担い、学級担任や養護教諭、家庭科などの教科担任等と緊密に連携しながら、その専門性を活かしつつ、学校における食に関する指導全体をコーディネートする。

②健康教育の柱の一つに食に関する教育を位置付け、望ましい食習慣などについて身につけるようにする。

③日に3度食事をとる習慣を身につけるとともに、特に、朝食をとることについて徹底させる。また、自分の食生活を振り返り、評価し改善できる力や、自分の身体の成長や体調の変化を知り、自分を大切にできる力を育む。

④給食のない学校では、持参する弁当の内容について、しっかりと啓発を行う。

⑤様々な学習を通して、栄養バランスや食料の生産・流通から食卓までのプロセスなど、食に関する幅広い知識を習得する。

⑥習得した知識を応用し自分の健康や食生活に関する課題を見つけ自ら評価し実践することにより、よりよい食生活の実現を図る。

(4)食を学び伝える(食文化の継承)

食を通じた過去との対話が郷土料理や地域に根付いた料理、在来野菜にはある。このような食文化を継承していくため、イベント等を活用し「作り方」や「食べ方」を学び体験する機会を創出するとともに、学校給食における地域の食を学ぶ機会や生産者等と子どもたちとの交流の機会を充実する。さらに、学校や地域における農業体験活動を推進するとともに、在来野菜等を使った若い人たちにも受け入れられる料理の工夫を行っていく。

<具体的取組み>

学校給食で地場農産物を活用し地域の食文化を学ぶ機会の創出

[食育を進めるうえで世代ごとに留意すべき点]

◆小中学生 高校生(家庭)

①学校給食に関心をもたせ、家庭の食事についても興味をもつようにする。

②日本人にあった食生活について学習するとともに、郷土料理や行事食について学び体験する。

③地産地消の大切さを理解し、地域の食材や生産活動、食文化について、次の世代に伝えていく大切さを理解させる。

◆小中学生 高校生(学校等)

[小中学生]

①学校給食に用いられる食材について話題にしなが、世界の食料事情や日本の食料事情について学ぶ。また、地域の食材を学び、地域の農林水産業に対する理解を深める。併せて、地産地消という言葉と意味、その重要性を学ぶ。

②学校給食へ地場産農林水産物等を活用するとともに、生産者との交流等を進める。

③学校における農業体験活動を、地域も巻き込んで幅広く展開し、食の知識と食を選択する力を養う。

④健康や福祉、環境問題や国際理解など、食と多くの課題との関連の中で、食の広がりについて理解させる。

◆地域等

①地域の伝統行事等を通じ、地域の食材、郷土料理や食文化を若い親世代に伝承する。また、様々な食体験の機会を設けることで、郷土料理や行事食を紹介し楽しむ。

②子ども会活動等の一環として行われるキャンプ活動等を通じて、異年齢の子どもたちが協力連携しながら食事を作ることを覚えさせ、食卓を囲む楽しさを学ばせる。

③子どもたちの農業体験メニューの充実や受入態勢の整備を図りながら、グリーン・ツーリズムを一層推進する。また、学校現場における農業体験活動に積極的に関わり、地域の食文化や農業の理解促進について、幅広く展開する。

【07 福島県】

タイトル:おいしく イキイキ 食育プラン

「第二次福島県食育推進計画」

作成者:福島県食育推進ネットワーク会議

所管:健康増進課

期間:2010~2014年度

●基本目標

食を通して ふくしまの 未来を担う 人を育てる
~家庭、学校、地域が一体となった食育の推進~

●目標値の一部

・朝食を食べる児童生徒の割合(公立幼・小・中・高・特別支援学校) 95.4%(H21)→96%以上

・学校給食における地場産物活用割合(学校給食を実施している公立幼・小・中・高・特別支援学校) 34.7%(H21)→40%以上

●子ども、学校、学校給食関係記述

VI 施策の体系

2 学校、保育所等における食育の推進

(1) 望ましい食習慣の形成

- ① 保育所、幼稚園等における食習慣の形成
- ② 学校における食習慣の形成
- ③ 指導資料の作成
- ④ 家庭に対する普及啓発
- ⑤ 食育の基礎を支える歯の健康づくり
- ⑥ 健康的な日本型食生活の促進

(2) 指導体制の整備

- ① 保育所、幼稚園における食育計画作成の支援
- ② 保育所、幼稚園における指導体制への支援
- ③ 学校における指導体制の整備
- ④ 地域の教育力の活用
- ⑤ 学校における指導者の育成

(3) 子どもの発達段階に応じた食育の推進

- ① 保育所における子どもの発達段階に応じた食事の提供
- ② 幼稚園、保育所、学校における食生活等の実態と問題点の把握
- ③ 幼稚園、学校教育活動における食育の行動指標に基づく実践
- ④ 食育の授業の充実

(4) 豊かな食育体験の推進

- ① 家庭と地域の関係機関との連携
- ② 生きた教材としての給食の充実と活用
- ③ 「食」と「農」に関する体験学習への支援
- ④ 食育に関する地域の人材活用
- ⑤ 「農」を通じた環境教育の実施

VII 食育に関する具体的取組み

2 学校、保育所等における食育の推進

(1) 望ましい食習慣の形成

【具体的取組み】

- ② 学校における食習慣の形成

学校において、朝食摂取など子どもたちの望ましい食習慣の形成を図り、望ましい食生活を実践していく力(食べる力)の育成を目指した運動や体験学習を実施します。

③ 指導資料の作成

学校における指導の参考となる資料を作成し、食に関する指導を推進します。

<ふくしまっ子食育指針>

<県教育委員会作成の各種指導資料>

1 食育に関する食育指針(平成19年3月)

2 「食べる力」を育む学級活動・ホームルーム活動の実践事例集(平成20年3月)

3 「感謝の心」、「郷土愛」を育む実践事例集(平成21年3月)

4 栄養教諭を活用した実践事例集(平成22年3月)

④ 家庭に対する普及啓発

保護者の食に対する関心や理解を深めるため、食に関する家庭教育学級や子育て講座を開催するとともに、保護者に対し学校等での食育の取組みについて、保健だよりや給食だよりなどにより情報提供するほか、「食」をテーマとした授業参観等を通して、食の重要性について意識啓発を図ります。

⑤ 食育の基礎を支える歯の健康づくり

健康で豊かな食生活を送るためには、むし歯や歯周病を予防し、健全な口腔機能を育成・維持していくことが重要です。そのためには、市町村保健事業、保育所、幼稚園、学校での歯科保健活動と食育の推進を連動させながら、規則正しくバランスの取れた食生活や、ひとくち30回以上噛むことを目標とした「噛ミング30(カミングサンマル)運動」の普及啓発、歯・口の清掃方法を指導します。

<歯科保健教材(歯みがきサンバ)>

歯みがき習慣の定着を図るため、サンバのリズムに合わせて、子どもたちが、みんなで楽しく歯みがきができるように作成したCD教材です。県内全小学校に配布しました。(福島県歯科医師会作成歯科保健教材)

⑥ 健康的な日本型食生活の促進

学校における米飯給食メニューの開発等により、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・乳製品等をそれぞれ適切に加えた栄養バランスが取れた健康的で豊かな日本型食生活を推進します。

<日本型食生活である学校給食メニュー例>

米飯給食モニター実践校における小学校の米飯給食メニューです。ご飯を中心とし、地域の食材を生かした、栄養バランスの取れた日本型食生活を推進するメニューです。

(2) 指導体制の整備

【具体的取組み】

③ 学校における指導体制の整備

学校においては、県教育委員会が策定した「ふくしまっ子食育指針」に基づき、地域や子どもたちの実態に応じた食育が教育活動全体を通して展開できるよう、指導体制の整備に努めます。

④ 地域の教育力の活用

栄養教諭を中核として、食育に関する有識者や地域企業等との連携を図り、様々な食体験の場を活用し、効果的な食育を推進します。

また、各学校における食育の取組みをPTA広報紙や給食だより等により積極的に広報し、家庭や地域の食育の普及啓発に取り組みます。

⑤ 学校における指導者の育成

食育に関する効果的な指導方法について、共通理解を図るための研修会の開催等を通して、食育推進コーディネーターの養成に努めるとともに、教職員全体で食育に取り組みます。

(3) 子どもの発達段階に応じた食育の推進

【具体的取組み】

② 幼稚園、保育所、学校における食生活等の実態と問題点の把握

各学校等において、子どもたちの食生活等の実態を把握し、課題に応じた食育の充実に努めます。

③ 幼稚園、学校教育活動における食育の行動指標に基づく実践

幼稚園、小学校、中学校、高等学校等において、「ふくしまっ子食育指針」に示されている行動指標に基づき、各学校の実態や発達段階に応じた具体的な目標を設定し、食育全体計画・年間指導計画に位置付け、食育を効果的に推進します。

④ 食育の授業の充実

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年間指導計画を作成し、計画的・継続的に食育に取り組みます。

＜実践事例集及び食生活学習教材の活用＞

県教育委員会作成の各種実践事例集では、学級活動、ホームルーム活動等、各教育活動における食育事例を豊富に掲載しています。(県教育委員会ホームページにも掲載)

(4) 豊かな食育体験の推進

【具体的取組み】

① 家庭と地域の関係機関との連携

豊かな食育体験を推進することで、幼児、児童、生徒が毎日の生活や遊び、教育活動を通して食事を楽しみ、重要性を理解し、主体的に実践できる能力を身に付けられるよう、保護者会や地域企業との交流、産地における生産者との親子体験等を実施します。

② 生きた教材としての給食の充実と活用

保育所給食や学校給食に地場産物を活用した、生産者の顔が見える、安全安心で栄養のバランスの取れたおいしい給食の提供を促進するとともに、食材提供者等と連携した体験学習の実施に努めます。

③ 「食」と「農」に関する体験学習への支援

学校の授業などで、「食」や「農」に関する各種学習に取り組む際に、出前講座や体験学習などの「食農応援メニュー」によりサポートします。

また、生産者の協力を得つつ、作物を育てるところから、食べるところまでの一貫した体験の機会を提供する「教育ファーム」の取組みを促進します。

＜食農応援メニュー(そば播種)＞

＜応援の主なメニュー＞

□出前講座:農林水産業に関する各種情報の紹介

□体験学習:栽培や調理の指導等

□施設見学:農林水産業関連施設の見学受入れ

□情報提供:資料提供、パネルの貸出し等

④ 食育に関する地域の人材活用

栄養教諭等の専門性を生かした食育を学校種に応じて実施するとともに、学校(教職員等)が食や農に関する食育を推進する上で必要な、地域で生産されている農産物の特長や作り方等に関する情報提供を行います。また、関係団体と連携しながら、食や農に関する経験や知識を有する生産者や料理研究家等、食育に関する地域の人材の活用を促進します。

＜小学校高学年用社会科資料＞

小学校高学年生を対象に、本県農林水産業に対する理解を深めることを目的として、「食」や「農」に関して学べる

資料を作成し、県ホームページに掲載しています。

⑤「農」を通じた環境教育の実施

子どもたちが農業や食の大切さを学び、環境に対する理解を深めることを目的に、小学校や地域住民等と連携して、農業や自然環境、農村文化などについて総合的に学ぶ体験型の環境教育(農育)や、水田、用排水路等の生きものの調査等を関係機関との連携により実施します。

<田んぼの学校>

農業や食の大切さを学ぶため、農作業の体験活動を支援しています

【08 茨城県】

タイトル:茨城県食育推進計画—第二次—

作成者:

所管:保健福祉部保健予防課

期間:2011~2015年度

●基本目標

基本理念 食育を通じて生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育む

●目標値の一部

- ・3歳児のむし歯のある者の割合 25.2%(H21)→25.0%
- ・12歳児永久歯1人平均のむし歯数
1.5本(H21)→1.5本以下
- ・いつも朝食を食べる子どもの割合
小学生 90.0%(H22)→100%
中学生 85.8%(H22)→100%
高校生 73.2%(H22)→100%
- ・年間指導計画に食に関する事項を位置付けている幼稚園(公立)の割合→100%
- ・食に関する年間指導計画を作成し、評価している学校の割合 小学校・中学校→100%
- ・家庭でほとんど毎日(週4回以上)お手伝いをしている小学校1年生の割合 53.0%(H22)→60%
- ・給食の時間における食に関する指導の実施割合
小学校 90.0%(H21)→100%
中学校 64.5%(H21)→100%
- ・学校給食における地場産物活用状況(品目数ベース)
31.5%(H21)→35%
- ・1週間あたりの米飯給食回数(米粉パンを含む)
3.0回(H21)→3.5回以上

- ・学校給食の主食の県産品使用割合
73.0%(H21)→88%

●子ども、学校、学校給食関係記述

第3章 茨城県のめざす食育

3 第二次計画における重要施策

(1)学校、幼稚園、保育所における食育の充実

小・中学校や保育所における食に関する指導の全体計画等の作成が完了しつつあることから、今後は、計画に基づく具体的かつ効果的な取組みを実践していくとともに、幼稚園や高校における計画的な食育の推進を図ります。

(5)学校給食等を通じた食文化継承と地域の農林水産物の活用

地域の日常生活や伝統行事等と結びついた食文化に関する知識や経験を継承する機会として、学校給食の献立に郷土料理を取り入れます。

また、地域への愛着心を育てる機会とするとともに、地産地消の推進を図るため、学校給食において、より積極的に、地域の農林水産物の活用、米飯給食の推進、主食の原材料の県産品化等に努めます。

第4章 具体的な施策体系

1 食育を通じた望ましい食習慣の形成と健康づくり

(1)食育を通じた健康づくり

県の取り組み(施策)

1 生活習慣病予防のための適塩等の推進

・子どもの頃からの味覚づくりとして、食生活改善推進員や市町村、学校等の関係者と連携し、子どもと家庭に対する適塩の大切さを普及します。

2 子どもの肥満予防・やせ予防の推進

・子どもの望ましい食習慣や運動習慣づくりを推進するとともに、学校医による健康診断結果等を踏まえて、医療・学校・市町村等の関係者が連携し、地域の実態に応じた幼児・児童生徒の肥満及びやせの予防を指導します。

・子どもの肥満ややせに関する課題など、地域別の健康指標に関する情報発信を積極的に行うとともに、医療・学校・保育所・市町村等と連携し、地域特性に応じた健康づくり対策を推進します。

4 地域における食生活改善の推進

・栄養士会や食生活改善推進員などと連携し、管理栄養士などの専門職やボランティアに対する研修会を開催します。

・学校等及び市町村等の関係者が食物アレルギーについての基礎的な知識を習得するための研修会を開催します。

(2) 家庭における食育の推進

施策展開の方向

◎生活リズム向上の推進

子どもの基本的な生活習慣を育成するため、朝食摂取を起点とした生活リズムの向上を推進します。

県の取り組み(施策)

1 朝食摂取の推進

・食生活改善推進員をはじめとする関係者と連携した毎月19日の「食育の日」等を通じた声かけ運動の推進等により、朝食摂取の大切さを普及します。

・小中学校での食に関する指導や高校での家庭科等を通じて、多くの子どもや家庭に朝食摂取の大切さを呼びかけます。

(3) 学校、幼稚園、保育所等における食育の推進

子どもの食の自己管理能力を育てるため、学校、幼稚園、保育所等は大きな役割を担っています。子どもが食の大切さや楽しみを実感できる魅力ある食育を推進し、健全な食生活の実現と心身の成長を図ります。また、これらの取り組みを通じた家庭への波及効果をめざします。

施策展開の方向

◎学校等における推進体制の整備と実践内容の充実

子どもの健全な食生活の実現や心身の成長を図るため、小中学校、高校、幼稚園、保育所での食に関する指導体制の確立と、実践内容の充実を図ります。

◎子どもの食の自己管理能力の育成

子どもが正しい知識に基づいて、自ら判断できる食の自己管理能力を育成します。

県の取組

1 栄養教諭の配置促進

・学校における食育推進のため、教職員間の連携・調整の要となる栄養教諭の配置促進を図り、児童生徒の望ましい食習慣を形成します。

3 小中学校等における食育の充実

・食に関する指導の全体計画及び年間指導計画に基づいた、具体的かつ効果的な食育の推進を図るとともに、栄養教諭や学校栄養職員等と連携した指導の充実に努めます。

・学校教育活動全体を通じて食育に取り組むために、全ての公立小中学校、特別支援学校において、食の指導に関する校内推進委員会(学校保健委員会を含む)を設置します。

・児童自らがお手伝いの内容や目標を考え、保護者や担任が励ましの言葉を添えることで、子どもの生きる力を育むとともに、子どもと親、教師間のコミュニケーションを図るため、小学校1年生による「おてつだいちょう」の取り組みを推進します。

・保護者対象の食に関する研修会等の開催を通じて、食育の重要性を呼びかけます。

5 食に関する指導の充実

・心身の成長や健康の保持増進を図るための望ましい栄養や食事のとり方、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力の習得、望ましい食習慣の形成、地域の産物や食文化の理解、基礎的な調理の知識や技術等を総合的に育むという観点から、小学校及び高校での家庭科ならびに中学校での技術・家庭科(特別支援学校においてもこれに準ずる。)における食に関する指導を推進します。

・生活の中で食事が果たす役割や、健康との関わりについて知り、よりよい食生活を目指そうとする意欲を育てるために、技術・家庭科の学習内容を生かし、食べてもらう相手のことを考えた、いばらきものづくり教育フェア「あなたのためのおべんとう」コンクールを開催します。

2 魅力あふれる茨城の食づくり

(1) 食文化の継承・地産地消の推進

県の取組

2 学校給食等を通じた食文化継承と地域の農林水産物の活用

・地域の食文化や農林水産物に関する知識を習得する生きた教材として、学校給食の献立に郷土料理や地域の農林水産物の活用を推進します。

・ご飯を中心とする日本型食生活の定着を図るため、米飯学校給食を推進します。

・地産地消の推進と食料自給率の向上を図るため、学校給食の主食(米飯、パン、麺等)に県産麦や県産米粉等を活用し、原材料をできるだけ県産品化することをめざします。

3 食育を広げる環境づくりのために

県の取り組み(施策)

4 食育に関わる人材の確保と育成

- ・学校における食育推進の核となる栄養教諭の配置を拡充します。
- ・市町村や給食施設における管理栄養士等の適正配置を推進するとともに、栄養士会等の関係者と連携し資質向上のための研修会を実施します。

【09 栃木県】

タイトル:とちぎの食育元気プラン(第2期)

作成者:とちぎ食育推進連絡会

所管:農政課

期間:2011~2015(27年度)

●基本目標

基本理念:ライフステージに応じた食育の推進

●目標値の一部

- ・地域生産者・食文化に関わる方々と交流をした学校の割合 48.9%(H22)→74.7%
- ・夕食を家族と一緒に食べている保育所・幼稚園児の割合 93.4%(H22)→100%

●子ども、学校、学校給食関係記述

Ⅲ 基本理念 ライフステージに応じた食育の推進

生活シーンごとの取組内容

保育所・幼稚園、学校(保育士、幼稚園教諭、学校教諭、PTA等)

- 友人と楽しく食卓を囲む機会をつくる
- 家庭や地域等と連携し、教育活動の中で、子どもたちが年齢に応じて「食」と「農」にふれあい、体験し、学べる機会を確保する
- 給食内容の充実と地域農産物の活用を進める
- 子どもへの食育活動を通し、家庭にも普及啓発を行う
- 学校給食を「生きた教材」として活用する
- 家庭や地域と連携し、学校教育活動全体を通じた食育に取り組む

V 施策の展開

1 食を大切にする心を育てます

(2)学校における指導の充実

【めざす方向】

学校教育活動全体において、食育を各教科・特別活動等の指導と関連させ実施するとともに、生産者等との交流を通して地域農産物の活用の機会の確保と充実を図ります。

【施策の展開】

○食に関する指導体制の充実

・食に関する指導の中核となる栄養教諭及び学校栄養職員に対する研修の充実を図ります。

○指導内容及び学校給食の充実

・児童生徒が食に対する理解を含め学習意欲が高まるよう、農業体験や生産者との交流を啓発します。

・学校給食を生きた教材として活用できる献立等の充実と、地域農産物の活用を啓発します。

・各種研修を通じて、国や県が作成した食生活学習教材の活用を啓発します。

○家庭・地域との連携促進

・給食主任、栄養教諭、学校栄養職員を活用し、「食育だより」や「ホームページ」等を通して、家庭や地域に向けた情報発信を啓発します。

・地域の生産者や伝統料理を得意とする方々との交流を支援することで、食に関わる文化・歴史・マナー等を理解させるとともに、感謝や命を大切にする心の醸成を図っていきます。

2 楽しく規則正しい食事の習慣を築きます

(1)規則正しい食事の推進

【めざす方向】

すべての県民が健やかな生活を送れるよう、朝食をきちんと食べるなど規則正しい食事の習慣を築きます。

【施策の展開】

○朝食を毎日食べる運動の推進

・保育所や幼稚園、学校と連携して、子どもとその家族を対象に、朝食の重要性や望ましい質や量などに関する情報を提供します。

○規則正しい食事の啓発活動の推進

・各種情報媒体を活用し、保育所や幼稚園、学校等に通う子どもやその家族に、規則正しい食生活、栄養情報の提供に努めます。

・「保育所保育指針」などを活用し、乳幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着を図ります。

・学校において規則正しい食事と生活リズムの大切さを児童生徒に理解させるとともに、PTA指導者を対象とした研修を通して保護者・教職員への啓発を図ります。

・食生活改善推進員などボランティアによる「おやこの料理教室」の開催等を通じて、家庭における望ましい食事

や栄養のとり方について普及啓発を図ります。

・県内各地の社会教育団体による「早寝・早起き・朝ごはん」等の事業を通じて、望ましい基本的な習慣のあり方について普及啓発を図ります。

・親学習プログラム、家庭教育資料などを活用して、保護者に対し子どもの基本的な生活習慣の見直しや改善を図るきっかけとなる学習機会の充実を図ります。

4 食の安全・安心に対する理解を深めます

(1)食の安全に関する理解促進

【めざす方向】

自らの判断で食を正しく選択し、安心して健全な食生活を実践できるよう、情報の提供とリスクコミュニケーションにより、食の安全に関する理解を進めます。

【施策の展開】

○食の安全に関する情報の提供

・食物アレルギーのある子どもたちに対し、自分自身の身体を知り、自分に適した食事を選ぶ能力を身に付けられるよう、養護教諭や栄養教諭等による健康相談や、保健だより、食育だより、学校給食献立等で情報提供を行い、健康課題の解決に努めます。

・小学生を対象とした食品安全教室を開催し、食品の安全に関するわかりやすい学習の機会をつくります。

・食品安全に関する子ども向け啓発教材について、学校への周知を図り、活用を進めます。

(2)地産地消の推進

【めざす方向】

消費者と生産者との顔が見える関係づくりを進めるため、消費者ニーズに対応した地産地消の取組を促進します。

【施策の展開】

○地域農産物の利用及び提供の拡大

・学校給食、企業の社員食堂等における旬の食材の活用により、地域農産物の利用を促進します。

・地域農産物が学校給食等に安定的に供給され、利用できる体制づくりを支援します。

VI 重点プロジェクト

「しっかり食べて元気なとちぎっ子」

子どもが毎日健全な食生活を送ることは、健やかな心と体の成長にとっても重要なことです。様々な体験を通じて、「食」に関する知識や、「食」を選択する力を身に付けられるよう、家庭・学校・地域等が協力して、子どもの食育に取り組んでいくことが大切です。本県では、次の4つの項

目を重点に、「しっかり食べて元気なとちぎっ子」運動を推進していきます。

◆学校(小、中、高)での取組

○食の安全や栄養に関する情報の提供

○食物アレルギーなど個に応じた指導の充実

○「食育だより」などを通じた食育支援

○友達との楽しい会話や正しいマナーの醸成

○農業体験や生産者との交流促進

○学校給食の充実や地域農産物の活用

○郷土料理、伝統料理の伝承

◆家庭での取組

○毎日朝食を食べるなど規則正しい食生活の実践

○家族で食卓を囲む習慣化

○食事マナーの習得

○農業体験や料理体験等への参加

○うす味や栄養バランスのとれた食事の実践

○家族ぐるみの肥満予防

○食品の食べ残しや廃棄で生じる無駄の削減

【10 群馬県】

タイトル:「ぐんま食育こころプラン2011-2015」

作成者:群馬県食品安全会議食育推進検討部会WG

所管:健康福祉部食品安全局食品安全課

期間:2011~2015年度

●基本目標

基本理念

食の大切さを理解し、食を通して豊かな人間性を育む

●目標値の一部 (H21→ H27)

・必ず朝食を食べる児童生徒の割合 87.1%→100%

・ボランティアを取り入れた食育に関する授業を行っている小中学校の数 76校→150校

・食育推進担当組織を校務分掌に位置付けている小中学校の割合 42.2%→100%

・食品の生産地や旬(季節)への関心を持っている児童生徒の割合 49.9%→60%以上

・学校給食における県産食材利用割合(食材数ベース) 28.9%→30%以上

・学校給食における県産食材利用割合(副食・重量ベース:野菜) 44.9%→50%以上

・学校給食における物資選定委員会設置割合 72.6%→100%

●子ども、学校、学校給食関係記述

第3章 群馬県が目指す食育

第2節 食育目標(食で育む15の目標)

3 社会性を涵養するための食育目標

⑫コミュニケーション能力を高める

家族や友達などと食卓を囲んでの会話、学校や保育所などの給食の場、また、地域における農業体験や食文化の継承活動など、様々な機会を通じて、豊かな人間関係を築いていくために必要な食を通じたコミュニケーション能力を高めます。

第4章 施策展開の方向性と施策体系

第1節 食育推進の主要指標

テーマⅡ 豊かな心を育てる

○食育推進担当組織を校務分掌に位置付けている小中学校の割合

児童生徒の望ましい食生活の実践を目指して、学校における食育を推進するためには、栄養教諭や学校栄養職員を中心に、全教職員が共通理解のもとに連携・協力して学校教育活動の中で体系的・継続的な食に関する指導を行うことが重要です。また、学校長や教職員だけでなく、保護者や地域の関係者に学校における食育の重要性に対する理解の促進を図り、家庭や地域と連携した取組が期待されています。

このようなことから、学校給食法の改正や学習指導要領の改訂を踏まえて、学校における食育推進担当組織を校務分掌に位置づけている小中学校の割合の増加を目標とし、平成21年度の42.2%を平成27年度までに100%とすることを目指します。

○食品の生産地や旬(季節)への関心を持っている児童生徒の割合

郷土料理、行事食や伝統料理などは、その土地の産物を使って独自の料理法で作られ、食べ継がれてきたものであり、これらは子どもに地域の産業や文化に関心を持たせる上でとても良い「生きた教材」です。現在、中学校の家庭分野では、地域の食材を生かした日常食の調理を通して、地域の食文化について理解する学習を行っています。

また、学校給食では地場産物の活用の促進が図られていますが、それに併せて郷土料理、行事食などが積極的に導入されることで、子どもたちは地域の食文化への理解を深め、地場産物への関心を高めます。

このようなことから、食品の生産地や旬(季節)への関心を持っている児童生徒の割合の増加を目標とし、平成21年度の49.9%を平成27年度までに60%以上とすることを目指します。

○学校給食における県産食材利用割合(食材数ベース) 地場産物を学校給食に活用し、食に関する指導の「生きた教材」として用いることにより、地域の自然・食文化・産業などへの理解や食料の生産・流通などに当たる人々の努力をより身近に感じることで食への感謝の気持ちを育むことができます。

また、生産者の顔が見え、話ができることにより、新鮮で安全な食材を確保することができるとともに、流通に要するエネルギーや経費の削減など、環境負荷を軽減することにもつながります。

さらに、生産者などから計画的かつ安定的に地場産物の納入が図られるよう、学校と地域の生産者などの連携体制を整えることも課題となっています。

このようなことから、学校給食における県産食材利用割合の増加を目標とし、平成21年度の28.9%を平成27年度までに30%以上とすることを目指します。

テーマⅡ 豊かな心を育てる

基本施策5 感謝の気持ちを育てる食育活動の支援

課題:食に関する感謝の念を深めるためには、食料の生産が自然の恩恵の上に成り立っており、食生活が生産者などの多くの人々の活動に支えられていることへの理解を深めることが大切です。そのため、学校、幼稚園、保育園においては、子どもの食に関わる人々や関係機関、関係団体などと、地域の中で連携を図り、子どもの発達を支援していく環境づくりが必要です。

また、家族一緒にの食事を大切にする習慣を培うとともに、家族一人ひとりが食に対する関心と理解を深めながら、食を通じた良好な家族関係から安心感や信頼感が生まれ、豊かな心を育むことが大切です。

めざす方向:一人ひとりの子どもとその保護者が、学校、幼稚園、保育所や地域との関わりを通して、食に関する感謝の気持ちと食べる力を培えるよう、地域全体で食育活動を支援します。

施策17 家庭の食卓における食への感謝の醸成

幼稚園、保育所、学校等において、食に関する指導の充実に努めるとともに、地域のボランティア等との連携による各種食育体験の充実に図り、食への感謝の気持ちを

育てます。

■主な事業例

・学校における食育推進(食に関する指導の充実)

学校における食育推進体制を整備し、生活科、社会科、総合的な学習の時間等の関連教科との連携を図りながら、心豊かな体験活動を工夫します。また、学校や学校給食施設において、食に関する学習の内容を積極的に情報発信します。

・学校支援センター運営推進

県内の小・中学校等に設置されている「学校支援センター」の取組を工夫・改善し、学校の教育活動の充実のために、地域の教育力を有効に活用できるようにします。

・食農教育推進協働委託事業

地域の食文化や伝統的な農産物の継承等の取組を推進するための企画提案方式による委託事業を実施します。

施策24 給食における地場産農産物の利用の促進

地域の農業や食文化の関心や理解を深めるため、給食施設等において地場産農産物を活用した献立の導入を促進します。

また、学校においては、地元地域や人々への理解、地域との連携を促進し、心身ともに豊かな子どもを育成することを目的に制定された「学校給食ぐんまの日」の推進を図るための事業を展開します。

■主な事業例

・学校給食地場産農産物利用促進事業

学校給食への地場産農産物の利用を進めるため、地場産農産物の利用促進に係る検討を行う協議会の開催、地場産農産物を利用したメニュー開発等を市町村等に委託します。

・「学校給食ぐんまの日」推進事業

学校給食施設は、学校や関係機関と協力し、県内農産物を積極的に使用した給食献立の作成およびその実施について工夫していきます。学校においては、児童生徒が地域について理解を深め、そのよさを発見できるような取組を実施し、学校給食を教材として活用します。

基本施策7 郷土の食文化の理解と継承の推進

施策25 子どもへの食文化継承のための取組の推進

本県の風土や文化に根付いた食文化について、県民の関心と理解を深めるよう、地域行事や体験活動、学習の機会等を通じて伝えていくための活動を推進します。

■主な事業例

・食生活改善推進員によるおやこの食育教室

食生活改善推進員の地区組織活動としての親子で楽しく食育を体験できる料理教室で、地域の食文化の継承の視点を取り入れていきます。

・学校における食育推進(家庭分野における食文化理解の促進)

中学校の家庭分野の学習において、地域の食材を活かした日常食などの調理を通して、地域の食文化に関心を持ち、その意義について理解促進を図ります。

施策27 給食における郷土料理・伝統食の積極的な導入促進

県民が地域における郷土の食文化の理解、継承をするために、学校給食を始めとする各給食施設において、郷土料理・伝統食の導入について働きかけをします。

■主な事業例

・学校における食育推進(給食内容の充実)

栄養教諭・学校栄養職員を対象とした研修等を実施するとともに、市町村や各学校に向け物資選定委員会や献立作成委員会の設置を働きかけます。

施策30 地域と連携したコミュニケーションの推進

食を通じたコミュニケーションの基本は食卓にあることはもちろんですが、地域における農業体験や食文化の継承活動など様々な機会を通じて、地域と連携した食育に取り組めます。

■主な事業例

・食育応援事業

市町村、幼稚園、保育所、学校などにおける自主的な食育活動を支援するため、食育教材の貸与や指導者の派遣などを行います。

・学校における食育推進(家庭や地域との連携)

各学校では、学校行事等における食に関する様々な取組を通して、地域と連携した食育を推進します。

(例)学校給食試食会の開催、学校公開日における食育授業の実践、学校給食施設と連携した料理教室の開催など

テーマIV 食育を支える環境づくり

施策50 食育を指導する職員の資質向上

食育の推進に関する指導や助言などを専門的な立場から適切に実施するため、関係職員等に対する研修会を

開催し、人材の育成強化と資質の向上を図ります。

■主な事業例

・学校における食育推進(教職員の資質向上)

学校における食育推進担当者、栄養教諭、学校栄養職員等を対象に、「食に関する指導の手引」の活用や、専門的な知識・技能、国の施策の最新情報に関する研修会を開催することにより、教職員の資質向上を図ります。

・学校における食育推進(指導体制の整備)

学校と家庭、地域社会が連携して指導体制の整備を図ります。

また、学校においては、食育推進担当組織を校務分掌に位置付けて、指導体制の強化を図るとともに、栄養教諭の配置の充実に努めます。

・食育推進に関する実践協力調理場における取組

学校における食育の推進に向けて、栄養教諭及び学校栄養職員を活用した食育推進体制の整備と食に関する指導の充実について、共同調理場と学校が連携した実践的な調査研究を行います。

【12 千葉県】

タイトル:ちばの恵みで まんてん笑顔 第2次千葉県食育推進計画

作成者:千葉県教育委員会

所管:千葉県教育委員会

期間:2012~2016年度

●基本目標

「ちばの恵み」を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり

●目標値の一部

朝食を欠食する県民の割合の減少

小学5年生2.0%(H23)→0%を目指す

中学2年生4.4%(H23)→0%を目指す

●子ども、学校、学校給食関係記述

重点項目に、

2 栄養教諭等を中心とした食育を推進します。(Ⅱの柱) 栄養教諭等と教職員が連携した食育、学校・家庭・地域が連携した食育の取組など、栄養教諭等を中心とした食育を推進します。

Ⅱ 生涯にわたり、心も体も健康な生活を送れる児童生徒の育成

1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

(1)指導体制と指導内容の充実

ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の見直し作成と活用の推進

・学校における食育は、家庭科、体育(保健)等の各教科、給食の時間、特別活動等の様々な教育内容に密接に関わっているため、計画的・継続的・組織的に指導を進めなければなりません。そのため、学校における食育の目標や具体的な取組の方針を示した食に関する指導の全体計画を作成することが重要です。

・現在の全体計画及び年間指導計画の見直し作成と学校給食を実施する全ての学校での作成を働きかけます。

イ 効果的な学習のための学習資料の活用

「食に関する学習ノート・いきいきちばっ子」、「いきいきちばっ子中学生版」、「いきいきちばっ子健康・体力づくりモデルプラン」、「ちば・ふるさとの学び」などの学習資料の活用の促進を図り、各学校における食育の学習が効果的に行われるよう取り組んでいきます。

・小学校高学年児童を対象に、小学校における食育の集大成として「いきいきちばっ子オリジナル弁当コンクール」を開催しています。

(ア)高等学校と連携した食育活動支援

農業・水産系高等学校の豊かな圃場や施設を活用し、近隣幼稚園・小・中学校の児童生徒が農作業や飼育されている動物と触れ合ったりするなど体験型の食育活動を展開し、園児や小中学生と高校生との交流を通して、それぞれの発達段階に応じた食育活動を支援します。

(イ)農業団体や生産者等が提供する体験活動の活用

農作業体験を通じて、「食べ物や生命の大切さ」を知り、「生きる力」を身につけるとともに、農業への理解を深めることを目的に、千葉県農協農政対策本部及び千葉県農業協同組合中央会が取り組んでいる学童農園推進事業や生産者等が提供する一連の農作業などの体験機会の活用を進めます。

(ウ)地域の多様な人材を活用した食育の推進

食に関する知識や経験を有する人材、例えば地域のちば食育ボランティアやちば食育サポート企業などを活用して食に関する指導を進めることは、児童生徒に地域の良さを理解させたり、愛着をもたせたりする上で有意義と考えられます。

ちば食育サポート企業を中心に、小中学校や高等学校等の児童生徒を対象とした「学校参加型食育体験プログ

ラム」を提案し、企業などによる出前授業や工場での体験・見学、調理実習など、学校と企業が連携した食育活動を推進します。

エ 研究指定校における効果的な食育の研究と普及啓発

学校における食育を推進するために、研究校を指定し、効果的な食育の指導法などの研究を進め、その効果の普及に努めるとともに、学校の実践力を高めます。

オ 高等学校における食育の推進

・ 高等学校学習指導要領に、「学校における食育の推進」が盛り込まれ、高等学校における食育の推進が求められています。

・ 高等学校においては、小中学校の指導を踏まえ、これまでに身につけた、生活習慣や食に関する知識・技術を生かし、家庭科や保健体育科等における学習を通して食生活の自立を目指します。

・ 専門学科における関係機関・企業等と連携した食育活動の取組を推進します。

(2) 栄養教諭等を中心とした食育の推進【重点】

ア 栄養教諭等と教職員が連携した食育の推進

学校における食育は、校長のリーダーシップのもと、教職員全体で取り組むことが重要です。そこで、栄養教諭や学校栄養職員※、養護教諭、家庭科担当教諭をはじめとする健康教育に関わる教員等が連携して食育を推進するよう働きかけます。

イ 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進

児童生徒の食については、家庭が担う部分が大いため、学校保健委員会の充実を図るとともに、学校での指導内容や食に関する情報を保護者に積極的に提供し、家庭と連携して取り組むことが大切です。

また、地域の食文化や特産物の理解を深めるためには、地域に住む生産者や食に関する活動をしている方と連携することが重要です。

さらに、近隣の幼稚園・小中学校や公民館、保健センター等の関係機関等が、食に関する共通認識のもと、地域が一体となって取り組むことは、教育的効果を高めるうえで有意義です。そこで、家庭や地域との連携体制を整備するよう働きかけます。

【学校保健委員会】

学校における健康の問題を研究協議し、健康づくりを推

進するため、学校と家庭、地域社会が連携して、子どもたちの健康問題の解決を推進していくものです。

教職員・保護者・児童生徒・学校医・学校歯科医・地域の方々等が構成メンバーとしてあげられます。

【学校を核とした県内1000 か所ミニ集会】

県では、地域住民の声を学校運営に生かす開かれた学校づくりや地域コミュニティの構築を目的として、原則として県内すべての公立小・中・高・特別支援学校を会場に、ミニ集会の開催を推進しているところです。

学校職員と保護者や地域住民が、食育も含め、地域の安全など学校・家庭・地域の様々な教育課題について、膝を交えて本音で語り合います。

ウ 各地域における栄養教諭等を中心とした食育の推進
栄養教諭には、在籍する学校の食育だけでなく、近隣校や地域を巻き込んだ食育を推進することが期待されています。このため、各地域の食に関する指導の推進役として、栄養教諭を中心とした食育指導推進委員を置き、授業公開と事後研究会を行い、地域における食に関する指導の充実を図るとともに、食に関する指導者としての育成を目指します。

・ 地域における食育指導の推進

教育事務所単位で、栄養教諭を中心とした食に関する指導の食育指導推進連絡協議会を設置し、地域の関係者等を対象とした公開授業や事後協議・各校での取組に対する指導助言を行う体制を整え、授業実践を通して、栄養教諭を中心とした指導者の育成を図ります。

2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

(1) 学校給食の充実

ア 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進

食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるために、献立内容を教科等の内容と関連づけ、学校給食を生きた教材として活用した効果的な学習の実践を推進します。

イ 学校給食への郷土料理等の導入と地域の食文化の継承

豊かな自然に囲まれ、多彩な食材に恵まれた千葉県では、県内各地でそれぞれの風土を生かした郷土料理がつけられ伝えられてきました。こうして育まれてきた「ちば」の食文化を、学校給食や様々な体験活動などを通して継承していきます。

現在も「鯛のさんが焼き」を給食の献立として出したり、食

育ボランティアなどを講師に招いて「太巻き寿司」を作ったりする活動が行われています。

ウ 安全・安心な学校給食用食材確保のための取組と情報提供

学校給食用食材の安全を確保するため、検査・調査・研修等を充実させるとともに、正確で迅速な情報提供に努め、子どもたちが安心して食べることのできる学校給食の実施を目指します。

(2) 「ちば型食生活」の推進

ア 学校給食における地場産物の活用

・学校給食において地場産物を活用することは、地域の食文化の理解や食べ物への感謝の心の育成という観点から食育の推進には重要です。そこで、学校給食における地場産物の活用を推進することに加え、郷土料理や地場産物を使った料理、地域の食文化などについての理解を深めるような献立を工夫するよう働きかけていきます。

・学校における地産地消を推進し、地域で取れる食材や食文化などへの理解を深めるため、11月に「千産千消デー」を実施します。

イ 米飯給食の推進

米を主食とし、多様な副食から構成される「ちば型(日本型)食生活」は、栄養バランスに優れ、望ましい食生活を営むために、その良さを見直し、食生活に取り入れていくことは大切です。そこで、市町村及び関係部局と協力して米飯学校給食の拡大を図ります。

ウ 関係団体等と連携した地場産物の活用普及啓発の推進

・県及び市町村関係部局、食に関する関係団体が連携した「学校給食千産千消推進会議」を設置し、学校給食に地場産物が活用しやすい供給システムづくりの支援をします。

・千葉県栄養士会、千葉県学校栄養士会、千葉県調理師会及び千葉県食生活改善協議会等、食を通じた健康づくりに関係する団体や関係機関と連携し、地域に根ざした食文化の育成や伝承、地域特産物の活用などによる「ちば型食生活」の実践など、食生活の正しい知識の普及・定着に努めます。

3 食育を通じた健康状態の改善等の推進

(1) 生活習慣・食習慣の改善等の推進

ア 「早寝 早起き 朝ごはん」の取組の促進

・児童生徒が自らの食生活を考え、食に関する実践力を身につけるとともに、自分の健康は自分で守るという意識を養います。

・学校教育全体を通じて「運動、食事、休養」に関する基本的な生活習慣や体力づくりの基礎を指導するとともに、家庭においても、「早寝 早起き 朝ごはん」など、家庭における生活リズムを整えるための取組を促進します。

イ 学校歯科保健活動における食育の推進

虫歯の予防や治療の促進にとどまらず、歯周疾患の予防など広く口腔全体の健康づくりを「学校歯科保健活動における食育」として進めるとともに、しっかり噛んで食べるなどを通し、心身ともに健康な児童生徒を育成します。

(2) 家庭教育支援・個別指導の充実

一人ひとりに応じたきめ細かな健康相談や指導の推進朝食欠食、孤食、偏食などの食生活の乱れや肥満傾向・痩身傾向児童生徒の増加、生活習慣病の若年化、食物アレルギーの児童生徒の増加など個別に指導することが望ましい場合が増えてきています。そこで、児童生徒の健康の保持増進のため、きめ細かな配慮のもと、保護者はもとより学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校医等、学校全体で連携して個別指導の取組を推進します。

【ちば学校保健推進サポートプラン】

児童生徒の健康課題を解決するための「学校・家庭・地域医療機関等との連携」に焦点を当てて策定され、県教育委員会の「学校保健推進基本計画」として位置づけられています。本プランは、国の「健康日本21」や本県の「健康ちば21」及び「みんなで取り組む『教育立県ちば』プラン」の趣旨を踏まえ、本県児童生徒の健康課題の改善を目指し、各学校の学校保健の推進をサポートすることを目的としています。

イ 家庭教育を支援するための資料の活用促進

学校は、親や子どもにとって最も身近な存在です。多くの保護者は子どもを育てていく上で必要な情報を学校という場を介して得ています。このため学校では、学習会への自主的な参加が難しい家庭や子育てに悩む家庭など、全ての家庭の教育力向上を図るため、「家庭教育リーフレット」などの活用の促進を図っているところです。食育に関する情報についても、こうした資料を活用し、すべての家庭に届けていきます。

連続学習会第3回報告

アレルギーと学校給食 調布の学校給食事故から考える

2013年2月9日(土)、全国学校給食を考える会主催の連続学習会第3回を東京都港区六本木の大地を守る会会議室にて開催しました。2012年12月20日に東京都調布市の小学校で起きた学校給食によるアナフィラキシーショックでの死亡事故を受けて急きょテーマ設定したものです。この事故については、前号にて第一報をまとめていますが、2013年2月末現在、調布市が詳細な検証を行い、報告することによって、それを待って、あらためて特集を組む予定です。

今回の学習会は、学校給食の栄養士、調理員、保護者など会場いっぱいの40名ほどが参加されました。北海道や愛知県からの参加者もあり、関心の高さを伺わせました。

学習会は、学校給食ニュース編集責任者の牧下圭貴より、今回の事故の経緯を調布市教育委員会の資料を元に時間単位でくわしく説明するとともに、学校給食のしくみ(運営形態、施設設備、人員配置、食材等)、学校給食法改定前後のアレルギー対応の変化などについても情報を共有した上で、NPO法人アトピッチ地球の子ネットワーク代表理事の吉澤淳さんに、事故の経緯における課題やエピペン注射の実例、学校における危機管理体制などについてお話しいただきました。吉澤さんからは、

エピペン投与が時間と競争であること、あらかじめ打つ覚悟も必要であるため、日頃の訓練も求められることなどが話されました

その後、栄養士、調理員、保護者から活発な意見や質問が出されました。特に、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の活用方法、個人情報保護と学校内の情報共有のあり方、調理の民間委託など学校外の人たちとの情報共有のあり方、学校給食でどこまでの対応が可能であり、どこまで対応することが必要なのかなど、それぞれの立場で率直な意見が出されました。

アレルギー問題に限らず、学校給食や学校と保護者や地域とのコミュニケーションのあり方、地震等における避難訓練のような万一の事故が発生したときの訓練の必要性など、具体的な課題や方策も提起されています。これらも、今後の特集の中で紹介していきます。

なお、連続学習会は2カ月に1回程度開催しています。次回は4月13日(土)「病原性大腸菌O157食中毒以後の学校給食」がテーマです。学校給食の衛生管理と施設設備、運営体制について意見交換をします。また、これまでのテーマである、放射能汚染問題、食の安全性、アレルギー事故などについての意見交換も随時行います。

学校給食ニュース 150号

発行:学校給食ニュース
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@member.daichi.or.jp (購読・会費等)
E-mail desk@gakkyu-news.net(内容・投稿等)

学校給食ニュース発行団体

- 全日本自治団体労働組合・現業局
千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
- 日本教職員組合・生活局
千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
- 日本消費者連盟
新宿区西早稲田1-9-19-207(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。