2　保育所、認定こども園、幼稚園、学校等における食育の推進

基本目標 2　基本目標 3

乳幼児期から思春期にかけては、望ましい食習慣を形成し確立する重要な時期です。

保育所、認定こども園、幼稚園、学校等は、子どもたちが健全な食習慣を身につける場として、大きな役割を担っています。また、子どもたちへの食育を通じて保護者がともに学ぶことで、家庭の食生活へ良い波及効果をもたらすことも期待できます。

これまでも、保育所、認定こども園、幼稚園、学校等では、関係職員等の共通理解のもと、家庭、地域等と連携しながら、子どもたちの発達段階に応じた食育に取り組んできました。今後さらに、学校給食の充実をはじめ、食に関する学習や料理・農業体験活動などの推進が必要です。

市民自らの取組み

- 「早寝、早起き、朝ごはん」を実践しましょう。
- 友達や家族と楽しく食事をしましょう。
- 食事のマナーや「いただきます」のあいさつの習慣を身につけましょう。
- 食事の準備や後片づけを手伝いましょう。
- 調理や栽培体験を通して、「食」の楽しさ、大切さを実感しましょう。

市の取組み

（１）保育活動や教育活動を通じた食育の推進

保育所、認定こども園、幼稚園、学校等では、各施設の実状に応じた全体的な食育計画を策定し、関係職員、教諭間での共通理解や連携を図り、子どもたちの年齢・発達段階に応じた食育を推進します。

- ◆ 保育所・認定こども園等では、管理栄養士、保育士・保育教諭、看護師等が連携し、離乳食や食物アレルギーへの対応、身体・発育状況や食事のマナーなど、保護者に対して必要な知識の提供と指導を行います。
- ◆ 幼稚園等では、野菜の栽培などの体験学習を通じて食べ物の大切さと感謝の気持ちを育てます。また、先生や友達と一緒に楽しく食べることにより、食べることに興味や関心を持ち、進んで食べようとする気持ちを育てます。
- ◆ 学校では、成長期にある児童生徒の健康な心身を育み、栄養教諭が中心となって、食に関する指導を通じて、食生活に関する正しい知識・技能を身につけ、望ましい食習慣の基礎づくりを目指します。

取組み 内容	対象 乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	所管課
食育計画の作成 「保育所保育指針」や「保育所における食育に関する指針」に基づき、乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう全体的な計画及び指導計画に位置づけられた食育の計画を作成します。	○			○		幼保運営課
保育を通じた食育活動 全職員が専門性を活かし、「食育計画」に基づいて、保護者と連携しながら、子ども一人ひとりの発育・発達に応じた食育を推進します。	○			○		幼保運営課
管理栄養士等による個別指導 管理栄養士、保育士・保育教諭、看護師等が連携し、離乳食や食物アレルギーへの対応、偏食、肥満、マナーなど個別の面接指導を実施します。	○			○		幼保運営課

片付け、マナー

毎日の食事や遊びを通して食後の後片付けの方法やマナーを身につけていきます。

食後のお皿をきれいにしています。

発達に合わせて指先を使った遊びを取り入れ、箸の持ち方などを身につけます。

2　保育所、認定こども園、幼稚園、学校等における食育の推進

取組み 内容	対象 乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	所管課
私立幼稚園における食育活動 野菜の栽培、「食育のつどい」への参加など、食に関する体験活動を通じて、食に関する興味・関心や食べ物を大切にする心と感謝の気持ちを育てます。また、楽しく、和やかな雰囲気の中でお弁当や給食をとる環境を整えることで、進んで食べようとする気持ちを育て、望ましい食習慣を形成します。	○					幼保支援課
食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の作成・見直し 学校における食育は、家庭科（中学校：技術家庭科）、体育科（中学校：保健体育科）等の各教科、給食の時間、特別活動の様々な教育内容に密接に関わっているため、食育の目標や具体的な取組みの方針を示した全体計画が重要であり、各学校におけるその作成と実効性のある計画にするための見直しを図ります。		○	○			保健体育課
栄養教諭等を中心とした食育の推進 各学校においては、校長のリーダーシップのもと、全職員が連携・協力しながら、栄養教諭等が中心となって食育を推進すると同時に、栄養教諭等の授業への参画が一層進むよう働きかけます。		○	○	○		保健体育課
食に関する指導（授業） 体育科や家庭科等の年間指導計画に基づき、学級・学科担任等は、栄養教諭等と連携し、教科等の特質を生かした授業や、学校給食や食育に関する教材を活用し、栄養バランスのとれた食事の大切さや基礎的・基本的な調理技術、食に関する知識、食文化について指導します。		○	○	○		教育指導課 保健体育課
食に関する個別的な相談指導 肥満、やせ、偏食、食物アレルギーについて個別に相談することが望ましい場合は、保護者はもとより、学級担任、養護教諭、栄養教諭等、学校医等学校全体で連携し、望ましい食習慣の形成に向けた個別的な相談指導を実施します。		○	○	○		保健体育課

保育所・認定こども園等での食育

保育所・認定こども園等では、毎日の生活や遊びの中で、
食に興味を持ち、食習慣や知識を身につけていきます。

給食で使う食材の皮むき

食育パネルシアターの実演

（２）指導体制の充実

関係職員等が連携・協力し、保育活動や教育活動全体で食育の推進に取り組むために、研修を実施し、指導力の向上と指導体制の充実に努めます。

また、食物アレルギーについて、対応マニュアル等の整備や研修を実施し、栄養教諭等や給食指導主任等、関係職員の共通理解を図ります。

取組み 内容	対象 乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	所管課
職員研修の充実	○	○	○	○		幼保運営課
保育所・認定こども園等における魅力ある効果的な食育の推進に向け、管理栄養士や保育士・看護師等の職員を対象に、栄養管理、衛生管理、食に関する指導等の研修を行います。 食物アレルギーについて正しい知識の普及と「保育所における食物アレルギー対応の手引き」に関する研修を行います。						
安全安心で魅力ある学校給食の提供や学校における食育の推進のため、栄養教諭等や給食指導主任等を対象に、栄養管理、衛生管理、食に関する指導、食物アレルギー等の研修を行います。						保健体育課

食物アレルギー対応

本市では、千葉市版「学校における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示しています。食物アレルギーのある児童生徒にも、安全な給食を提供するため、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいた、対応内容や方法について専門家を招いての講演等の研修を行っています。

また、緊急時のシミュレーション研修等も行っています。

（３）給食を通した食育の充実

保育所・認定こども園等では、特色ある給食の充実に取り組み、食事を通して、知育・徳育・体育の基礎を培うことができる環境づくりを推進します。

学校では、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、献立内容を各教科等の食に関する指導に関連づけ、学校給食が「生きた教材」として活用されるよう充実を図ります。

また、学校給食に市内産農畜産物を積極的に活用するよう栄養教諭等にも働きかけ、給食を通じて市内産農畜産物、郷土食や行事食の情報を伝えるとともに、郷土愛や地域文化、伝統に対する理解を深めます。

取組み	対象					所管課
内容	乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	
特色ある保育所・認定こども園等給食	○					幼保運営課
旬の食材を取り入れ栄養バランスのとれた献立を作成し、発達段階に応じた食事形態の給食を実施するとともに、一人ひとりに合った援助をします。 食に関する調査を実施して、子どもの現状を把握し、献立内容の充実及び望ましい食習慣へつなげます。						
学校給食を生きた教材として活用した食育の推進		○	○	○	○	保健体育課
成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、献立内容を各教科等の食に関する指導に関連づけ、学校ごとに特色のある多彩な献立を考え、学校給食が「生きた教材」として活用されるよう充実を図ります。また、食品を選択する能力や社会性を育むため、異学年交流給食や行事食、地域の人を招いた招待給食、栄養のバランスを考えて料理等を選択する、バイキング、セレクト給食など、学校ごとに形態を工夫した給食を実施するよう働きかけます。						
市内産農畜産物を導入した学校給食の実施		○	○	○		保健体育課
新鮮な市内産農畜産物を学校給食の食材料として関係機関と連携し、計画的に取り入れ、地元農業への理解を深め、感謝の心を育みます。 食育の日（６月 19 日）や市民の日（10 月 18 日）等に、市内小・中・特別支援学校全校において、市内産農畜産物を取り入れた特別メニューを実施します。						
職員への市内産農畜産物に関する理解向上		○	○	○		農政課
栄養教諭等に対し、市内産農畜産物についての知識向上を図る機会をつくり、学校給食での市内産農畜産物の利用拡大を推進します。						

特色ある保育所給食

旬の食材を使用し、季節や行事に合わせたメニューを取り入れた献立を作成しています。食物アレルギーのある子も安全に食べられるメニューの開発にも取り組んでいます。

千葉の伝統料理「太巻き寿司」

乳・小麦を使用しないカレーの献立

伝統的な料理や作法の継承

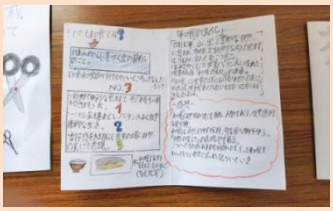
小・中・特別支援学校では、特別活動、生活科、家庭科、総合的な学習の時間などを中心に、教育活動全体を通して、担任や栄養教諭等が連携し、計画的に食に関する指導を行っています。

栄養教諭等が専門性を生かし、郷土料理や行事食などを取り上げたり、地場産物を食材として活用したりすることで、食文化や様々な業種で働く人への理解と関心を深めるなど、多様な効果が期待されます。児童生徒の実態に合わせて、地域に昔から伝わる料理等を献立に取り入れ、給食を生きた教材として活用しています。

日本の食文化を学ぶ

和食器を使用した給食を食べる児童

【和食器で食べる給食】
食器を通して日本の文化を学びます。



総合的な学習の時間で和食を調べ、本にまとめました。

担任・栄養教諭等による食に関する指導

栄養教諭等は専門性を生かし、担任と共に授業を行います。

（４）農業体験や食品の調理等の体験活動の推進

野菜の栽培や収穫、田植えや稲刈りなどの農業体験、地引網や作物の収穫、クッキング保育や親子料理教室等を通じ、生産から消費までの一連の流れを体験し、食への関心と理解を深め、自然の恵みや、生産者や調理する人等への感謝の気持ちを育てます。

取組み 内容	対象 乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	所管課
栽培・収穫体験 栽培・収穫活動を体験し、野菜を見たり育てたりする喜びを実感することで「食」への興味を育てます。	○					幼保運営課
クッキング保育（調理体験） 食材に目を向け、自分でかかわった料理を食べる楽しさやうれしさを体験し、調理することに関心を持つようにします。	○					幼保運営課
農業体験 農業体験等を通して、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深められるようにします。		○	○			教育指導課
小学生の農山村留学の推進 訪問した地域の方々との交流や自然体験、農林漁業につながる活動等、地域の特色を生かした体験活動を行い、作物の収穫や収穫物を使っての調理、郷土料理づくり等をとおして、「食」への関心と理解を深めます。		○				教育指導課

農業体験や食品の調理等の体験活動

農山村留学では、野菜や果物の収穫、地引網、酪農体験など様々な体験活動をしています。
地引網で捕った魚をさばいて焼いたり、太巻きまつり寿司などの地元に伝わる料理を作ったりする体験は「食」の重要性について考える機会となっています。

イワシの手開き

地引網体験

酪農体験

太巻きまつり寿司作り

（５）保護者への普及啓発、地域との連携

子どもたちが日々、健康的な食生活が送れるよう、保護者に対して栄養バランスのとれた献立や地域で親しまれているレシピ等の情報提供を行い、食育について理解を深める取組みを促進します。あわせて、保護者自身の生活習慣病予防に向けた食生活及び地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等の継承・伝承について普及啓発を行います。

また、地場農畜産物を使った学校給食の試食会の実施など、地域と連携を図って地域の農畜産物の紹介をするとともに、地産地消を推進し、安全安心で新鮮な食材の提供を図ります。

取組み 内容	対象 乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	所管課
給食の展示 給食について親子で会話し、食に関心を持ってもらうことや、子どもが食べる食事量の目安になるよう、保育所・認定こども園等で給食を展示し、作り方等を紹介します。	○			○		幼保運営課
ホームページでの情報提供 食育ホームページ“おいしい！元気！ちばキッズ”で、離乳食・幼児食のレシピや保育所での食育活動の様子などの情報を発信します。	○			○		幼保運営課
食育だよりなどを通じた情報提供 お弁当のメニューや家庭での食事など健全な食生活に役立つ情報のＰＲを行います。	○	○	○	○		幼保運営課 保健体育課
家庭配付献立表を活用した情報提供 家庭での食育の関心を高めるため、献立表に、旬の食材を使ったレシピや、郷土料理の紹介など、食育に関する情報提供を行います。	○	○	○	○		幼保運営課 保健体育課
【新規】「地産地消」学校給食の試食会開催 地場農畜産物を使った学校給食の試食会を開催し、学校給食や食育の状況、課題について広く市民への共通理解を図ります。				○	○	保健体育課

行事食を知らせる

保育所・認定こども園等では、行事にまつわるメニューを給食に取り入れ、そのいわれやレシピを、お便り等を通じて知らせています。

2　保育所、認定こども園、幼稚園、学校等における食育の推進

保護者への啓発、地域連携

全校が毎月家庭に配付している「給食予定献立表」「給食便り」には、献立名や栄養価、使用食材を基本とし、学校内における食育の取組みや衛生に関する事項等、各学校で内容を工夫して掲載しています。また、各学校で実施される試食会は学校給食についての理解を深めるなど、保護者との情報交換の場となっています。

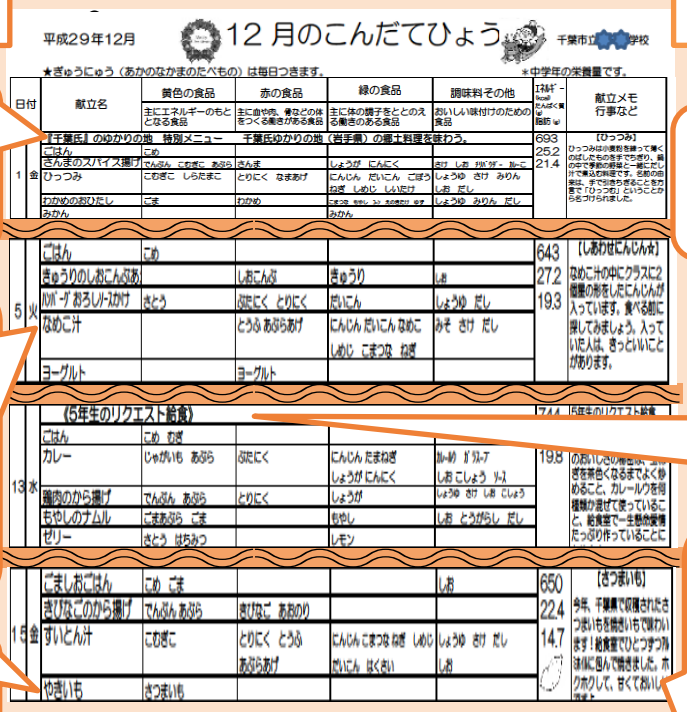
給食予定献立表

学校給食ってすごい！
～給食室からのお便りを紹介します！！

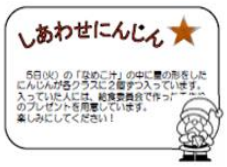
献立ごとに使用する食材を表示しています。料理に使用されている食材がわかるようにしています。

成長期の子どもに必要なエネルギーや栄養素を計算して、バランスのよい給食をつくっています。

特色ある給食献立
郷土教育の一つとして、千葉氏ゆかりの地域の郷土料理を提供しています。



安全安心で魅力ある給食が提供されています。



食材に興味をもって食べることができるような工夫をしています。

子ども達の人気メニューを取り入れます。おいしく、楽しく食べてもらいます。

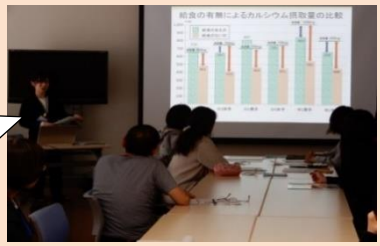
ふるさと「千葉」の地場産物を取り入れます。

給食は教育の一環です！
「給食のねらい」などを一口メモとして載せ、食に関する知識が子どもや家庭に伝わるようにしています。

「地産地消」学校給食の試食会

平成30年度より、学校給食や食育の状況や課題についてより広く市民への共通理解を図り、児童生徒の望ましい食習慣の育成を図ることを目的とし、市民対象の試食会を開催しています。

栄養教諭による
学校給食についての説明



給食当番体験

食に関する指導の
実践紹介