

中学校給食の目指す姿…みんなで創る「健康給食」 事業実施主体:川崎市(神奈川県)

- 川崎市の中学校給食では、「みんなで創る『健康給食』」をコンセプトとし、主要食材について国産にこだわり、また和風の天然だしなど、塩分を控えめにしても美味しく食べられるような工夫を行い、和食の基本である一汁三菜をベースとした主食・主菜・副菜・汁物のバランスの良い給食の提供に取り組んでいる。
- 川崎市は株式会社タニタと「川崎市と株式会社タニタとの連携・協力に関する包括協定書」を締結しており、中学校給食の監修「健康給食@川崎 プロデュース by TANITA(タニタ監修献立)」などを委託して実施していることから、株式会社タニタの管理栄養士等を講師として食育担当者研修会及び食育特別授業を実施した。



【取組の内容】

○ 食育担当者研修会

市立中学校家庭科教諭等を対象として、バランスの良い食事(タニタ食堂の「野菜たっぷり」、「塩分控えめ」、「噛む回数を増やすよう野菜を大きめにカット」といった健康づくりのメソッド)や地産地消に関する講義を実施した。

また、中学生の食生活の実態や食事術、減塩について、授業で生かせるようタニタ食堂で提供している献立を市内産野菜等を使用し、調理実習を実施した。



家庭科教諭の調理実習

○ 食育特別授業

市立東橘中学校の2学年の生徒、教職員、保護者を対象として、「タニタ監修献立と地産地消を考えよう」というテーマで授業を実施した。授業日は、タニタ監修献立(麦ごはん、さばのねぎみそ焼き、ポテトサラダ、きんぴら汁、牛乳)の提供日と同日とし、校内放送を活用して献立の特徴などを紹介した。

また、授業で使ったリーフレットは全生徒に配布し、家庭に持ち帰ることで保護者への普及を図った。



中学校での食育特別授業

【取組の成果】

目標を設定し、実施前、実施後のアンケート結果をもとに検証を行った。

○ 食育担当者研修会

目標	研修会前	研修会后
①主食・主菜・副菜を1日二回以上そろえて食べる	82.8%	100%
②食品を購入する際に国産や地域の食品を選ぶ	74.2%	85.8%

「研修会で学んだことをこれからの授業や生活に生かしていきたい。」などの感想があり、生徒へ食育を行う教員自らが和食等について理解を深め、そして生徒への指導へとつなげるきっかけとなった。

○ 食育特別授業

目標	授業前	授業後
①主食・主菜・副菜を1日二回以上そろえて食べる	61.6%	84.3%
②食品を購入する際に国産や地域の食品を選ぶ	31.0%	56.6%

「家庭での会話で、地域の食品や主食・主菜・副菜・汁物などについて話を広げようと思う。」などの感想があり、意識・意欲に大幅な変化が見られ、「和食給食の普及」につながる中学生への普及効果が得られた。