

学校、保育所等における食育の推進

第1節 学校における食に関する指導の充実

1 学校における食に関する指導体制の充実

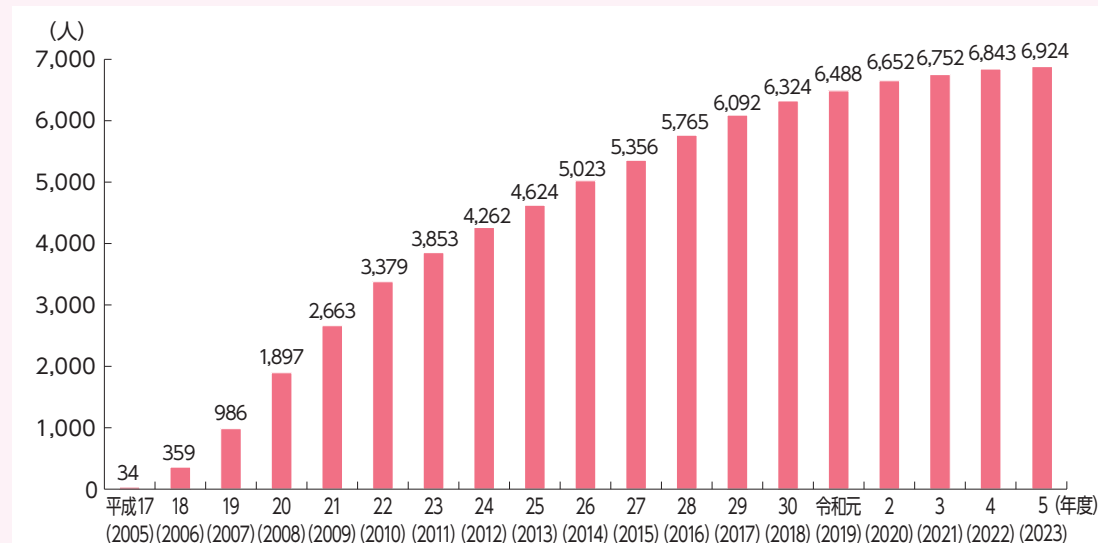
平成17（2005）年度から、食に関する専門家として児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどることを職務とする栄養教諭が制度化されました。学校における食育を推進するためには、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」（平成31年3月）に基づき、栄養教諭を中心に全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要です。公立小・中学校等の栄養教諭は、都道府県等教育委員会が、地域の状況を踏まえつつ、配置しています。令和5（2023）年5月1日現在で、全都道府県において6,924人の栄養教諭が配置されており、配置数は年々増加しています（図表2-2-1）。文部科学省は、栄養教諭配置の地域による格差を解消し、全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の職務の明確化、資質能力向上を図り、栄養教諭の意義や役割を周知するなど、都道府県等教育委員会に対し、その配置を働き掛けています（図表2-2-2）。

令和3（2021）年度には、全都道府県・政令指定都市教育委員会、市区町村教育委員会における栄養教諭に期待する職務や役割等を調査し、全国の実態や課題等を把握しました。

令和4（2022）年3月には、「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」を設置し、養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に向けた検討を行い、令和5（2023）年1月に議論を取りまとめました。これを踏まえ、令和5（2023）年7月に養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等を作成し、各都道府県・政令指定都市教育委員会に通知するなど、栄養教諭の一層の配置促進に取り組んでいます。

また、文部科学省では、広く学校における食育の推進への理解を深めるため、ウェブサイトにおいて、栄養教諭制度、小・中学生用食育教材等に関する情報提供を行っています。

図表2-2-1 公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



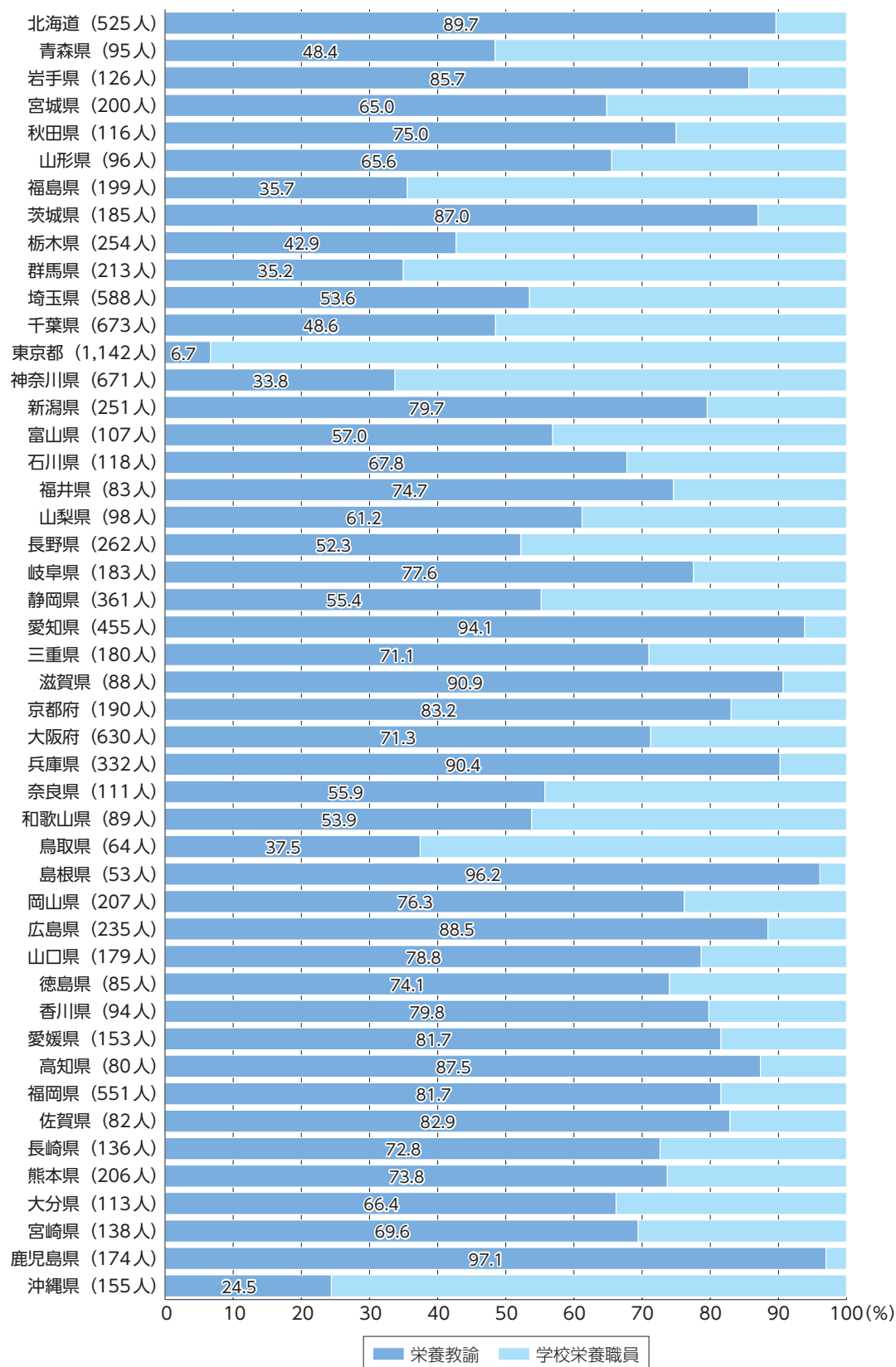
資料：文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課調べ（平成27（2015）年度まで、各年度4月1日現在）

文部科学省「学校基本調査」（平成28（2016）年度以降、各年度5月1日現在）

注：小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

図表 2-2-2

公立小・中学校等栄養教諭及び学校栄養職員の配置数における栄養教諭の割合



資料：文部科学省「学校基本調査」(令和5(2023)年度)

注：1) () 内の人数は、栄養教諭と学校栄養職員の合計人数

2) 数値は栄養教諭の割合

3) 小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

4) 令和5(2023)年5月1日現在

2 学校における食に関する指導内容の充実

学校における食に関する指導は、子供が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができることを目指し、学校給食を活用しつつ、学校の教育活動全体を通じて行われています。

また、小・中学校、高等学校等を通じて家庭科を必修科目等として位置付け、この中で実際の調理も含めた食に関する指導が全ての子供たちに行われています。

(1) 栄養教諭による取組

栄養教諭は、学校における食育推進の要として、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に展開することにより、教育上の高い相乗効果をもたらしています。

ア 食に関する指導の連携・調整

食は、各教科等で学習する内容に幅広く関わっています。栄養教諭は、各教科等の指導だけでなく、学校における食に関する全体的な指導計画の策定に中心的に携わるなど、教職員間の連携・調整の要としての役割を果たしています。そして、栄養教諭のみならず関係教職員が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るとともに、十分な連携・協力を行うことにより、体系的・継続的に効果的な指導を行うことができます。

イ 各教科等における指導

栄養教諭は、専門性を生かして、各学級担任や教科担任等との連携を図りながら積極的に指導を行っています。また、栄養教諭は、学校給食の管理業務も担っていることから、各教科等の授業内容と関連させた献立を作成し、学校給食を生きた教材として活用するなど、効果的な指導を行っています。

学習指導要領においては、学校における食育の推進について、各教科等のそれぞれの特質に応じて適切に行うように努めることや、指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮することとしています。また、教育課程の編成及び実施に当たっては、食に関する指導の全体計画を含む各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう留意することも明記しています。

ウ 学校・家庭・地域における栄養教諭を中核とした取組

子供の望ましい食生活の実践を目指して、栄養教諭等には、家庭や地域と連携した取組を行うことについても特に大きな成果が期待されています。

具体的取組としては、保護者会等を通じた食に関する指導、給食便りやパンフレットの配布、農作業体験等の体験活動、料理教室、給食試食会等家庭や地域と連携した取組、PTAの積極的な取組を促すための働き掛けなどが挙げられます。

栄養教諭は、学校間の連携にも大きな役割を果たしており、地域の児童生徒の食生活や生活習慣等の実態を把握し、児童生徒や各学校が抱える課題と食育推進のための方策を明らかにし、栄養教諭と各学校の給食主任等が連携するための組織を構築することで、地域全体の食育を推進しています。

（２）食に関する学習教材等の作成

幼児教育において、食育の基礎を育むとともに、高等学校においても、小・中学校と同様に学校教育活動全体を通じて食育の推進を図ることとし、幼児教育から高等学校まで、切れ目のない食育を推進し、子供の健康な食習慣、生活習慣の定着を図っていくことが大変重要です。

このため、文部科学省では、各学校において、児童生徒の望ましい食習慣の形成等、食に関する指導の充実に資するため、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」を作成するとともに、各教科等における食に関する指導において使用する小・中学生用食育教材等や、高校生用健康教育教材を作成しています。また、小・中学生用食育教材においては、学級担任等が栄養教諭と協力し、授業等の時間に食に関する指導を効果的に行うことができるよう、指導上のポイント等をまとめた指導者用資料も作成するとともに、編集可能な媒体でウェブサイトに掲載し、各学校の指導に応じた活用を促進しています。

（３）食育を通じた健康状態の改善等の推進

近年、子供の食を取り巻く社会環境が変化し、栄養の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因するやせや肥満、生活習慣病等の増加が指摘されています。

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、偏食のある子供、やせや肥満傾向にある子供、食物アレルギーを有する子供、スポーツをしている子供等に対しての個別的な相談指導や食と健康に係る必要な知識の普及等を行うなど、健康に関する課題の改善に向けた取組を行っています。文部科学省においては、令和5（2023）年度より、「食に関する健康課題対策支援事業」を実施し、栄養教諭の個別指導力の一層の向上に向けた支援を行っています。

令和3（2021）年2月には、「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号）を一部改正しました。食品構成については、児童生徒1人1回当たりの栄養量の摂取基準である「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランスよく摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすることとしています。

第2節 学校給食の充実

1 学校給食の現状

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、子供の健康の保持・増進を図ること等を目的に実施されています。また、食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等における教材としても活用することができるものであり、大きな教育的意義を有しています。

学校給食は、令和3（2021）年5月現在、小学校では18,923校（全小学校数の99.0%）、中学校では9,107校（全中学校数の91.5%）、特別支援学校等も含め全体で29,614校において行われており、約930万人の子供が給食を食べています（図表2-2-3）。学校給食実施校は着実に増加しており、引き続き学校給食の普及・充実が求められます。なお、文部科学省では、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食の一層の充実と発展を図ることを目的に、毎年1月24日から30日までの1週間で「全国学校給食週間」と定め、文部科学省及び各学校等で様々な取組が行われています。また、全国学校給食週間広報動画の日本語版と英語版を作成し、広く普及啓発を図っています。

食物アレルギーを有する児童生徒は増加傾向にあり¹、学校給食における食物アレルギー対応について、文部科学省では、平成24（2012）年に発生した死亡事故を受けて開催した有識者会議の最終報告を踏まえ、学校におけるアレルギー対応の改善・充実のための資料として、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン・要約版」及び「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）映像資料及び研修資料」を作成しました。全国の教育委員会や学校等への配布等を通じ、食物アレルギー等を有する子供に対する、きめ細かな取組を推進しています。

また、学校給食における窒息事故への対応については、文部科学省が作成する「食に関する指導の手引き」において留意点等を示してきたところですが、令和6（2024）年2月に発生した死亡事故を受けて、改めて指導の徹底を求める事務連絡を各都道府県教育委員会等に対して発出しました。

物価高騰に対しては、令和4（2022）年度に引き続き、各地方公共団体における地方創生臨時交付金を活用した保護者負担軽減に向けた取組を促したところです。また、給食事業者への業務委託については、契約の途中でエネルギー価格や食料品価格、労務費等の価格変動や最低賃金額の改定が生じた場合における物価上昇等を踏まえた契約変更や、価格に加え、事業の安定性等価格以外の要素も考慮するなど安定的に実施可能な事業者の選定について、適切な対応がなされるよう求めるとともに、その際、地方創生臨時交付金が活用可能であることを通知し、活用を促しました。

1 「学校保健」ポータルサイト（公益財団法人日本学校保健会）<https://www.gakkohoken.jp/themes/archives/101>

図表 2-2-3 学校給食実施状況（国公立）

区分		全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
			実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比
小学校	学校数	19,107	18,857	98.7	38	0.2	28	0.1	18,923	99.0
	児童数	6,223,394	6,165,176	99.1	4,620	0.1	4,567	0.1	6,174,363	99.2
中学校	学校数	9,955	8,867	89.1	26	0.3	214	2.1	9,107	91.5
	生徒数	3,231,091	2,838,825	87.9	4,526	0.1	76,728	2.4	2,920,079	90.4
義務教育 学校	学校数	151	149	98.7	0	0.0	0	0.0	149	98.7
	児童・ 生徒数	58,706	57,170	97.4	0	0.0	0	0.0	57,170	97.4
中等教育学校 (前期課程)	学校数	54	30	55.6	0	0.0	5	9.3	35	64.8
	生徒数	17,492	9,484	54.2	0	0.0	1,649	9.4	11,133	63.6
特別支援 学校	学校数	1,157	1,023	88.4	1	0.1	9	0.8	1,033	89.3
	幼児・ 児童・ 生徒数	146,285	134,452	91.9	45	0.0	725	0.5	135,222	92.4
夜間定時制 高等学校	学校数	555	288	51.9	77	13.9	2	0.4	367	66.1
	生徒数	65,872	15,245	23.1	2,646	4.0	13	0.0	17,904	27.2
計	学校数	30,979	29,214	94.3	142	0.5	258	0.8	29,614	95.6
	幼児・ 児童・ 生徒数	9,742,840	9,220,352	94.6	11,837	0.1	83,682	0.9	9,315,871	95.6

資料：文部科学省「学校給食実施状況調査」（令和3（2021）年度）

注：1）完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食

2）補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食

3）ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食

第2章

学校、保育所等における食育の推進

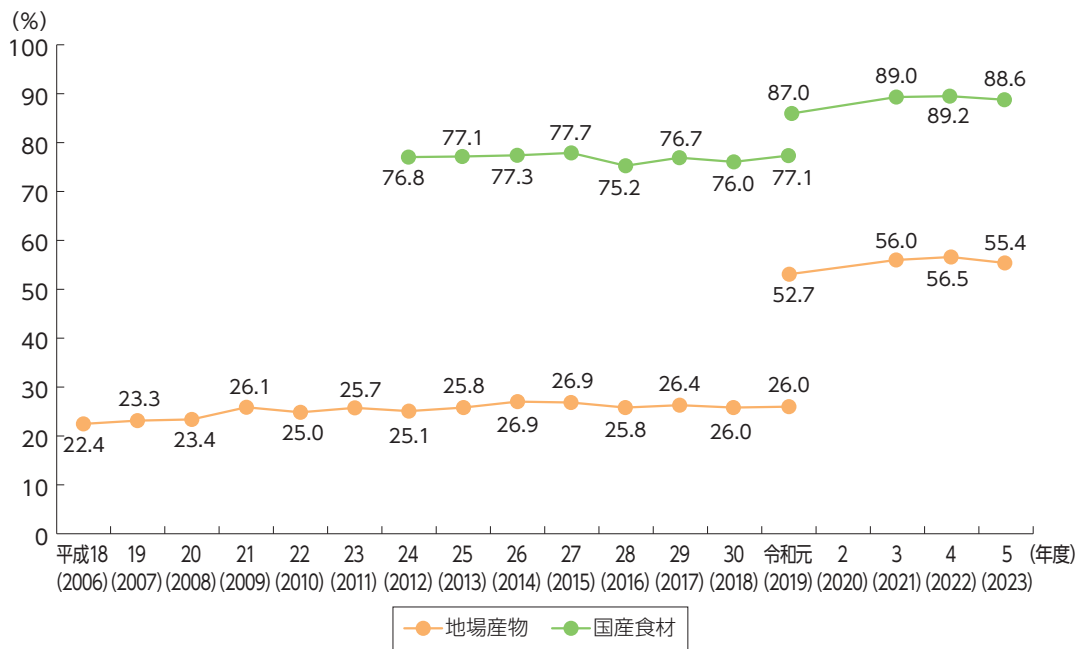
2 地場産物等の活用の推進

学校給食に地場産物を活用し、食に関する指導の教材として用いることにより、子供がより身近に、実感を持って地域の食や食文化等について理解を深め、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを抱くことができます。また、地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制されるとともに、流通に要するエネルギーや経費の節減等環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGs（持続可能な開発目標）の観点からも有効です。さらに、学校給食を始めとする学校教育に対する地域の生産者等の理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与していることから、学校や地域において、地場産物を学校給食で活用する取組が積極的に進められています。一方で、地域によっては、価格が高いことや、一定の規格を満たした農林水産物を不足なく安定的に納入することが難しいことなどにより地場産物の使用量・使用品目の確保が困難な現状もあります。

第4次基本計画では、生産者や学校給食関係者の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直し、その割合を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指すこととされました。また、子供たちへの教育の観点から、新たに栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組（学校給食の時間を使った直接の指導の取組、校内放送や学級担任への資料提供等による指導の取組等）を増やすことを目標としました。令和5（2023）年度は、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数は月12.4回でした。

令和5（2023）年度の学校給食における地場産物、国産食材の使用割合の全国平均は、金額ベースでそれぞれ55.4%、88.6%となっています（図表2-2-4）。都道府県別に見ると、地場産物の使用割合にはばらつきが見られます（図表2-2-5）。

図表2-2-4 学校給食における地場産物及び国産食材使用割合の推移



資料：令和元（2019）年度までは文部科学省「学校給食栄養報告」（食材数ベース）
令和元（2019）年度以降は文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（金額ベース）

図表2-2-5 学校給食における地場産物及び国産食材の使用割合（令和5（2023）年度）

都道府県	地場産物	国産食材	都道府県	地場産物	国産食材
北海道	71.5%	87.1%	滋賀県	46.5%	87.1%
青森県	66.9%	89.3%	京都府	21.5%	89.3%
岩手県	59.3%	89.0%	大阪府	7.2%	87.1%
宮城県	58.8%	86.2%	兵庫県	46.9%	83.2%
秋田県	37.0%	85.2%	奈良県	31.9%	85.1%
山形県	60.4%	87.8%	和歌山県	27.4%	89.1%
福島県	63.7%	88.8%	鳥取県	76.7%	94.1%
茨城県	74.3%	90.6%	島根県	72.2%	93.7%
栃木県	77.7%	94.4%	岡山県	65.1%	87.5%
群馬県	63.0%	86.7%	広島県	58.4%	88.6%
埼玉県	41.3%	88.3%	山口県	87.2%	98.0%
千葉県	56.9%	88.8%	徳島県	66.1%	87.4%
東京都	8.8%	90.6%	香川県	52.5%	86.3%
神奈川県	28.6%	80.1%	愛媛県	74.7%	92.6%
新潟県	60.7%	87.2%	高知県	68.2%	95.3%
富山県	55.8%	86.6%	福岡県	51.2%	85.7%
石川県	60.9%	94.0%	佐賀県	55.8%	88.2%
福井県	32.2%	90.1%	長崎県	68.0%	86.3%
山梨県	59.6%	88.0%	熊本県	62.1%	87.7%
長野県	69.6%	95.4%	大分県	63.2%	89.9%
岐阜県	57.9%	88.4%	宮崎県	63.8%	87.7%
静岡県	56.6%	91.9%	鹿児島県	65.8%	87.3%
愛知県	53.1%	89.1%	沖縄県	33.2%	73.7%
三重県	57.3%	88.7%	全国平均	55.4%	88.6%

資料：文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」
注：金額ベース

文部科学省においては、令和3（2021）年度より、「学校給食地場産物使用促進事業」を実施し、学校給食における地場産物等の使用に当たっての課題解決に資するための経費を支援するとともに、関係府省庁とも連携を図りながら、地場産物等の活用を推進しています。

農林水産省では、学校給食等の食材として、地場産物を安定的に生産・供給する体制を構築するため、新しい献立・加工品の開発・導入実証等の取組への支援、生産者と学校等の双方のニーズや課題を調整する地産地消コーディネーターの育成や派遣を行っています。



給食現場と生産現場をつなぐ体制
(地産地消コーディネーターによる出荷野菜の調整)

3 米飯給食の着実な実施に向けた取組

米飯給食は、子供が伝統的な食生活の根幹である米飯に関する望ましい食習慣を身に付けることや、地域の食文化を通じて郷土への関心を深めること等の教育的意義を持つものです。令和3（2021）年度には、完全給食を実施している学校の100%に当たる29,214校で米飯給食が実施されており、約922万人が米飯給食を食べています。また、週当たりの米飯給食の回数は3.5回となっています（図表2-2-6）。

農林水産省では、次世代の米消費の主体となる子供たちに、米飯を中心とした「日本型食生活¹」を受け継いでもらうため、米飯給食のより一層の推進を図っています。令和5（2023）年度は、令和4（2022）年度に引き続き米飯給食の拡大に向けた取組への支援として、各学校が米飯給食の実施回数を増加させる場合に、政府備蓄米の無償交付を実施しました。

なお、献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランスよく摂取しつつ様々な食に触れることができるように配慮することが大切です。

図表 2-2-6 米飯給食実施状況（国公立）

区 分	平成20年度 (2008)	平成25年度 (2013)	平成30年度 (2018)	令和3年度 (2021)
学校数	31,094校 (31,140)	30,198校 (30,203)	29,553校 (29,553)	29,214校 (29,214)
実施率	99.9%	100%	100%	100%
実施回数 (週当たり)	3.1回	3.3回	3.5回	3.5回

資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」

注：1) 調査対象は、完全給食を実施している学校（国立・公立・私立）のうち、5月1日現在で米飯給食を実施している学校とする。

2) () 内は、5月1日現在の完全給食実施状況の数であり、実施率は、完全給食に対する比率である。

1 ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせた、栄養バランスに優れた食生活

学校給食における地場産物の活用について

福井県若狭町^{わかさちょう}

福井県若狭町では、地域の農林水産物の有効活用、生産者の所得向上、地域内のネットワークづくり等を目標に、学校給食における地場産物の活用を検討していました。一方、若狭町は中小規模の農業・漁業者が中心で収量が不安定なため、必要量の安定的な確保が難しく、学校給食における地場産物の活用を進めることが困難でした。

そこで、令和4（2022）年度に地産地消コーディネーター派遣事業を活用し、課題の解決に向けた取組を行いました。

具体的には、町広報誌上で、学校給食の特集を組み、給食での地場産物活用への理解と納入に協力できる農業者・漁業者への呼びかけを行うとともに、農業者・漁業者、小売店、JA、県農林部、福祉事業者、栄養士等を集め、地場産物の活用に向けた意見交換会を実施し、新規食材の掘り起こしや地場産給食推進の組織づくり等について話し合いを行いました。

取組の結果、新たに4品目の地場産物の使用開始、3者の納入事業者の増加等、学校給食での地場産物の活用推進につながる結果となりました。さらに、令和5（2023）年度は新たに1品目が追加される等、地産地消コーディネーターの派遣を契機に地場産物活用の取組がより一層広がっています。



意見交換会の様子



地場産食材を使用した給食

第3節 就学前の子供に対する食育の推進

1 保育所における食育の推進

(1) 子供の育ちを支える食育 ～養護と教育の一体性の重視～

保育所における食育は、「保育所保育指針」(平成29年厚生労働省告示第117号)において、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標としています。そして、子供が毎日の生活と遊びの中で、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子供に成長していくこと等に留意し、保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で実施しなければならないとしています。

平成29(2017)年4月に策定した「保育士等キャリアアップ研修ガイドライン」では、専門分野別研修の一つとして「食育・アレルギー対応」分野を位置付け、その専門分野に関するリーダー的職員を育成しています。

また、保育所での食育の推進や食物アレルギーの対応に当たっては、栄養士の専門性を生かした対応が重要であることから、保育所の運営費を支援する公定価格において、栄養士を活用して給食を実施する施設に対し、取組に必要な経費を加算する栄養管理加算を平成27(2015)年度に創設しました。令和2(2020)年度には栄養管理加算の更なる充実を図り、保育所における食育やアレルギー対応の取組を一層推進しています。

(2) 食を通した保護者への支援

子供の食を考えると、保育所だけではなく、家庭と連携・協力して食育を進めていくことが不可欠です。食に関する子育ての不安・心配を抱える保護者は決して少なくありません。「保育所保育指針」では、保護者に対する支援を重視しています。保育所には、今まで蓄積してきた乳幼児期の子供の食に関する知識、経験及び技術を「子育て支援」の一環として提供し、保護者と子供の育ちを共有し、食に関する取組を進める役割を担うことが求められています。

さらに、保育所は、「児童福祉法」(昭和22年法律第164号)第48条の4の規定に基づき、保育所の行う保育に支障がない限りにおいて、地域の実情や当該保育所の体制等を踏まえ、保育所に入所していない子供を育てる家庭に対しても、子育て支援を積極的に行うよう努めることが期待されており、食を通した子育て支援として、次のような活動が展開されています。

- ① 食を通した保育所機能の開放(調理施設活用による食に関する講習等の実施や情報の提供、体験保育等)
- ② 食に関する相談や援助の実施
- ③ 食を通した子育て家庭の交流の場の提供及び交流の促進
- ④ 地域の子供の食育活動に関する情報の提供
- ⑤ 食を通した地域の人材の積極的な活用による地域の子育て力を高める取組の実施

これらの活動により、食を通して保護者同士の交流の場の提供や促進を図っていくことで、保護者同士の関わりの機会が提供され、食に対する意識が高まることが期待されます。また、多くの保育所で、育児相談や育児講座等を通し、保護者の育児不安を軽減する活動が展開されています。

(3) 子供の発育・発達を支援する食事の提供

近年は、保護者の就労形態の変化に伴い、保育所で過ごす時間が増加している子供も多く見られるようになり、家庭とともに保育所も、子供のための大切な生活の場となっています。そのため、保育所で提供される食事は乳幼児の心身の成長・発達にとって大きな役割を担っています。

こども家庭庁では、保育所を始めとする児童福祉施設において、「児童福祉施設における食事の提供ガイド」、「保育所における食事の提供ガイドライン」を参考に、子供の健やかな発育・発達を支援するなどの観点から適切に食育が実施されるよう、周知啓発に取り組んでいます。

また、乳幼児期の特性を踏まえた保育所におけるアレルギー疾患を有する子供への対応の基本を示す「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」について、平成31（2019）年4月に「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の位置付けを明確化するなど、保育の現場における実用性を重視した内容に改訂し、本ガイドラインに基づき各保育所で取組が進められています。さらに、子供の食を通じた健康づくりの推進を図るため、毎年、児童福祉施設の給食関係者等を対象に、「児童福祉施設等の食事の提供に関する研修」を開催しています。令和5（2023）年度は、児童福祉施設における栄養管理及び食事の提供の支援に関する最近の動向や取組事例の紹介、食物アレルギー、衛生管理、事故防止に関する最新の知見の情報提供等を主な内容としたオンラインの研修を開催し、約1,900名が研修に参加しました。

2 幼稚園における食育の推進

幼児期における教育は、生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものです。この時期に行われる食育では、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

幼稚園における食育については、平成20（2008）年3月に改訂された「幼稚園教育要領」に記載され、平成29（2017）年3月に改訂された要領においても充実が図られています。具体的には、心身の健康に関する領域「健康」において、「先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ」ことが指導する内容とされています。また、幼児の発達を踏まえた指導を行うに当たって留意すべき事項として、「健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心をもったりするなどし、食の大切さに気付き、進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。」とされています。

こうした幼稚園教育要領の趣旨を、各種研修等を通じて幼稚園教諭等に周知し、幼稚園における食育の充実を図っています。

3 認定こども園における食育の推進

認定こども園¹における食育については、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」（平成29年内閣府・文部科学省・厚生労働省告示第1号）において、指導する内容や目標が示されており、各園において食育の計画を作成し、教育・保育活動の一環として位置付けるととも

1 就学前の子供を保育の必要の有無にかかわらず受け入れ、教育と保育を一体的に提供する、いわば幼稚園と保育所の両方の機能を併せ持ち、保護者や地域に対する子育て支援も行う施設

に、創意工夫を行いながら食育を推進していくことが求められています。

特に同要領の第3章においては、食育の推進として、「食育のための環境」や「保護者や関係者等と連携した食育の取組」について明記されています。食育は幅広い分野にわたる取組が求められることに加え、家庭状況や生活の多様化といった食をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要です。

認定こども園では、栄養教諭や栄養士、調理員等がその専門性を生かし、保育教諭等と協力しながら、食育における様々な関係者と多様に、かつ、日常的に連携を図るよう努め、各園の実態に応じた取組が工夫されています。

事例

「実体験を大切に」～楽しみながら食を営む力の基礎を培う～

宮城厚生福祉会 ちちいちょう 乳銀杏保育園（宮城県）

「乳銀杏保育園」は、宮城県仙台市にある保育所で、こどもの年齢や季節に合わせた遊びや活動を通して、様々な力を伸ばしていくことを大切にしています。園では、こどもたちが楽しく食べる体験を積み重ねていけるよう、季節の行事に合わせ、旬の食材を用いるなどの工夫をして、こどもの食べる意欲につなげる食育に取り組んでいます。

1月には、もち米からお餅が作られる様子を体験できるよう、餅つき大会を計画しました。こどもたちは、それまでの活動の中で、お餅への興味を示し、餅つきの絵本を読んだり、おやつ時間に蒸かしたもち米と炊いたうるち米の食べ比べをして、両者の色の違いに気づき、食感の違いを感じたりしていました。こうしたことを踏まえて餅つき大会を行い、「重い!」「もちもちだね～」と盛り上がりました。

また、餅つき大会でついたお餅を使用し、1年間のごこくほうじょう五穀豊穡を願う縁起の良い飾りものである「もち花」づくりをすることとしました。もち花は、木の枝に紅白のお餅などを小さく丸めて付けて作られます。もち花づくりでは、「もち米の匂いがするね。」「やっぱりよく伸びる!」と言いながら、ついた餅を手でちぎり、上手に丸めて作り上げました。

さらに、餅つき大会でついたお餅は全てもち花づくりに使用してしまいましたが、こどもたちから絵本にでてきたお餅を「つくってみたい。」とリクエストがあり、みんなでごへいもち五平餅を作りました。とても美味しくて、楽しい時間となり、家庭でも家族と一緒に作ったという報告もありました。

地域の伝統や食文化を実際に体験することにより、こどもたちは食材への興味・関心を高め、生産者への感謝の気持ちを持つ様子が見受けられました。また、自分で作りたいという気持ちも芽生え、「食を営む力」の基礎を培う経験になったと感じています。



もち花



ついた餅でもち花づくりに挑戦

事例

サツマイモを通じて地域で交流を深める食育の活動

福井県永平寺町立吉野幼稚園
えいへいじ ちょう よしの

幼稚園における食育は、食べる喜びや楽しさを味わい、様々な活動を通して食べ物への興味や関心をもったりするなどし、食の大切さに気づき、自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

本園は福井県永平寺町の南西部に位置し、吉野ヶ岳とそこを源流とする荒川等に囲まれた自然豊かな小規模の園です。また、小学校に隣接していることから、小学校や地域の方とのつながりも深く、園の行事には地域との交流を積極的に取り入れています。

本園では毎年、地域の農家の方の畑を借りて、地域の方と一緒に「サツマイモの苗植え・収穫体験」を行っています。畑では、サツマイモ以外にも、スナップエンドウやタマネギ等、いろいろな作物に出会うことができます。「これ、食べられるの？さわっていい？」と幼児が関心を寄せると、当初の予定になくても地域の方が幼児の願いに応じてくれて、葉や実に触れたり、時には収穫したりと、活動が広がっていきます。苗植え後も、幼児は畑へ水やりや散歩に出かけ、地域の農家の方との交流を続けながらサツマイモの生長を見守っています。

直近の芋掘りでは、食育を通して地域の方との関わりをさらに深めたい、という園の思いを伝えていたため、芋掘りの当日に地域のたくさんの方が畑に集まってくれました。幼児は自分が苗を植えた場所を掘ってサツマイモを収穫し、「私の、大きい！」、「僕のは、恐竜みたい！」と歓声を上げながら、地域の方と共に喜んでいました。新たな取組として行った「焼き芋会」にも、準備の段階から地域の方が関わっています。「焼き芋会」の1週間前に、地域の方が園に材木を持ってきたときには、幼児が「なに？これ。」「ぼくも持ってみたい。」と興味を示し、材木を運ぶお手伝いをするようになりました。重くて大きな材木を友達と一緒に運ぶことは、家庭や園ではなかなかできない体験でした。「焼き芋会」の当日は薪割り体験も行い、サツマイモが焼けるのを待つ間には地域の方と焼き芋じゃんけん等の手遊びもできました。幼児からは「おいしいね。もっと食べたいな。」などの声が聞かれ、ホクホクの焼き芋を皆で一緒に食べるもののおいしさや楽しさを感じていました。後日、幼児から「お礼の気持ちを伝えたい。」という声があがり、地域の方にお手紙を届ける活動につながっていきました。

このように、幼児が地域の方と一緒に土に触れたり、収穫した作物を食べたりすることで、地域の方への感謝の気持ちが育まれるとともに、食べ物への興味、関心が広がっていきました。今後も、地域の方とともに、地域の自然の恵みに感謝する気持ちを大切に育んでいきたいと思っています。



苗植えの様子



芋掘りの様子



「焼き芋会」の様子

第2章

学校、保育所等における食育の推進

「目指せ！食いしん坊～こども・家庭・園を繋いでいく食環境～」

社会福祉法人和順会 ^{わじゅんかい} むさしこども園（大分県）

「むさしこども園」は、大分県^{くにさき}国東市にある認定こども園で、こどもが楽しく意欲的に食べられるよう、こどもの「食べたい」という気持ちを大切にしながら様々な食育に取り組んでいます。

スプーンを使って離乳食を食べることが苦手な子どもがなかなか進まない子どももいれば、何でもよく食べる子どももいます。一人一人の発達や状態に応じて、こどもが日々の生活や遊びの中で食に関する様々な体験を積み重ねて成長していけるよう、こどものやりたいという気持ちに寄り添いながら、援助するよう心掛けています。

まず、こどもたちには食べることに興味を持ってもらえるよう、食材に触れることから始めました。たまねぎの場合、最初は触れることを嫌がっていた子どもが、一緒にいる友達が匂いを嗅いだり、皮をむいたり、なめたりする様子を見ているうちに、取り合いになるほどまでたまねぎに興味を持つようになりました。食べ方についても、こどもが自らお皿の上の食材に触るようになり、手に付いた食材をなめる食べ方から、スプーンで食べることもできるようになっていき、食に関する体験を積み重ねて成長していく様子を見ることができました。

園では、日頃のこどもの様子や食事の状況、園の食育の取組について保護者と丁寧に関わり共有するとともに、保護者の負担を考慮した家庭での食事づくりの支援も行っています。

食事は、こどもの健やかな成長に欠かせないものであり、こどもの生活リズムを作る基礎となります。園の保育教諭や栄養士は、多様な家庭環境を尊重し、家庭でも無理なく、楽しく食事ができるよう、朝食やおやつとして、作り置きが可能な蒸しパンやホットケーキのレシピを紹介したり、園で良く食べてくれるメニューを紹介したりするなど、家庭への支援にも取り組んでいます。これからも、家庭と園との連携により、一人一人のこどもの成長に応じた食育に取り組んでいきます。



おいしいよ、カミカミしてみようか！



たまねぎの皮むき体験

朝食にもぴったり！
小松菜蒸しパンのレシピ