

学校給食における食育の取組について

高松市教育委員会 保健体育課



食育基本法

食育基本法

は、食育を包括的・計画的に推進するために平成17年6月に制定されました。

食をめぐる現状・課題

第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）より

- 生活習慣病の予防
- 高齢化、健康寿命の延伸
- 世帯構造や暮らしの変化
- 成人男性の肥満、若い女性のやせ、高齢者の低栄養
- 農林漁業者や農山漁村人口の高齢化、減少
- 総合食料自給率
- 食品ロス
- 地球規模の気候変動の影響の顕在化
- 地域の伝統的な食文化が失われていくことへの危惧
- 新型コロナによる「新たな日常」への対応
- 持続可能な開発目標（SDGs）へのコミットメント

「食育」

は、食育基本法の中で次のように位置づけられています。

- 生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきもの
- さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と、「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てること



食育基本法 ~第1条(目的)~



家庭における食育の推進

学校、保育所等における食育の推進

地域における食生活の改善のための取組の推進

食育推進運動の展開

生産者と消費者の交流の促進、
環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

食文化の継承のための活動への支援等

食品の安全性、栄養その他の食生活に関する
調査、研究、情報の提供及び国際交流の促進



学校における食育の推進

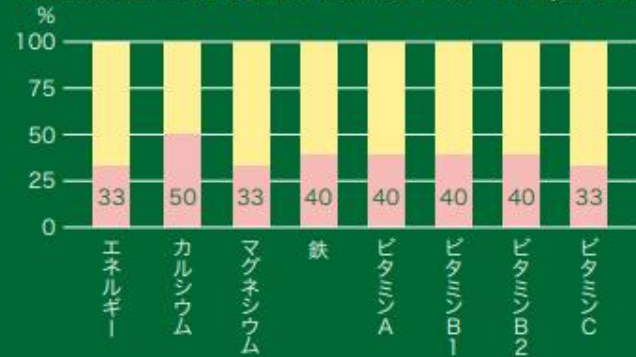
日本の学校給食と食育

日本の学校給食は、「学校給食法」によって、安全で、
栄養バランスの優れた学校給食が提供されるように定められています。
学校給食は各学校の設置者が実施します。

優れた栄養バランス

「学校給食実施基準」に基づき、児童生徒の発達段階に応じて必要な栄養をバランス良く取ることができるよう、毎日の献立が作られています。

1日の推奨量に対する給食での摂取基準(6~11歳/小学生)



徹底した衛生管理

「学校給食衛生管理基準」に基づき、食品の選定から児童生徒へ学校給食が届くまで、食中毒などの事故が起こらないよう、管理されています。

「学校給食衛生管理基準」に示す基準の一例



鮮度の良い衛生的な食品を選定する



直接手指で触れないレバー式等の給水栓

学校における食育の推進

学校給食は「生きた教材」

学校給食は、地域の伝統的な食文化や、食に関わる人々への感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」です。将来、児童生徒が健康で健全な食生活を営むことができるよう、様々な取組が行われています。

学校給食の目標のポイント

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
2. 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
3. 明るい社会性と協同の精神を養う。
4. 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
5. 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
6. 伝統的な食文化を理解する。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

学校給食に必要な施設や人件費等は各学校の設置者が負担しています。保護者が負担するのは主に食材費です。

給食費
の秘密



給食に使用する
地場産キャベツの
収穫体験



収穫したキャベツを使用した給食

写真出典：静岡県袋井市

学校における食育の推進

学校における食育

学校における食育の目的

国においては、食育の基本理念と方向性を明らかにするとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成17（2005）年に施行された「食育基本法」に基づき「食育推進基本計画」を策定し、各種の施策を推進しています。

学校においても、児童生徒が食に関する知識を習得するとともに、適切な判断力を養い、主体的に自他の健康な食生活を実現できるようにすることなどを目指し、食育の推進に取り組んでいます。

食に関する指導の内容

学校における食に関する指導は、「各教科等における食に関する指導」「給食の時間における食に関する指導」「個別的な相談指導」など学校教育活動全体を通じて行います。



学校における食育の推進

①教科等における食に関する指導

教科等において食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげるだけではなく、その教科の目標がよりよく達成されることを目指します。具体的には、教科等の学習内容と関連する食材や学校給食の献立を教材として活用することで、健康に良い食事や食品の生産・流通・消費などへの理解を深め、食品を選択する力や食べ物を大切にすることが育みます。また、子供たちが生産等の仕事に携わる人々と接することなどの体験活動を通して学習することで、食をより身近なものとして実感することができます。



②給食の時間における食に関する指導

毎日の学校給食を通して、マナーや健康に良い食事のとり方、安全や衛生に気を付けて準備や後片付けをすることを学び、習慣化します。また、学校給食に使用されている食品に含まれる栄養素の働きや地場産物などについて学んだり、教科等の学習で得た知識を学校給食を通して確認したりします。



③個別的な相談指導

個別的な相談指導は、授業や学級活動の中など全体での指導では解決できない健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すために実施します。肥満ややせ傾向、食物アレルギー等食に関する問題を有する児童生徒などが対象として想定され、定期的、継続的な指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにします。



学校における食育の推進

栄養教諭

栄養教諭制度

栄養教諭は、児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる職として、平成17(2005)年度に創設されました。栄養教諭が中核となり、学校給食を生きた教材として有効に活用することなどによって、学校における食育を充実していくことが期待されています。



栄養教諭の職務

栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体のものとして行います。またその際、教職員間及び家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすことが求められています。



食に関する指導

- ①教科等の指導
教科等における食に関する指導
- ②給食の時間の指導
給食の時間における食に関する指導
- ③個別的な相談指導
食に関する健康課題を有する
児童生徒に対する個別的な相談・指導

学校給食の管理

- ①栄養管理
学校給食実施基準に基づく
適切な栄養管理(献立作成)
- ②衛生管理
学校給食衛生管理基準に基づく
衛生管理(管理、分析、確認、
指導・助言)

一体として推進

教職員、家庭や地域との連携・調整



本市関係課（食育）

総合的な食育の取組	健康づくり推進課
地産地消等の取組	農林水産課
早寝早起き朝ごはん運動	生涯学習課
保育所（園）、幼稚園、こども園の取組	こども保育教育課
<u>学校給食の取組</u>	<u>保健体育課</u>
食品ロスの取組	ゼロカーボンシティ推進課

事業内容

高松市教育委員会栄養士を市内の私立幼稚園に派遣し、保育時間、弁当や給食の時間、幼稚園の行事等において指導・助言を行う。



(幼稚園の要望に応じた内容)

園児への指導：

エプロンシアター、クイズ等を活用し、
栄養バランスやおやつの摂り方など

保護者への指導：講話・栄養相談など



保健体育課における食育の取組 ～食育セミナー～

事業内容

子どもたちの健やかな成長と生涯にわたる健康の保持・増進を図ることを目的として、年4回開催。



朝日新町学校給食
センター見学会

(ねらい)

安心・安全でおいしい給食ができるまでの仕組みを学ぶ。

(内容)

給食ができあがるまでの流れの説明、調理器具や仕組みの紹介・体験



こども料理教室

(ねらい)

子ども自身が朝食メニューを作ることで、料理の知識・楽しさを学ぶ。

(R5実施メニュー)

ごはん、卵焼き、夏野菜の味噌汁、果物



収穫体験

(ねらい)

学校給食に使用している食材の生産者等と連携し、収穫体験等を通して、食への関心を持たせる。

(R5体験内容)

きのこ工場の見学



親子料理教室

(ねらい)

学校給食メニューを親子で作ることで、調理の楽しさを味わい、親子のコミュニケーションを図る。

(R5予定メニュー)

ハヤシライス、りっちゃんサラダ

保健体育課における食育の取組 ～地場産物活用の取組①～

◎ 高松産ごじまん品の無償提供（R4年度～）

提供月 (R4年度)	提供品
10月	オリーブ牛
12月	みかん（小原紅早生） キウイフルーツ（香緑）
R5. 2月	菜花
3月	ブロッコリー、板のり

提供月 (R5年度)	提供品
9月	シャインマスカット アスパラガス、なす
12月	キウイフルーツ（香緑）
R6. 1月	ミニトマト
2月	鯛、イチゴ（中のみ）
3月	イチゴ（小のみ）

◎ 特別栽培さつまいもの利用（R5.10月）



○ チヌ（クロダイ）すり身団子無償提供

提供献立：チヌ団子と野菜のみそ煮、チヌのつみれ汁、チヌのつみれ和風あんかけ

○ 学校給食県魚PR事業（はまち食材費一部補助）

提供献立：はまちの照り焼き（風）、はまちの幽庵焼き

○ 学校給食香川県産のり普及事業（味付けのりの無償提供）

高松市学校給食地場産農産物活用推進検討会の開催（H20年度～）

（出席者）市場関係者、JA担当者、栄養教諭、学校給食調理員

市学校給食会、市農林水産課、市保健体育課



保健体育課における食育の取組 ～その他①～

◎ サミット給食の実施（6～7月）



◎ 学校給食アレルギー対応委員会の開催（R3年度～）

（内容）

学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの改訂、
食物アレルギー事故報告のフィードバック 等



◎ 食育推進連絡会の開催（毎年6月に開催）

（対象者）市立小・中学校の給食主任、栄養教諭及び学校栄養職員

（内容）食に関する指導の小・中連携の取組 等

◎ 学校給食展

（内容）高松市の学校給食のあゆみ、
各校での給食指導の取組の紹介



◎ 食育フェスタ

（内容）高松市の食育の取組、
食育体験イベント 等



「第18回全国学校給食甲子園」にて、**屋島小学校**チームが全国から1,079校がエントリーされる中、4次審査までを突破。令和5年12月10日（日）に開催された決勝戦で**地場産品の利用状況や出来栄えが評価**され、見事**優秀賞**を受賞しました。

香川県 高松市立屋島小学校

全国学校給食甲子園HPより転載



受賞献立

黒豆ごはん、牛乳
瀬戸のかたくちいわしの南蛮漬け
食べて菜の磯香あえ、金時汁
キウイフルーツ（香緑）

特に地場産物を生かした献立
として優秀賞を受賞



全国学校給食甲子園HPより転載

全国学校給食甲子園HPより転載

今後の課題①

第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）における目標

学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）で現状値（令和元年度）よりも維持・向上した都道府県の割合 : **90%以上**

高松市の学校給食における地場産物使用率 目標値 : **46.4%**

令和4年度 : 【高松市産】 2.5% 【県内産】 41.7% 【香川県産（高松市産+県内産）】 **44.2%**

(参考) 香川県 地場産物使用率別市町・学校組合教育委員会数

平均使用率（R4.4～12月）	市町村数
50%以上	9
45～50%未満	5
40～45%未満	3
40%未満	0

令和4年度地場産物使用率（香川県全体）
49.6%

香川県全体と比較すると、
高松市の地場産物使用率は低い

今後の課題②

学校給食は、学校衛生管理基準に基づき、限られた時間内で衛生的に調理・配膳する必要がある。

特に、本市は他市町に比べ、調理する食数が多い（約35,000食／日）ことから食材に関しては、

- ・ 統一した規格のものが必要
- ・ 安定的な供給が求められる
- ・ 限られた予算内での献立作成
- ・ 市内統一献立のため、量の確保が難しい
- ・ 天候等による急な欠品のリスクがある 等、調理作業・コスト・供給面で課題がある。

現状においても、調達可能な食材については、地場産物を利用しており、使用率を大幅に向上させることは容易ではないが、関係機関・部署との連携をさらに強化する中で、今後の地場産物の利用促進の方策について検討する。



地場産物利用の促進や郷土料理を取り入れることなどにより、
今後も学校給食を通じ、児童生徒の健全な食生活の実現に寄与。