

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

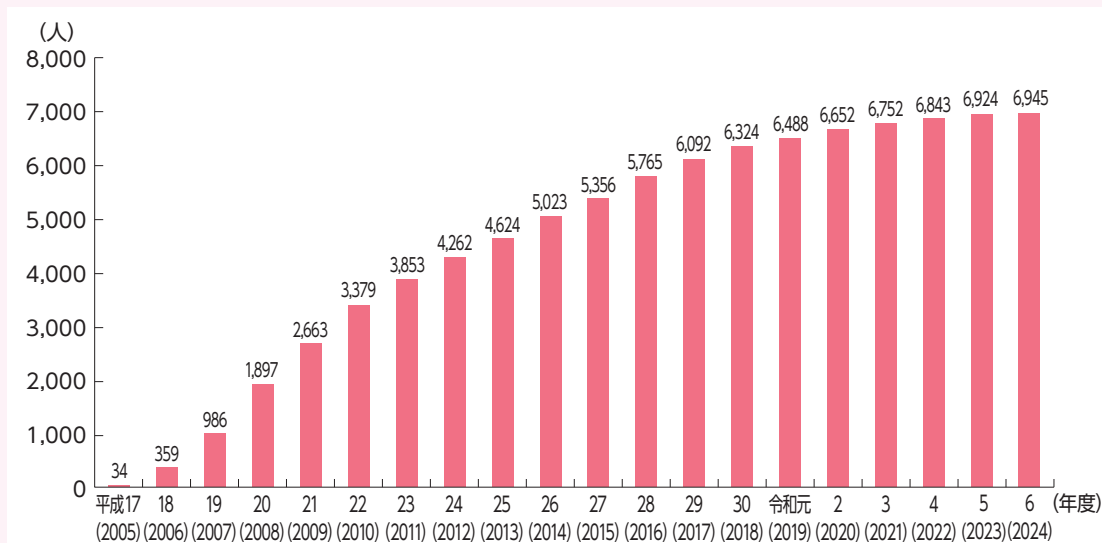
平成17（2005）年度から、食に関する専門家として児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどることを職務とする栄養教諭が制度化されました。学校における食育を推進するためには、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」（平成31年3月）に基づき、栄養教諭を中心に全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要です。約2万8千校ある公立小・中学校等の栄養教諭は、都道府県等教育委員会が、地域の状況を踏まえつつ、配置しています。令和6（2024）年5月1日現在、全都道府県において6,945人の栄養教諭が配置されており、配置数は年々増加しています（図表2-2-1）。文部科学省は、栄養教諭配置の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



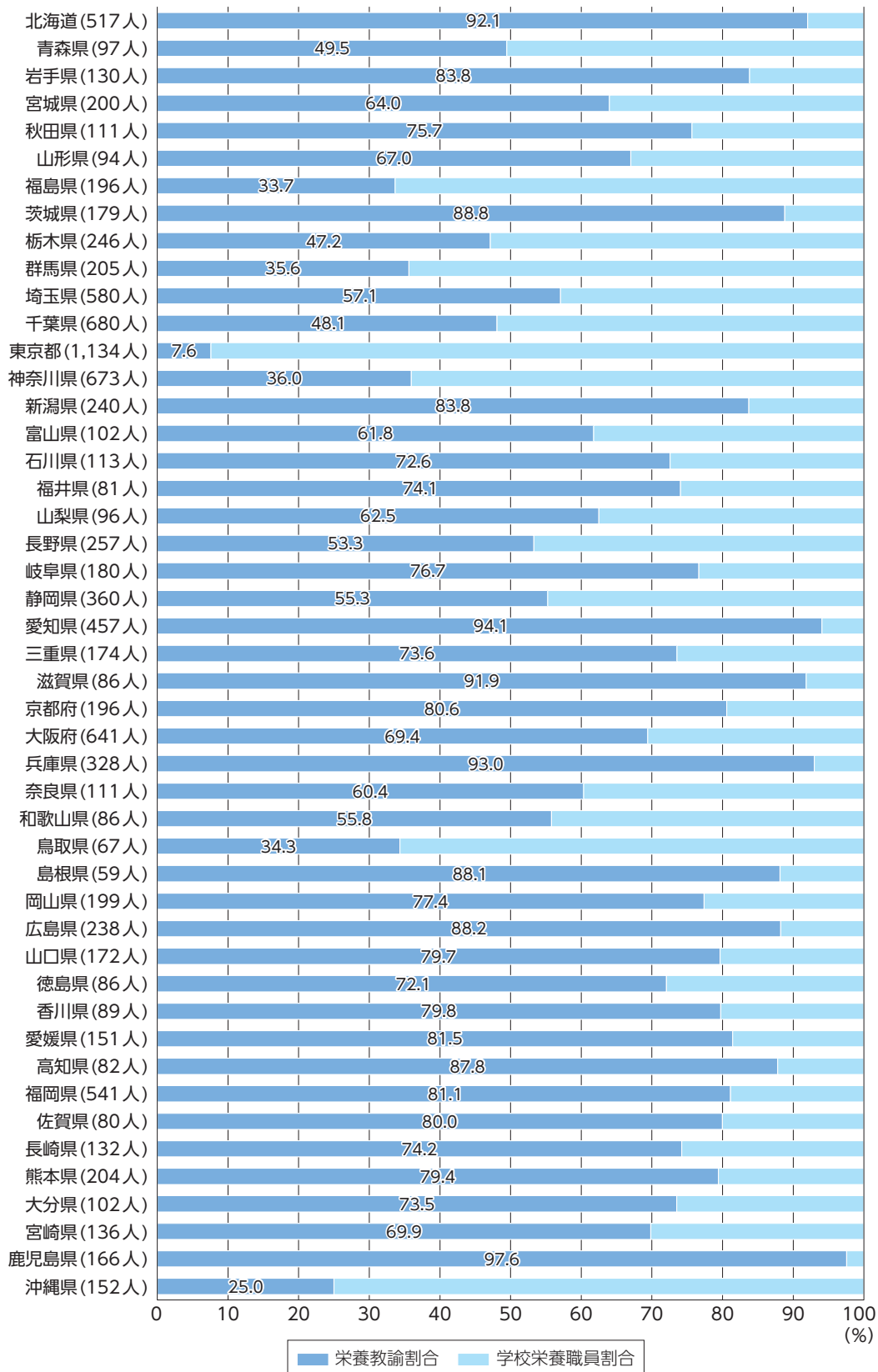
資料：文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課調べ（平成27（2015）年度まで、各年度4月1日現在）

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6(2024)年度)

注：1) 学校栄養職員とは、学校給食法第7条に規定する職員のうち栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭並びに栄養教諭以外の者を指す。

2) () 内の人数は、栄養教諭と学校栄養職員の合計人数

3) 数値は栄養教諭の割合

4) 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。

5) 令和6(2024)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、学校における食育の推進の要として、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。

具体的な取組としては、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の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。令和6（2024）年度においては中学生用食育教材について、現代的課題を踏まえた改訂を行いました。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5（2023）年5月現在、小学校では18,584校（全小学校数の99.1%）、中学校では8,990校（全中学校数の91.5%）、特別支援学校等も含め全体で29,204校において行われており、およそ920万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週間を「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、学校における食物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」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）年度以降、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てきたところです。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、物価高騰対応重点支援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	18,755	18,532	98.8	23	0.1	29	0.2	18,584	99.1
	児童数	6,049,683	6,001,602	99.2	2,832	0.0	3,972	0.1	6,008,406	99.3
中学校	学校数	9,820	8,818	89.8	19	0.2	153	1.6	8,990	91.5
	生徒数	3,178,910	2,860,799	90.0	3,508	0.1	49,788	1.6	2,914,095	91.7
義務教育 学校	学校数	207	204	98.6	0	0.0	0	0.0	204	98.6
	児童・ 生徒数	76,172	75,907	99.7	0	0.0	0	0.0	75,907	99.7
中等教育学校 (前期課程)	学校数	56	33	58.9	0	0.0	5	8.9	38	67.9
	生徒数	18,005	10,239	56.9	0	0.0	1,581	8.8	11,820	65.6
特別支援 学校	学校数	1,166	1,036	88.9	1	0.1	9	0.8	1,046	89.7
	幼児・ 児童・ 生徒数	151,362	142,739	94.3	51	0.0	702	0.5	143,492	94.8
夜間定時制 高等学校	学校数	539	277	51.4	62	11.5	3	0.6	342	63.5
	生徒数	62,151	13,730	22.1	1,524	2.5	32	0.1	15,286	24.6
計	学校数	30,543	28,900	94.6	105	0.3	199	0.7	29,204	95.6
	幼児・ 児童・ 生徒数	9,536,283	9,105,016	95.5	7,915	0.1	56,075	0.6	9,169,006	96.1

資料：文部科学省「学校給食実施状況調査」（令和5（2023）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

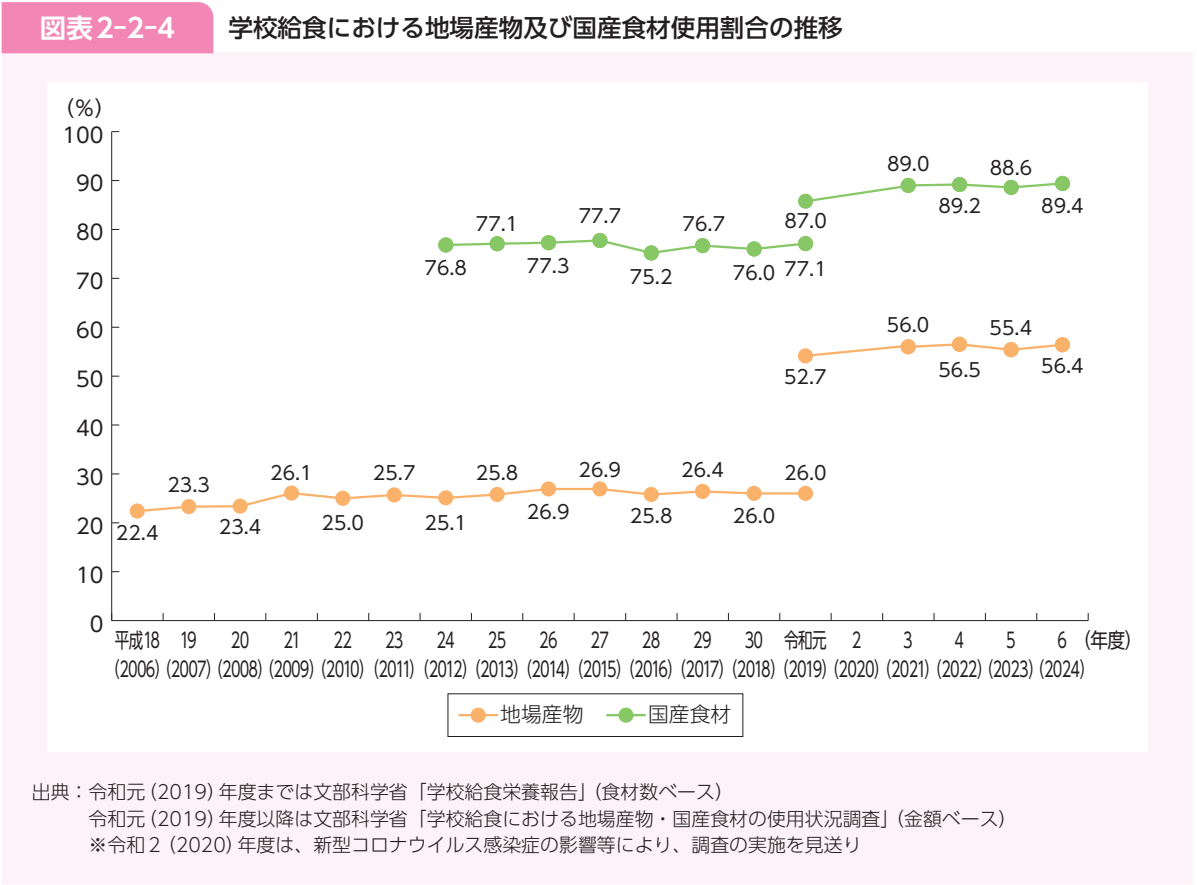
2 地場産物等の活用の推進

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につながります。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、輸送に係るエネルギーの節減を通じた二酸化炭素の排出量の抑制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6（2024）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13.1回でした。

令和6（2024）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56.4%、89.4%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2-2-5

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6（2024）年度）

都道府県	地場産物	国産食材
北海道	72.8%	88.9%
青森県	70.4%	90.3%
岩手県	60.7%	90.2%
宮城県	61.5%	89.3%
秋田県	47.3%	83.7%
山形県	59.5%	90.7%
福島県	71.8%	90.6%
茨城県	74.4%	90.2%
栃木県	80.1%	95.3%
群馬県	61.6%	86.3%
埼玉県	47.2%	88.4%
千葉県	62.0%	91.8%
東京都	8.1%	88.2%
神奈川県	33.0%	83.4%
新潟県	57.2%	86.2%
富山県	56.1%	86.1%
石川県	56.2%	90.9%
福井県	34.7%	93.8%
山梨県	65.2%	92.7%
長野県	68.1%	95.6%
岐阜県	58.0%	88.3%
静岡県	59.7%	92.5%
愛知県	54.7%	89.3%
三重県	54.1%	88.1%
滋賀県	54.1%	92.7%
京都府	17.4%	91.2%
大阪府	7.9%	85.7%
兵庫県	50.4%	83.9%
奈良県	31.2%	85.5%
和歌山県	25.9%	90.2%
鳥取県	72.5%	95.5%
島根県	78.1%	97.1%
岡山県	60.5%	88.6%
広島県	61.5%	90.2%
山口県	84.5%	97.4%
徳島県	69.0%	91.5%
香川県	53.6%	86.1%
愛媛県	73.7%	93.7%
高知県	61.5%	94.8%
福岡県	51.8%	85.9%
佐賀県	57.0%	89.4%
長崎県	67.8%	87.2%
熊本県	63.9%	89.1%
大分県	63.6%	87.6%
宮崎県	64.5%	87.2%
鹿児島県	65.2%	85.8%
沖縄県	31.7%	72.3%
全国平均	56.4%	89.4%

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、令和6（2024）年度から有機農産物も対象とし、「学校給食地場産物・有機農産物使用促進事業」を実施しています。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、地産地消コーディネーターの派遣による給食現場と生産現場の間の課題解決に向けた指導、助言等の支援を行っています。

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5（2023）年度には、完全給食を実施している学校の100%に当たる28,900校で米飯給食が実施されており、およそ911万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3.6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6（2024）年度は、令和5（2023）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)	令和5年度 (2023)
学校数	31,094校 (31,140)	30,198校 (30,203)	29,553校 (29,553)	29,214校 (29,214)	28,900校 (28,900)
実施率	99.9%	100%	100%	100%	100%
実施回数 (週当たり)	3.1回	3.3回	3.5回	3.5回	3.6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

JAとの連携による学校給食での地場産物の活用促進について

くまがや
埼玉県熊谷市

埼玉県熊谷市では、新しい学校給食センターを整備するに当たり、学校給食への地場産物活用を検討していました。しかしながら、学校給食向けの納入業者が限られていたこともあり、安定した地場産物の供給体制に課題がありました。

そこで、令和5（2023）年度に、地産地消コーディネーター派遣事業を活用し、安定的な地場産物の供給体制を構築するための取組を実施しました。

具体的には、地産地消コーディネーターが間に入り、教育委員会、給食センター、農政部局等の関係者と話し合いを実施することで、これまで学校給食センターと接点のなかったJAが納入業者として参入することとなりました。

JAと連携したことで、学校給食に地場産物を安定的に供給する体制を構築できたこと、また、給食費の改定や食材費高騰分を公費で補助することで適正な給食費を確保し地場産物を優先的に使用することができるようになったことにより、市内産野菜の使用率（金額ベース）も前年度の4.7%から8.4%（令和6（2024）年11月時点）へ約1.8倍に増加する等、学校給食での地場産物の活用促進につながる結果となりました。

また、JAとしても、学校給食用に地場産物を使用する取組を始めたことを生産者に周知することにより、取組に賛同した生産者が学校給食向けに新たに作付けを増やすなどの取組も見られています。

今後も、熊谷市はJAと連携し、使用する地場産物の品目や量を増やしていくことを検討しており、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。



JAと生産者の意見交換の様子



熊谷市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。



素材の香りを確認中

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食物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6（2024）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2,000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。

文部科学省では、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。

「おひさまの食育」～食を中心とした豊かな暮らし～

一般社団法人 凌雲^{りょううん}「おひさまの森」(北海道)

おひさまの森は、北海道^{あさひかわ}旭川市にある定員50名の保育所です。玄関を入ったら真正面が調理室、戸は全面素通しガラスになっており、誰からでも調理室の中が見え、「食を大切にしたい」という思いが伝わる造りです。調理中のいい香りが園内に漂い、「今日の給食、何かな」と給食が楽しみになります。どんな人がどんなふうに使っているのか顔が見えるのも大事なことでと思っています。

本園では、こどもたちの食べることに関する興味や関心を引き出すために、日々の保育の中で、絵本を活用して旬の食材の理解を深めたり、こどもたちが主体的に調理できる環境を整備し、野菜の皮むきやパン作りをしたりするなど、こどもたちの作る、考える、工夫するなどのプロセスを大切にしながら様々な食に関する取組を行っています。また、給食は季節の食材を中心としたメニューにしているほか、地域では馴染みのない食材も、絵本の力を借りながら、関心や理解を深めるようにしています。ニシン、そら豆など旬の食材を実際に見て、触れて、匂いを嗅ぎ、音を聞き、料理を味わうという様々な感覚を通じた体験により、こどもたちは食材への関心を高め、生命をいただくことを感じながら、食べることへの理解を深めています。例えば、ニシンの下ごしらえをこどもたちの目の前で行うと、低年齢の子は初めて見る魚に興味津々で目が釘付けとなり、ブツブツと骨が切れる音に「あっ」と声を出していました。また、年長になると、腹の中にメスは数の子、オスは白子が入っているのを覚えているようでした。

また、本園では、毎月25日を「カレーの日」と定め、こどもたちが作るカレーをこどもたちの家族や近隣の住民など地域の様々な世代の方を招いて、一緒に食べる機会を設けています。カレー作りには、野菜の下調理をしたり、火にかけた鍋をかき混ぜたり、たくさんの工程があります。こどもたちは、回を重ねるごとにカレー作りの工程を理解するとともに、自ら配膳をしたり、お茶を配ったりすることもできるようになっていきます。また、来てくれた方に対して、自分たちで考えて、「ありがとうございました。」「また来てください。」と伝えることもできるようになりました。こうした体験を積み重ねることで、こどもたちはやり遂げたという達成感を得ています。

今後も、日々の暮らしの中でこどもたちが食に関する多様な体験を積み重ねられるよう、家庭と地域も巻き込みながら、心が豊かになる食育の取組を継続していきたいと考えています。



ニシンを見つめるこどもたち



そら豆の皮をむいてみよう



おいしい 楽しい カレーの日！

事例

食べたことがないのに嫌い?! ～嫌いの本当の意味～

とんだばやし つづやまだい
富田 林 市立津々山台幼稚園 (大阪府)

幼稚園における食育では、幼児が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持ったりするなどの活動を通して、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、大阪府南部に位置し、緑豊かな公園がたくさんある住宅街の中にある公立幼稚園です。令和元(2019)年から給食が導入され、それまで弁当持参の時には見られなかった食の実態が見えてきました。肉類等をかみ切ることが難しい、飲み込みにくい(噛む回数が少なく歯ですりつぶすことが難しい)、全く給食が食べられないなどの実態から、幼児期の食の危機感とその大切さを痛感し、様々なアプローチの仕方や実践によって食の楽しさ、意欲や自信を育んでいきたいと考えていました。

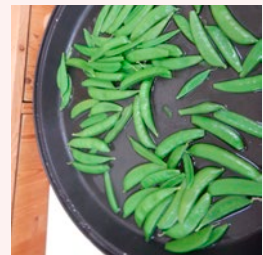
そのような中、食の関心や食べることへ喜びの薄いクラスの担任となり、スナップエンドウの収穫の時期を迎えました。担任が「スナップエンドウ大きくなって!みんなで収穫して食べてみようよ。」と言うと、「えー!嫌や嫌いや!」という一人の声をきっかけにクラス全体が「嫌いや、まずいもん!」と口々に言い、大騒ぎになりました。「そんなに大騒ぎするぐらいなん?え?食べたことある?」と担任が問うと、幼児たちは「え…ない。」と口々にボソボソ言っていました。「食べたことがないのに、嫌いやまずいって言うのは違うと思うなあ。嫌いって言われたら、おいしいって言うたらあかんみたいで悲しいわ。みんなで味見してみようよ。」と提案しました。

少し静まり返った保育室で幼児と共に筋取りをし、食べやすいように意図的にやわらかめ塩味多めとしました。「では、先に先生が味見してみるよ。」と食べると、幼児たちが私に注目したので、顔いっぱいにおいしさを表現してみました。幼児は「うそ〜、おいしいの?」、担任は「ふふふ。」幼児たちは恐る恐る口に入れてみると「え?うそ?おいしい!」、「ほんま?食べてみる。」と言い、嘘みたいな話だが次々においしいと言い出し、おかわりまでしてあっという間にホットプレートにあったスナップエンドウはなくなりました。その後、食べたことがないものを嫌いということは違うこと、好き嫌いはあってもいいが今から食べる人を前に大きな声で何度もまずい、嫌いと言うことはマナー違反であること等を知らせ、進んで食べること等について、改めて考える機会としました。それ以降は、園で育てる野菜などの味見ができるようになり、少しずつおいしく食べられるようになってきました。おいしさを感じたことから以前より、栽培物の生長にも関心を持つようになってきました。

今後も幼児の実態に合わせて、食を楽しめるように出会いのプロセス、調理方法、食するタイミングを大切にすること、初めての食べ物に抵抗があっても食べる機会をつくり食べることによいイメージをもてるようにすること、体を動かしてお腹を空かせるようにすること、食事のマナーを考え行動することを大切にしていきたいです。食への抵抗感が少なくなることで、よりよく生活しようとする姿につながり、それが自信となり、一人一人の世界が広がっていくことを幼児たちは教えてくれました。幼児一人一人の違いや次なる成長へのステップに何が必要なのかをしっかりと捉え、その可能性を広げていきたいです。



みんなで筋を取る様子



収穫したてをいただきます

事例

「食」を通じてつながる輪 ～地域の中ではぐくむ「生きるからだところ」～

学校法人黒田学園 ^{くろだ} 日南幼稚園 ^{にちなん}（宮崎県日南市）

宮崎県日南市にある幼保連携型認定こども園である日南幼稚園では、「食」は単発的な活動ではなく、園全体の活動と関わる「生きる力を養う」ことだと捉え、0歳児から5歳児までのこどもたちが年齢に応じて様々な食に関わる活動をしています。本園の給食は、「バランスの良い食事をみんなで食べる」・「食に興味をもつ」・「自ら進んで食べる意欲を培う」ことを重視しています。

本園では、環境の構成や活動を工夫することでこどもたちの動きたいという欲求を満たし、十分に体を動かして遊びます。たくさん遊ぶとおなかが空きます。食べる喜びを感じられるようにすることを大切に、実践を重ねています。

また、こどもたちの食への関心が高まるよう、口にする食材は可能な限り、食材そのままの形や色、感触を感じることを大切にしています。3歳以上のこどもたちは、農家と連携して、ピーマン、みかん、いちごなど季節を感じる収穫体験やヤギの乳しぼり等を豊富に行います。まだ園バスに乗れない0歳児から2歳児には、季節に応じた食材を調理する前に保育室で存分に触れることができるようにする機会を設けています。園庭にある畑では、年長児が考えた芋や大根などを栽培・収穫しており、低年齢のこどもたちも収穫させてもらったりしながら、「みどりだね」、「まるいよね」、「つぶつぶ」など、こどもたちが実際に見て、感じた食材の特徴について、言葉にしながら食べられるように工夫しています。

さらに、本園では、保護者や地域の方々と連携した取組として、毎月定期的に地域の農業科の高校生と交流を重ねています。高等学校のビニールハウスや畑を借りて、高校生に農業のやり方を学びながら、高校生と一緒に芋の苗植えや水やり、収穫等の農業体験をしています。また、保護者の方の協力を得て、醤油工場の見学を行い、醤油ができるまでの製造過程を実際に見て、説明を聞き、食についての理解を深めています。

こどもたちは、こうした体験を通じて、地域の生産者と製造者の方々を身近に感じ、新たな気づきを得るとともに、食の営みには多くの人に関わっていること、そして、自分たちの生活とのつながりを理解していくものと考えています。

今後も遊びや活動を通して、地域と連携して乳幼児期にふさわしい豊かな体験が得られるように取り組んでいきます。



すいかをたたいたり、転がしたりして
感触を確かめるこどもたち



農業高校の生徒との農業体験



醤油の製造工程を見学

事例

「つながる食育」を通して、時代を担う子供たちの健やかな心と体の育成を目指す（第8回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞）

埼玉県春日部市立牛島小学校（埼玉県）

埼玉県春日部市立牛島小学校では、「食育は生きる上での基本で、知育、徳育、体育の基礎となるものである」という理念のもと、児童たちがこれからの時代を健やかに生きるための基礎を作る「つながる食育」を学校・家庭・地域が三者一体となって推進しています。食べ物に満ち溢れた「飽食の時代」と呼ばれる現代において、日々の食事や地域の産物、旬の食材等に関心を示さない家庭が増加しています。こうしたことから、児童たちの食に対する興味関心の向上や食を通した豊かな人間性の育成を目指し、心身の健康を支え、生きる力を身に付けることができるよう支援を行っています。

「つながる食育」の最大の特徴は、学校を核とした家庭や地域との連携です。核家族やひとり親家庭が増える中で、児童は家庭のみならず地域社会全体で育てることが重要であり、学校での指導をはじめ、市内の保育所や幼稚園、中学校との連携や、例えば児童自身が日々の食事に関心や感謝の気持ちを持つことができるように、食に関する授業や地域農家さんと連携した稲作体験等を実施するなど、食の専門家や地元の生産者等、各関係団体とも協力しながら活動に取り組んでいます。様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得してもらい、生涯にわたる健全な食生活を実践できるようにすることを目指しています。

今後も学校を軸に家庭・地域が連携し、本校の特徴である「つながる食育」を継続して行うように、各関係団体と連携をより一層強化した上で食育活動に取り組み、子供たちの健やかな心と体の育成を実践できるよう努めていきます。



牛島幼稚園と連携している様子



地域農家さんと稲作体験の様子