

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 4 まとめ～多様性がうまれるとともに、「感謝の念」などの強調も

「食育の第2期、学校給食は変わるのか？」と題して、1月号より全国の都道府県食育推進計画第2期の策定状況と、学校給食、子どもについての記載を中心に内容の整理を行ってきました。

2013年1月号 その1

九州、四国、中国、近畿府県食育推進計画編

2013年2月号 その2

中部、北陸、甲信越、関東南部 都県食育推進計画編

2013年4月号 その3

北海道、東北、関東北部・千葉県食育推進計画編

今回は、新たに策定された沖縄県(案ベース)、高知県(原案ベース)、広島県、岡山県、鳥取県、和歌山県、滋賀県、長野県、神奈川県、埼玉県の計画を取り上げるとともに、ほぼそろったこともあり、47都道府県の動向を整理しました。なお、福岡県、新潟県は第1期期間が切れています。福井県は、2013年度までが第1期となっています。

■策定時期

北海道は、国の食育基本法や食育推進基本計画が策定される前から食育の計画を策定して推進していたため、今回ももっとも早い2009年11月には第2期の計画になりました。第1期の計画を47都道府県で最後に策定した福井県が2009年3月です。次に早いのは福島県で、2010年3月には策定し、2010年からの5年間の計画となっています。

2011年度計画スタートしたのは、23都府県、2012年度計画スタートは10府県、2013年度計画スタートは9県で

す。計画期間はおおむね5年ですが、他の計画と合わせるために埼玉県が3年間とするなど、県の政策上の調整もあります。

■所管部署

食育推進計画は、担当横断型の計画になります。その中でも、農林水産部門の地産地消、食育、生産振興、食品安全、健康福祉部門の健康増進、食品安全、子ども政策、環境部門の食品安全、生活安全、教育部門(教育委員会)などです。そのため、計画立案調整段階では総合的な政策部門や各部門の企画、プロジェクト的なところが担い、実行段階になると主たる部門が決められるという例もあります。また、第1期と第2期の期間に部門の新設や変更等、都道府県の機構改革があり、部門が変わることもあります。

第1期が遅い福井県を入れ、福岡県、新潟県を除いた状況で、部門の傾向を見てみると、

農政部門 16

厚生部門 24

環境部門 4

その他(山梨県企画・消費安全) 1 となります。

農政部門は、課レベルではまちまちですが、厚生部門は圧倒的に健康増進部門の担当になっています。健康増進部門は、健康増進法・健康日本21の推進部署であり、健康づくり、生活習慣病対策などを行います。食育基本法ができる背景のひとつに、この健康日本21の補完的な側面がありましたが、その傾向が見えてきます。なお、教育部門が所管している例はありませんでした。

■目標値から

各都道府県ともに、それぞれの視点で計画を策定していますが、学校給食および子ども達の生活の面では、学校給食における地場産(県産品)導入、および、朝食を食べてくる(欠食する)児童生徒の割合が上げられます。

・地場産導入

学校給食の地場産導入はほとんどが国の指標である品目数をベースに目標値を上げています。群馬県は、品目数30%とともに、副食の野菜の重量50%以上を目標にしています。長崎県と鹿児島県も重量での目標です。北海道は金額ベースで75%という目標にしています。数値目標を定めていないのは、栃木県、千葉県、東京都、大阪府、奈良県、広島県、徳島県、熊本県、大分県、沖縄県です。

・子どもの朝食

子どもが朝食を食べてくることは、基本的には望ましいことです。しかし、子どもの身体的な行為に100%(食べてくる)、0%(ひとりも欠食がない)といった絶対数値を入れると、それは、「食べてこなければいけない」になってしまい、いじめや無理な指導の要因になりかねません。その意味で、100%、0%の数値を見てみると、0%に近づけるなどの表記を除き、16道府県が目標にしています。一方、この目標を設定していないのは、6県ありました。

■学校給食について

栄養教諭等については、北海道、長野県、和歌山県、徳島県が、数値目標を具体的に挙げて配置の拡大を計画に書いています。このほかにも、配置促進等の記述や、位置づけなどの記述があります。東京都、高知県、熊本県、沖縄県の計画には、栄養教諭の文字はありません。

・青森県は、学校給食調理場に対し、「衛生管理危機管理マニュアル」の策定を求めています。

・大阪府は、中学校給食導入支援を書いています。

・和歌山県は、学校給食の実施率が低いため、実施率向上を求めています。

・徳島県は、給食時間の十分な確保を求めています。

・沖縄県は、施設設備のドライ化、ドライ運用を求めています。

■アレルギー対応

アレルギー対応について、愛知県、三重県と沖縄県は、除去食等対応食の提供について積極的な取組をとめています。多くは個別指導についての記述のみか、アレルギーについての記述はありません。

■その他

「生きた教材」「早寝早起き朝ご飯」については、第1期に積極的な表現として国の食育推進基本計画に取り入れられました。この扱いについて、やや機械的ですが、記述がある都道府県を抜き出したところ、

「生きた教材」は44都道府県中23、「早寝早起き朝ご飯」は14となっています。

一方、健康増進面の影響が顕著に出やすい「歯(口腔)」の健康についての記述を取り上げてみたところ、44都道府県中14で記述がありました。

また、第2期の特徴として、「感謝の念」や地域の「郷土料理の取り入れ」などが、強調されています。そこで、「郷土料理・伝統食」について、学校給食への導入の記述を取り上げてみたところ、44都道府県中29で記述がありました。

すでに、今年度(2013年度)には、北海道の計画の見直しが始まります。

2006年に食育基本法ができ、2009年の学校給食法改定からもすでに4年、新たな体制になって4年度目となっています。市町村の食育推進計画も、第2期に移行しています。東日本大震災、放射能汚染に加え、ノロウイルスによる食中毒の拡大、TPPや経済状況の変化による食の状況の変化に対し、各地域がどのような食育を行うのか、食の安全、信頼を含めてますます難しくなっています。ぜひ、これを機会に、皆様の地域での学校給食と食育についてお考えください。ご感想、情報提供をお待ちしています。

	タイトル	策定年月	所管	期間
1	北海道 どさんこ食育推進プラン(北海道食育推進計画第2次)	2009年11月	農政(食品政策)	09-13
2	青森県 第2次青森県食育推進計画	2011年3月	農政(食品安全)	11-15
3	岩手県 岩手県食育推進計画	2011年1月	環境(食品安全)	11-15
4	宮城県 第2期宮城県食育推進プラン	2011年7月	厚生(健康)	11-15
5	秋田県 「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]	2011年3月	農政(農業振興)	11-15
6	山形県 山形県食育・地産地消推進計画	2011年3月	農政(農業振興)	11-15
7	福島県 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」	2010年3月	厚生(健康)	10-14
8	茨城県 茨城県食育推進計画-第二次-	2011年4月	厚生(健康)	11-15
9	栃木県 とちぎの食育元気プラン(第2期)	2011年3月	農政(農政)	11-15
10	群馬県 ぐんま食育こころプラン2011-2015	2011年3月	厚生(食品安全)	11-15
11	埼玉県 埼玉県食育推進計画 ~食育で豊かな健康づくり~	2013年3月	厚生(健康)	13-15
12	千葉県 第2次千葉県食育推進計画	2012年1月	農政(農業振興)	12-16
13	東京都 東京都食育推進計画(改正)	2011年7月改定	農政(安全)	11-15
14	神奈川県 第2次神奈川県食育推進計画(食みらいかながわプラン2013)	2013年3月	厚生(健康)	13-17
15	新潟県 不明(第1期を12年度まで延長、その後の計画は不明)			
16	富山県 第2期富山県食育推進計画	2012年8月	農政(企画)	12-16
17	石川県 第2次いしかわ食育計画	2012年5月	厚生(子ども政策)	12-16
18	福井県 ふくい食育・地産地消推進計画(第1期)	2009年3月	農政(食育地産地消)	09-13
19	山梨県 第2次やまなし食育推進計画	2011年8月	企画(消費安全)	11-15
20	長野県 長野県食育推進計画(第2次)	2013年3月	厚生(健康)	13-17
21	岐阜県 第2次岐阜県食育推進基本計画	2012年3月	厚生(健康)	12-16
22	静岡県 ふじのくに食育推進計画	2011年3月	厚生(健康)	11-13
23	愛知県 第2次愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2015」	2011年5月	農政(食育)	11-15
24	三重県 第2次三重県食育推進計画	2011年3月	農政(農業振興・地産地消)	11-15
25	滋賀県 滋賀県食育推進計画(第2次)	2013年3月	厚生(健康)	13-17
26	京都府 第2次京都府食育推進計画	2011年3月	農政(食品安全・地産地消)	11-15
27	大阪府 第2次大阪府食育推進計画	2012年3月	厚生(健康)	12-16
28	兵庫県 食育推進計画(第2次)	2012年3月	厚生(健康)	12-16
29	奈良県 第2期奈良県食育推進計画	2012年3月	厚生(健康)	12-16
30	和歌山県 食べて元気、わかやま食育推進プラン (第2次和歌山県食育推進計画)	2013年3月	農政(農業振興)	12-16
31	鳥取県 食のみやこととり~食育プラン	2013年3月	厚生(健康)	13-18
32	島根県 島根県食育推進計画第二次計画	2012年3月	厚生(健康)	12-16
33	岡山県 岡山県食の安全・食育推進計画	2013年3月	厚生(健康・食品安全)	13-17
34	広島県 広島県食育推進計画(第2次)	2013年3月	厚生(健康)	13-17
35	山口県 第2次やまぐち食育推進計画	2012年4月	厚生(健康)	12-16
36	徳島県 第2次徳島県食育推進計画	2011年3月	農政(食育地産地消)	11-15
37	香川県 かがわ食育アクションプラン(香川県食育推進計画)	2011年	厚生(健康)	11-15
38	愛媛県 第2次愛媛県食育推進計画「愛ある食卓元気なえひめ」	2012年3月	厚生(健康)	11-15
39	高知県 第2期高知県食育推進計画(原案)	2013年3月	厚生(健康)	13-17
40	福岡県 不明(1期は2010年度まで)			
41	佐賀県 第2次佐賀県食育推進基本計画「佐賀賢人のすゝめ」	2011年3月	環境(食品安全)	11-15
42	長崎県 第二次長崎県食育推進計画 いただきます元気ながさきおいしか県	2011年3月	環境(食品安全)	11-15
43	熊本県 くまもと 食で育む命・絆・夢プラン (熊本県健康食生活・食育推進計画)	2011年3月	厚生(健康)	11-17
44	大分県 第2期大分県食育推進計画	2011年3月	環境(食品安全)	11-15
45	宮崎県 宮崎県食育・地産地消推進計画	2011年3月	農政(消費)	11-15
46	鹿児島県 かごしまの“食”交流推進計画(第2次)	2011年3月	農政(食育地産地消)	11-15
47	沖縄県 第2次沖縄県食育推進計画(案) ~食育おきなわうまんちゅ(万人)プラン~	2013年3月	厚生(食品衛生)	13-17

	目標朝食	目標地場産率	栄養教諭	アレルギー記述
1	北海道 小中(0%)	金額75%他	配置目標数値	—
2	青森県 行動プラン子ども(100%)	食材65%以上	専門性を活かす	指導
3	岩手県 小(1%)中	食材45%	記述あり	—
4	宮城県 小(2%以下)	食材33.6%	配置について記述	対応や指導
5	秋田県 小(95%)中	食材35%	中核として位置づけ	—
6	山形県 小中(半減)	野菜5%増	中核として位置づけ	—
7	福島県 小中(96%以上)	食材40%	中核として位置づけ	—
8	茨城県 小中(100%)	食材35%、主食88%	配置促進	研修会実施
9	栃木県 —	—	中核として位置づけ	個別指導
10	群馬県 小中(100%)	食材30%、 副食重量野菜50%以上	連携等で記述	—
11	埼玉県 小(1%未満)	食材30%以上	中核として位置づけ	—
12	千葉県 小中(0%に近づける)	—	連携等で記述	個別指導
13	東京都 小中(0%に近づける)	—	—	—
14	神奈川県 小中(0%に近づける)	食材30%以上	中核として位置づけ	—
15	新潟県			
16	富山県 小中(0%)	食材30%以上	配置の充実	—
17	石川県 行動指標として	行動指標として	中核として位置づけ	—
18	福井県			
19	山梨県 子ども0%に近づける	食材30%以上	計画的配置拡大	個別指導
20	長野県 小(93)中	食材45%	配置数を数値目標に	個別対応と相談
21	岐阜県 小中(0%)	食材30%以上	任用と向上	個別対応と提供努力
22	静岡県 小中(100%)	食材45%	中核として位置づけ	—
23	愛知県 小(0%)中	食材45%	配置拡大	対応食の提供等
24	三重県 小中(100%)	食材40%	連携等で記述	除去食等提供推進
25	滋賀県 小(1%)中	食材28%	中核として位置づけ	—
26	京都府 小(95%)中	品目30%	配置拡充	対応に配慮
27	大阪府 児童生徒(4%未満)	—	中核的役割	—
28	兵庫県 児童生徒(100%)	35%	連携等で記述	個別相談指導、対応
29	奈良県 —	—	栄養教諭等が一般教諭へ研修	—
30	和歌山県 小学(0%)	品目40%	配置割合増数値目標	家庭と連携し 学校全体で対応
31	鳥取県 児童生徒(100%)	食材60%以上	専門性を活かす	—
32	島根県 小中(0%)	食材50%以上	中核として位置づけ	個別相談
33	岡山県 小中(朝食夕食)増加	食材47%以上	連携等で記述	—
34	広島県 —	—	連携等で記述	—
35	山口県 児童(100%)	食材50%以上	連携等で記述	個別指導
36	徳島県 —	—	数値目標倍増	—
37	香川県 小(93%)中	食材35%以上	連携等で記述	個別相談指導
38	愛媛県 小中(0%)	食材35%以上	配置の記述あり	個別相談等推進
39	高知県 小(95%以上)中	50%	—	—
40	福岡県			
41	佐賀県 小(92%)中	食材数副食(50%)	配置の記述あり	—
42	長崎県 小中(100%)	重量67%以上	配置の記述あり	個別指導の啓発
43	熊本県 幼(100%)小(95%以上)中	—	—	—
44	大分県 小(98%)中	—	指導充実の記述	—
45	宮崎県 —	食材数50%	配置の記述あり	—
46	鹿児島県 中学(100%)	重量70%以上	栄養教諭配置記述あり	—
47	沖縄県 —	—	—	除去、代替食、個別指導の支援

		生きた教材	早寝早起き 朝ご飯	歯の健康	郷土料理	その他特徴
1	北海道	—	—	—	—	もっとも早い計画
2	青森県	○	○	○	○	衛生管理危機管理マニュアルの設置を求める
3	岩手県	—	—	○	○	数値目標に肥満や虫歯、フッ素塗布も
4	宮城県	○	○	○	○	数値目標に農業体験学校実施率
5	秋田県	○	—	—	—	数値目標に農業体験学校実施率
6	山形県	—	—	—	○	給食のない弁当持参についての食育も記述
7	福島県	○	—	○	—	学校では県教委がふくしまっ子食育指針を策定
8	茨城県	—	—	○	○	数値目標にむし歯等
9	栃木県	○	○	—	○	地域生産者等との交流学校割合を数値目標に
10	群馬県	○	—	—	○	食育担当や物資選定委員会設置などを記載
11	埼玉県	—	○	—	○	数値目標に共食
12	千葉県	○	○	○	○	重点に栄養教諭等
13	東京都	—	—	—	—	数値目標に共食、感謝、マナーなど
14	神奈川県	—	—	—	—	数値目標に給食の残食率
15	新潟県					
16	富山県	—	○	○	—	食育の目標に地産地消と地域の活性化表記
17	石川県	—	○	—	○	目標値と行動指標があり指標は目標値がない
18	福井県					
19	山梨県	—	—	—	○	国の第2次計画に合わせて発表
20	長野県	○	—	○	○	数値目標に孤食やもったいな、
21	岐阜県	—	—	○	○	目標に共食を入れる
22	静岡県	○	—	—	○	数値目標に地場産導入協議会設置、 3年計画は健康増進計画改定に合わせるため
23	愛知県	—	○	○	○	数値目標に野菜摂取、肥満・やせ、むし歯、体験学習あり。
24	三重県	○	—	—	○	地場産の推進体制
25	滋賀県	○	—	—	—	給食向け生産体制、月1回の食育の日の活用
26	京都府	○	○	○	○	数値目標にむし歯
27	大阪府	○	—	○	—	数値目標に野菜摂取量、中学校給食導入支援
28	兵庫県	○	○	—	—	目標値に食事作りや適正体重など。
29	奈良県	—	—	—	—	3食3品(以上)3角食べなど健康増進面の数値目標
30	和歌山県	○	—	—	○	学校菜園、学校給食の普及(実施率向上)など
31	鳥取県	—	—	—	○	目標に地産地消を知っている子ども
32	島根県	○	—	○	○	食に関する指導の指針「すこやかしまねっこ」の記載
33	岡山県	○	○	—	○	食品安全計画と食育計画を合わせたもの
34	広島県	—	—	—	○	目標値に子どもの肥満減少あり
35	山口県	○	—	—	○	郷土食等の充実
36	徳島県	○	—	—	○	給食時間の十分な確保への記載
37	香川県	○	○	—	—	栄養教諭等の教科等での指導学校数割合を数値目標、 肥満、弁当の日
38	愛媛県	○	○	—	○	野菜・かんきつ類摂取量の数値目標、給食時間の確保
39	高知県	—	—	—	—	指導計画の数値目標
40	福岡県					
41	佐賀県	—	—	—	—	大豆100粒運動や、朝食会でのおにぎり持参、 ご飯味噌汁等を作れる子どもづくりなど
42	長崎県	—	—	○	○	指導計画、手引き等の数値目標あり。
43	熊本県	—	—	—	—	偏食、間食、共食、食事感謝、肥満・瘦身、マナーなどへの目標あり
44	大分県	—	—	—	—	有機農業等環境調和型農水産業と地産地消、食育の連携推進
45	宮崎県	○	—	—	○	給食における米粉使用量目標、弁当の日
46	鹿児島県	—	—	—	○	給食用食材生産組織育成
47	沖縄県	○	○	—	○	施設設備のドライ化、ドライ運用を記載

第2期食育推進計画を新たに策定し、ホームページ上で公表した自治体。沖縄県(案ベース)、高知県(原案ベース)、広島県、岡山県、鳥取県、和歌山県、滋賀県、長野県、神奈川県、埼玉県

【47 沖縄県】

2013年6月3日現在、第2期の計画の公表は県のホームページ上では行われていない。2012年11月から12月に「第2次沖縄県食育推進計画(案)」のパブリックコメント募集が行われ、2013年末に取りまとめられた模様。第1期は、平成22年度末までを、24年度まで延長している。パブリックコメントに出された「案」を元に情報を整理。

タイトル: 第2次沖縄県食育推進計画(案)～ 食育おきなわうまんちゅ(万人)プラン～

作成者: 沖縄県食育推進協議会

所管: 沖縄県福祉保健部薬務衛生課食品乳肉班食の安全推進グループ

期間: 平成25年度から平成29年度までの5年間

●数値目標の一部

学校給食における地域の伝統食・行事食の提供

41市町村→実施全学校で年間計画に基づいた実施

食育に関する指導の全体計画作成の割合

88.7%→100%

栄養教諭等の研修 従来の研修を継続しながら、現状に即した内容の充実を図る

食物アレルギー等の個別指導 個別指導の充実を図る

●子ども、学校、学校給食関係記述

2 課題

(2) 学校、保育所等における食育の推進

①発達段階に応じた、食についての正しい知識・判断・実践していく力の育成児童生徒の発達段階に応じ、栄養や食事のとり方等について、正しい知識を習得させ、自ら判断し、実践していく力を身に付けさせるよう食に関する指導の工夫を図るとともに、農漁業体験等、食に関する豊かな体験活動の充実に努める必要があります。

②学校給食の充実

子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」として

活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応や指導を推進していく必要があります。また、地場産物の活用を促進し、地域の行事食を提供する等、学校給食の充実に努める必要があります。

③食に関する指導の充実

学級担任等と栄養教諭・学校栄養職員とのTT授業等により、学校給食を「生きた教材」として活用しつつ、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の充実に努める必要があります。

(3) 地産地消の推進と伝統的食文化の継承

①地産地消の推進

(前略)学校給食において、地場産物を活用した献立を「生きた教材」として活用し

食に関する指導の充実に努めることが求められています。

地場産物の活用を推進

し、学校給食の充実に努めるためには、学校給食調理場、食材コーディネーター、

生産者等と連携し、安価で年間を通じて安定した供給量の確保と学校給食にお

ける使用可能な食材の価格及び量等の情報提供が必要となります。

②伝統的食文化の継承

(前略)学校において、伝統的な日本文化である稲作、米食について理解するとともに和食の食べ方を身につけることは、食文化を継承する上で極めて大切です。

また、郷土食はその土地の気候や風土から生まれた産物や食材を使って、その土地独自の料理法で作られ、食べ継がれてきたものであり、行事食は古来から行われてきた行事にちなんだ食べ物や料理です。学校給食において郷土料理や行事食を積極的かつ計画的に取り入れ関心を深める必要があります。

さらに、児童生徒の食については、その大部分を家庭が担っているという実態を踏まえ、家庭、地域においても学校給食の充実と同時に講話等を活用し啓発していく必要があります。

3 重点目標

(2) 学校、保育所等における食育の推進

近年の子どもの食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、偏った栄養摂取、食生活の乱れ、肥満や過度の

瘦身など、生活習慣病と食生活の関係も指摘され、望ましい食習慣の形成に係る指導の充実が求められています。特に成長期にある幼児児童生徒にとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響をおよぼすものであり、極めて重要です。

このため、各学校における食育の充実に努め、家庭や地域・関係機関と連携し、幼児・児童生徒に様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得させ、健全な食生活を実践することができる能力を育成していくことを推進します。

また、乳幼児が一日の大半を過ごす保育所においても、食育の充実に努め、乳幼児が健康な生活の基本としての「食を営む力」を習得できるよう、保育所への支援を図ります。

(3) 地産地消等の推進による食育の推進

(前略)学校においては、学校給食に地域の産物を活用することにより、地域の食文化や産業、生産、流通、消費など食料事情等について理解と関心を深めることができると同時に、地域において農業等に従事している方々に対する感謝の気持ちを抱かせたりするなど教育的効果があることから、「生きた教材」となるよう献立の工夫に努めます。

第3章 施策の展開

2 学校、保育所等における食育の推進

(前略)また、学校における食に関する指導は、学級担任を中心として、給食の時間、関連教科や学級活動、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体の中で広く行われています。

さらに、学校給食に地域の産物を使用したり、地域の伝統的な料理を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなどの取り組みも行われてきました。

しかしながら、これまで、食に関する指導の明確な体制の整備がなされてこなかったため、地域や学校ごとに取り組みは様々でした。

今後は、食育推進の中核を担う栄養教諭を早期に配置することで、学校における「食のコーディネーター」「食のカウンセラー」としての大きな役割を果たすことが期待されます。

II 具体的な取組

(1) 学校における食育の取組

学校においては、栄養教諭や学校栄養職員を中心に、学校教育活動全体で食育に取り組むとともに、各教科等において整合性を図りつつ、食に関する指導が展開されるように努めます。

また、幼児・児童生徒が正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣の実践ができるよう支援するとともに、学校給食における衛生管理の徹底、個別指導等を行います。

ア 栄養教諭・学校栄養職員等、学校給食関係者の研修専門的知識を深め、意識の高揚及び資質の向上に努めます。

イ 食に関する年間指導計画の作成

学校における食育推進体制を整備するとともに、学校における食育を総合的かつ継続的に推進するため食に関する年間指導計画の充実を図るよう支援する等、学校教育活動全体を通じて食育の推進に努めます。

ウ 「生きた教材」としての学校給食の充実

給食を食の実践場面として活用し、食に関するルールやマナーを指導します。

また、成長発達段階に応じた摂取量と栄養バランスの指導や授業の実践を支援します。

エ 食物アレルギー等の個別指導

食物アレルギー等児童生徒に対する対応が必要かつ重要となっているため、給食における除去食や代替食への対応や、栄養教諭・学校栄養職員が行う「個別指導」の支援に努めます。

オ 学校給食施設のドライ運用

衛生管理の充実を図り、食中毒予防のため、学校給食施設のドライシステム化、ドライ運用を図る等、市町村教育委員会等に対し衛生管理の徹底を図る取り組みの充実を求めるとともに、栄養教諭・学校栄養職員を対象にした衛生管理研修会を実施します。

3 地域、職域における食育の推進

II 具体的な取組

(4) 伝統的食文化の継承

ア 栄養バランスが優れた「日本型食生活」の推進

日本の気候風土に適した米を中心に、農産物、畜産物、水産物等多様な副食から構成され、栄養バランスが優れた「日本型食生活」を推進するため、学校給食では、週3

回の米飯給食の定着を図ります。

イ学校給食での郷土食、行事食の提供

学校においては、年間指導計画に基づいた郷土食や行事食の提供と指導の工夫に努め、伝統的な食文化の継承・発展に生かすとともに、毎年実施される「学校給食週間」においても、郷土食や地場産物を活用した献立による給食を提供し、学校給食試食会や情報を提供する等、食育の啓発に努めます。

ウ地域に根ざした食育の推進

地場産物を活用した伝統料理や給食メニューの開発をとおして、望ましい食生活の形成や生産者との交流、体験学習では児童生徒に食の大切さ、感謝の心を育成するための取り組みを支援します。

4 食育の普及啓発、連携協力・支援の推進等

II 具体的な取組

(1) 食育に関する普及啓発

また、学校においては、栄養教諭や学校栄養職員等のみならず、生産者等も含めた関係者に対する実践指導の紹介等を行い、食育の重要性に対する理解を深めます。

(4) 家庭・学校・地域等との連携

ア家族団らんの楽しい食事の実践

イ「早寝早起き朝ごはん」の実践

また、家庭、学校及び地域との連携を図るために、以下の取り組みを行います。

ア献立表の活用

イ給食だよりの発行

ウ試食会等の開催

エ講話等の開催

オ学校給食についての情報提供(学校給食週間等の開催)

カ学校給食への地場産物、郷土食の取り入れなど

5 生産者と消費者の交流促進等

イ 学校給食・ホテル・飲食店等における県産食材の利用促進

学校給食・ホテルにおける県産食材の利用状況の把握と更なる利用促進に努めます。

【39 高知県】

2012年6月3日現在の情報として、第2期高知県食育推進計画(原案)のパブリックコメントを2013年2月から3月に行い、それを元にとりまとめが行われ、2013年度より第2期となっている模様。県ホームページ上では未掲載。以下、原案を元に情報作成。

タイトル: 第2期高知県食育推進計画

作成者: 高知県食育連携推進協議会

所管: 高知県健康政策部健康長寿政策課

期間: 平成25年度から平成29年度までの5年間

基本目標

食を通じて豊かな人間性を育み、健全な食生活を営む力を養う

●目標値の一部(現状値はH23)

朝食を必ず食べる児童生徒の割合

小5 92.0%→95%以上(H28)

中2 82.8%→90%以上(H28)

学校給食における地場産物の活用

41.1%→50%(H29)

食に関する年間指導計画(各学年)を作成している学校の割合(小学校・中学校) 51.8%(H22→100%(H27))

●子ども、学校、学校給食関係記述

第6章 計画の推進方法

第2節 関係者の役割

教育関係者

保育所や幼稚園及び学校は、子どもの食育の重要性を認識し、食育推進体制の整備や関係職員の意識の向上に努めるとともに、子どもの食育の推進と保護者等に対する食育の大切さの積極的な普及・啓発に努めます。給食や食事の時間を通じて、子どもたちの食に関する正しい理解と望ましい食習慣や社会性を養います。

PTAは、子どもの規則正しい生活習慣の確立と食育の推進に努めます。

【34 広島県】

広島県食育基本条例に基づき、2013年3月に策定。2013年に第8回食育推進全国大会が広島県で行われる。

タイトル: 広島県食育推進計画(第2次)

作成者: 広島県食育推進会議

所管: 健康福祉局健康対策課

期間: 2013年度～2017年度

基本目標(理念)

食育推進に関する施策は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、県民の心身の健康増進と豊かな人間形成を目指し、県民、関係団体及び事業者等の協働・連携により展開することを基本理念とします。

●目標値の一部

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の割合の増加 週平均10回→12回以上

肥満傾向にある子どもの割合の減少

小5男子5.63%→減少 小5女子3.08%→減少

●子ども、学校、学校給食関係記述

VI 食育推進の基本的施策

4 学校における食育の推進

(1) 現状と課題

学校における食に関する指導は、学級担任や教科担任が栄養教諭等と連携しながら、給食の時間をはじめ、各教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間等で広く行っています。

特に、給食の時間においては、栄養教諭等が専門性を発揮し、学級担任と連携して継続した指導を行うことにより、児童生徒の望ましい食習慣の形成や、食に関する理解の促進を図っています。

また、学校での食育を家庭にも浸透させるために、食に関する授業公開や給食試食会、地域と連携した農作物の栽培・調理等の体験的な学習に取り組むとともに、これらの取組について、学校のホームページや給食だより、PTA新聞等を活用して情報発信しています。

学校での食に関する指導については各学校において計画的に取り組んでいますが、児童生徒の発達段階に

じた系統的な指導を推進していく必要があります。

また、栄養バランスのとれた望ましい食生活を実践するためには、学校・家庭・地域が一体となって、食に関する様々な体験活動や学校給食を活かした食育をより一層推進していく必要があります。

(2) 目指す方向

学校長のリーダーシップのもと、学校における教育活動全体を通して、組織的、計画的、系統的な指導を行い、児童生徒に食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけさせるとともに、家庭や地域と連携した食育の取組の充実を図ります。

(3) 取り組むべき施策

ア指導体制の充実

食をはじめとする児童生徒の生活習慣の実態に基づいた、食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成を推進します。

また、学校全体の食に関する指導の中核を担う栄養教諭を配置し、学級担任や教科担任等と連携した指導はもとより、家庭や地域と連携した効果的な指導を推進するための体制を整えます。

イ人材育成

栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ持つ栄養教諭を中心に、学校全体の食に関する指導を充実させるとともに、研修や実践研究等を通じて、栄養教諭及び学校栄養職員等の資質や専門性の向上を図ります。

ウ指導内容の充実

各教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間等における食に関する指導の目標や内容を明確にし、相互に関連づけるとともに、児童生徒の発達段階に応じて、学年間で計画的・系統的に関連づけた指導を推進します。エ子どもの食への理解を促進するための体験活動の推進

農林水産物の生産・調理等の専門家や関係機関・団体、食品関連事業者等と連携し、農作物の栽培・調理、食に関する出前講座や親子料理教室などの体験的な学習を推進します。

オ学校給食を活かした食育の推進

学校給食を重要な教材とし、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において、食に関する指導を効果的に推進します。

また、学校給食に地場産物や郷土料理等を活用して、

地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるとともに、食品関連事業者等と連携した給食献立を開発し、家庭への浸透を図るなど、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進します。

7 食文化の継承のための取組の促進

(3) 取り組むべき施策

ウ学校給食や保育所給食等における郷土料理等の導入
学校給食や保育所給食等において、地域の特色ある伝統的な食文化に子どもたちが関心と理解を抱くよう、行事食や郷土料理などの献立の導入と活用を促進します。

【33 岡山県】

2013年12月「食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」制定、2013年3月に保健福祉部健康推進課と生活衛生課を中心に策定した。

タイトル:岡山県食の安全・食育推進計画

作成者:岡山県

所管:保健福祉部生活衛生課・健康推進課

期間:2013年度～2017年度

基本目標

食育を推進するためのスローガン

食を通じた健康な人づくり・地域づくり

～「知識」から「行動」へ～

●目標値の一部

共食の機会の増加(ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加)

朝食 小学生77.3% 中学生56.8%→増加

夕食 小学生95.3% 中学生81.8%→増加

朝食を毎日食べる者の割合の増加

小学生 94.3%→100% 中学生 89.2%→100%

県産食材の給食への使用割合51%→47%

●子ども、学校、学校給食関係記述

第1章 総則

関係者の責務、役割

3 教育関係者等

教育関係者等は、給食の提供等を通じて、子どもや高齢者などの健全な食生活を守る大きな責任を有しているこ

とから、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じるとともに、食育の推進に努めます。

また、教育関係者は学校や幼稚園での教育をはじめ、医療・保健・福祉関係者と連携し、県が実施する食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

第2章 食の安全・安心の確保

基本方針2 安心の定着に向けた信頼の確立

施策の方向5 相互理解の促進

基本施策(16) 地産地消の推進

○各市町村では、県産食材の活用促進のため、農林水産部局や農林水産業関係者、生産者団体、流通関係者等のネットワーク体制をつくり、学校給食への県産食材の安定供給に努め、計画的な献立作成をしています。

○関連機関等との連携調整の場がないため、関係者の認識不足や連絡不足が生じ、安定供給体制が未整備の市町村があります。

○天候不順により農作物が品薄の年があり、学校給食の献立に対応可能な多種品目・品質・規格・数量等の確保が難しい場合があります。

○大規模の調理場の場合は、数量の確保や当日の配送、事務負担が多くなるなど調理施設の規模により県産食材の活用には差があります。

○県産食材の価格が県外産地に比べ割高のことがあり、安価な学校給食を供給するために、県産食材を使用することが難しい場合があります。

○地場産物の活用状況に関する調査(保健体育課)

学校給食において県産食材や郷土食を活用することは地域の食文化の伝承や農業への理解の観点から教育的意義があります。県産食材等の使用状況の実態を把握し、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用します。

第3章 食育の推進

4 食育推進施策

(3) 学校園・保育所等における食育の推進

子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む基礎となるものです。

保育所保育指針では保育の一環として食育が位置づけられているほか、学習指導要領でも「学校における食育

の推進」が明記され、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣等を身に付けることができるよう、栄養士や栄養教諭等が中心となって食育に取り組んでいます。

学校では「栄養教諭を中核とした食育推進事業」や「小学生を対象とした社会科副読本」等により、効率的な食育活動の展開に努めます。

また各学校園・保育所等においては、生活リズムの向上を目指した「早寝早起き朝ごはん」国民運動に基づいて様々な取組を展開していきます。

【31 鳥取県】

鳥取県は、「健康を支える食文化」専門会議を通じて、第2期案を策定し、2013年1月～2月にパブリックコメントを経て、計画を策定した。

タイトル:食のみやこととり～食育プラン～

作成者:「健康を支える食文化」専門会議

所管:福祉保健部健康医療局健康政策課

期間:2013年度～2018年度

基本目標(目指す姿)

食を通じて健やかに「生きる力」を育み、心身ともに充実した生活を実現する

●目標値の一部

朝食を食べる県民の増加(児童・生徒)88%→100%

地産地消を知っている子どもを増やす 52%→60%

学校給食用食材の県産品利用率 66%→60%以上で向上を図る

●子ども、学校、学校給食関係記述

第3章 今後の取組に向けた県の推進方策

1 県の果たす役割と具体的な取組

(2)具体的な取組

②各分野における食育の推進を図るための取組

学校における食育推進体制の整備

- ・食に関する指導の充実
- ・栄養教諭・学校栄養職員の資質向上
- ・学校給食における県産食材の活用促進

第4章 関係者に期待する役割と具体的な取組

3 学校(幼稚園を除く)が取り組むこと

学習指導要領、学校給食法に基づき食に関する指導計画を作成し、学校における食育の推進を図る。

○児童生徒の成長・発達段階に応じた学習・体験機会を提供する。

○栄養教諭の専門性を生かした指導を実践する。

○学校における食育の家庭や地域に対する情報を発信する。

<具体的な取組例>

・給食内容の充実(地元産食材の利用、食材提供者との交流、郷土料理の提供)

・給食時の食事の挨拶の実践(「いただきます」「ごちそうさま」)

・家庭科や体育科などの教科における食と健康、調理、よく噛んで食べる事に関する指導

・社会科や総合的な学習などにおける農林水産業についての指導

・食育集会、食育教室の開催

・食育だより、給食だよりの配付

・保護者のための食育講演会

・地域住民との給食交流会

【30 和歌山県】

2012年3月に、第2次和歌山食育推進計画(素案)の検討が、和歌山県食育推進本部ならび食育推進会議で行われ、2013年3月に案の検討と24年度の取り組み状況が検討され、決定されている。

タイトル:食べて元気、わかやま食育推進プラン(第2次和歌山県食育推進計画)

作成者:和歌山県食育推進会議

所管:和歌山県農林水産部農業生産局果樹園芸課

期間:2012年度～2016年度(5年)

基本目標

県民みんなが学び、理解し、実践できる食育の推進

●目標値の一部(現状値はH23)

子ども(小学生)の朝食欠食率 0.9%→0%

学校給食の実施率(小学校) 94.8%→100%

学校給食の実施率(中学校) 56.6%→80%
学校給食における地場産物を使用する割合
(品目ベース) 30.2%→40%
小・中学校における食に関する指導の全体計画の作成
割合 73%→100%
栄養教諭の配置割合(各市町村) 43.3%→90%

●子ども、学校、学校給食関係記述

4 施策展開の方向

(1)家庭における食育の推進

①「共食」の推進

学校等においては、多様な家庭の態様があることを十分認識しつつ、保護者を招いて給食と一緒に食べる「ふれあい給食」などを通じて「共食」の機会の確保に努めます。

③保育所・幼稚園・学校と連携した食育の推進

学校等において、子どもの食生活、食習慣に関する保護者からの相談にも積極的に対応していきます。

(2)保育所・幼稚園・学校における食育の推進

①食に関する知識の習得・実践

学校においては、給食の時間や各教科等の時間を通じて、望ましい食習慣を確立させ、食に関する自己管理能力が段階的に身に付けられるよう、学校教育活動全体で食育の推進に取り組むために「食に関する指導の全体計画」を策定し、学校長のリーダーシップのもと、全教職員が共通理解の上で組織的に食育の推進に取り組みます。特に、各学校における食に関する指導の要となる栄養教諭の配置割合を増加させ、高い専門性を生かした、きめ細かな指導を行います。

また、生活習慣病予防に関する知識を習得させるため、地域の医師や管理栄養士などが学校に出向いて講義を行ったり、県内の農林水産業への理解促進のために副読本を活用するなど、食に関する知識の向上に取り組めます。

②体験活動を通じた食の学習

郷土料理や地域の食材を活かした料理の調理体験、学童農園における栽培体験、地域の漁港等での漁業体験など、様々な体験学習から、食べ物が食卓に届くまでの様子や、季節による農産物の生育状況、水産物の漁獲方法などを実感しながら理解を深め、食への関心を高める取組を推進します。

同時に、体験を通じて地域の自然、食文化、産業や、食料の生産・流通・加工等に関わる人々の努力への理解を深め、感謝の気持ちや郷土への愛着を育むとともに、食べ物を大切にすることを育てられるような体験活動の取組を推進します。

③学校給食の普及・充実

本県においては学校給食の実施率が低い状況にあることから、市町村と密接に連携しながら学校給食の実施率向上に取り組みます。

また、学校給食に郷土料理や行事食を取り入れたり、「和歌山県食育推進月間」や「ふるさと和歌山食週間」を中心に旬の地元食材を積極的に活用するなど、献立内容の充実をはたらきかけるとともに、献立を通じた栄養や食事構成の指導、準備・会食・後片付けを通じた奉仕・協力・社会性の指導など、給食を「生きた教材」として活用することで、食育活動のより一層の充実を図ります。

さらに、地場産物の活用推進の観点から、米飯を取り入れた給食を推進します。

(4)和歌山の農林水産業に根ざした食育の推進

①体験活動を通じた食に関する学習の推進

地元食材をより身近に感じ、地域の農林水産業の生産活動や、自然とのつながりへの理解を深めることができるよう、農業や漁業等を実感・体感できる場や機会を提供します。

また、保育所・幼稚園・学校における地場産物に関する生産状況、機能性紹介や、栽培体験学習、ボランティアによる出前授業などの幅広い取組を推進するとともに、農林水産業者や食品関連事業者、関係団体等が地域において行う体験学習を促進します。

②地産地消の推進

学校給食で継続的に地元食材の活用が図られるよう、農林漁業者団体と保育所・幼稚園・学校の連携のもと、学校等と生産者を結ぶコーディネーターの育成や、生産者との直接契約による食材供給など、児童生徒に安心・新鮮な地元食材を届けるシステムづくりを推進します。

5 ライフステージに応じた食育の取組

(2)小・中学校期(おおむね6～15歳) テーマ「食の基本的な知識・食行動の習得」

小・中学校期は、心身ともに著しい成長が見られ、食習慣の基礎が完成する時期です。

この時期は、学校生活という本格的な集団生活の始まりとともに、友達との交流、習い事や塾通いなどで過ごす時間が増え、家族間の生活時間のずれ等から、家族揃って食事をする機会が減少し、朝食の欠食や食事マナーの乱れ、食に対する関心の薄れ、偏った食事による肥満や小児生活習慣病の増加等の食生活に起因する健康問題が起きてくる時期でもあります。

このため、家庭や学校などで楽しく食事をする機会を通じ、食に関する基本的な知識や望ましい食習慣を身に付けさせるとともに、体験学習などを通して食の大切さを学ばせることが大切です。

〈取組の方向性〉

- ・食生活と健康について自ら考えることで、正しい知識を身に付け、基本的な食習慣を確立する
- ・食事を家族や仲間と楽しく食べる機会を増やし、食べる楽しみを覚えるとともに、食事マナーを身に付ける
- ・食事づくりの協働などを通じて、食に関する知識と関心を広げる
- ・体験学習などを通じ、食への関心を引き出し、食べ物を大切にすることを心や感謝の気持ちを育てる

学校での取組

小学校

- ・食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間や各教科等の時間において、学級担任・教科担任と栄養教諭等が協力し、全教職員が共通理解のもとに工夫をこらした食育を展開する
- ・友人との共食を通じて、一緒に食べる楽しさを味わわせるとともに、箸の持ち方や手洗い、食事時の話の内容等、食事マナーを身に付けさせる
- ・朝食の必要性や食べ物のはたらき、健康との関わりなど、各教科等と関連させた食に関する指導を実施する
- ・本県の食料生産や消費について理解させ、調理実習などを通じて、食に関する幅広い知識を身に付けさせる
- ・学校給食に地場産物を積極的に活用して、地元の食材や郷土料理に触れ、地域の自然や食文化、産業等への理解を高めさせる
- ・学校農園などでの栽培・収穫体験などを通じ、食べ物を大切にすることを心や食物の生産等に関わる人々に感謝する気持ちを育てる

・家庭との連携のもと、食物アレルギーへの対応を学校全体で行う

中学校

- ・食に関する指導の全体計画を作成し、学級担任・教科担任と栄養教諭等が協力し、全教職員が共通理解のもとに工夫をこらした様々な食育を展開する
- ・友人との共食を通じて、一緒に食べる楽しさを味わわせるとともに、食事マナーや望ましい食習慣を定着させる
- ・食生活を自己管理するための準備期間として、過度の痩身や肥満が健康に及ぼす影響や食事と体の関係など、必要な知識を習得させ、実践力を育てる
- ・本県の食料生産や消費について理解させ、調理実習などを通じて、食に関する幅広い知識を身に付けさせる
- ・学校給食に地場産物を積極的に活用して、地元の食材や郷土料理に触れ、地域の自然や食文化、産業等への理解を高めさせる
- ・栽培・収穫体験などを通じて、食べ物を大切にすることを心や食物の生産等に関わる人々に感謝する気持ちを育てるとともに、食に関わる職業への理解を深めさせる
- ・家庭との連携のもと、食物アレルギーへの対応を学校全体で行う

【25 滋賀県】

2012年12月から1月に欠けてパブリックコメントを実施、2013年3月に第2次食育推進計画を策定。

タイトル:滋賀県食育推進計画(第2次)

作成者:食育推進計画策定会議(滋賀県)

所管:滋賀県健康福祉部健康長寿課

期間:2013年度～2017年度(5年間)

基本目標(理念)

食で育む元気でこころ豊かにくらす“おうみ”

●目標値の一部

朝食を欠食する県民の割合

小学5年生 2.4%→1% 中学2年生 6.0%→3%

学校給食における地場産物を使用する割合

(食材数ベース)24.9%→28%

●子ども、学校、学校給食関係記述

1. 子どもから大人までの生涯にわたる食育の推進

(2) 学校、保育所等における食育推進

学校、保育所等における食育は、子どもの健全な食習慣の育成に重要な役割を果たしており、子ども一人ひとりの「食を営む力」が豊かに育まれるよう推進します。

また、栽培活動や食に関する様々な体験、給食の時間における楽しい食事や給食当番活動などを通して、子ども同士や、教職員、保育士等と子どもたちが心を通わせることにより、豊かな心や望ましい人間関係を築き、地域の食文化に触れ、郷土への関心を深められるようにします。

[具体的取組]

① 食育推進体制の整備

各学校においては、食育推進体制を確立し、学校長のリーダーシップのもとに関係教職員が連携・協力しながら組織的な取り組みをすすめます。

家庭や地域との連携が重要であることから、栄養教諭等が中核となり積極的に関係機関や団体、ボランティアと連携・協力し、様々な取り組みを行います。

② 食に関する指導の充実

各学校では、新学習指導要領を踏まえ、児童生徒の発達段階に応じて、食に関する指導の全体計画を策定し、学校教育活動全体の中で体系的、継続的に食に関する指導を行います。さらに、家庭に対する効果的な啓発活動や情報発信を行うことにより、家庭において健全な食習慣の定着が図られるよう働きかけるとともに、PTAや地域等と連携した取り組みをすすめます。

また、関係教職員を対象にした研修会を通して、食育の重要性・必要性の理解促進をするとともに、指導内容の充実を図ります。

③ 学校における「食育の日」の取組推進

毎月一回の「食育の日」を、地域・学校の特色や実態にあわせて各学校で実施します。月ごとの食育の日の目標にそって、食に関する指導を工夫して実施するとともに、児童会・生徒会による発表や情報発信、伝統的な食文化に触れる機会の提供や地域生産者等との交流の場になるように取り組みます。

④ 地場産物を取り入れた学校給食の実施

身近にとれる地場産物を学校給食に使用することで、学校給食を「生きた教材」として活用し、子どもたちが食

材を通じて地域の自然や文化、滋賀の農業等について理解を深め、食べ物と生産者への感謝の気持ちを持てるようにします。また、各地域の地場産物の調達・納入方法については、関係機関が中心となって連携体制を整えます。

⑤ 体験活動の推進

学校内外で取り組まれている農林漁業体験活動を、食に関する指導と関連させて効果的に活用していきます。特に小学校においては、子どもたち自らが「育て」「収穫し」「食べる」という一貫した農業体験学習(「たんぼのこ体験事業」等)の実施やフローティングスクールの食育タイム等、様々な機会をとらえた体験活動や調理実習を通して食育を推進します。

3. 近江の食文化継承と環境と共生する滋賀ならではの食育の推進

(2) 地産地消の推進

【具体的取組】

② 学校給食での地産地消の推進

学校給食での米飯や米粉の利用拡大とあわせて、学校給食向けに野菜を継続的に生産する食育農園の取組を推進し、学校給食への地場産物の利用拡大を図ることで地域への地産地消を推進します。

第5章 食育の推進にむけて

1. 食育推進の体制と役割

(4) 学校、保育所等の役割

学校、保育所等においては、この時期が子どもの発育・発達の重要な時期にあることを踏まえて、食育の計画の策定およびその推進体制を整備するとともに、関係職員の意識や資質の向上、食に関する指導の充実に努めます。

また、学校、保育所等における給食は、生きた教材であり、地場産物を活用しながら、栄養教諭、調理員等が家庭や地域と連携し、子どもの食生活と健康との関わりや食事のマナー、さらに食への感謝の気持ちを育てていきます。

さらに、子どもの発達段階に応じて、農林漁業体験や栽培活動等様々な体験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる力を育てます。

【20 長野県】

2012年12月から2013年1月のパブリックコメントを経て、2013年3月中に第2次計画として公表。

タイトル:長野県食育推進計画(第2次)

作成者:長野県食育推進計画策定評価委員会

所管:長野県健康福祉部健康長寿課

期間:2013年度から2017年度(5年)

基本目標

信州の食を育む人づくり ～健康長寿と豊かな人間形成

●目標値の一部

毎日朝食を食べる児童生徒の割合

小6 91.2%→93% 中3 85.1%→87%

共食が楽しいと思う児童・生徒の割合 今後調査→増加
ひとり又は子どもだけで朝食を食べる児童・生徒の割合

小5 24.8%→22% 中2 40.3%→37%

バランスの良い朝食を食べている児童・生徒の割合

小5 43.5%→50% 中2 44.2%→50%

学校給食での県産農産物利用率 42.3%→45%

公立小・中・特別支援学校への栄養教諭の配置数

63名→120名以上

食べ物を残すことをもったいないことだと思う児童生徒の

割合 小5 81.9%→85% 中2 74.2%→80%

学校給食での県産農産物利用率 42.3%→45%

地域の方を講師として活用している小学校の割合(稲作り) 81.6%→現状維持

●子ども、学校、学校給食関係記述

第4章 食育の取組と指標・目標の設定

第2節 未来を担う子どもの食育

(1)保育所・幼稚園・学校

○家庭や地域との連携による食育の充実を図ります。

・給食だよりや保健だより等の配布、給食試食会の開催、PTA活動等を通じ、子どもの食生活の大切さや保育所・幼稚園・学校における食育の実践内容、食育に関する情報等を家庭や地域に発信します。

・保護者会やPTAと連携した親子料理教室を開催する等、楽しく料理をつくる体験を通して、子どもたちの食に対する関心を高めます。

・地域の農産物等の生産者や食育ボランティア等、地域と連携した食育を進めます。

・家庭での食育が進むよう、保護者からの食に関する相談に応じる等、保護者への支援を行います。

・食育に関するイベント(給食展、市町村の健康まつり、地域食育フォーラム等)に参画し、家庭や地域へ食育の大切さを伝えます。

○ 保育所では食育を保育の内容として位置付け、計画的に実践していきます。

○ 学校における食育を計画的に推進します。

・学校では、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協力により、食に関する指導の全体計画を見直しながら、発達段階に応じた食に関する指導が進められるよう、学校教育全体で計画的に食育に取り組みます。

・関係する教科や特別活動、総合的な学習の時間等に「食事の重要性」、「心身の健康」、「食品を選択する力」、「感謝の心」、「社会性」、「食文化」の6つの目標を踏まえながら、体系的・継続的に食に関する指導を行います。

・子どもたちが朝食づくりのスキルを身に付けられるよう、家庭科等の教科や特別活動で朝食をテーマとした食に関する指導に取り組みます。

○「食」と「歯」の健康の関係について学び、「よく噛(か)むこと」や「歯みがき」の習慣が身に付くよう取組を進めます。

○ 保育所、学校では、食に関する健康課題をもつ幼児・児童・生徒に対する個別的な相談指導等を実施します。

・肥満・やせ傾向、偏食、食物アレルギー等、食に関する個別的な対応や相談指導が必要な幼児・児童生徒に対して、保育士、学級担任、養護教諭、栄養教諭等の関係教職員及び学校医等が保護者と連携のうえ、個別的な対応を進めます。

○ 栄養教諭・学校栄養職員を中心に学校給食が食育の「生きた教材」として活用されるよう、充実を図ります。

・栄養バランスのとれた食事の見本となるよう、献立内容を充実します。

・行事食や郷土料理等を取り入れ、地域の伝統的な食文化を継承します。

・地場産物を活用するとともに、生産者との交流や生産地の訪問等を通じ、食料の生産や地域の自然、産業等への理解を深めます。

【14 神奈川県】

神奈川県は、2008年3月に神奈川県食育推進計画を策定、2012年12月に、「第2次神奈川県食育推進計画(素案)」を策定し、パブリックコメントを募集。2013年度から第2次計画となる予定。

タイトル:「第2次神奈川県食育推進計画(食みらいかながわプラン2013)」

作成者:

所管:保健福祉局保健医療部健康増進課(前は環境農政局総務部かながわ農林水産ブランド戦略課)

期間:2013年度から2017年度(5年)

基本目標

食が変わる 未来が変わるからいのちが輝き、誰もが元気で長生きできる神奈川県から

●目標値の一部

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数 9回/週→週10回以上

公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合 14.8%→30%以上

学校給食の残食率(野菜)の減少 7.0%→5%以下

食に関する年間指導計画を策定している公立小・中学校の割合 75.3%→100%

朝食を欠食する県民の割合

小学5年生 4.0%→0%に近づける

中学2年生 7.8%→0%に近づける

●子ども、学校、学校給食関係記述

重点目標

(1) 家庭における共食及び学校給食を通じた子どもへの食育の推進

家族が食卓を囲んで共に食事を食べながらコミュニケーションを図る共食を推進するとともに、地場産物を活用した学校給食を通じて食に関する知識や地域の食材への理解を深められるよう、子どもへの食育を推進します。

【取組例】

- かながわ食育月間の推進(新規)
- 地産地消の学校給食を検討する会議の開催(新規)

VI 食育推進の施策展開

2 食育の基本的施策

(2) 学校等における給食等を活用した食育の推進

学校、幼稚園及び保育所等は教諭、栄養教諭、養護教諭、保育士及び栄養士等から体系的に食の基本を学び、食生活や食習慣の改善を図ることができる重要な場であるとともに、子どもたちが集団生活を通して食の大切さ・楽しみ・マナーや感謝の念を実感する場所でもあります。

また、学校等で身に付けた食に関する知識や理解は、子どもを通じて家庭の食生活に良い影響を与えることも期待できます。そこで、それぞれの子どもたちに合った望ましい食生活、食習慣を身に付けられるよう、家庭や地域と連携しながら、学校や幼稚園、保育所等における食育を推進します。

ア 学校における食育の推進

成長過程にある子どもたちが正しい食への理解と望ましい食習慣を身につけられるよう支援します。

学校における計画的な食育の指導支援(県、市町村)

・公立学校教諭等に対する食に関する研修会の実施(7講座)

・栄養教諭連絡会の開催

子どもへの食に関する指導等の推進(県、市町村、民間)

・公立学校の授業等における食に関する指導の推進

・私立学校への食育に関する情報提供等の実施

子どもの健康・体力づくりの推進(県、市町村)

・公立学校教諭等に対する健康・体力づくり研修会の実施

食育を推進するための人材養成(県)

・県立保健福祉大学における栄養教諭等の養成

【11 埼玉県】

2012年11月～12月にかけてのパブリックコメントを経て、2013年度より第2次計画に入る。

タイトル:埼玉県食育推進計画 ～食育で豊かな健康づくり～

作成者:埼玉県食育推進検討会議

所管:埼玉県保健医療部健康長寿課健康増進・食育担当

期間:2013年度～2015年度(3年)

基本目標

食育で豊かな健康づくり

「食を通じた県民の心身の健康増進と、豊かな人間形成を目指すとともに、食への感謝の念と理解を深める」

●目標値の一部

朝食を欠食する県民の割合の減少

子ども(小学生)1.0%→1.0%未満

朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加 週9.2回→週10回以上

学校給食における地場産物を使用する割合(食材の種類)の増加 20.4% → 30%以上

●子ども、学校、学校給食関係記述

第5章 食育推進の展開

1 健全なからだを育む ―食育が健康づくりの第一歩―

(2) 取り組むべき施策

ア 栄養バランスのとれた食生活

(イ) 生活習慣病と肥満の予防

a 家庭における児童・生徒

- ・ 子どもの時期からの適切な食生活や運動習慣の確立
- ・ 生活習慣病につながるおそれのある子どもの肥満の予防

イ 食生活リズム(望ましい食習慣の形成)

(イ) 児童・生徒の望ましい食習慣の形成

a 家庭における児童・生徒

- ・ 子どもの成長に必要な栄養バランスのとれた食生活の推奨
- ・ 子どもの規則正しい生活リズムの定着のための「早寝・早起き・朝ごはん」等の取組

b 学校等における児童・生徒

- ・ 朝食の大切さの理解のための「早寝・早起き・朝ごはん」運動の推奨
- ・ 栄養教諭等を中核として、全教職員の理解と協力を図

りながら、学校給食等を通じた望ましい食習慣の形成

2 豊かな心を培う ―食育で心豊かな人づくり―

(2) 取り組むべき施策

ア 食を通じたコミュニケーション

(ア) 豊かな心と体を育成

b 学校等における児童・生徒

- ・ 食生活が自然の恩恵の上に成り立っており、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、学校給食を通して理解を深め、感謝の念を醸成

(イ) 食を楽しむ環境づくりの推進

b 学校等における児童・生徒

- ・ 学校給食を通して、学校生活を豊かにし、明るい社交性等を育成

- ・ 学校等の場で子どもが楽しく食について学ぶことができるような取組の促進

イ 食文化(食文化の継承)

(ウ) 食文化への理解

b 学校等における児童・生徒

- ・ 学校給食や農業体験を通じての食や地域の農業に対する理解の学習
- ・ 学校給食等での郷土料理を取り入れた献立など、地域に伝わる食文化に触れる機会づくりの促進

3 正しい知識を養う ―家族で意識「食の安全」―

(2) 取り組むべき施策

b 学校等における児童・生徒

- ・ 栄養教諭等を中核として、全教職員の理解と協力を図りながら、学校給食等を通じ、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を養成

ウ 食料事情ほか(農林業への理解、食育活動に対する支援)

(ア) 地産地消運動の展開(県産農林産物に関する情報、供給・消費拡大)

a 学校等における児童・生徒

- ・ 学校給食における地産地消割合の向上

西から東から・北から南から

埼玉県滑川町からの近況

皆さんの質問や意見、そして皆さんによる回答で続いていくコーナーです。学習会や全国集会での意見交換がここでもできたら、と願います。感想・意見・質問・案内・報告・お知らせ・ご挨拶・地域の出来事・地域の給食事情・民間委託状況等なんでも結構です、お寄せください。ここに掲載された「ほしい情報」「困っている」「どう思いますか？」に対して、協力できる人はご意見ください。市民の方々の素朴な疑問も歓迎です。それぞれの地域で「こんな給食にしたい」に少しでも近づくように、皆さんの知恵と経験を役立てあう場を作っていきたいと思います。送り方などは「情報シート」をお使いください。

滑川町の給食は、隣町の東松山の給食センターから届けられています。自分たちの町で地場の食材を使う学校給食を願って活動を続けているKさんから時々報告が届きます。3月の全国集会にはお仲間が参加し、市民放射能測定室「森の測定室」の紹介をしました。

＊2月 滑川のKより

■委託先である東松山の給食センターへの見学を希望していましたが、部外者の出入りはインフルエンザや菌の侵入が心配なため、今学期は受け入れられないとのことで、ダメになりました。給食の放射能問題に関しては、昨年4月から東松山市教育委員会の方でおかずミックス検査(1リットルを10分測定)を行い、20ベクレル以上の場合には提供しないという基準のままです。10分の測定ではより正確な数値は出ないと思われます。私たちが望む◎疑わしい食材は原材料で測定してほしい！◎もう少し測定にかける時間を長くとり、できるだけ正確な、できる限り低い下限値で測定してほしい！といった希望は、残念ながら叶う気配すらありません。

■学校給食ニュースにもありました「学校給食や教育に求める食育の推進」に関して、今、滑川町は難しい局面に立たされている気がします。原発事故後、給食では地産地消を謳い、昨年あたりから県産の食材が多く使われ始めた印象があります。しっかりと放射能測定がされているのであればもう少し違うのかもかもしれませんが、測定が安心なものになる前に地産地消が先走りしている気がしてなりません。原発事故前から地産地消を推進していく方針であったのかもかもしれませんが、原発事故が起き、前代未聞の事態が起きてしまったのですから、何より、食の安全・安心が第一と思ってしまいます。大人よりも子どもの

受ける影響が大きい放射性物質に関しては、“多少なら良いだろう”といった考えは通用しないと思うのですが、教育委員会をはじめ、保護者一般にも放射能に関しては“そんなに気にすることも無いのでは…”といった考えに落ち着いている方の方が多数派のように見えます。

■教育機関においては、餅を落ち葉や枝で焼き、みんなで食べる…といった学年行事の昔体験の授業が行われる予定だった学校があります。このあたりの落ち葉や枝、焼却灰は、場所によっては放射能の数値が高く、落ち葉や枝を焼却したり、ましてや落ち葉や枝を焼却している上で餅を焼く…ということの危険性への認識の違いが、教育機関の方々と放射能問題に取り組む保護者との間でありすぎると感じました。この「餅焼き」に関しては、最終的には学校側が他の方法(炭)で餅を焼くことで落ち着いたようです。低線量被ばくの怖さは、まだ未知の世界です。子どもたちを生き実験にさせることにならぬよう、学校給食も大人たちが真剣に考えて、できる限り、可能な限りリスクを減らしていくことが望ましいと思っています。

■行政交渉についても行き詰っています。滑川町教育委員会は、「給食は東松山市教育委員会にお任せしてある」と言い切ります。東松山市教育委員会は、滑川町民の話を受け入れる必要がないわけですから、たらい回し状態です。東松山市の子どもの未来を守る会の方とのタッグで、東松山市教育委員会を動かせばいいのですが、それでも“市”の規模になるとそれもなかなか難しく、他市で活動しておられる方から行政交渉のノウハウを教えていただく勉強もしました。なにしろ、行政は本当に動いてくれない！じっくり諦めずに、しぶとく、しつこくかかわっていくしかありませんね。

2013夏期学校給食学習会 2013年8月1日(木)2日(金)にご参加ください

今年も、夏期学校給食学習会を2日間で開催します。テーマは、「日常的危険として存在する食物アレルギー/放射能汚染」「めざすべき学校給食の姿/その教育力」です。東京都で2012年12月に起きたアナフィラキシーショックによる死亡事故を受けた、アレルギー対応についての学習と意見交換を行います。また、放射能汚染問題、食育についても専門家のお話を聞き、意見交換を行います。場所は、神奈川県民ホール(小ホール)中華街などにも近い新しい場所で開催します。お間違いのないようにお気を付けください。詳しくはチラシ、ホームページをご覧ください。事前の申し込み、宿泊斡旋等も行っています。

◆とき 8月1日(木)10:00~16:30 (9:40 受付開始) 8月2日(金)9:40~16:00 (9:20 受付開始)

◆ところ 神奈川県民ホール(小ホール) 231-0023 神奈川県横浜市中区山下町3-1

◆参加費 2日間:6000 円/1日間:4000 円(資料代1000円込) ※資料代のみ:1,000円

◆主催 2013夏期学校給食学習会実行委員会 問い合わせ・連絡先 全国学校給食を考える会

電話:03-3402-8902(担当:前川、牛島) FAX:03-3402-5590

E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp

出版物のお知らせ

「放射能汚染と学校給食」著者:牧下圭貴 岩波ブックレット

630円 80頁

本紙編集責任者による、保護者、学校関係者、学校給食関係者向けのブックレットが出版されました。学校給食の現状、原発事故と放射性物質の基礎知識、食品の放射性物質測定の方法、各地の学校給食の測定の現状と今後に向けた提言をまとめました。福島県や長野県の栄養士さんや、測定を実際に行っている給食調理員さん、西日本でいち早く学校給食専用測定器を導入した兵庫県宝塚市市長の中川智子市長、世田谷子どもを守る会の保護者の方などのご協力を得て事例を多く入れました。

ぜひ、多くの方に読んでいただきたいと思います。お求めは、書店、ネット書店等でお願います。



学校給食ニュース 153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。

