

- ▶ 海外向けグラフィック日本事情発信誌「にぽにか」の在外公館を通じた配布
- ▶ 映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス」における日本の食文化や日本文化の紹介



令和4年度は「日本の食で健康になる」と題した特集号を発行

### にぽにか

美しい写真を多用した日本事情発信誌を年2号制作し、日本の社会・文化・流行等を紹介。毎月「召し上がれ、日本」という連載等、「食」についても発信。

在外公館において、定期配布のほか広報文芸事業や学校訪問の際にも活用。



正月を彩る餅  
～雑煮と花餅～



美味しく食べきる！～  
食料廃棄に挑む最新  
技術～



食育～食を通じた学び～

### ジャパン・ビデオ・トピックス

日本の社会、文化、流行等のさまざまな側面を分かりやすく紹介するビデオクリップ。日本の「食」についても発信。毎年、100局以上の海外テレビ局による放映の他、在外公館による上映、貸出し等にも利用。

# 学校給食地場産物・有機農産物使用促進事業

令和6年度要求・要望額

43百万円

(前年度予算額

45百万円)



文部科学省

## 背景

学校給食における地場産物の活用は、①子供たちが身近に実感をもって地域の自然や環境、食文化、産業について理解を深めたり、②生産者や生産過程を理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができるなど、教育的意義を有するものである。政府の食育推進基本計画においても、学校給食における地場産物における地場産物の活用目標を掲げており、取組を推進する必要がある。また、みどりの食料システムの確立に向け、学校給食への有機農産物の活用やそれを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の実施が求められていることから、学校給食に有機農産物を活用する際の課題解決に向けた支援を拡充する必要がある。

## 課題

- ・ 域内で必要な量の確保が難しく、定期的に生産者へ生産状況を確認したり、関係者間で協議を行う必要がある。また、一般的に流通している食材に比べるとコスト面でも課題がある。
- ・ サイズが不揃いであったり変形しているなどで学校給食用の納入規格に合わない。学校給食で使用するために、生産者に加工済みの食材を納入してもらうか、調理場において加工用の調理器具を使用する必要がある。

## 事業概要

補助対象経費：諸謝金、人件費、旅費、消耗品費、印刷製本費、図書購入費、通信運搬費、借料及び損料、会議費、雑役務費、備品費 等

実施主体：地方公共団体 補助率：1/3（上限無し） 事業開始年度：令和3年度

## 課題解決のための支援例

これから学校給食に有機農作物を使用したい！

今も学校給食に地場産物を使えているけど、もっと使用率を上げられないかな？

### ○市町村内での仕組みづくりを担うコーディネーターの配置に必要な経費

→退職した栄養教諭や自治体職員、地域おこし協力隊員など、地域の実情に応じた適任者を配置可能

### ○関係者による協議会等の開催に必要な経費

### ○調理に必要な備品の購入経費

→地場産物・有機農産物を学校給食に使用しやすくするための調理器具の購入

### ○一次加工にかかる経費

→そのままでは活用が難しい食材を生産者側で加工して納品してもらうことで、給食での活用が可能に

### ○新たなメニュー開発にかかる経費

→メニュー検討にあたって使用する食材などの購入

教育的な観点からこの事業も活用しよう！

### ○子供たちが農村部に行き、田植え・収穫体験等を行う際にかかる経費

### ○学校へ生産者等を招いて出前授業を実施する際にかかる経費

## 成果

- 学校給食における地場産物・有機農産物の使用を促進するための補助を行い、全国における使用率の上昇につなげる。
- 学校給食における地場産物・有機農産物の安定的な生産・供給体制を構築するとともに、地域の食文化、食に係る産業や自然環境の語沢、環境負荷低減等についての子供の理解促進につなげる。

# 食の指導改善充実事業

## 背景

- ・ 社会環境が大きく変化した現代において、児童生徒が健全な食生活を実践することの困難な場面が増え、食に関する健康上の課題が多様化。
- ・ 食料安全保障の問題や地球温暖化をはじめとする環境問題、食品ロス問題など、食に関する現代的な課題も山積。
- ・ 栄養教諭を中核とした学校における食育を通じ、児童生徒に対し、食に関する正しい理解や適切な判断力、望ましい食習慣を身に付けさせることが大変重要。

## 事業① 食に関する健康課題対策支援事業 27百万円 (27百万円)

### 課題

児童生徒の食に関する健康課題を対処するには、栄養に関する専門的な知識を有する栄養教諭が中心となって学校において個別指導に取り組んでいく必要があるものの、その取組の実態は、栄養教諭の資質・能力や個別指導の重要性に対する認識の違いによりバラつきがある。

### 事業概要

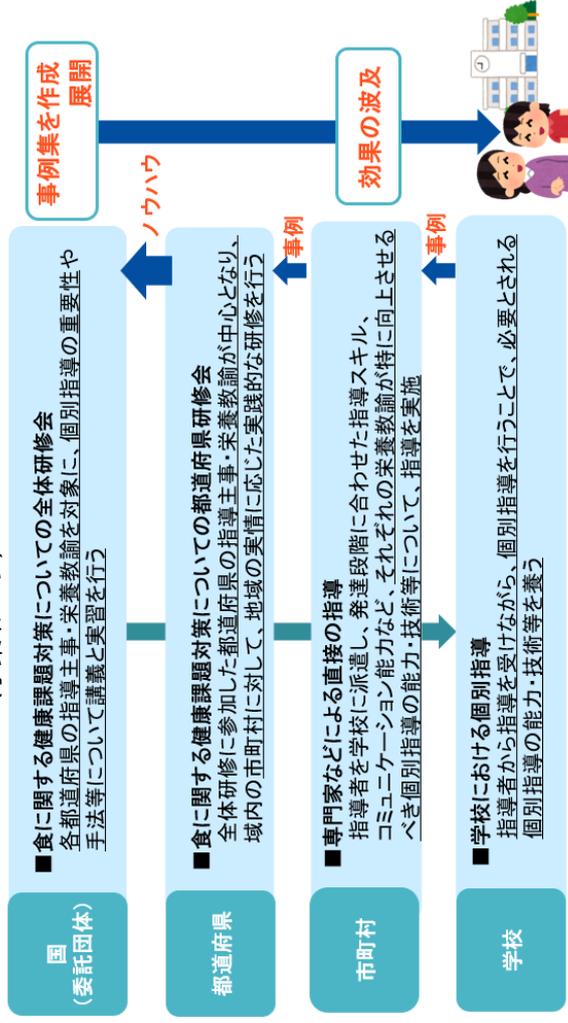
栄養教諭の食に関する個別指導力を一層向上させるため、**個別指導の重要性や手法等についての研修会**を実施するほか、**専門家等を学校に派遣し、個別指導に必要とされる資質・能力を身に付けられるよう、栄養教諭に対して直接指導・助言**を行う。

### 成果

- ・ 指導を受けた栄養教諭の**食に関する個別指導力の一層の向上**。
- ・ 各都道府県の成果報告書により個別指導のノウハウを収集し、**成果を全国へ展開すること**で、**全国的に個別指導力の底上げを図る**。

委託先：民間団体等  
委託箇所数：1箇所  
対象経費：研修会開催や指導助言に必要な謝金・旅費、事例集作成のための印刷製本費等  
事業開始年度：令和5年度

(事業イメージ)



## 事業② 食の指導改善充実に向けた検討 6百万円 (新規)

### 課題

- ・ 食に関する諸課題について、児童生徒が興味・関心を持ち、課題を自分事として捉え、解決していくとするとする態度を育むことが重要。
- ・ 食に関する指導の質の向上を図るため、教育課程の実施状況を評価し、その改善を図っていくカリキュラム・マネジメントの充実が必要。

### 事業概要

食に関する現代的な課題を踏まえた食に関する指導が行えるよう、**児童生徒用教材の改訂**を行うとともに、検討委員会を設置し、**食に関する指導の評価の在り方について検討**を行う。

### 成果

児童生徒が**食についての正しい知識や適切な判断力**を身に付け、**食に対する意識の向上**を図る。