

## 学校給食における食育の推進

### 1. 食育の取り組みの現状

(1) 食に関する指導の全体計画 (例) → 別紙1、別紙2

学校において食育を推進するため各学校において食に関する指導に係る全体計画を作成することになっています。

(2) 栄養教諭の食に関する指導の年間計画

給食の時間、家庭科や体育科をはじめとする各教科、総合的な学習時間等における食に関する指導の年間計画 → 別紙3、別紙4、別紙5

(3) 献立計画 → 別紙6

「ふるさとの味給食の日」や「行事食の実施」など学校給食が生きた教材とした献立をつくる。

(4) その他の食育の取り組み

- ・給食献立予定表や一口メモを毎月、学校へ配布
- ・ホームページへ給食献立予定表や食材の産地表の掲載
- ・食物アレルギーを有する児童生徒に詳細な献立表の配布、保護者との面接、学校給食主任者との連携
- ・食育セットちゃんニュースの取材と作成
- ・地場産物の活用や食材の無償提供などの取り組み

### 2. 食育の推進の課題

- ・栄養教諭は調理場での衛生管理を重視するため午前中は調理場から離れられない。
- ・栄養教諭は、献立づくり以外にも配布物の作成、印刷をする。給食会計の事務にも関わり、(幼稚園会計も含む) 栄養教諭の事務量は多い。このことから、学校での指導計画を作る上において日程が取りにくい。
- ・ティームティーチング授業の担任との打合わせは勤務時間外にしている。
- ・栄養教諭は、リーダーとして調理員から相談や不満を聞かなければならない。
- ・調理員の人員不足により栄養教諭は、栄養指導だけでなく調理業務にも従事している。
- ・栄養教諭は学校の所属なので、民間の会議への出席は、仕事として認められていない。

### 3. 今後の展開

- ・献立にふさわしい食器に更新し、食事マナーの指導を行う。
- ・調理員の確保を行い、献立をより充実したものにする。
- ・食育が活性化するよう栄養教諭が動きやすい環境をつくる。

(生徒の実態)  
生徒の嗜好は、洋食を好む傾向がみられるが、和食中心の学校給食を通じ、繰り返し様々な食体験を行うことにより、学年が上がるごとに偏食が減っている。短い給食時間の中で、頑張って食べようという意識が伺える。

〈学校教育目標〉  
「誠実に人生を生き抜く人」  
〈指導の重点〉  
確かな学力づくり  
豊かな心づくり  
健やかな体づくり  
地域に信頼される開かれた学校づくり

学習指導要領  
食育基本法  
食育推進基本計画  
瀬戸内市食育推進基本計画

- 食に関する指導目標
- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
  - ② 心身の成長や健康保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
  - ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物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。
  - ④ 食物を大事にし、食事の生産等にかかわる人々への感謝の心をはぐくむ。
  - ⑤ 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。
  - ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

幼稚園 保育園	小学校 健康な心と体をつくるために、基本的な生活習慣を身に付ける	各学年の食に関する指導の目標		
		1学年	2学年	3学年
楽しくおいしく、みんなと食べる		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 毎日規則正しく食事をとることができる。</li> <li>○ 自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を保持増進しようとする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食環境と自分の食生活とのかかわりについて理解することができる。</li> <li>○ 身体の発達に伴う必要な栄養素の種類と働きを知り、成長期の食事の大切さを理解することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 生活の中で食事が果たす役割や健康とのかかわりを理解する。</li> <li>○ 1日分の献立をひまえ、簡単な日常食の調理ができる。</li> <li>○ 食品の安全で衛生的な取り扱いができる。</li> </ul>

個別指導	・食物アレルギー等個別対応をする			
家庭・地域との連携	・給食便り（学校給食もりつけ表・給食献立予定表・一ロメモ）発行 ・学校保健委員会（7月・3月） ・食に関する講演（1月） ・給食主任者会（夏・冬）			
学 年	第 1 学 年	第 2 学 年	第 3 学 年	
教科との関連	国 語	大人になれなかった弟たち 雪とパイナップル	盆土産	温かいスープ
	社 会	世界の食文化とその変化 世界の諸地域	日本の諸地域	わたしたちの生活と現代社会
	理 科		動物のからだのはたらき	自然界のつり合い
	技術家庭		わたしたちの食生活	幼児の基本的な生活習慣
	保健体育			健康の成り立ち（現代の健康問題） 食生活と健康 運動と健康 休養と健康 生活習慣病とその予防
	英 語	好きな食べ物・苦手な食べ物 風食とカフェテリア ファーストフード店で おせち料理	レストランで	インドの習慣 朝ごはんは食べますか？
総合的な学習の時間	閑谷研修	広島研修	修学旅行	
特別活動	学級活動及び給食の時間 ○食に関する指導 ●給食指導	1学期 ○給食のきまり ○朝食の大切さを知ろう。 (朝食と生活のリズム) ●カルシウムの大切さについて知ろう。	2学期 ○風邪の予防と食生活 ○栄養バランスを考えよう。 ○年末年始の食事 ●食事のマナー	3学期 ○衛生的な食事 ○1年間の給食活動の反省 ○日本食を見直し、良さを知ろう。 ●受験期の食事
	学校行事	健康診断 家庭訪問 閑谷研修（1年） 広島研修（2年） 修学旅行（3年） 体育会 邑輝祭 マラソン大会		
	生徒会活動 給食委員会	・各月の給食目標にあわせた活動 ・生徒集会（1/25） ・給食週間中の校内放送（1/23～1/27） ・給食メニュー、牛乳残量についてのお昼の放送		

文部科学省「学習指導要領」  
教育委員会の方針  
食育推進基本法

「児童の実際の食生活」を核として、多岐にわたる食育活動を実施する。また、地域や家庭との連携を図り、食育の推進を図る。

### 学校教育目標 自分に自信をもち、挑戦し続ける児童の育成

**健康教育目標**  
健康に関する総合的な認識を高めながら、基本的な生活習慣を確立させ、生涯を通じて心身ともに健康で安全に生き抜く、たくましい実践力を身に付けた児童を育成する。

**食に関する指導の目標**  
①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。  
②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。  
③正しい知識・情報に基づいて、食物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。  
④食事を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心を育む。  
⑤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。  
⑥各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

幼稚園

各学年の食に関する指導の目標		
低学年	中学年	高学年
<ul style="list-style-type: none"> <li>○食べ物に興味関心をもつ。</li> <li>○好き嫌いをせずに食べようとする。</li> <li>○いろいろな食べ物の名前が分かる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる。</li> <li>○健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いをせずに食べようとする。</li> <li>○衛生的に給食の準備や食事の後片付けができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○楽しく食事がすることが人と人のつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる。</li> <li>○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせる大切さを理解し、一食分の食事を考えることができる。</li> <li>○食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。</li> </ul>

中学校

		1学期	2学期	3学期
特別活動	学級活動及び給食時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>○楽しい給食・給食のマナー</li> <li>◎給食を知ろう</li> <li>●仲良く食べよう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食べ物仲間</li> <li>◎食べ物の名前を知ろう</li> <li>●手をきちんと洗おう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○何でも食べる元気な子</li> <li>◎食べ物を大切にしよう</li> <li>●感謝して食べよう</li> </ul>
	学級活動 ◎食に関する指導 ●給食指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食の準備と片付け</li> <li>◎食品について知ろう</li> <li>●給食のきまりを覚えよう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○健康な生活習慣</li> <li>◎好き嫌いをなくそう</li> <li>●衛生的な環境について考えよう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○マナーに気を付けた食べ方</li> <li>◎食生活を見直そう</li> <li>●感謝して食べよう</li> </ul>
	学校行事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康診断</li> <li>・家庭訪問</li> <li>・遠足</li> <li>・山の学校</li> <li>・学校保健委員会</li> <li>・懇談</li> <li>・運動会</li> <li>・海事研修</li> <li>・修学旅行</li> <li>・社会見学</li> <li>・給食試食会</li> <li>・学習発表会</li> <li>・参観日 など</li> </ul>		

		1年	2年	3年	4年	5年	6年
教科と関連	国語			すがたをかえる大豆	「かむ」ことのか		
	社会					わたしたちの食生活と食料生産	
	生活科	・サツマイモてんごく!	・野菜づくり ・大根づくり ・おでんパーティーをしよう				
	家庭科					・はじめてみよう クッキング ・元気な毎日と食べ物	・くふうしよう 朝の生活 ・くふうしよう 楽しい食事 ・考えよう これからの生活
	体育 (保健領域)			毎日の生活と健康	育ちゆくからだわたし		病気の予防

**道徳** 主として自分自身に関する事、他人との関わりに関する事、集団や社会との関わりに関する事

総合的な学習の時間		食べ物のはかせになろう	未来の自分にチャレンジ	こちらエコ探検隊	健康チェック
-----------	--	-------------	-------------	----------	--------

家庭・地域との連携 給食だより 学年だより 保健だより 給食試食会 個別指導 学校保健委員会 参観日 懇談会

《食に関する指導の年間計画》

牛窓学校給食調理場

		1学期			2学期			3学期					
		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
教科	家庭科	5年						食べて元気に (牛窓北小) 元氣な毎日と 食べもの(牛窓西小)	↑				
		6年						くふうしよう おいしい食事 (牛窓北小)	↑			くふうしよう おいしい食事 (牛窓西小)	
		1年					バランスのとれた 食生活を考えよう						
	体育科 (保健領域)	2年											
		3年											
		3年											
その他	4年												
	3年							国語科：すがたを 変える大豆(牛窓西小)		社食科：岡山県の土地 のよさや産物と 人々のくらし (牛窓西小)		食べ物の3つの はたらき(牛窓北小)	
	3年							さつまいもパーティー (牛窓北小)					
生活科/総合学習	1年												
	1年												
	2年												
学級活動	3年												
	1年												
	2年												
給食時指導	小学校	1年											
		2年											
	小学校	3年											
		4年											
	中学校	5年											
		6年											
委員会活動	1年												
	2年												
	3年												
委員会活動	中学校	給食委員会とタイアップして、さまざまな食育指導(給食時の放送やブチ食育指導など)											
その他	小学校												
その他	中学校												

給食集会での話  
(牛窓東小)

給食指導(肥後)  
学年誌にて採択

運動部への指導  
種乳づくりの補助

食育指導(肥後)  
親子ふれあい料理教室

運動部への指導

種乳づくりの補助

給食指導(肥後)  
学年誌にて採択

給食集会での話  
(牛窓東小)

給食集会での話

食に関する指導の年間計画

呂久小学校給食調理場

		1学期			2学期			3学期					
		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
教科	家庭科	5年					楽しい食事を工夫しよう (彦根小)						
		6年											
生活科/総合学習	中学校	2年											
		3年		地域の特産物 (彦根小)									
		4年											
		1年											
学級活動	小学校	2年											
		3年			好き嫌いをなく食べよう (彦根小)								
		4年											
		2年			朝食の大切さを 知ろう				バランスのとれた食事 (彦根小)				
		1年											
		2年											
給食時指導	小学校	1年		食事のマナー (彦根小)									
		2年			旬の野菜 (彦根小)								
		3年											
		4年											
		5年											
		6年											
		1年											
		2年											
		3年											
		4年											
		5年											
		6年											
1年													
3年													
1年													
3年													



《食に関する指導の年間計画》

長船学校給食調理場

		1 学期			2 学期			3 学期				
		4 月	5 月	6 月	7 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
教科	家庭科	5 年			五本栄養素と食品の 3つのはたらき (国府小)	朝食をしっかりと 食べよう (行幸小)	パランスのよい献立を 考えよう (行幸小)	5本栄養素 (国府小)	パランスのよい お弁当作り (国府小)			
	6 年							くふうしよう楽しい 食事 (国府小)				
	中学校	1 年	弁当づくりのポイント	弁当づくりのポイント								
生活科/総合学習	小学校	4 年										
	4 年						よくかんで食べること の大切さ (国府小)					
学級活動	1 年		やさしいをすききらい せずになべよう (国府小)									
	2 年				牛乳の栄養について (国府小)							
	3 年											
給食時指導	1 年											
	2 年											
	3 年											
	4 年											
	5 年											
	6 年											
	小学校	1 年										
	2 年											
	3 年											
	4 年											
	5 年											
	6 年											
	小学校	1 年										
	2 年											
	3 年											
	4 年											
	5 年											
	6 年											

## 平成28年度 献立計画

瀬戸内市では、年間指導計画をもとに、献立を実施している。献立は、月に6回程度の全市共通の献立（基本献立）と、調理場独自の献立を作成し「ふるさとの味給食の日」「もってえねんジャーの日」「行事食」などを取り入れている。独自の献立では、地域の生産者とのかかわりを生かしたり、学習とのつながりの中で食育を効果的に進めたりするために、学校の実態に合った献立作りを行っている。

## (1) 給食の形態

- ①主食・・・米飯（自校炊飯）週3回、パン週1回、めん週1回
- ②牛乳・・・牛乳
- ③おかず・・・行事食、郷土料理、地場産物を取り入れた献立

## (2) 給食の献立内容

学校給食摂取基準に基づいて、豊かな、多様性に富んだ魅力ある食事内容となるよう創意工夫する。

## 1 基本献立

- ①栄養素の確保とともに、日本の食文化・伝統料理を取り入れる。
- ②季節感が感じられるように旬の食品の使用に努める。
- ③食と健康を関連づけることができるようにする。
- ④日本型食生活を推進し脂肪の摂取量をおさえ、食物繊維が確保できるよう、魚・野菜・きのこ・豆腐・海藻などの使用に配慮する。
- ⑤市内産野菜をはじめとする地場産品の活用を推進する。
- ⑥全市統一、平均的な献立内容、作業量、一食単価により市全体の水準を維持する。

以上の6つの観点で、作成している。また、瀬戸内市の栄養教諭・学校栄養職員が目標や献立の意図などの詳細について共通理解を図ることができるように、「基本献立指導計画」を作成している。

## 2 ふるさとの味給食の日

毎月1回「ふるさとの味給食の日」を設け、地場産物を活用した献立や、郷土料理を実施する。

## 3 もってえねんジャーの日

毎月1回「もってえねんジャーの日」を設け、食べ残しを少しでもなくし、苦手なものにも挑戦する日とする。

#### 4 災害時の献立実施

年に1回、災害時の食事を取り入れる。

災害時に備え、長期保存が可能な食品や水や加熱が不要な食品を備えておくことが重要であることを知らせる。

#### 5 行事食の実施

日本の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れる。

#### 6 給食週間中の特別献立の実施

給食週間中に、郷土料理や地場産物を使った特別献立を実施する。

#### (3) 献立作成におけるアレルギー対応の基本的な考え方

- ①瀬戸内市では基本的に除去食・代替食について対応していない。ただし、牛乳については、保護者の申し出があれば牛乳のみ中止とする。
- ②献立作成にあたり、アナフィラキシー反応を起こす可能性があるそばは、献立から外す。
- ③調味料や加工食品は、可能な限り乳や卵が含まれていないものを使用する。

#### (4) 家庭との連携

##### ①給食だよりの発行

調理場と家庭との連携をより一層充実させるために、年間月目標にそったテーマで、毎月1回給食だよりを発行する。





月	実施内容	実施時数(回数)									
		① 教科・領域	② 総合的な 学習の時間	③ 道徳	特別活動				⑧ 個別指導	⑨ 給食時間の クラス指導	⑩ その他
					④ 学級活動	⑤ 学校行事	⑥ 児童 生徒会活動	⑦ クラブ活動			
	チャレンジワーク(中学生)		4								
12	給食時間(西5年、中3A、3B)									3	
	西5年家庭科「食べて元気に」	1									
	給食委員会(給食集会について)						1				
1	給食時間(中1A、1B)									2	
	給食集会(西・北・東小、中)						4				
	西1年道徳「いただきます」			1							
	北3年特別活動「おにぎり作り」				1						
2	給食時間(東5年)									1	
	北1年特別活動「きゅうしょくだいすき」				1						
3	給食時間(中3A、3B)									2	
	バイキング給食(西・北・東)									2	
合計		9	4	1	4	5	7	0	0	36	5







月	実施内容	実施時数(回数)									
		① 教科・領域	② 総合的な 学習の時間	③ 道徳	特別活動				⑧ 個別指導	⑨ 給食時間の クラス指導	⑩ その他
					④ 学級活動	⑤ 学校行事	⑥ 児童 生徒会活動	⑦ クラブ活動			
	児童集会(給食)(国府小)							1			
	給食時放送指導(国府小)									5	
	給食時テレビ放送(行幸小)									1	
	給食時指導(行幸小)									1	
	給食時指導(美和小)									1	
2	試食会(国府幼)										1
	試食会(行幸幼)										1
	合 計	22	1	0	4	0	4	0	0	12	12