

2. 学校給食を活用した小学校から中学校まで 切れ目のない食育

「2. 学校給食を活用した小学校から中学校まで切れ目のない食育」に関する論点

【現状・課題】

- 授業やアグリパークの活用など、教育活動の様々な場面で食育の取組を進めている
- 食育指導の回数について 中学校は大幅に減少。学校間でも実施状況に差
- スクールランチ実施校では、給食を活用した 直接的な指導が行いづらい



【論点】

- 小学校から中学校まで切れ目のない食育を行うにはどのような取組が必要か。
- 食べる意欲・食べる楽しみを根付かせ、食文化等への理解を深めていくにはどのような取組が必要か。
- 生涯を通じた心身の健康を支える食育を行うにはどうすればよいか。

学校給食を活用した食育に関する課題

学校給食法

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。

この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

食に関する指導の手引き（文部科学省）

食育の視点

【食事の重要性】

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

【心身の健康】

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

【食品を選択する能力】

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

【感謝の心】

食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

【社会性】

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

【食文化】

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

食に関する指導の手引き（文部科学省）

学年段階別に整理した資質・能力（例）

※文部科学省 食に関する指導の手引き（第二次改訂版）より抜粋・改変

	食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
低学年	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。 ○正しい手洗いや、良い姿勢でよく噛んで食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができる。 ○いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○動物や植物を食べて生きていることが分かる。 ○食事のあいさつの大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○正しいはしの使い方や食器の並べ方が分かる。 ○協力して食事の準備や後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。
小学校 中学年	<ul style="list-style-type: none"> ○日常の食事に興味・関心を持ち、楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする事ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の安全・衛生の大切さが分かる。 ○衛生的に食事の準備や後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事が多くの人々の苦勞や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。 ○資源の有効利用について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ○協力したりマナーを考えたりすることが相手を思いやり楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。 ○地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。
高学年	<ul style="list-style-type: none"> ○日常の食事に興味・関心を持ち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養のバランスのとれた食事の大切さが理解できる。 ○食品をバランスよく組み合わせることで簡単な献立を立てることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の安全に関心をもち、衛生面に気を付けて、簡単な調理をすることができる。 ○体に必要な栄養素の種類と働きが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べようとする事ができる。 ○残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとする事ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食料の生産、流通、消費について理解できる。 ○日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもつことができる。
中学校	<ul style="list-style-type: none"> ○日常の食事に興味・関心を持ち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立を立て調理することができる。 ○自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質を見分け、適切な選択ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 ○環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。

食育指導の実施状況

1 校あたりの年間平均実施回数

	教科等の時間を使った児童への直接の指導	給食の時間を使った児童への直接の指導	学級担任への資料提供など	放送、給食だより、掲示物による普及啓発
全体	6.2回	8.7回	13.0回	86.0回
小学校	6.8回	11.8回	18.1回	115.3回
中学校	5.0回	2.0回	1.9回	21.5回
うち、 スクールランチ校	7.5回	0.6回	1.0回	8.9回

給食の時間を使った直接の指導例

- 栄養バランスの取れたバリエーション豊かな食事
 - ・ 主食、主菜、副菜がそろったバランスの良い食事のモデルを学ぶ
 - ・ 望ましい献立の組み合わせ方、様々な食材と調理方法を学ぶ
 - ・ 食材の旬や産地を学ぶ
- 地域の郷土料理や地域の食材を取り入れた献立やイベントにあわせた給食
 - ・ 住んでいる地域の食文化を知り、愛着を育む
 - ・ 食を通じて各国に触れ、国際社会に興味を持つ



郷土料理等を取り入れた給食



G7サミット給食（カナダ）

- 収穫体験し生産者と一緒に喫食する
 - ・ 食べ物から生産者へと視野が拡大
 - ・ 食に関わる方への感謝の気持ちを持つ

給食指導例

指導項目		指導内容
準備	食事環境	<ul style="list-style-type: none"> ・正しい手洗いを行い、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。 ・<u>食事にふさわしい環境を整える。</u>
	運び方	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>重いもの、熱いものへ配慮</u>して、教室まで安全に運ぶようにする。その際、担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。
	配食	<ul style="list-style-type: none"> ・一人分の<u>盛り付け量を盛りきる。</u> ・担任の確認のもと相談し、<u>配食調整</u>する。 ・献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、正しい食器の並べ方ができるようにする。
会食	挨拶	<ul style="list-style-type: none"> ・献立（主食・主菜・副菜）の確認をし、献立名を知らせる。 ・<u>「いただきます」のあいさつ</u>をする。
	会食中	<ul style="list-style-type: none"> ・食器や箸の持ち方、並べ方、食事時の姿勢など基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気の中で会食できるようにする。 ・落ち着いて食べることができるよう、<u>食べる時間を確保</u>する。
片付け		<ul style="list-style-type: none"> ・みんなで協力して、手順良く片付けられるようにする。

「いただきます」から「ごちそうさま」までの時間

- ・ 中学校の約半数が給食を食べる時間を20分と設定。
- ・ スクールランチ校の方が短い傾向。

給食を食べる時間	10分	15分	20分	20分より長い
中学校 (57校)	0%	44%	<u>53%</u>	4%
うち、 自校・センター (29校)	0%	38%	<u>59%</u>	3%
うち、 スクールランチ (28校)	0%	<u>50%</u>	46%	4%
小学校	0%	0%	70%	30%

登校から下校までの時間

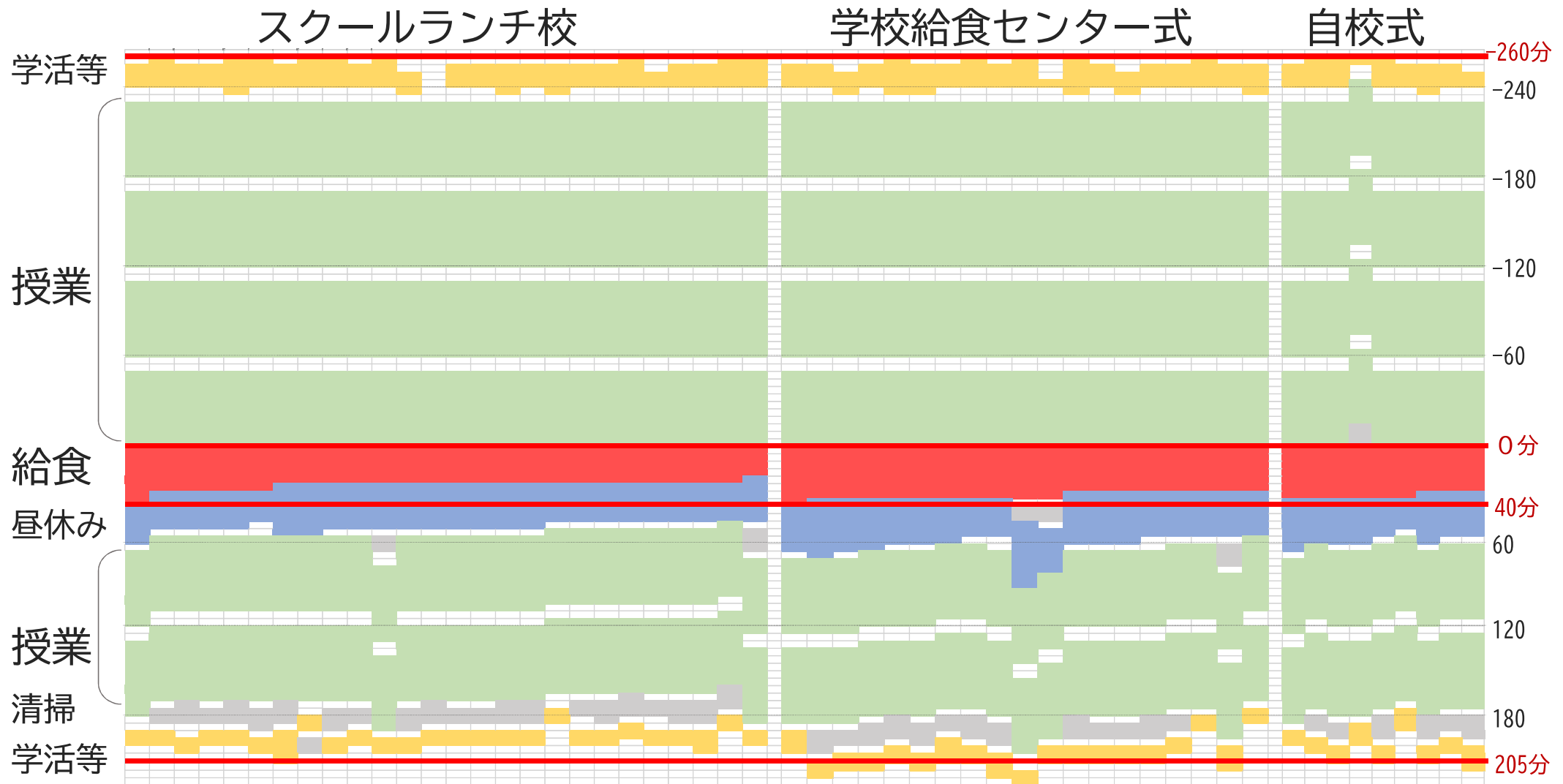
- ・ 中学校ではセンター校＞自校＞スクールランチ校の順に、登校から下校までの時間が長く、約10分の差がある

【校時表：登校から下校までの時間の平均】

小学校	全体	中学校	全体
自校 (5校)	7時間12分	自校 (9校)	7時間42分
センター (6校)	7時間13分	センター (19校)	7時間45分
		スクール ランチ校 (27校)	7時間36分

中学校の校時表比較

- 各校の校時表を4限終了時点で並べたもの



※給食は4限終了から昼休み開始までの時間 ※各校の学校計画に記載された校時表を元に保健給食課が作成

栄養教諭等 配置状況

学校の規模等により、栄養教諭等の配置人数は異なる。

	栄養教諭等 配置	配置人数
自校式	規模により 1～2校あたり1名 (給食管理に加え、食育やアレルギー面談等も実施)	44名 (72校、特支含む)
給食センター	規模により 1施設あたり1～3名 (給食管理に加え、受配校での食育やアレルギー面談等も実施)	20名 (13施設)
スクールランチ	配置なし	—

これまでの懇話会で出た「食育」に関するご意見（地産地消除く）

【食事の重要性】

- ・本来食べることの意味
- ・食べる意欲・楽しみを根付かせる
- ・食べることが楽しければ・大事だと分かれば、どのような提供方式であれ残食も減る
- ・食に対する理解
- ・五感
- ・感覚を表現し、違いを認め合う

【心身の健康】

- ・栄養摂取
- ・食と健康の教育
- ・将来を見据えた心身の健康
- ・自分の身体に必要な量を知り、それに合わせて食べる量を選択

【食品を選択する能力】

- ・子どもの給食への自主的な関わり

【感謝の心】

- ・作ることの大切さ、管理することの大切さ
- ・生産者との交流

【社会性】

- ・残菜の片づけを子どもたちが行う

【食文化】

- ・地域・文化

【その他】

- ・給食が栄養摂取だけの場になっていないか
- ・給食やお弁当を作ることを通して、大人も自らの食生活を見直す機会
- ・中学校になると食育の重要性の認識が下がる

「2. 学校給食を活用した小学校から中学校まで切れ目のない食育」に関する論点

【現状・課題】

- 授業やアグリパークの活用など、教育活動の様々な場面で食育の取組を進めている
- 食育指導の回数について 中学校は大幅に減少。学校間でも実施状況に差
- スクールランチ実施校では、給食を活用した 直接的な指導が行いづらい



【論点】

- 小学校から中学校まで切れ目のない食育を行うにはどのような取組が必要か。
- 食べる意欲・食べる楽しみを根付かせ、食文化等への理解を深めていくにはどのような取組が必要か。
- 生涯を通じた心身の健康を支える食育を行うにはどうすればよいか。