

提言に向けた今後の進め方

提言に向けた今後の進め方（案）

- 本懇話会から新潟市教育長へ出す提言書について、以下の進め方で取りまとめていきたい

	内容
第5回（7/28） （8月～9月）	「学校給食の今後のあり方」について議論 「提言素案」の確認・意見集約
第6回（10/4）	「提言」に向けた議論・とりまとめ

- 新潟市学校給食懇話会 提言書イメージ
提言提出先：新潟市教育長
内容：4つの論点について、これまでの意見を整理したもの
分量：A4数ページ程度

学校給食の今後のあり方 整理の案

適切な栄養摂取による
健康の保持増進

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

地産地消を含む
魅力ある給食提供

目指すべき方向性

子どもが主体的に関わる給食

食缶方式による
全員給食

十分な給食時間の
確保

「子どもが主体的に関わる給食」について

- 新潟市の給食の前提として、子どもの将来を見据えて、子どもが主体的に給食に関わる機会を創出し、食の大切さを感じ、食に対する関心を高め、適切な食習慣を身に付けられるようにしていくべき
- 例えば、
 - ・ 給食に使う農産物の収穫体験を通じ、生産者への感謝
 - ・ 献立作成や調理を経験する
 - ・ 自ら残食の片づけをすることで食を考える機会とする
 - ・ 食材の産地や背景、産業等を学ぶ
 - ・ 献立や給食の写真をホームページ等に発信するなどが具体的な取組としてあげられる

「食缶方式での全員給食」について

○以下を達成するため、全校が「食缶方式での全員給食」にするべき

- ・自分の身体に必要な量に調整することで、全員が必要な栄養を摂取
- ・弁当忘れなどから何も食べないという生徒が出ないようにする
- ・適温で、よりおいしい給食の提供
- ・配膳等の共同作業による考える力・生きる力を養う
- ・同じものを食べることで、給食を教材とした食育をしやすいとする
- ・残食量の減少

「十分な給食時間の確保」について

- 以下を達成するため、**配膳・準備や食べる時間を十分に確保**すべき
 - ・ 時間がなく食べたいのに残してしまうことを防ぐ
 - ・ しっかりと噛んで食べることで、早食いを防止し、きちんとした食習慣を身に付ける
 - ・ コミュニケーションを取りながら配膳・準備・片付けをすることで社会性を養う
 - ・ 給食を教材とした食育の機会を作り、給食に使われている食材の旬、産地、歴史、背景、調理方法などを学ぶ
 - ・ 給食を味わい、友人との会話など、食べる時間を楽しむ

学校給食懇話会提言の全体像案

適切な栄養摂取による
健康の保持増進

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

地産地消を含む
魅力ある給食提供

目指すべき方向性

子どもが主体的に 関わる給食

- 子どもの将来を見据えて、子どもが主体的に給食に関わる機会を創出し、食の大切さを感じ、食に対する関心を高め、適切な食習慣を身に付けられるようにしていく

食缶方式による 全員給食

- 全校が「食缶方式での全員給食」

- 食育の充実や全員給食に対応する給食管理等のため、栄養教諭の十分な配置が必要

十分な給食時間の 確保

- 配膳・準備や食べる時間を十分に確保

- 小中での連携強化や児童・生徒の交流を深めること、保護者への食育が重要
- 給食の重要性が教職員に再認識されるべき
- 給食・食育に関する教員向けの研修等の充実が必要
- 学校給食での地産地消を推進するため、以下の取組が重要
 - ・生産者と学校現場のギャップを埋める
 - ・地域ブランドを積極的に給食へ活用