

学校給食ニュース vol.173 2015年7月号

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
会費口座(郵便振替口座) 口座番号: 00100-2-726489 名義: 全国学校給食を考える会
http://gakkyu-news.net/jp/ E-mail desk@gakkyu-news.net (編集・投稿)

今月のピックアップ(特大号)

区市町村の食育推進計画から学校給食を考える (国の基本計画第2期の最終年度です)

食育基本法が2005年に成立し、国の食育推進基本計画(以下国の基本計画)で食育が進められるようになって10年目となりました。学校給食は、同時期に栄養教諭制度が導入され、2009年には学校給食法が改定されて「食育」が法の目的に位置づけられました。食物アレルギーへの対応、地場産利用率など、国の基本計画で定められたことにより、学校給食のあり方、学校における食育のあり方も大きく変わりました。総じて言えば、学校給食を中心に、学校で食育の考え方、食育を教育の柱のひとつにすえるようになり、学校給食の位置づけは食育以前よりもはるかに重視されるようになったと言えます。

国の基本計画は5年ごとに策定され、現在は、2011年度からの第2期計画期間最終年度です。今年度後半には来年度からの第3期の基本計画が策定される見通しです。

学校給食については、第1期の国の基本計画には「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る」の一文が入っていました。これが第2期にはなくなりました。いくつかの自治体では、保護者らがこの一文を根拠に、センター化に反対した例もありました。

これまでの10年を振り返り、これからの5年を見越して、国の基本計画に何を盛り込むか、今考え、提案する必要があります。

これまで学校給食ニュースでは、国の基本計画や施

策、都道府県などの食育推進計画の内容を特集してきました(2013年度に都道府県)。内閣府のホームページによると、2014年3月現在、全都道府県が食育推進計画を作成し、1,245の市町村が食育推進計画を作成しています。市町村は、全体の71.5%になりました。そこで今回は、市町村での食育推進計画の動向についてサンプル調査を行い、学校での食育、学校給食の扱いなどについて事例をみてみました。調査は、検索サイト(google)で「食育推進計画 学校給食」をキーワードに入力、2015年5月22日から数日、上位に出てきた自治体ウェブサイトをもとに、食育推進計画を探し、その内容をみるという方法をとりました。公開されている食育推進計画の中には、第1期のみで期間が終了しているものもありましたが、2014年終了分までは対象範囲に加えました。上位30区市町村から14自治体を選び、特徴的な食育推進計画等に書かれている学校・学校給食に関する記述を紹介します。数値目標については、学校給食関係のものがある場合のみの紹介です。

■全体的な特徴

国の基本計画は現在内閣府が担当しています。これは、農水省、厚生労働省を中心に、文部科学省、食品安全委員会、消費者庁などが関連するためです。そのため都道府県の計画の窓口も厚生部門(健康増進等)が多く、続いて農政部門(地産地消等)が窓口となっていまし

た。このほか、環境部門(食品一般等)が窓口になっているところも少数ですがありました。区市町村でもその傾向は変わりません。しかし、区市町村の場合、それぞれの担当にかけられる人員等に限られます。そこで、食育推進計画は、健康増進計画や地産地消計画と統合されたり、それらを意識してつくられる事例もあります。

今回調査した区市町村では、厚生行政系が18、農業行政系が9、教育行政系が2、その他(こども食育課～武雄市・今回紹介なし)となり、このうち、健康増進計画と一体化したものが5(うちひとつはさらに母子保健計画を含み、ひとつは母子保健、保健医療計画も含む)、地産地消計画(6次産業化法)と一体化したものが3(うちひとつは厚生行政系が窓口)ありました。また、食育推進計画と別立てで実行計画や学校における食育推進計画を位置づけるという自治体もありました。

国の第3期の計画策定に合わせ、都道府県での見直し、区市町村での見直しも順次進むと見られます。国に対して食育のあり方を提言し、必要な部分は変えていく取組みと、自分たちの地域(自治体)における学校での食育、学校給食のあり方を考え、変えていく取組みの両面から特徴的な区市町村の計画記述を紹介します。

■記述の特徴

区市町村になると、都道府県以上にバラエティに富んだ計画書が見られます。コンサルタント等を交えず、職員や市民委員等による手作りしたものもあり、地域の食材や料理、学校給食の様子などを事例として紹介したり、レシピを入れたりという工夫も見られます。もちろん、行政計画として国や都道府県と同じような計画書や、地域的な特徴があまり見られない計画書もあります。

紹介している計画書の中には、お茶の産地が「お茶を学校給食で提供」する、あるいは、「給食時間の確保」といった学校運営に対して、食育の観点から積極的な提起をしている記述もあります。

しかし、ここでは紹介していない計画書の中には、健康増進がらみで「給食後の歯磨きとフッ化物洗口を推奨」と安全性などに議論のあるフッ化洗口を学校に導入する記述があるものもあり、食育推進計画の策定過程や内容はそれぞれの自治体で市民が常に確認する必要があることをあらためて感じます。

また廃棄物抑制の関係で「完食」や残食の減少、残菜の減少を計画に取り入れている自治体があります。もちろん、好き嫌いをなくすことなど、食べることを指導することは必要ですが、無理に食べさせるようなことは、人権上もあってはならないはずです。調布市でのアレルギー死亡事故も、その背景のひとつに完食に向けた指導があったことが指摘されています。これらの記述や目標設定には配慮が必要だと感じます。

ぜひ、皆さんの自治体の食育推進計画書を確認するとともに、他の自治体の特徴的な計画書を読んで今後の食育に対する働きかけや運動に役立ててください。

■紹介している自治体

横浜市、東京都練馬区、東京都葛飾区、埼玉県三芳町、東京都日野市、愛媛県今治市、富山県砺波市、新潟県上越市、京都府向日市、三重県伊勢市、群馬県高崎市、静岡県島田市、山形県庄内町、岩手県滝沢市(旧滝沢村)、宮城県女川町(15自治体)

【横浜市】「学校における食育推進計画」を別立てして食育計画と連動

横浜市食育推進計画

2010年9月

横浜市健康福祉局企画課

2010～2015年度(第1期)

横浜市は、食育推進計画以前から、学校での「食教育推進計画」により食育を推進しており、食育推進計画は、これを包括するものとしてつくられています。

特徴的な記述としては、

(現状)市・県内産農畜水産物の生産量等が限られている中、学校給食で市・県内産農畜水産物をできるだけ多く使用するようにしている。

(目標)市立小学校の学校給食において、市・県内産物を使用する機会を増やすことを通して、小学生の食料自給率への関心の高まりにつなげていく。☆数値目標「市立小学校の学校給食において、市・県内産物を使用する割合」現状15.3%→目標20.0%

(これから必要とされる取組の方向性)小学校給食のメニュー

ューに、市・県内産農畜水産物をさらに加えていくことができるよう、(市・県内産農畜水産物を使用した給食の品目を増やす等の)提供方法やメニュー構成について検討を進めていく。

こうした給食の中で進めている地産地消の取組を、児童から家族に伝えることを通じて、家庭の中で、食料自給率の問題を話し合うことができるようにする。

学校と学校給食については、「改訂版学校における食育推進計画」(2011年4月 横浜市教育委員会)があります。2006年に「食教育推進計画」を5年計画で策定、市の食育推進計画と連動する形で2015年度までの中期計画、目標設定を見直すものとして策定されました。

これまでの取組について、

児童生徒をはじめ、保護者、教職員の「食」に対する意識は確実に変わってきました。子どもの生活習慣を見直し、よりよい学習環境を整えることはもちろん、運動系部活動におけるパフォーマンス向上のために、「食」を見直す試みも確実に増えてきています。また、食に関係する企業、団体が「食育」に関わろうとする動き(出前授業等の教育サポート等)も年々増加し、社会としての意識の高まりも感じられます

と評価、市立小中高特別支援校で2009年度までに各校の「食育の全体計画」が作成されており、それを進めていくとしています。

横浜市は中学校給食を実施していません。小学校給食については、以下のような施策方針を挙げています。

平成17年度に10～12%だった「白飯」「パン」「豆類」「野菜」の残食率が、平成21年度には7～10%と減ってきました。しかし、「肉類」「麺類」「芋類」の残食率4～5%に比べると高い実態があるので、引き続き指導が必要です。地場産物の使用割合は、学校給食会がJAと協力し、市内産の大根・こまつな・白菜等を基準献立に取り入れ、15.3%まで増やすことができました。地場産使用割合20%を目指して、今後も取組を進めていきます。

食物アレルギーのある児童は増加傾向にあり、対応も複雑化してきています。各学校で除去食など個に応じた対応ができるように「アレルギー疾患の児童生徒への対応

マニュアル」を作成しており、今後より一層の食育の工夫と個に応じた対応が求められます。

以下、具体的な記述より。

● 献立の充実

基準献立作成の留意点

1 栄養のバランスがとれており、6年間を通じて楽しみや期待がもてる献立であること

栄養バランスが良い給食献立であるとともに、児童の嗜好、横浜らしさ、日本の食文化・伝統食等を取り入れるように工夫しています。

2 食育の教材となる献立であり、学校や地域の特色を活かした献立であること

児童生徒が季節に合わせた豊かな食の体験ができるよう、旬の食品の使用に努めています。また、可能な限り横浜市産、神奈川県産の食品を取り入れています。

3 自己の健康管理や望ましい食習慣の育成等の面から幅広い視点に立った献立であること

献立には、月ごとや日々にてねらいがあります。それらを毎日積み重ねることにより、食を通して生涯にわたり健康的な生活をおくることのできる児童生徒を育てたいと考えています。

更に、給食献立の内容と教科、特別活動、総合的な活動の時間等の学習を意図的、計画的に関連付けることで、児童生徒の関心や意欲を高めることも考慮しています。

4 日本型食生活の良さを伝える献立であること

日本型食生活の良さを見直し、過剰に取りがちな脂肪の摂取量を抑え、不足しがちな食物繊維を確保できるよう献立内容を配慮しています。

独自献立作成の留意点

○近隣農家、農協、地元商店街等の協力を得て、市・県内産物を積極的に使用した献立

○教科等の学習内容や国際理解と関連した献立

○学校行事に関連した献立

○セレクトやバイキングにより、自己管理能力を身につけることを目的とした献立

● 「生きた教材」

学校給食の教材としての価値は、これまでの実践からも、高い評価を受けています。

何よりも、子どもたちの身近なものであり、関心をもちやす

いものであるとともに、全員が体験している共通教材としての意義が高く、生活経験の差が及ぼす影響が少ないこと。また、継続的に見ていくことができ、比較対照しながら総合的に考えをまとめる上でも、大変優れた教材であると言えます。

各教科、特別活動、総合的な学習の時間において、学習の目的に応じた利用を進めていくとともに、基準献立計画を参考にしながら、学習を意図的、計画的に構想することができます。そうした意味でも、全職員が改めて基準献立や「食育の全体計画」を共通理解し、計画的に学習を位置づけ、家庭や地域、関係諸機関と連携しながら進めていくことが、より効果的な指導につながります。

給食を生きた教材として活用するために、献立は栄養バランスのとれた食事内容や旬・食文化・地域の特性を学ぶ場として、計画的に作成(基準献立計画)されています。

また、その献立に関して伝えたいこと(ねらいや内容)を日々児童に情報として発信していくために、横浜市では基準献立に沿った給食時のたより(パクパクだより)を栄養教諭・学校栄養職員が作成し、全市で給食時間に活用できるようにしています。

資料の作成に当たっては、文章以外にもクイズ・カット・写真・グラフ・チェック欄などを用いてクラスで教材として効果的に活用できるよう工夫をしています。

パクパクだよりを教材としての活用するに当たっては、担任がクラスの実態に合わせて説明を加えたり、日直がクラス全員に読み聞かせた後、文面から自作のクイズを作って確認するなどという方法もあります。また、授業内容に合わせて一人ひとりに配付するという方法もあります。

さらに、全校的な活用方法としては、給食時のたよりを放送で流したり、校内や給食室に掲示して、児童に関心をもたせるようにすることも考えられます。また、珍しい食材(冬瓜など)や採れたての食材(たけのこ・葉付だいこんなど)が手に入った場合は、いろいろな感覚を使って見たり触ったりできるよう展示コーナーを設置することも効果的です。

こうした日々の実践により、給食が児童にとって生きた教材となり、一人ひとりの食生活の改善に役立っていくと考えられます。

家庭科、体育科保健領域などの教科では、給食の献立を共通教材とすることで心身の健康(五大栄養素・食事

の栄養のバランス)や食事の重要性に関して学ぶことができます。生活科、総合的な学習の時間、特別活動においては、給食の食材や生産者との関係を知ることで、好き嫌いをなく食べようとする気持ちや食べ物への感謝の気持ち、環境に対する積極的な態度、社会性(食事のマナー・衛生管理)などを育む場にもなります。

このほか、

●個に応じた対応…食物アレルギー、肥満傾向、痩身、社会体育などスポーツをする児童等、食事制限が必要な疾患のある児童、特別支援学校での配慮が必要な児童生徒等での個別例を示しています。

●中学校…「中学校の昼食では、家庭からの弁当を基本としていますが、その弁当に対して大方の生徒は満足している状況がうかがえます。学校で業者が販売する弁当については、プラスの評価が多い反面、栄養のバランスが課題になっています」としています。

個別の課題として、中学校の昼食時間が15～20分程度になっていることから、「時には、気分転換に教室外で弁当を食べるために、昼休みも合わせて昼食時間にするなど、日課表を弾力的に運用する機会を設けるなどの工夫も必要」としています。

数値目標は、「学校給食における地場産物の使用率…15.3%(2009)→20%」

横浜市教育委員会 横浜の「学校における食育」
<http://www.city.yokohama.lg.jp/kyoiku/kyushoku/gakouniokerushokuiku.html>

ウェブサイトには、学校における食育実践事例集として、小学校等の「食に関する全体計画、各学年の年間計画」等が公表されています。

よこはま食育ウェブ

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/shokuiku/>

【東京都練馬区】学校の食育推進計画が別立ての「健康増進計画」

練馬区健康づくり総合計画

2011年3月

練馬区健康部健康推進課

2011～2014年度

第2次練馬区立小中学校における食育推進計画

2012年5月(2015年4月改訂)

練馬区教育委員会

2012～2016年度

練馬区は、従来の健康づくり総合計画と食育推進計画を統合して、健康づくり総合計画に位置づけました。**健康増進計画、食育推進計画の他、母子保健計画、保健医療計画にも位置付きます。**これとは別に、食育推進基本計画を踏まえた「**練馬区立小中学校における食育推進計画**」があり、こちらは、第2次計画を、国の第3次改定に合わせて一部修正の上、延長する形をとっています。

健康づくり総合計画では、「区は、平成22年度で学校給食総合調理場を廃止し、平成23年度からは全ての区立小中学校において自校調理方式または親子調理方式となり、給食の充実を図ります」とした上で、区立小中学校の食育推進計画をもって推進することが述べられています。そこで、「小中学校における食育推進計画」の記述を紹介します。

1 学校における食育の充実

(1) 校内指導体制の充実

① 食育推進チームの設置と食育推進リーダーの活用
食育推進チームは、校長、副校長、主幹教諭、教務主任、保健主任、給食主任等の教職員と、栄養教諭・学校栄養職員等、養護教諭や家庭科担当教諭など食に関する高い専門性をもった教職員で構成されている。

学校は、食育推進チームの構成員から「食に関する指導の全体計画」を推進する食育推進リーダーを選任する。栄養教諭配置校においては、食の専門性を生かして栄養教諭がリーダーとなることが望ましい。(略)

② 校内における食育の推進

学校における食育は、子供が食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践できることを目指している。全教職員が学校給食を活用しつつ、給食時間はもとより、各教科・領域等で食に関する指導を推進する。そのため、栄養教諭・学校栄養職員のみならず、全教職員が児童生徒の食生活の状況や実態を把握したうえで、食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付け、十分な連携を図りながら指導する必要がある。

(2) 全体計画・年間指導計画の充実

(略)

① 全体計画・年間指導計画を作成するうえでの留意点
(ア) 全教職員が継続的で、体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること

(イ) 関連する教科・領域等において食に関する指導を充実すること

(ウ) 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること

(エ) 栄養教諭・学校栄養職員等が高い専門性を生かして積極的に参加すること

(オ) 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること

(カ) 隣接する区立園・小中学校との連携を図ること

(キ) 給食の献立計画との関連付けを積極的に図ること

(ク) 保護者や地域との連携・協力体制をつくること

(ケ) 総合的な学習の時間を十分に活用すること

② 小中一貫教育の取組における食育の充実(略)

(3) 食育の指導の充実

(略)

① 学級担任や栄養教諭・学校栄養職員等による給食の時間の指導

毎日の給食は、「生きた教材」である。

学級担任は、給食の指導を通して、児童生徒の理解を深めるとともに学級全体の好ましい人間関係を構築する必要がある。

栄養教諭・学校栄養職員等は、給食を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させ、その専門性を生かした指導の工夫を図る。また、食器の並べ方や箸の使い方等の食事のマナーなども指導する。

② 各教科・領域等における食育の推進

(略)また、各教科・領域等で学習したことを学校給食を活用して確認させ、定着を図ることが有効である。特に担任は、「各教科の年間指導計画」を念頭に、それぞれの特質に応じた指導を給食指導と関連させて展開させていくようにする。(略)

③ 交流給食の推進(略)

(4) 研修の実施(略)

(5) 栄養教諭による取組の充実

栄養教諭は、配置校においてその職務を果たしつつ、各学校における食育推進リーダーへの支援を行うことにより、食育の推進に当たる。

栄養教諭の職務

① 食育推進リーダーの支援に関すること

・食に関する指導に係る教材・指導法の提供

・食に関する指導に係る授業公開

- ・食育に関する研修会における講師
- ・地区内の食育推進リーダーおよび教員に対する助言等
- ② 学校給食の管理
- ③ 食に関する指導
- ・児童生徒に対する個別指導
- ・学級担任等と連携した、集団的な食に関する指導
- ・食に関する全体計画の作成、食育のコーディネート

2 学校給食の充実

(略)

(1) 安全・安心な給食の実施

- ① 安全で衛生的な調理が行われる献立の作成(略)
 - ② 食品の安全性の確保(略)
 - ③ 給食の時間の確保と食事環境の整備
- 食育の一環として生きた教材である給食を味わい、給食の時間を給食指導の場としても活用するためには、適切な給食の時間の設定が必要である。
- また、教育委員会事務局は、給食の時間を豊かで楽しく過ごせるよう食事環境の整備を進める。

(2) 食事内容等の充実

- ① 栄養バランスのとれた給食の実施
- (略)
- (イ) 生活習慣病予防の観点から、米・野菜・魚を中心とする「日本型食生活」の実現に向けた給食を実施する。また、児童生徒が自らに必要な栄養量や栄養バランス等を理解する力をはぐくむことができるよう、バイキング給食やセレクト給食等、給食形態にも工夫をこらす。

- ② 食物アレルギー対応の充実(略)

- ③ 地場産物の利用(略)

- ④ 国産食材の利用(略)

(3) 和食:伝統的な食文化を継承した献立の活用(略)

(4) 食品廃棄物発生の抑制と再生利用(略)

- ① 各教科・領域等と関連した指導

練馬区立小中学校における食育の目標のひとつに「社会性」がある。物を大切に、環境との調和を図る態度を身に付けることがねらいとして示されている。

学校においては、各教科・領域のそれぞれの特質に応じた内容を積極的に取り入れ、学校給食を例とした食品の循環、資源の再利用等について指導していく必要がある。

- ② 循環型社会の実現(略)

3 学校・家庭・地域が連携した食育の推進(略)

4 進行管理と評価(略)

練馬区における小中学校食育

<http://www.city.nerima.tokyo.jp/kusei/keikaku/shisaku/kyoiku/shokuiku/index.html>

練馬区健康づくり総合計画(平成23～26年度)

https://www.city.nerima.tokyo.jp/kusei/keikaku/shisaku/kenko/kenkodukurisogo/kenkou_keikaku23.html

【東京都葛飾区】教育ビジョンと連動

葛飾区食育推進計画

2011年3月

葛飾区健康づくり課

2011～2015年度(第2期)

葛飾区の食育推進計画では、学校や保育園における食育の推進について、以下のように「教育振興ビジョン」との連動を明記しています。

幼稚園・小学校・中学校や保育園における食育は、子どもたちの心身の成長に大きな影響を及ぼす大切な取り組みです。

給食やお弁当などの食事は生きた教材です。小松菜などの地場産物を給食の食材に用いることは、子どもたちが生産者を身近に感じるきっかけになり学校や保育園と地域のつながりも深めます。

また幼児期から野菜の栽培や調理などを経験することは、子どもたちに食や自然に対する興味をもたせることにつながります。

区では、「葛飾区教育振興ビジョン(第2次)(平成20年11月策定)」に「食育の推進」を掲げ、食に対する正しい知識、意欲や実践力が高まるよう、食育を推進していきます。

また、学校や保育園において、食物アレルギーへの対応を進めていきます。

「教育振興ビジョン(第2次)」の「食育の推進」の記述、

最近の子どもたちの食生活については、一人で食べる孤食や偏食、朝食の欠食、食事内容の洋風化による動物性脂肪の取り過ぎなど、食の問題が大きく取り上げられています。

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、豊かな人間性を育てていく基礎となるものであります。これまで、本区では、すべての小・中学校に栄養士を配置して給食を充実するとともに、給食試食会や給食展を開催し、保護者への食育啓発活動に取り組んできました。また、現在、一部の学校で、農家と連携し、地元産農産物の給食への利用や農業体験活動を行っているほか、小学校2校が教育研究指定校として、中学校1校が教育推進モデル校として食育についての研究を進めています。

葛飾区では、平成20年3月、「葛飾区食育推進計画」を策定しましたが、「食」を理解する知識や「食」を大切にすることを意識を高め、健全な食生活を実践することができるよう食育の推進を図っていく必要があります。

○各学校で食育推進チームを編成し、食育リーダーを選任して、「食育指導計画」を作成するとともに、家庭や地域との連携を図りながら、食育の推進を図っていきます。

○食育に関する指導については、体育科・保健体育科、家庭科の時間などにおいて、栄養士や栄養教諭による授業の実施や給食を活用した食育を推進するとともに、栄養教諭の配置を拡大するよう東京都に働きかけていきます。

○学校給食において区内産農産物の利用を促進して地産地消*を進めるとともに、これを子どもたちや家庭、地域社会にも周知し、郷土を大切に食育を推進していきます。

○学校だより、ホームページ、PTA活動との連携などを通して、家庭に対する食育啓発活動や情報提供を積極的に行っていきます。

として実践、今後の取り組みを記載しており、ウェブサイトには、学校の食育実践事例集が個別に掲載されています。

葛飾区 学校における食育の推進
<http://www.city.katsushika.lg.jp/27/15885/010620.html>
葛飾区食育推進計画
<http://www.city.katsushika.lg.jp/20/19461/002037.html>

【埼玉県三芳町】小中学校食育が計画の中心に 第2次三芳町食育推進計画

2014年3月

三芳町健康増進課

2014～2018年度(第2期)

三芳町では、前計画を通じて全学校に「緑の学校ファーム」を開園しています。今期計画の趣旨には「児童・生徒が農業体験活動を通じて、生命や自然、食物などに対して理解を深め、情操や生きる力を身につけることをねらいとしています。さらに、栄養教諭を学校給食センターに配属したことで、食に関する指導を継続的に実施することが可能となりました」としています。計画を見ると、小中学校の取り組みが中心となっています。

具体的な記述、

栄養教諭による食に関する指導…学級活動等の授業を使い、児童・生徒の好き嫌いをなく食べる意欲を育てる食育の授業を行う(全小学校2年生、全中学校1年生)。

地場産野菜を取り入れた献立…地場産野菜を取り入れた献立を毎月取り入れ、地元の野菜の味を広める。

和食の推進…給食の献立に和食を取り入れ、日本型食生活のよさを広める。

給食完食賞…給食を全部食べきったクラスに「完食賞」を配布。

日々の給食指導…給食指導を通じて、食に関する理解を深める。また放送等を通じ地場産の食材、行事食、食文化等について伝えている。

食育だよりの発行…栄養教諭が発行する食育だよりによって、食生活リズムや望ましい食習慣について配布し啓発する。

栄養教諭による食育指導…栄養教諭が、食の大切さを指導するために食べ物の種類と働き等についての授業を行う。(小学2年生、中学1年生)

児童朝会給食委員会発表…三芳町の野菜等についてクイズを中心とした朝会を実施し、食に対しての大切さを啓発した。

このほか、親子給食、交歓給食、給食週間、総合的な学習の時間、野菜作り、給食残さずキャンペーンなどが具体的な記述として記載されています。

数値目標に、「学校給食における地場産物を使用する割合(三芳産食材ベース)…21.8%(2012)→30.0%」

埼玉県三芳町 食育のページ
<http://www.town.saitama-miyoshi.lg.jp/kosodate/shokuiku/>

【東京都日野市】「地場産」推進で、学校給食は重点政策

第2期日野市食育推進計画

2012年6月

日野市健康福祉部健康課

2012～2016年度

学校給食を重点政策にしている日野市は、前期、今期とも、学校給食に多くの計画紙面を割いています。前期評価、今期計画を引用します。

前期計画の評価として、「重点推進事業に 安全安心でおいしい学校給食の推進」を掲げていたことから、

----- これまでの成果

日野市食育推進計画及び日野市みんなですすめる食育条例には、日野市独自の取り組み方法と長年培ったノウハウを生かし、学校給食における日野産野菜の自給率向上を目的に、「学校給食での日野産野菜利用率を平成23年度までに25%を目指す」という数値目標を設定してきました。

《供給・納品の取り組み》

産業振興課では、学校給食での日野産野菜利用率の増加を図るため、平成17年度から契約栽培システムを導入し、契約栽培品目を段階的に増やし、平成21年度以降は7品目で継続実施しています。契約栽培システムとは、契約栽培品目の納品実績に応じ市が奨励金を出すもので、平成21年度以降は契約栽培品目以外のすべての品目にも出荷補助を出しています。野菜の年間納品量上位を契約栽培品目が占めていることから、学校給食への納品がより魅力的な野菜の流通ルートとなり、契約栽培システムが効果的に機能していることがよくわかります。

また、平成20年度からは、日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度も導入しました。コーディネーターが、農業者と学校栄養士の間に入り、円滑な需給調整を行える環境が整ったことで、それまではできなかった、地区を超えた納品が可能となり、納品量の増加につながりました。

《利用についての取組み》

昨今、児童生徒を取り巻く食生活環境は、社会の急激な変化により様々な影響を受け、学校給食が担う役割はま

すますます重要となっています。

小・中学校では「食に関する指導の全体計画」が毎年作成されています。学校給食法や食育基本法に基づき、学校給食の目的を基本に、学校教育目標・健康教育目標とあわせて、食に関する計画が、給食指導の面や教科との関連を踏まえた形で、学年ごとに作成され、実行されています。

学校給食の献立は、旬を生かした和食・洋食・中華や、郷土食や行事食を取り入れ考えられています。旬の食材で日野産があれば優先して使用し、児童生徒へ旬の味を知らせています。

平成20年度「日野市食育推進計画」において、日野産野菜利用率25%の数値目標が掲げられました。日野市の学校給食での地産地消は四半世紀に及び、学校と生産者の繋がりは給食食材の提供のみならず、食教育の一端を担う状況にあります。

学校校内で栽培活動を行う学童農園では、栽培した作物を学校給食の食材として取り入れることもあり、作物の成長を知り、食べものの命をいただく感謝の気持ちを学ぶ場になっています。また、生産者が野菜を育てる先生として児童生徒と関わっており、生産者の顔がわかることで安心感が生まれ、児童生徒がより身近に食べ物を感じ、苦手な野菜でも大切に食べるようになります。

学校給食でより確実に日野産野菜を使用するため、3地区の代表栄養士は、地域の代表農家と情報交換を密に行い、担当地区校へ作物の生育状況等の情報発信を行ってきました。

今日まで日野産野菜使用を継続してこられた理由の一つに、栄養士を通し、学校現場で生産者と児童生徒が交流し、調理員は減農薬の日野産野菜の虫食いを除くなどのひと手間かけた作業を行なうなどの日々の努力があります。地域の生産者と連携して旬の野菜等をより多く給食に使用し、児童生徒に、生きた教材として旬の味を五感で覚えてもらう努力を続けています。

数値目標の達成結果と考察

学校給食での日野産野菜利用率の向上を図るため、平成17年度から契約栽培システムを、平成20年度から日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度を導入したことに伴い、利用率は順調に増加していき、平成21年度には24.7%になり、25%という目標数値達成に迫る勢いでし

た。平成22年度は利用率が減少しましたが、この主な原因としては、この年の季節外れの降雪や記録的な猛暑など、天候の影響による収穫量の現象や収穫時期のずれなどが挙げられます。また、こうした天候の影響により市場価格は高騰しますが、日野産野菜は市場価格の変動には影響されない金額で納品されるシステムのため、金額ベースでの利用率が伸び悩んでいるという一因もあります。

参考までに、年間納品量の推移を考察すると、平成17年度以降順調に増加しており、前年度の利用率に比べ約8.5ポイントも減少した平成22年度ではありますが、年間納品量で見ると約4,000kgの減に留まっています。また、同じく平成21年度と平成22年度の地区別納品量を比較すると、構成人数が3地区のうちで一番少ない堀之内地区においては、2,677kgの増加が見られました。このような増加は、金額ベースでの利用率では見えてこない点ですが、農業者の高齢化、後継者不足、農地の減少と言われている中でも、このような喜ばしい成果も出ています。

現状

- ・東日本大震災に伴う原発事故と放射能汚染問題が、学校給食に使用する食材全般に関してさまざまな影響を、長年に渡って及ぼすことが予想されます。
- ・学校給食の日野産野菜使用は四半世紀の歴史があり、生産者・行政・学校・コーディネーターの連携で全国にも知られる事業となっています。
- ・野菜の年間納品量の上位を契約栽培品目が占めることから、契約栽培システムの順調な機能が裏付けされています。
- ・日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度導入の効果により、地区を超えた納品が可能となり、また、コーディネーターが問題処理のクッション役を担っていることから、学校としてもより日野産野菜を使いやすくなりました。
- ・契約栽培システム、日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度により、年間納品量の安定化が図られています。
- ・天候等の外的要因、市場価格とのズレなどから利用率は伸び悩んでいます。
- ・利用率が低下していても、地区によっては年間納品量が増加している場合もあります。

課題

- ・日野産野菜の学校給食への供給については、天候等の外的要因が生産量に影響を与える一面があり、今後も、天候等の外的要因が収穫量、納品量に大きな影響を及ぼす可能性があります。
- ・市場価格が高騰しても、日野産野菜は価格変動がなく納品されるため、金額ベースで利用率を出すにあたり、そのギャップを考慮する必要があります。
- ・利用率には現れない地区ごとの成果も評価していく必要があります。
- ・学校給食は生きた教材です。児童生徒に旬の日野産野菜の味を届ける地産地消は都市農業を守る目的にも大きく貢献しています。天候不順等の自然要因の他に農地の減・生産者の高齢化などにどのように対処していくのが課題といえます。

《課題の解決に向けて》

今後も、契約栽培システム、日野産野菜学校給食供給コーディネーター制度を継続実施していくのはもちろんのことですが、金額ベースでの利用率を考察していくうえでは、市場価格の高騰に影響を受けない評価方法を新たに考えていく必要があります。また、利用率の推移を評価するだけでは現れてこなかった農業者の努力も評価すべく、今後は、納品量の推移についても考察していくべきだと思われます。また、学校給食に食材を提供できる生産者の増大や地区割り・注文方法の見直し、補助金制度の継続、発注量と納品量の配慮、作付け状況や生育状況の集中把握などが必要と考えられます。

今期計画の重点推進事業5つのうちのひとつには「小中学校の食育」を上げています。

①「食に関する指導の全体計画及び年間指導計画」に基づいた食育の推進

【概要】平成19年度より、各小中学校に食育リーダー(教職員)が選任されています。また、平成21年度には東京都より栄養教諭が1名配置され、食育リーダーへの支援体制が整いました。食育リーダーが各学校の特色に合わせた「食に関する指導の全体計画」及び「食育年間指導計画」を作成し、全校体制で食育に取り組んでいます。

《行事食、伝統食の推進》

行事食については、毎月の献立に積極的に取り入れて

います。また、伝統食については、学童農園での古代米作りなど今後は生活科、道徳や総合など教科・領域の中での取り組みも進めていきます。

《テーブルマナー教室》

食育の基礎・基本を学び、マナーを身につけることで人間形成の一助とすることを目的に、これまでの5年間の実績をもとに、各学校で創意工夫をして事業の継続・発展に取り組みます。

《校外学習・体験農業の充実》

学校の近隣で学習できる条件を備えて、既に校外学習・体験学習が取り組まれている小・中学校もあります。全小学校では校庭で学童農園の取り組みがされており、今後も食育の視点を取り入れた取り組みを継続していきます。

②学校給食の献立の充実

【概要】学校給食は「生きた教材」として活用するために、食材・献立を含め、給食内容を充実させることは、食育の推進には欠かせないものです。

《献立内容の充実》

栄養バランスのとれた魅力あるおいしい給食や、四季折々の行事食を取り入れたバラエティーに富んだ献立を取り入れ、学校給食を活用した食育を推進します。

《安全な給食》

安全で安心な給食を提供するため、『日野市学校給食安全指針』に基づいた献立作成、調理を行います。

《給食施設・設備の充実》

個に応じた(特にアレルギー対応除去食)給食の提供並びに、学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準に則った給食提供のため、給食施設・設備の充実を図ります。

《磁器食器の導入の促進》

望ましい食習慣を身に付けるための食環境を整えるため、磁器食器の充実を図ります。

③学校給食日産野菜の利用促進

【概要】日産野菜利用率25%を目標に、学校給食への積極的な活用を図ります。

《日産野菜給食の日》

市内全小中学校において、11月19日を中心として「日産野菜給食の日」とし、日産野菜をより多く利用した学校給食を実施します。さらに、地域住民も対象とした試食会の実施や、日産野菜を教材に取り上げた授業・食育

の視点を盛り込んだ授業の公開を行います。

《日産農産物試食会・対話の場の設置》

保護者、生産者を交えた給食試食会を実施するほか、日産農産物を利用した料理教室を実施します。学校公開や保護者会等で、市内の畑や生産者の様子を伝えます。

また、市内で栽培された旬の農産物を使用した試食会を行い、子どもたちが日ごろから食べている日産農産物の旬の味を、保護者にも提供する方法を充実させます。実際に畑に足を運び、農産物生育状況を確認する見学会を行い、食の生産現場への理解を深めます。

《日産野菜利用率の把握・促進》

小・中学校各校の給食における日産野菜利用率を毎月把握します。端境期の6月と収穫期の11月には、給食における日産野菜利用率を、各校のホームページや給食だよりなどで情報公開します。

④体験農業の推進

【概要】小学生以上を対象とした「田んぼの学校」という農業体験講座を開催しており、今後も一層の充実を図ります。一連の農作業のみならず収穫祭や学習会を通して、地産地消や農業に対する興味や理解も深めてもらいます。

⑤「ひのっ子シェフコンテスト」の開催

【概要】市内生産者や大学などと協力して、子どもの料理コンテストを開催します。旬の食材を使用したり、応募された料理のレシピのホームページで公開するなど、料理の優劣ではなく、食の大切さを意識できるコンテストにします。

⑥食べ残しゼロの呼びかけ～ごみ減量によるCO2排出削減～

【概要】栄養士により栄養バランスを考慮し、工夫しておいしく作られた学校給食も、食べ残してしまっただけではその効果が半減し、食べ残した物は、ごみとなってしまいます。そのため、主に小学3、4年生を対象に「ごみゼロ推進運動」の一環として、クリーンセンターの見学や学校での出前授業を行い、好き嫌いをせず、食べ残しをしないよう呼びかけます。ひいては、CO2削減につながります。

日野市(食育)

<http://www.city.hino.lg.jp/index.cfm/196,0,348,2015.html>

【愛媛県今治市】学校給食の自校化から食育を重要政策に

今治市食育推進基本計画

2010年6月

今治市農水港湾部農林振興課地産地消推進室

2010～2014年度

今治市は、2006年の今治市食と農のまちづくり条例のもとに、今治市食育推進基本計画を策定、2014年度で第1期の期間となりました。第2期については情報がありません。

今治市では、食育の取組みの経緯を、「食と農のまちづくり」として、およそ30年前に始まりました。具体的には、学校給食の自校式化、学校給食への有機農産物の導入および地元食材の優先使用、有機農業の振興、地産地消の推進などです。これらは行政主導ではなく、市民による自発的な取組みを行政が支援する形で発展してきました」と位置づけています。

学校給食の現状について、

1) 学校給食調理場(自校調理場方式)

今治市の学校給食は、昭和39年6月に今治市学校給食センター(24小中学校、21,000食)が建設され、以来この大型の共同調理場で提供されてきました。しかし、この調理場の老朽化に伴い単独自校方式の調理場の導入を決め、昭和58年4月に鳥生小学校、昭和59年4月に国分小学校、昭和60年4月に立花小学校と順次単独自校方式の調理場を整備し、平成12年の別宮小学校調理場の建設により一応の整備を完了しました。現在は、23の調理場で約15,000食が提供されています。

2) 地元食材の使用(地産地消)

単独自校調理場への切り替えを契機に、昭和58年より学校給食の食材には、地元産の米、麦、大豆等の農産物を優先的に使用しています。また、遺伝子組換えとわかる食材の使用は避けています。

3) 有機農産物の供給(旬産旬食)

①立花有機農業研究会の取り組み

昭和58年の鳥生小学校の自校式調理場の整備に伴い、その校区である立花地区において有機農産物の学校給食への導入が開始されました。その取り組みは現在、鳥生小学校、立花小学校、城東調理場に拡大し、計約1,6

00食、市全体の約10%になっています。

この取り組みは、旬の野菜を中心に鶏卵などでも行われており、立花地区での有機野菜の導入は約40%(重量割合)近くとなっています。有機の割合が100%に満たないのは、この地方で作ることができない果物や野菜等を他から購入しているためと旬の時期以外に恒常的に供給することが困難な農産物があるためです。

②立花地区以外の取り組み

平成13年度からは、ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、ダイコンなど特別栽培農産物(農薬・化学肥料不使用)の供給を行うため、今治市の農業講座の卒業生が中心となって「学校給食無農薬野菜生産研究会」が結成されています。

4) 学校給食今治産特別栽培米使用事業(特別栽培・搗きたて・炊きたて)

今治市では小中学校の学校給食の食材に今治産の特別栽培米(農薬・化学肥料当地比50%削減)を使用することにより、児童生徒の健全育成、給食の安全性と品質の向上を図り、あわせて地元産特別栽培米のPRと消費拡大、環境保全型農業の普及を促進しています。この事業は、平成11年4月よりスタートしました。

このお米は、玄米で保管し、月に3回精米されて13か所の調理場(10か所は月に1回)に配達されています。このため、「搗きたて」、「炊きたて」のご飯が給食に出されるようになり子供たちには「おいしい」と好評です。

5) 地元産小麦によるパン(ローカルマーケットの創出)

パンについても、市内で生産された小麦で製造するため、九州農試で開発された西南暖地用パン用小麦「ニンノカオリ」を導入、平成20年度は約56%が地元産小麦の学校給食パンとして供給されています。給食のパンの原料小麦をアメリカ産から、今治産に切り替えただけで、8年前には本市で一粒も生産されていなかったパン用小麦が、今では作付面積で約17ha、玄麦生産量で約62t生産されています。

このことは、今治市に新たなパン用小麦のマーケットが生まれたということができます。これを「地産地消によるローカルマーケットの創出」と呼んでいます。非常に狭い範囲の規模の小さなマーケットですが、価値のある意義深いマーケットであると考えています。

6) 地元産大豆による豆腐

豆腐は、これまで米国産の非遺伝子組換え大豆を原料としていましたが、平成13年12月よりパンと同様に地元産の「クマホマレ」を原料にするよう切り替えました。しかしながら、「クマホマレ」は蛋白含量が少なく、豆腐に加工しにくいいため、平成14年1月より、より豆腐加工適性に優れた地元産の「サチユタカ」に切り替え、調理場が一斉に献立に豆腐を使用する「豆腐の日」を毎月1回設けるなど、できるだけ地元大豆で製造された豆腐が使えるよう工夫しています。

学校における食育では、

【主要施策】

① 学校での食に関する指導の充実

学校において、児童生徒の発達段階に応じた指導の充実が図れるよう支援し、学校教育の中で望ましい食生活の習慣づくりを推進します。また、社会や理科、家庭、保健体育などの教科、総合的な学習の時間などの領域の学習を通して、市独自のテキストとカリキュラムによる義務食育を推進します。

② 小学校での食育授業の実施

小学校の総合的な学習の時間等を利用し、地産地消や健康的な食生活の理解の促進などの食育を推進するため、5年生を対象とした食育授業の副読本、指導要領や教材を各小学校に配布し、全小学校での取り組みが行われるよう食育授業を推進します。

③ 中学校での食育の推進

中学校での義務食育の推進のため2年生を対象とした食育授業カリキュラムの開発について検討します。

④ 学校給食の活用

栄養バランスのとれた食事や地域の食文化を体験を通して身につけるため、学校給食を「生きた教材」として活用し、献立に郷土食や伝統食、行事食、日本型食事を導入するなど、食事内容の充実を図ります。また、給食の時間に、献立や食材の産地、生産者の紹介を行い食に対する興味と理解を深めるとともに、食事のマナーや「いただきます」、「ごちそうさま」の意味を正しく教えます。

⑤ 「お弁当の日」の実施

小中学生を対象に、地産地消や郷土食など毎回テーマを設定して、生徒自らが調理する、「お弁当の日」の実施を推進します。

⑥ 学校農園の活用

学校農園での農業体験活動を継続し、地域の農産物や旬の食材、有機農業、環境問題等についての学習を推進します。また、学校農園で収穫した農産物を使って調理実習を行う等により、食と農との関係を学ぶなど食農教育を推進します。

⑦ 教職員の資質向上

栄養教諭、学校栄養職員や調理員の資質向上と食に関する専門性を高めるために、研修の機会を提供します。また、教職員に対して食育に関する研修の受講を勧奨するなど資質向上に努めます。

⑧ 保護者への情報提供

給食日よりや給食試食会、懇談会などを通じて、学校での食育に係わる情報を保護者に提供し、家庭での食育の推進を図ります。

⑨ 食育研究校の成果の普及

食育研究校で実施した食育の取り組みを継続して実施していくとともに、その成果の市内の小中学校への普及、水平化を図ります。

⑩ 高等学校との連携

愛媛県立今治南高等学校の協力を受け、市内の小中学校と連携した食農教育を実施します。

数値目標は、「学校給食における地元産野菜を使用する割合(重量ベース)…33.3%(2007)→50%以上」

今治市 食育の推進 義務教育

http://www.city.imabari.ehime.jp/nourin/tisan_tisyo/syokuiku01.html

今治市 食と農のまちづくり

http://www.city.imabari.ehime.jp/nourin/tisan_tisyo/

【富山県砺波市】「わたし」の視点の計画書

砺波市食育推進計画

2011年3月

砺波市商工農林部農業振興課

2011～2015年度

具体的な取り組みに、各主体のほか「わたし」の項目が設けられているのが特徴的です。

保育所、幼稚園、学校の取り組みでは、

「わたし」は、

・ みんなと楽しく好き嫌いせずに、感謝のこころを忘れずに食事をとります。

・ 食事のマナーやあいさつの習慣を身につけます。

各校については、

- ・ 食事のマナーや食物の大切さを指導します。
- ・ 保育所、幼稚園、学校だより等で、食事の大切さを啓発していきます。
- ・ 「食」に関するアンケートを実施し、現状を把握しPTA活動等で保護者へ伝えていきます。
- ・ 米や野菜等をつくり、食物に対する感謝の気持ちを育てます。
- ・ 給食参観、給食試食会を通して、保護者へ給食に対する理解を深めます。
- ・ 栄養教諭等による「食」に関する指導をより一層すすめます。
- ・ 家庭、地域との連携を深めます。
- ・ 親子むし歯予防教室、歯ぐきフレッシュアップ教室等を開催し、歯と食事の大切さを広めます。

行政は、

- ・ 学校給食、保育所給食に、たまねぎ、りんご、ふく福柿、ゆず等地域の特産物や、地場産農産物を使った加工品(コロッケ等)を利用した献立を提供します。
- ・ さといもやなす等を使った郷土料理を取り入れ、地域の「食」への関心を高めていきます。
- ・ 学校給食、保育所給食で地場産農産物の活用を推進します。
- ・ 新たな特産物「たまねぎ」の使用率を高めます。

このほか、「弁当の日」の定期的な設定、「学校の家庭科や総合学習の中で、地域の料理の達人を講師として招いて料理教室を開催」「栄養教諭が中心となって、積極的に郷土料理・伝統料理などを教えていきます」など、学校教育、学校給食に関する記述が多くなっています。

数値目標では、

学校給食の地場産農産物の使用率(数量ベース)

…17.8%(2010)→30%

学校給食の地場産たまねぎの使用率(数量ベース)

…19.7%(2010)→40%

学校給食のとなみ野米の使用率…100%

生産者との学校給食会食の回数

…小学校2回(2010)→3回

砺波市食育推進計画

http://www.city.tonami.toyama.jp/tonamisypher/www/info/detail.jsp?id=6592&life_supergenre=1

【新潟県上越市】計画とアクションプランを設定

上越市第2次食育推進計画

2012年3月

上越市農村振興課

2012～2016年度

上越市の食育推進計画は、食育推進実施計画(アクションプラン)が別途策定されています。アクションプランは、推進計画と同じ期間ですが、内容は毎年更新されることになっています。

推進計画については、前期のまとめとして、

学校給食では、毎月1回「食育の日」を設定し、地場の食材を取り入れ、地域に伝わる伝統料理や郷土料理を提供しました。子どもたちが地域で採れる旬の食材について関心を高め、地域の食文化への理解を深めることに繋がっています。

今期は、

地域の伝統的な食文化について、子どもが早い段階から関心と理解を抱くことができるよう、給食の献立に地場産食材を活用した郷土料理を取り入れ、子どもたちが地域に伝わる食文化に親しむ機会をつくります。「給食への地場産農林水産物の活用促進を図るため、えちご上越農業協同組合、青果物市場、学校給食青果物納入組合、生産者、学校及び、行政の関係者で引き続き連携しながら、学校給食への地場産物導入について検討し、促進します。

このほか、「原子力発電所事故等の影響により、国・県が行っている空間放射線量の測定データや農林水産物に関する放射性物質の検査結果など、生産者や消費者が必要とする情報について、ホームページ「上越の食育」を通じ最新情報を取得できるように努めます」との記載がありました。

数値目標は、

学校給食における食べ残しの割合

…1.39% (2010)→1.30% (2016)

学校給食で使用する白米のすべてを上越市産としている小・中学校数…現状100%

学校給食で地場産物(青果物)を使用する割合(主要5品目の重量ベース)…5.2% (2010)→10.0% (2016)

●アクションプラン

2014年度の実施計画(アクションプラン)では、「学校における食育の推進」について、

給食だよりや給食試食会等を通して、児童生徒自らが栄養バランスのとれた食事をとることや、望ましい食事マナーを身に付けることができるよう家庭との連携を深めていくとともに、伝統・文化などそれぞれの地域や学校の特色をいかした食育を推進する(目標)給食だよりの発行年11回、食をテーマにした教育活動の実施全小中学校で年1回以上。

このほか、毎月1回の食育の日、学校給食用野菜の作付拡大などを目標としています。

また、学校での食育について、「特色ある食に関する教育活動の推進」として、「米作り、野菜作りを中核とした食にかかわる体験活動や、保護者・地域を巻き込んだ食育事業の推進を支援する(目標)全ての小学校では体験活動を取り入れた食に関する活動を実施する。全ての中学校では食をテーマにした教育活動を実施する」としています。

上越の食育

<https://www.city.joetsu.niigata.jp/site/syoku-iku/syoku-jorei.html>

【京都府向日市】給食に軸足を置き、栄養教職員全校配置など

向日市食育推進計画

2010年3月

向日市健康福祉部健康推進課

2010～2014年度

学校給食についての記述は多いですが、第2次計画等の情報はウェブサイトにはありませんでした。

学校では、食に関する指導の全体計画に基づき、発達段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進していきます。

① 食に関する指導の充実

教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動などにおいて、学校教育活動全体を通じて、食に関する指導を推進し、農業や調理などの体験活動を通して、子どもたちの食に関する関心や理解を深めるとともに、子どもたちに食に関する正しい知識と食を選択する能力を身につけるよう食の自己管理能力を培います。

○食事の大切さ、喜び、楽しさを理解することができる学習をすすめます。

○望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理できる力を育てます。

○野菜や米の栽培・収穫・調理などの体験活動を充実します。

○食べ物を大切にし、感謝する心を育てます。

○向日市の産物(たけのこ・なす)や食にかかわる歴史などを理解し、尊重する心を育てます。

○指導資料として、DVD・パネル・絵本・リーフレットなど食育に関する教材の充実を図ります。

○毎月19日(食育の日)に食育だよりを保護者に配布し啓発します。

② 学校給食の充実

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、望ましい食習慣を形成するとともに、友達と楽しく会食をしながら食事のマナーを身につけたり、食事の準備や後片付けなどの作業を通じて協同、協調の精神を身につけさせるなど学校の食育における中心となるものです。

給食が「生きた教材」となるよう、内容の充実に努めます。

○安全安心な学校給食を提供するよう衛生管理の徹底を図ります。

○児童が楽しく満足して食べることができるように食事内容を多様化します。(セレクト給食・バイキング給食・テールマナー給食・弁当給食などの実施)

○なるべく加工品を使わず、素材からの手作りの給食を大切にします。

○食べ物を大事にし、食物の生産、流通、調理にかかわる人々に対して、感謝する心を育てます。

○給食に地場産野菜を活用するとともに、郷土料理や季節の行事食などを取り入れられることにより、地域の食材や食文化にかかわる歴史を理解し、尊重する心を育てます。

- 生産者や給食に携わる人との交流給食を実施します。
- 児童が栽培・収穫した食材の学校給食への活用を推進します。
- 保護者や地域の方への情報提供を充実します。(給食試食会や給食参観などの開催、給食だよりや給食の料理レシピなどの配布)
- 地場産物の活用を推進するとともに生産者や生産に関する情報を子どもに伝えます。

数値目標として、「学校給食における地場産物を使用する割合…10品目→増やす
学校給食における米飯給食の回数…3回→3回以上」

向日市 食育推進計画
<http://www.city.muko.kyoto.jp/shisei/plan/syokuiku/syokuiku.html>

【三重県伊勢市】教育分野からの食育計画

第2次伊勢市食育推進計画

2013年3月

伊勢市学校教育課

2013～2017年度

伊勢市の食育推進計画の担当窓口は学校教育課が行っており、学校、学校給食に関する内容が多くなっています。

① 食に関する指導の充実

○子どもたちが食について計画的に学ぶことができるよう、校長のリーダーシップのもと、栄養教諭・学校栄養職員等や食育担当者を中心とした教職員の連携・協力による食に関する指導計画を作成し、より効果的な指導を推進します。

○各教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等の学校教育活動全体を通じて、食に関する指導に必要な時間を確保し、子どもの実態や地域の特性を生かし、工夫した取組を行います。

○栄養教諭・学校栄養職員等の専門性を生かした食に関する指導を一層進めるとともに、各学校における指導の充実を図るための研修等を実施します。

○地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験、食品の流通や調理に関する体験、食品廃棄物の再生利用等に関する体験等、子どもたちの様々な体験活動を進めます。

○食材を大切にし、残さず食べるように指導します。

○学校からのたよりによる情報発信や各種行事を通した食育の啓発を行います。

② 学校給食の充実

○学校給食を「生きた教材」として、子どもが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう活用を図ります。

○栄養バランスの取れた献立を工夫し、学校給食等の献立に関する情報を子どもたちと保護者に発信します。

○伊勢市教育委員会が作成した「学校におけるアレルギー疾患の手引き」をもとに、食物アレルギーを有する子どもの実態を把握し、個別的な相談指導や子どもの食の安全管理のための除去食・代替食対応を充実させます。

③ 食育を通じた健康状態の改善等の推進

○栄養教諭・学校栄養職員等をはじめ、学級担任や養護教諭、学校医等が連携して、偏食傾向、肥満傾向等のある子どもとその保護者への個別的な相談指導を推進します。

(略)

○学校・保育所等の給食における一層の安全・安心を確保することから、必要に応じて放射性物質の有無や量について検査を行います。

学校給食での地場産物活用の充実

○学校と地元生産者が連携を図り、学校給食の食材については、できる限り伊勢近郊産や三重県産のものを使用していきます。また、青果物の産地割合を算出し、市のホームページに掲載することで、市民に地産地消への意識を高めます。

学校・保育所等の給食への郷土料理等の導入と伝統文化の継承

○古くから伝わる季節の行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもや保護者に献立表や給食だより、給食展示等で積極的に情報発信を行います。また、「むし歯予防デー給食」や「きりり目給食」など、それぞれの行事にちなんだ献立の工夫も行っていきます。

○配膳の仕方や箸の使い方、あいさつや正しい姿勢など、和食の基本的なマナーを身に付けるよう、給食の時間等を活用しながら、継続的に指導していきます。

数値目標にも特徴があり、独自の「自己評価」を目標に入れるなどの工夫があります。

食に関する指導の実施状況評価のAと評価した学校(園)の割合の増加…43.9%(2012)→50.0%

※学校・幼稚園・保育所等の「食に関する指導」の実施状況についての自己評価で「A 十分満足できる」と答えた小中学校や幼稚園・保育所等の数を指標とします。(保育所等は、平成25年度から自己評価を実施します。)
※評価基準「発達段階に応じ、食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食生活を実践できるよう、学校・幼稚園・保育所等の教育・保育活動全体を通して取り組んでいる。」「A:十分満足できる」「B:おおむね満足できる」「C:要改善」

学校給食における地場産物を使用した割合の増加(食材数)…41.2%(2011)→43.0%

学校給食の献立で行事食・郷土料理として紹介した数の増加…16食(2012)→22食※1年間の献立のうち、行事食や郷土料理を取り入れ、紹介する献立数を指標とします。行事食には、学校行事に関わる献立も含めます。

伊勢市 第2次食育推進計画
<http://www.city.ise.mie.jp/8644.htm>

【群馬県高崎市】栄養教職員の役割を記述

高崎市第2次食育推進計画

2013年3月

高崎市健康課

2013～2017年度

高崎市は、自校方式を推進し、センターの単独調理場化をすすめ、現在、単独校63校、センター4(24園校)となっており、全施設に栄養教職員が配置されています。残る4センターの単独校移行についての記述は今期の計画にはありませんでした。

今期計画では栄養教職員の役割について多く具体的な記述があります。

・食に関する指導の充実

食育体験の推進…野菜の栽培、収穫体験や調理体験等の食に関する体験事業を通して、季節感や食への興味関心を高めていくことを目指します。

「食に関する指導の全体計画」の作成…全ての公立幼稚園、小中学校、特別支援学校で、組織的かつ継続的

な指導を実現するために「食に関する指導の全体計画」を作成します。

食に関する指導の充実…各校園、給食センターに配置された栄養教諭・栄養士は食育推進の核となり、給食時の学級訪問や関連教科でのT.T(ティーム・ティーチング)等、教育活動全体を通じた食指導の充実を図ります。学校栄養士専門研修での指導案・教材の研究…栄養教諭・栄養士で組織された専門研修にて、専門性を活かした指導内容、方法の研究を行い、園児、児童、生徒の食に関する知識や興味関心を高めていくことを目指します。

・学校給食の充実

地区別献立の充実…地域の特色を活かした給食献立の開発を行い、魅力ある給食づくりを目指します。

食物アレルギー等、個別対応の実施…食物アレルギー等の個別対応が必要な児童、生徒については、保護者、学級担任、養護教諭、栄養教諭・栄養士をはじめとした関係職員が連携した対応を実施します。

学校給食従事者研修会の開催…学校給食従事者に対して定期的な研修会を開催、衛生管理の徹底や調理技術の向上を目指します。

前橋・高崎連携事業学校給食ワーキンググループ会議の実施…高崎市、前橋市の栄養教諭・栄養士が共同でメニュー開発を行い、両市の特色を活かした給食を提供することによって、園児、児童、生徒の地場産物や食の伝統文化に関する興味関心を高めていくことを目指します。

・保育所(園)、学校給食における地産地消の推進

地域の農産物や農業について子どもたちの理解を深めるよう、学校給食において地場産農産物の利用を一層促進します。

・給食残渣堆肥化事業の実施

給食残渣、給食調理時に出る野菜くずを利用した堆肥・飼料づくりを行い、食品廃棄物の有効利用を図ります。

・学校給食等における郷土料理・行事食の導入

学校給食等において、群馬県内を含めた全国各地の郷土料理、季節や行事にちなんだ行事食を取り入れ、郷土愛を育むよう推進します。

高崎市の食育
<http://www.city.takasaki.gunma.jp/docs/2014011801004/>

【静岡県島田市】 お茶を給食に

第2次島田市健康増進計画及び第2次島田市食育推進計画

2014年3月

島田市市民福祉部健康づくり課

2014～2018年度

島田市は、食育推進計画の次期策定を1年前倒しし、健康増進計画と一体化して策定しました。学校給食等についての取り組みの記述を抜き出すと以下のようなものがあります。

(略)

給食時間におけるマナー指導…給食の時間を通じて、望ましい食事のマナーの指導を行う。

給食試食会などの開催…給食を通して、栄養士などを講師に食事のマナーと安全・安心な食材で栄養バランスのとれた食事について学習する。

学校・保育園における郷土料理・行事食の実施…給食において、郷土料理や行事食を取り入れ、その意義や由来などについて情報提供を行う。また、地域の高齢者などを学校や園に招き、料理についての情報を得る機会を設ける。

学校における食文化の啓発…授業などを通じて、食文化の継承や食に関する啓発を行う。

生産者などと幼児・児童・生徒の交流…生産者や事業者と幼児・児童・生徒の交流の機会を通じて、生産の苦労や思いを感じ、生産者や地場産物への興味や感謝の気持ちを育む。

お茶を飲む習慣の推進…市内保育園、**小学校などにお茶を贈呈し、給食時に市内のおいしいお茶を飲んでもらい、子どもたちの健康増進のために、お茶を飲む習慣を推進する。**また、市民が島田市の主要農産物であるお茶についての理解を深められるように啓発していく。

学校給食週間による啓発…地元のプロデューサー、栄養士、調理員による学校給食訪問を実施し、食に関する啓発を行う。

地場産物を活用した食育に関する授業の実施…「地元でとれる農産物を取り入れた献立」を募集し、給食に採用できるものはメニューに取り入れるなど、子どもたちが地場産物への認識、給食への理解を深められるようにす

る。

給食における食物アレルギーへの対応…アレルギーを有する幼児・児童・生徒の状況調査を実施し、現状把握を行う。原材料配合表やアレルギー食品に関する資料を提示するとともに、食物アレルギーを持つ子どもに対応食を提供する。

学校給食センターの職場体験の受け入れ…市内中学校生徒及び特別支援学校生徒の職場体験の受け入れを実施する。

数値目標には、「学校給食に地場産物を使用する割合(品目)…45.0%(2012)→維持」

島田市 食育

<https://www.city.shimada.shizuoka.jp/kenkou/1730.html>

【富山県射水市】単独校、センター方式の共存

射水市食育推進計画

2011年3月

射水市福祉保健部健康推進課

2011～2015年度

単独校方式、センター方式があることを踏まえた記述が特徴的です。

学校給食はこれまでも教育活動として実施しており、各学校においては既に食育の実践を行ってきた実績を有しています。

学校では、様々な課題を踏まえ、知識の教授だけではなく、実際に経験をさせつつ児童生徒に食に関する指導を行うことにより、食育目標として「食に関する知識の習得」「食を選択する力」「望ましい食習慣の定着」を家庭や地域と連携しつつ身に付けさせ、健全な食生活を実践することができる人間を育てるよう取り組みます。

なお、学校給食においては、学校給食センターで調理する給食と自校で調理する給食の2つの調理方式を併用しています。

給食調理方式については、各々の地域で検討を深められた経緯があることから、地域に応じた調理方式で運営を図り、安心して安全な給食を提供するのはもちろん、各地域の特色を生かし、豊かで魅力のある給食の実施を推進します。

学校での食育目標の達成においては、調理方式の違いによる差はなく、栄養教諭などが中心となって学校教育活動全体を通じた指導が重要です。学校給食を通して「食」に関する知識を高め、好ましい人間関係や感謝の心を育てる活動を推進します。

地産地消食材の活用

地産地消を進めるため、生産者団体等と連携し、学校給食における地産地消食材を積極的に取り入れ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもたちに伝達する取組みを促進します。

農林水産業者との交流の推進

生産者を学校等の給食へ招いたり、農山漁村における作業体験などを通じ、農林水産業者との交流を推進します。

バイオマスタウン構想の推進

学校における給食残渣の堆肥化や家庭におけるコンポストの利用など、環境負荷の低減のため食品残渣を再度生産に利用する、食の循環型リサイクル社会の構築を目指します。

また、「バイオマス環境講座」など、学校をはじめとして食と環境に関する知識の普及・啓発を推進します。

数値目標は、

給食残渣のリサイクルを実施している小・中学校の割合
…現状81.8% (2009) → 90%以上

学校給食において射水市産食材を使用する割合 (金額ベース) …現状15.6% (2008) → 30%以上

学校給食において射水米を使用する割合 …現状100%維持

射水市食育推進計画

<http://www.city.imizu.toyama.jp/guide/svGuideDtl.aspx?servno=13030>

【山形県庄内町】食育+地産地消の計画づくり

庄内町食育推進計画

2011年3月

庄内町情報発信課(発行元)

窓口部署は農林課農政企画係

2011～2015年度

2010年度までの庄内町地産地消推進計画と統合した計画です。学校給食に関しては、

「食育に関する情報発信を強化します」…給食だよりなどを活用し、家庭への情報発信をより充実させます。

「食育啓発の拠点となる施設を整備します」…子どもから大人までみんなが集い交流し、体験しながら食育を学べる施設として、調理研修室などを備えた、新しい学校給食共同調理場の整備を進めます。

「バランスのとれた食生活を送ります」…栄養教諭や栄養士を中心に食生活に関する学習を推進し、子どもたちの実践する力を育みます。

「庄内町産のよりおいしい米飯給食を提供します」…新しい学校給食共同調理場の整備に併せ、全小中学校へ、おいしく炊きあげた庄内町産の安全で温かい米飯給食を提供し、ご飯のおいしさを再発見できるようにします。

「学校給食で地元食材の使用を増やします」

・生産者団体との連携を強化しながら、野菜類の安定した生産・供給体制の整備や、新しい学校給食共同調理場の受け入れ設備を整えていきます。

・友好町の宮城県南三陸町と、庄内町の米など互いに自慢できる地元食材を学校給食で使い合う「食の交流」を進めます。

と、新センター整備計画と連動した形で多く取り上げられています。

庄内町 みんなで「食育」を实践しましょう！！

<http://www.town.shonai.lg.jp/hp/menu000009200/hpg000009140.htm>

【岩手県滝沢市】カラフルな手作り計画書

第2次滝沢村食育推進計画

2011年3月

滝沢村経済産業部農林課

2011～2015年度

滝沢市は滝沢村が2014年に市制となったもので、計画は村のままですが内容は引き継がれています。標準的な計画とともに、滝沢の伝統食や学校給食等の取組みについて写真入りで紹介が多くされています。学校給食に関する記述は以下のようなものがあります。

ステージ3 小学生

食育の展開 関係機関によるアプローチ

生活、社会、理科、家庭科等の各教科、道徳、学級活動、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じて、食生活の自立の基礎に必要な知識と技能を学習させます。

学校の食に関する指導を充実させるための支援と指導をしていきます。

保健便り等を発行したり、調理実習への保護者の協力・参観を呼びかけたりして、家庭に食育に係る啓発を実施します。

給食の時間は、友達と協力して食事を準備し、友達と一緒に食べることを楽しみましょう。

児童が自ら考えた献立を学校給食として実施すること(自己実現)により、給食への関心や食べることへの意欲を持たせるための指導をしていきます。

学校給食を通して、児童が望ましい食事形態や正しい食習慣を理解し、実践できる能力や態度を育て、健康な生活を送る基礎を培うための指導をしていきます。

給食試食会や交流給食等を通じて食に関する情報提供をすることにより、保護者と児童と地域の連携を図り、地域に根ざした食育を推進します。

学校給食の地元食材供給の仕組みづくりを推進します。生産者と事業者の役割として、生産・加工の実情を理解してもらうため、農作業等の体験学習の支援、加工・流通現場での学習支援を行い、体験の機会や情報の提供に努めます。

学校や地域における農業体験学習へ積極的に協力するよう、関係者に要請します。

ステージ4 中学生・高校生

食事の挨拶をおろそかせず、食事のマナーを身につかせます。

社会、理科、技術・家庭科、保健体育等の各教科、道徳、学級活動、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じて、食生活の自立の基礎に必要な知識と技能を学習させます。

保健便り等を発行したり、調理実習への保護者の協力・参観を呼びかけたりして、家庭に食育に係る啓発を実施します。

生徒が自ら考えた献立を学校給食として実施すること(自己実現)により、給食への関心や食べることへの意欲を持たせるための指導をしていきます。

学校給食を通して、生徒が望ましい食事形態や正しい食

習慣を理解し、実践できる能力や態度を育て、健康な生活を送る基礎を培うための指導をしていきます。

学校給食への地元食材供給の仕組みづくりを推進します。

学校の食に関する指導を充実させるための支援と指導をしていきます。

地産地消の推進

給食における地場産物の活用

【農林課】【学校給食センター】保育所、幼稚園、学校における地元食材供給の仕組みづくりを推進します。給食における滝沢産をはじめとする地場産物の活用割合を増やし、子どもたちに食と環境のつながりを実感してもらう機会の提供を図ります。

給食等を通じた伝統料理・郷土料理の普及促進

【関係課】給食等を通じて伝統料理や郷土料理を子どもたちに紹介するなど、子どもたちが地域の伝統的な食文化にふれたり学んだりすることができる機会の拡大に努めます。

数値目標は、「学校給食における地場産物の使用割合(学校給食に利用する滝沢産農産物の使用量)…39.6%(2012)→40.1%

小学生及び中学生を対象とした「食に関する指導」実施(「食に関する指導」の実施クラス数)…105→105クラス

滝沢市(2014年に村から市に)

<http://www.city.takizawa.iwate.jp/221117shoku>

【宮城県女川町】海の町、震災の町での計画

女川町食育推進計画(第2次)

2015年3月

女川町健康福祉課

2015～2019年度

東日本大震災で大きな被害を受けた女川町の食育推進計画は、合わせて六次産業化・地産地消法の「地産地消促進計画」の位置づけも加わり、第2次計画とされています。

学校給食に関しては、

小学校は、【1年生】給食調理場体験、【1～2年生】魚市場見学、【3年生】食品加工場見学、【4～6年生】漁業体験、【5年生】宿泊学習での野外炊飯体験のほか、さんま水揚げ見学、野菜の栽培、収穫体験

中学校は、【1年生】宿泊訓練で野外炊飯体験、【2年生】地場産品の食材を活用した調理体験、【3年生】さんま収穫祭での活動(さんまの炭火焼き、さんますり身汁調理体験)

小中学校共通で、給食を活用した食育活動、給食について家庭への啓蒙(給食だより、給食試食会)、女川小中学校統一給食の日(地場産品の活用)、魚食普及(鯨肉、地場産品の食材提供)が記載されています。

このほか、食の安全に関して、「食の安全に関する情報として、食中毒予防や食品の放射能測定等についてホームページ、町広報紙、食育教室で情報提供しています。

特に、平成23年3月に発生した東日本大震災に伴う原子力災害により放出された放射性物質の食への影響等の関心が高まっています。このため、町では食品と放射能に関する正しい情報や知識の普及に努めています。

食品の放射能検査は、女川町地方卸売市場(以下、「女川魚市場」という。)に水揚げされた水産物、学校及び保育所の給食に使用される一部の食材について放射能測定を実施しています。

また、町民が自家消費用に生産・採取した食材の簡易測定を行っています」

と記載されていました。

数値目標でも、

小・中学校の学校給食への食材提供回数を増やす…地産地消、魚食普及事業として食材の提供(銀鮭、ホヤ、さんま、牡蠣、ホタテ)、鯨肉頒布事業(鯨の食文化の普及)が2回(2014)→6回(2019)があります。

女川町子育て

http://www.town.onagawa.miyagi.jp/life_event_09.html

■特徴のある食育推進計画を教えてください

今回は、検索サービスを利用して調査しましたが、全国にはまだまだたくさんの区市町村食育推進計画があります。今回触れなかったことに、計画策定方法や評価方法などもありますし、学校や学校給食のあり方、学校給食運営などを規定したものもあろうかと思えます。

「わが区市町村の食育推進計画は、ここがすごい」とか、「これは問題では?」、「食育をきっかけに、計画には書かれていなくても、こんな取組みが始まりました」など、事例を教えてください。お待ちしております。

学校給食ニュース 173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)

会費専用郵便振替口座

口座番号:00100-2-726489

名義:全国学校給食を考える会

〒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)

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

(内容の問合せや投稿は)

E-mail desk@gakkyu-news.net(牧下)まで

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。