

全員喫食の環境を活用した食育の方針について（案）

第6回相模原市学校給食あり方検討委員会 資料

令和5年3月29日（水）

中学校給食の方向性

1. 全員喫食の可能な限りの早期実現及び持続可能な運営

全員喫食は生徒の学びに効果的であるため、その環境ができる限り早期に実現できる実施方式とし、また、将来的な生徒数の増減にも対応できる持続可能な運営を図ること。

2. 安全安心で温かい給食の提供

給食の提供に当たっては、学校給食衛生管理基準に則り、生徒の安全安心を第一とすること。また、生徒や保護者から多く寄せられた意見を尊重し、温かい給食の提供を図ること。

3. 学校給食を活用した食育の充実

学校給食は食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすことから、全員喫食を契機に、生徒にとって望ましい学びを目指して食育の一層の充実を図ること。

学校給食法

食育の観点を踏まえた学校給食の7つの目標

七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

学校給食の目標 (学校給食法第二条)

三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

こうした目標の実現に向け食育推進体制の整備が必要

全員喫食の環境を活用した食育の方向性のまとめ

(第5回委員会 委員の主な意見)

◆健康の保持増進

- ・食を楽しみ、体力がつくものを食べる、そして思い出づくりにもなるような環境をつくってほしい。
- ・嫌いな食品を残すと不足する栄養素が分かるよう、献立を用いた指導をしてほしい。
- ・グリーンピースを児童が自分でむいた学校は残食が少ない等の例がある。

◆個別事情への配慮

- ・食物アレルギーへの対応のほか、胃ろう食、ペースト状の給食の提供を中学校でもできるだけ対応してほしい。

(学校給食法 目標)

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

成長期の心身の健康の保持増進に資する給食の提供

全員喫食の環境を活用した食育の方向性のまとめ

(第5回委員会 委員の主な意見)

◆教科等との連携

- ・食育は五感を使って学ぶ良い機会なので、社会科や家庭科など他の教科と関連づけて、**教育の中で食を通して理解を深めてもらう**のが良い。

◆取組内容の体系化

- ・市で取り組んでいる食育を整理し体系化することで、**各教職員が担当授業に食育の視点を入れて取り組む**ことができる。

◆指導内容

- ・**毎日繰り返し**学び、身につけることができるコンテンツ。
- ・**学校現場で使用しやすい**コンテンツ。
- ・栄養素などの**食品を選択する能力**や**食文化**を始めとする、**望ましい食習慣**や**食に関する実践力**が身につくような内容。
- ・「給食だより」などでの**食に関する知識の情報発信**
- ・地場産物を使用した給食。

(学校給食法 目標)

食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

我が国や各地域の優れた**伝統的な食文化**についての理解を深めること。

食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、**勤労を重んずる態度**を養うこと。

食生活が自然の恩恵の上になり立つものであることについての理解を深め、**生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度**を養うこと。

食に関する指導の強化充実

全員喫食の環境を活用した食育の方向性のまとめ

(第5回委員会 委員の主な意見)

◆給食時のコミュニケーション

- ・ コロナ禍で黙食が続いているが、社会性が身につくよう、食事を通してより良い人間関係やコミュニケーションを構築できるようにしてほしい。
- ・ 食を楽しみ、思い出作りができるような環境をつくってほしい。
- ・ 中学生は勉強も忙しいので、給食の時間に一息ついて楽しんでもらえるような環境づくりをしてほしい。
- ・ 心身の成長が著しい中学生には、みんなで同じ給食を、話しながら食べるのが楽しみにつながると思う。

◆適切な給食時間の確保

- ・ 給食時間に食に関する指導を行う際には、給食を食べる時間を確保したうえで食育をおこなえるよう、学校の時間割も含めて検討する必要がある。

(学校給食法 目標)

学校生活を豊かにし、明るい
社交性及び協同の精神を養う
こと。

食を楽しむ環境の整備

全員喫食の環境を活用した食育の方針（案）

成長期の心身の
健康の保持増進に資する給食の提供

食に関する指導の強化充実

食を楽しむ環境の整備

中学校における食育の具体的な指導目標

平成31年3月「食に関する指導の手引き第二次改訂版」より

学年段階別に整理した資質・能力（例）

	食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
中学校	<p>日常の食事に興味・関心をもち、<u>食環境と自分の食生活との関わり</u>を理解できる。</p>	<p>自らの健康を保持増進しようとし、<u>自ら献立をたて調理</u>することができる。</p> <p>自分の食生活を見つめ直し、<u>望ましい食事の仕方</u>や生活習慣を理解できる。</p>	<p>食品に含まれている<u>栄養素や働き</u>が分かり、<u>品質を見分け</u>、適切な選択ができる。</p>	<p><u>生産者や自然の恵み</u>に感謝し、<u>食品を無駄なく使って調理</u>することができる。</p> <p><u>環境や資源に配慮した食生活</u>を実践し<u>よう</u>とすることができる。</p>	<p><u>食事を通して</u>より良い人間関係を構築できるように工夫することができる。</p>	<p>諸外国や日本の<u>風土、食文化</u>を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついて<u>いる</u>ことが分かる。</p>

指導目標に対する学校給食での具体的な取組

具体的な取組内容

食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
<p>生徒が興味・関心をもつよう、日々の献立内容を多彩にするなど充実を図る</p> <p>献立内容について、情報発信の強化(掲示・放送・動画配信等)</p>	<p>本市生徒に望ましい栄養量・献立内容の提供</p> <p>アレルギーなどの個別事情への対応</p> <p>提案献立事業の継続的実施</p> <p>保健体育科等との連携強化</p>	<p>各食品に含まれる栄養素の種類と働きについて、情報発信の強化(掲示・放送・動画配信等)</p> <p>家庭科等との連携強化</p>	<p>地場産物の活用を推進</p> <p>環境や資源に配慮した食品・料理の活用</p> <p>道德等との連携強化</p>	<p>共食による食事を通じたコミュニケーション機会の確保充実</p> <p>配膳準備や片づけを通して、協調性を養う</p>	<p>行事食や郷土料理、外国料理の取り入れ</p> <p>各料理の由来・文化・風土等について、情報発信の強化</p> <p>社会科等と連携した適時の提供</p>

- ... 成長期の心身の健康の保持増進に資する給食の提供
- ... 食に関する指導の強化充実
- ... 食を楽しむ環境の整備

全員喫食の環境を活用した食育の取組

成長期の心身の健康の保持増進に資する給食の提供

1. 本市生徒に望ましい栄養量・献立内容の提供
2. アレルギーなどの個別事情への対応
3. 各食品に含まれる栄養素の種類と働きについて、情報発信の強化

食に関する指導の強化充実

1. 献立内容や各食品に含まれる栄養素の種類と働きについて、情報発信の強化
2. 提案献立事業の継続的实施
3. 保健体育科や家庭科、道徳、社会科等の教科との連携強化・適時の献立提供
4. 都市と緑が共生する相模原市の特性を活用した地場産物や環境、資源に配慮した食品・料理の活用
5. 配膳準備や片づけなど、給食運営を通じた協調性の育成
6. 行事食や郷土料理、外国料理を通じた文化・風土等に関する情報発信の強化

食を楽しむ環境の整備

1. 行事食や郷土料理、外国料理などを取り入れた多彩な献立内容
2. 共食による食事を通じたコミュニケーション機会の確保充実
3. リクエスト給食等の実施
4. 適切な喫食時間の確保

アセスメントに基づいた献立作成

○現状と課題

中学校給食（デリバリー）の献立の構成

- 全市共通献立 文部科学省が定める「学校給食摂取基準」を基に作成した共通献立を現方式に合わせてアレンジ（月の半分）
- 独自献立 市管理栄養士が献立計画に基づき作成（**市域の特性を加味**）
- 提案献立 市内中学生からの提案を選考して活用

【現状】本市の子どもたちの状況について、客観的なデータに裏付けられた献立作成とまではなっていない。（他市町村もほぼ同じ状況）



本市独自の取組として

食のアセスメントを実施

（身体測定データの電子化）
令和6年度から全生徒の身体測定データの電子化を予定

生徒の身長体重データから年代別の**必要エネルギー量を算定**

食生活状況調査等を実施し**食品の摂取状況の傾向を把握**

日々の残量調査結果から**生徒の摂取状況及び嗜好を把握**

アセスメントに基づく
献立計画の作成



真に本市の子どもたちにふさわしい給食の提供

その他の取組（ ～ ）

-2

アレルギーなどの個別事情への対応

- アレルギーをもつ生徒も給食を食べられるよう、**除去食を提供**
- 医療的ケア児も給食を食べられるよう、安全性と対応を協議した上、**対応食の提供を検討**
- 偏食、肥満・痩身、食物アレルギー等の生徒への個別的な相談指導

-3、 -1、 -6

献立内容や栄養素、行事食等についての情報発信の強化

- 校内掲示や給食時間の放送等に活用できる資料の作成、発信
- 献立表、給食だより、栄養メモ等の発行
- SNSを活用した身近な情報発信

-2

提案献立事業の継続的实施

- 生徒からの提案献立を実際に給食として全校へ提供
- 授業・部活動・長期休業の課題等、各校の実情に合わせて取り組めるよう支援

-3

教科との連携強化・適時の献立提供

- スライド14「食育の推進体制の整備」

-5

配膳準備や片づけなど、給食運営を通じた協調性の育成

- 給食運営という学級全体での活動により、生徒の**協調性**が育成されるよう支援

地場産物の活用促進

学校給食における地場農産物の使用拡大に向け、R4市内生産者、流通事業者、市場と協定を締結したモデル事業（～R6）について、全市で展開

市内生産者や農協等と連携し、使用実績や規格についての情報交換により、生産者の計画的な作付け及び給食での使用量確保



生産者が多い地域だけでなく、市内全域の調理施設で地場産物の活用を促進

環境や資源に配慮した食品の活用

食品循環資源を活用した飼料により育てられた豚肉の活用（SDGs給食）

化学肥料や農薬に配慮した農産物を大量調理の特性に合わせて活用（有機米等）

廃棄を減らすの工夫

生徒の嗜好を鑑み、食べ残しが減るよう調理方法・味付けを検討

野菜の廃棄を減らす下処理方法や料理の検討



給食からSDGsの取り組みを促進

その他の取組（ ）

-1

多彩な献立内容の作成

季節の節目に合わせた行事食、イベント食を提供

○伝統的な日本各地の郷土料理、市内の郷土料理を提供

国際理解に繋がるよう、諸外国の料理を提供（教科との連携にも配慮）

-3

リクエスト給食等の実施

生徒からアンケートを取り、人気メニューを取り入れた「リクエスト給食」を実施

主食やおかず、飲み物等を生徒が選択できる「セレクト給食」の検討

-2

コミュニケーション機会の確保充実

○生徒・教職員が同じ給食を食べることにより、食体験を共有

給食に係る人（栄養士・調理員・生産者等）との共食や交流によるコミュニケーションの機会を確保

-4

適切な喫食時間の確保

○デリバリー校での全員喫食実現に伴い、配膳時間を含めた適切な喫食時間の確保が必要

（午前授業終了～昼食時間終了）

デリバリー校平均 25分

センター校平均 34分

時間割や学校運営上の工夫により適切な喫食時間の確保を促進する。



給食を通じた食体験とコミュニケーション機会の充実

食育の推進体制の整備

開発コンテンツのイメージ

○現状と課題

小学校配置の栄養教諭 22名が中学校等36校を担当
小学生指導と比べ中学生指導の頻度が少ない
小中合わせ複数の支援校を担当
配置校の給食運営等により時間的制約
中学校養護教諭や食育担当の教諭等が実際の担い手
栄養教諭との連携を担保する仕組みがない

テーマ（分野）

- ・食環境と自分の食生活との関わり
- ・望ましい食事の仕方や生活習慣
- ・生産者や自然の恵みへの感謝
- ・環境や資源に配慮した食生活の実践
- ・諸外国や日本の風土、食文化
- ・各教科の食育関連分野の理解促進
など

テーマごとに

- ・有効な教材・授業計画例・短編動画等のコンテンツを複数開発しメニュー化

全員喫食の環境を活かした食育の充実に向け

新センターに
食育に特化した
栄養教諭や
管理栄養士等を
複数配置

中学校毎の
独自の取組を支援
(相談機能)

各校栄養教諭と
中学校の調整
コーディネート機能

栄養教諭が
教育委員会の
指導主事と連携し、
中学生向けの教材や
授業計画例、動画等
コンテンツを開発、
複数整備

栄養教諭全体で
教材等を共有
指導水準の平準化

各校に教材等を公表
食育指導の
支援可能な内容を
メニュー化・体系化
各校での活用を促進

各校年間食育計画の
立案段階から
ネットワーク校の栄養
教諭等が参画

栄養教諭の
計画的な派遣

教科の理解促進に資する
適時の献立作成

センター栄養教諭等の定期的な巡回による
基本的な食育や給食指導の支援

各中学校の特性や独自性を活かしつつ、
市内全体の食育の充実に努める

全員喫食の開始に向けて（付帯意見）

- ・ 全員喫食の実現にあたり、その効果を十分に引き出すとともに、**学校現場に過度な負担とならないよう十分な配慮の上で給食運営の制度設計を行うこと。**
- ・ 給食運営やアレルギー対応など、教職員に対し必要な研修を実施すること。