

学校・保育所等での食育の推進

学校における食育

- 学校給食を活用しつつ、給食の時間を始め、各教科、特別活動、総合的な学習の時間等における食に関する指導を中心として行われている。
- 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
公立小・中学校等の栄養教諭については、全都道府県で6,488人が配置（令和元（2019）年5月1日現在）

公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



栄養教諭とは？

- 児童生徒等の「栄養の指導及び管理をつかさどる」教員
- その専門性を生かし、食に関する指導の全体計画作成や実践等での中心的役割や、学校給食の栄養管理や衛生管理等を担うとともに、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整において要としての役割を果たす。

地域とともに取り組む学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」

事例

〔徳島県〕徳島県教育委員会

- ▶ 徳島県教育委員会では、^{かみいたちょう}上板町を中心として関係者と連携し、学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」に取り組んだ。
- ▶ 一次収穫を行った後の畑で、^{たかし}上板町立高志小学校の児童が、商品として流通できない規格外農作物の二次収穫を行い、加工業者が「みじん切り」や「ペースト」等に加工・冷凍して、それらを学校給食に使用
- ▶ 葉物野菜のカット方法を従来のものから芯付近まで使用する方法に変更するなど、調理方法や調理過程で発生する野菜くず等の処理方法を見直し
- ▶ こうした取組を通じて、規格外農作物等の学校給食への活用回数や地場産物活用率等が向上



児童が二次収穫している様子



調理方法の工夫

もっと詳しく知りたいときは… ➡ 令和元年度「食育白書」P68

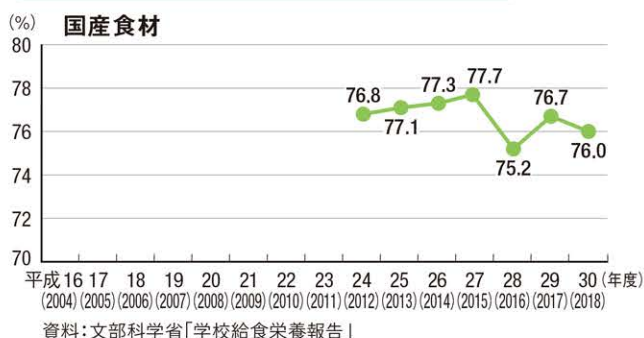
学校給食

- 学校給食は、全小学校数の99.1%、全中学校数の89.9%で実施

(出典:文部科学省「学校給食実施状況調査」(平成30(2018)年度))

- 栄養バランスの取れた食事を提供することにより、子供の健康の保持・増進を図るために実施
- 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る。
- 地場産物を学校給食に活用し、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る。

学校給食における地場産物等の使用割合



学校給食における地場産農産物の活用について

事例

【東京都】JA東京むさし小平支店

- ▶ 東京都小平市では、学校給食における地場産農産物の活用を進めるため、行政、生産者、JA東京むさし小平支店による研究会を立ち上げ
- ▶ 生産者からの集荷体制や納入先を結ぶ配送システムについて検討した結果、JAが配送業務を担い、行政が支援することに。
- ▶ 学校給食に向かない規格外品などを、ドレッシング等の加工品として製造・販売することで、食品ロスに配慮した無駄のない農産物の活用を促進
- ▶ 学校給食における地場産農産物の使用割合は、平成18(2006)年度時点で小学校5.5%、中学校6.0%だったのが、平成30(2018)年度にはそれぞれ29.3%、26.9%に上昇



JAによる納品

小平市の小学校給食における地場産農産物使用割合の推移



もっと詳しく知りたいときは… ➡ 令和元年度「食育白書」P69

保育所における食育

- 保育所における食育は、「保育所保育指針」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る。
- 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て実施しなければならないとしている。



保育所における食育活動
(食に関する体験)

幼稚園における食育

- 幼稚園における食育は、平成30(2018)年度から実施されている新しい「幼稚園教育要領」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して示されている。

認定こども園における食育

- 認定こども園における食育は、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、各園において食育の計画を策定し、教育・保育活動の一環として計画的に行うこととされている。



よく噛んで食べる子供の育成 ～かみかみごっくんたのしいね～

事例

〔静岡県〕社会福祉法人育栄会菊川保育園 きくがわ

- ▶ 菊川保育園は、「よく噛んで食べる子供を育てる」を目標に、食育に取り組んでいる。
- ▶ 噛む力の形成と向上のために、子供たちの噛む力の実態を調べる取組をスタートし、その結果を踏まえた評価を行い、発育や発達状況に合わせた食育活動を展開
- ▶ 畑で野菜を栽培、収穫し、噛む力の向上を意識した料理を作り、食べることで、食べ物の生産から消費までの食の循環を意識した食育を進めたり、食材や噛むことなどについて楽しみながら学べるよう視覚的な教材を用いた活動を実施
- ▶ 子供の噛み方や食べ方の様子等を保護者に伝えたり、給食参加会を開催し、親子で一緒に料理を作るなど、保育所での子供たちの様子を保護者に知ってもらうことで、家庭での食育につなげる取組を行っている。



楽しみながら学べるよう
視覚的な教材の活用



収穫した大根から、
切干大根づくりを体験

幼稚園・小学校・家庭・地域が一体となった食育の取組 ～郷土の料理「ねったぼ」作りを通して～

事例

みやこのじょうし いしやま
〔宮崎県〕都城市立石山幼稚園

- ▶ 石山幼稚園は、併設された小学校の1年生から3年生までの児童とともに、5月からサツマイモを栽培。さらに、収穫した芋を小学4年生から6年生までの児童が栽培した餅米と合わせて、郷土料理「ねったぼ」作りを行う「すこやかフェスタ」を実施
- ▶ 「すこやかフェスタ」には、小学生・保護者・地域の高齢者や食生活改善推進員等が参加し、多世代の交流の場に。
- ▶ このような取組を通じ、食に関する興味・関心を高めるとともに、地域の人々との交流により、周りの支えてくれる人に感謝する気持ちが育まれ、自然に囲まれた地域の良さを改めて認識できる活動となっている。



「ねったぼ」を味わう子供たち



高齢者の指導による「ねったぼ」作り

もっと詳しく知りたいときは… ➡ 令和元年度「食育白書」P74

地域力を生かしながら体験的に学ぶ食育 ～みかん狩り～

事例

しずおかし ゆい
〔静岡県〕静岡市立由比こども園

- ▶ 由比地区では、温暖な山の斜面で作られるみかんが地場産業の一つとなっており、由比こども園では地域の人に借りた畑で、毎年夏みかん狩りを実施
- ▶ 収穫した夏みかんをジュースにしたり、凍らせてアイスにしたりなど、いろいろな形で食べるとともに、家庭へも持ち帰る。
- ▶ 夏みかんを味わうだけでなく、絵を描いたり色水でみかんジュースを作ったり、また、畑の提供者にお礼の手紙を描いたりするなど、その後の遊びに発展
- ▶ 今後も、由比地区の自然と地域の人々との触れ合いを保育に生かし、生活と遊び、食へのつながりをより豊かなものとできるよう工夫し取り組んでいく。



夏みかん狩りの様子



色水でみかんジュース作り

もっと詳しく知りたいときは… ➡ 令和元年度「食育白書」P75