

議題 2

食育の推進について

— 目 次 —

NO.	項 目
1	食に関する指導について
	(1) 学校における食育の推進の必要性
	(2) 学校給食の教育課程における位置づけ
	(3) 本市の学校給食・食に関する指導の目標
	(4) 食育の推進のための「生きた教材」としての学校給食
	(5) 「千葉県第3次食育推進計画(2019～2023年度)」位置づけ
2	学校給食センターにおける食に関する指導の実践について
	(1) 新入生対象学校給食説明会
	(2) 中学生職場体験学習及び短期大学生臨地実習
	(3) 給食時間における食に関する指導
	① 学校訪問
	② 食に関する指導資料の提供
	③ 給食指導主任研修会
	(4) 給食試食会

1 食に関する指導について

(1) 学校における食育の推進の必要性

近年、食への価値観やライフスタイルの多様化が進み、また世帯構造などの食をめぐる環境の変化により、健全な食生活の実践が困難な場面が増えている。

特に子供の食習慣の乱れや健康に関しては、偏った栄養摂取や朝食欠食などの食習慣の乱れや、肥満傾向や生活習慣病、アレルギー疾患などの疾病が見受けられ、食生活との関係も指摘されている。このようなことから、成長期にある児童生徒が食生活の正しい理解と望ましい食習慣を身に付けられるよう、学校、家庭、地域が連携して、食育を推進することが必要である。

(2) 学校給食の教育課程における位置づけ

○中学校学習指導要領

第5章 特別活動

〔学級活動〕

2 内容 (2) 日常生活や学習への適応と
自己の成長及び健康安全
エ 食育の観点を踏まえた学校給食
と望ましい食習慣の形成

(3) 本市の学校給食・食に関する指導の目標

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図り、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うとともに、望ましい食習慣を養うことを通して「生きる力」の基盤を確立する。
また、自然の恩恵・勤労に対する感謝の心や食文化・食に関する歴史を尊重する心を育む。

(4) 食育の推進のための「生きた教材」としての学校給食

- ◇ 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食であること
- ◇ 適切な衛生管理のもと安全・安心な給食であること
- ◇ 地場産物を活用し、郷土料理等を取り入れるなど、献立の工夫を行うこと
- ◇ 国際理解のための献立の工夫を行うこと

(5) 「千葉市第3次食育推進基本計画(2019～2023年度)」位置づけ

○食育施策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」に位置づけられている。

給食を通した食育を充実させ、
家庭や地域と連携を深めつつ、適切な取組を行う

2 学校給食センターにおける食に関する指導の実践について

(1) 新入生対象学校給食説明会

①目的

中学校に入学してきた1年生を対象に「中学校給食を知る」ことをテーマとして、成長期における食事の大切さを中心に、円滑な配膳や返却方法等を理解させる。また、コロナ禍における安全安心な給食時間が過ごせるように助言を行う。

②内容

成長期に必要な栄養について説明し、献立作成の工夫点を伝える。また、調理作業や食器等の洗浄作業の様子を紹介するとともに、配膳・返却・給食時間の過ごし方等について動画や写真を通して学ぶ。

③日程

給食センター	新港センター	こてはしセンター	大宮センター
実施期間	4月8日～5月11日	4月8日～5月2日	4月8日～5月10日
学校訪問実施校	19校※	11校	18校

※新宿小分教室を含む。

(2) 中学生職場体験学習及び短期大学生臨地実習

①目的及び日程

将来の進路選択に備え、働く目的や意義について理解し、体験を通して学ぶことによって勤労の意味を理解するとともに保護者や地域社会への感謝の気持ちを育てる。

ア 中学生職場体験学習

給食センター	実施期間	学校名	参加予定生徒数
新港センター	6月22日～6月24日	都賀中学校	2名
	11月16日～11月18日	幸町第一中学校	2名
こてはしセンター	6月8日～6月10日	こてはし台中学校	2名
大宮センター	6月8日～6月10日	椿森中学校	3名
	6月15日～6月17日	加曾利中学校	3名
	6月21日～6月23日	葛城中学校	2名

イ 短期大学生臨地実習

給食センター	実施期間	学校名	参加予定生徒数
新港センター	11月7日～11月18日	昭和学院短期大学	4名
こてはしセンター	11月7日～11月18日	昭和学院短期大学	2名
大宮センター	6月8日～6月17日	聖徳短期大学	2名
	11月7日～11月18日	昭和学院短期大学	4名

②内容

- ・下処理室の見学と野菜の洗浄体験
- ・調理室の見学と調理作業の一部体験
- ・洗浄室の見学と食器具等の洗浄体験
- ・献立作成及び献立に関する「給食一口メモ」の作成

(3) 給食時間における食に関する指導

①学校訪問

ア 目的

中学生が食への興味関心を高めるための情報を提供するとともに、生徒からの意見を直接聞く機会とする。

イ 内容

情報機器を活用し、全クラスを対象とした食に関する指導を実施する。

当日の献立内容を主軸において、「地産地消」「食品ロス」「五感で味わうおいしさ」という3つのテーマの中から、学校が選択した内容について指導する。

ウ 日程

9月末～11月末

②食に関する指導資料の提供

ア 目的

給食献立及び食育指導資料についての年間計画（資料1）を基にして、指導のための資料を提供することによって、各校の給食時間における食に関する指導の実践につなげる。

イ 資料名及び時期

資料名	配付月	掲載内容
予定献立表	毎月	献立名、食材名、栄養価等
給食だより	毎月	年間計画に沿って、月目標に関する内容
教師用指導資料	毎月	今月の食育のポイント等、先生方向けの資料
給食一口メモ	毎月	旬の食材、栄養価等、給食と関連させた内容
放送用原稿資料	毎月	毎日の給食と関連した食に関する情報
配膳表	毎月	配膳方法
給食だより特集号	4・7・12月	学校給食センターについて、夏の食事、冬の食事
食育指導資料	4・11・2月	給食のルール、お弁当の日、食事マナー等

ウ 資料の活用状況について（令和3年度結果）

食に関する指導に最も活用できた資料とその理由

ア 放送用資料

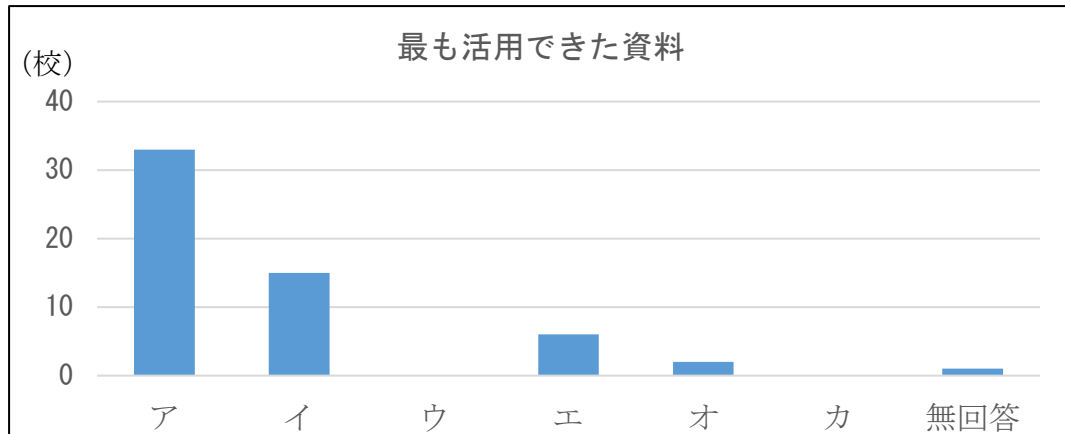
イ 給食一口メモ

ウ 教師用資料

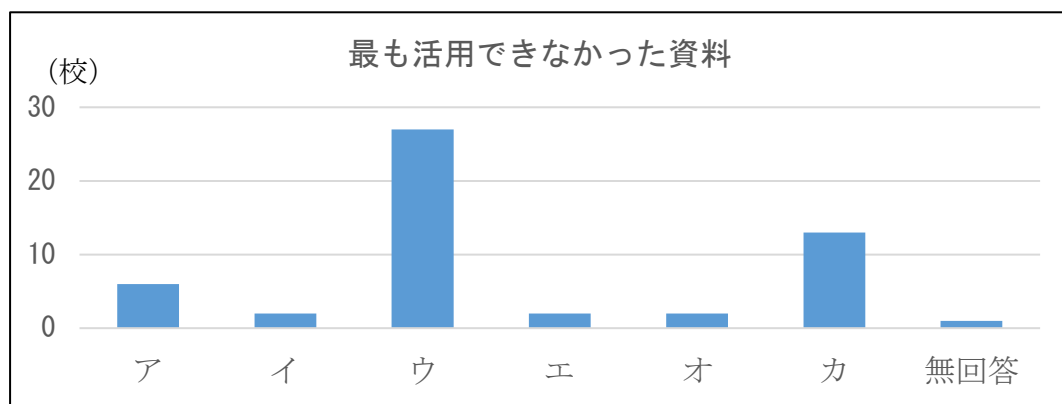
エ 給食だより

オ 給食だより特集号

カ 食育指導資料



食に関する指導に最も活用できなかった資料とその理由



③給食指導主任研修会

ア 目的

学級担任が給食時間における食に関する指導を実践するために、各校で食育の中心となる給食指導主任へ、給食センターが作成している資料を活用した指導の実践例を紹介する。

イ 内容

「給食指導主任の先生からつながる食育」

ウ 日程

令和4年5月13日

(4) 給食試食会

①目的

保護者及び市民へ給食の試食会を通して、学校給食センターへの理解を得る機会とする。

②内容

学校給食の試食及び給食センターの運営について意見交換をする。

③日程

保護者対象の試食会は、希望により随時開催する。また、市民を対象とした試食会※は、市民の日共通献立実施日に開催する。 ※今年度の実施は未定

令和4年度 給食献立及び食育指導資料についての年間計画

資料1

	月目標	献立作成の配慮 ※1	行事	特色ある献立	千葉市の農産物※2	季節の食材 ※4	食育指導資料		
							給食だより（対象:保護者）	掲示用資料（対象:生徒）	家庭配布用※3
4月	学校給食について知ろう	◎新入生の給食活動に配慮する。 ○配膳しやすい献立の工夫をする。 ○春を感じさせる献立を取り入れる。	始業式 入学式 (新入生給食説明会)	<入学・進級おめでとう献立> <春の味覚を味わう献立>	こまつな	キャベツ 清見オレンジ さわら 甘夏 たけのこ 美生柑	中学校給食の栄養と役割 <コラム>感染症予防の留意点 <特集号 1年生のみ配布> 給食センターの仕組みと様子について知ろう	・一口メモ ・放送用資料 ・食育指導資料 ・配膳表 * 献立のねらい、食に関する知識、食習慣、衛生管理などについて伝える	
5月	朝食を食べよう	●早寝早起き朝ごはんを推進する。 ◎食事・運動・睡眠のバランスをとることを推進し、体力向上につながるような献立の工夫をする。 ○配膳しやすい献立の工夫をする。	2日 八十八夜 5日 端午の節句 (新入生給食説明会)	<体育祭応援献立>	春夏にんじん こまつな	かつお 宇和ゴールド 玉ねぎ	朝食の役割と習慣化について 朝食欠食の実態を踏まえて <朝食レシピ>		
6月	よくかんで食べよう	◎かむことを意識した献立の工夫をする。 ○カルシウムを多くとる献立の工夫をする。 ○食中毒防止のため、食品の選択と調理方法を工夫する。	食育月間 4～10日 歯と口の健康週間 15日 千葉県民の日 19日 食育の日	<よくかんで食べよう献立> <食育の日市内共通献立>	じゃがいも こまつな 春夏にんじん	新じゃがいも さやいんげん 梅 アスパラガス メロン いわし	かむことの効果とかみごたえのある食材について <給食レシピ> 切干大根の和え物		・食育の日 ・市内共通献立
7月	食事の衛生について考えよう	◎食中毒防止のため、食品の選択と調理方法を工夫する。 ○食欲を増進する献立の工夫をする。 ○夏の野菜を多く取り入れる。	総合体育大会	<市内産じゃがいもを使った献立> <夏の味覚を味わう献立>	じゃがいも こまつな	なす きゅうり トマト とうもろこし メロン あじ	食事の衛生について 食中毒防止のポイント <コラム> 給食センターにおける食品の衛生(身仕度・手洗いについて) <夏の特集号> 夏の食事(夏の食事の工夫)		・じゃがいも
8月 9月	栄養のバランスがとれた食事をしよう	◎主食・主菜・副菜・汁物(飲み物)のそろった食事を考え、栄養のバランスがとれた献立の工夫をする。 ○食欲をそそる献立の工夫をする。 ○食中毒防止のため、食品の選択と調理の工夫をする。	10日 十五夜 (未定)英語発表会 駅伝大会 (学校訪問)	<お月見献立>	こまつな	なす 里芋 なし	主食・主菜・副菜・汁物(飲み物)の揃った食事について 食品と栄養素(6つの基礎食品群について)		
10月	残さず食べよう	◎偏食をしないで残さず食べられるよう、苦手な食品を食べやすいように献立の工夫をする。 ○食欲の秋、スポーツの秋であるので、質・量ともに充実した献立の工夫をする。 ○新米を味わう献立の工夫をする。	10日 目の愛護デー 18日 千葉市民の日 (未定)音楽発表会 (学校訪問)	<千葉市民の日市内共通献立> <秋の味覚を味わう献立>	こまつな 米	さんま さば 里芋 さつま芋 きのこ みかん かき	食品ロスについて SDGs <コラム> 新米について		・千葉市民の日 ・市内共通献立
11月	地域の産物について知ろう	◎千葉市農産物を利用するなど、感謝の気持ちを育てるための工夫をする。 ◎地産地消がわかる献立の工夫をする。 ○秋を感じられる献立の工夫をする。 ○地域の産物を取り入れる。	7日 立冬 23日 勤労感謝の日 24日 和食の日 ダンス発表会 (学校訪問)	<市内産キャベツを使った献立> <市内産こまつなを使った献立> <地産地消にちなんだ献立>	秋冬にんじん こまつな キャベツ ほうれん草 米	大根 白菜 れんこん みかん りんご	地場産物について 地場産物全般・千葉市産(給食で使用している食材 地場産物を使用した市内共通献立) <コラム>生産者への感謝の気持ち		・キャベツ ・こまつな
12月	日本の伝統的な食事について知ろう	◎和食のよさが伝えられる献立の工夫をする。 ○冬の野菜を多く取り入れる。 ○風邪を予防する献立の工夫をする。 ○体が温まるような献立の工夫をする。	22日 冬至 (学校訪問)	<冬至にちなんだ献立> <市内産大根を使った献立> <千葉氏ゆかりの地特別献立>	秋冬にんじん 米 キャベツ こまつな 大根 ほうれん草 (ブロッコリー)	にんじん ねぎ ブロッコリー 大根 白菜 ほうれん草 りんご みかん	伝統食・行事食について <コラム>給食レシピ 行事食 冬至(ほうとう) <冬の特集号>冬の食事(冬の食事の工夫)		・大根 ・千葉氏 ゆかりの地 特別献立
1月	学校給食について考えよう	◎給食の役割や献立の移り変わりを感じられるように工夫をする。 ◎伝統料理、郷土食、地場産物を取り入れる。 ○風邪を予防する献立の工夫をする。 ○体が温まるような献立の工夫をする。	7日 七草 11日 鏡開き 24～30日 全国学校給食週間	<伝統料理(正月料理)を味わう献立> <受験生応援献立> <学校給食週間市内共通献立>	秋冬にんじん こまつな ほうれん草 米	ねぎ いなだ こまつな ほうれん草 いよかん 白菜	学校給食週間について 現在の学校給食の役割 市内共通献立の取り組み紹介		・学校給食週間 ・市内共通献立
2月	健康を考えた食事をしよう	◎「まごわやさしい」食材を取り入れる。 ○風邪を予防する献立の工夫をする。 ○体が温まるような献立の工夫をする。	3日 節分 4日 立春	<節分にちなんだ献立> <まごわやさしい献立> <冬の味覚を味わう献立>	秋冬にんじん こまつな ほうれん草	こまつな ねぎ ぼんかん いよかん ほうれん草 はっさく	生活リズムについて 中学生の食事について(間食・夜食)		
3月	1年間の食生活を振り返ろう	◎楽しい思い出になるように献立の工夫をする。 ○春を感じさせる献立を取り入れる。	3日 桃の節句 卒業式 終業式	<卒業おめでとう献立>	秋冬にんじん こまつな ほうれん草	かぶ でこぼん なのはな	1年間の食生活を振り返って <コラム>自分自身の食生活を見直そう		

- ※1 献立作成上の配慮について・・・◎は月目標に関連する項目 ○は季節や行事を考慮して配慮が必要な項目 ●は年間を通して配慮が必要な項目
- ※2 千葉市の農産物について・・・給食で提供予定です。太字は市内小中特別支援学校特別メニューに使用予定です。
- ※3 家庭配布用資料について・・・千葉市産農産物を使った市内小中特別支援学校共通献立を実施し、献立の内容について保健体育課給食班より各学校へ家庭配布用資料が配布されます。学校で印刷して家庭に配布してください。
- ※4 季節の食材について・・・旬の食材を給食でも提供予定です。食材の都合により季節の食材を提供できないことがありますので、ご了承ください。