施策２

学校、保育所等における食育の推進

施策のねらい０１

授業等における指導を充実させ、体験の機会を増やす

食育の基盤は家庭にありますが、核家族化や共働きの増加などを背景に、学校などの役割が大きくなっています。
成長期の食生活は、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすため、教諭、養護教諭、栄養教諭、栄養士等が連携し、教育活動全体を通して、食に関する指導を推進していきます。
また、児童生徒に広がっている、食生活の乱れや運動量の減少などに起因する肥満、やせ、生活習慣病などの健康課題に適切に対応し、改善を図ります。
食育では、実際に体験することも大切です。家庭科（技術・家庭科）での調理実習、生活科での野菜の栽培体験、特別活動での協働体験などを通し、食に対する意識を高めていきます。
学齢期に、食に関する正しい知識を身につけるとともに、その中で多様な実体験を積み重ねることで、よりよい食習慣を形成しようとする態度が身につくように促します。

施策のねらい０２

学校給食を活用して食育を進める

1人で寂しく食事をとる「孤食」や、家族がそれぞれ好きなものを食べる「個食」の増加に伴い、便利さが優先された食事が増える中、日本の食文化や本来の家庭の味が失われつつあります。
家庭の食生活が変化している中で、学校給食の果たす役割は大きくなっており、児童生徒に食べ物本来の味を五感を使って味わうことができるよう、手作りにこだわっています。
心をこめて作られた料理を大切に食べることは、心を育てることにもつながります。
学校給食では、家庭の食事で不足しがちな栄養素を補うことも考慮しながら、栄養バランスのとれた給食を提供することで、成長期にある児童生徒の心身の健康増進、体位の向上を図ります。
また、給食は望ましい食事のモデルでもあります。豊かな給食を提供すること、また、献立表や給食だより、試食会、学校給食展など様々な機会をとらえ、家庭や地域に情報発信することにより、食事についての理解を深め、家庭や地域における食育が充実するきっかけとしていきます。
授業で扱った食材や学習したことを、給食を通して再確認することにより、食への関心が深まります。
給食の準備から片付けまで、一連の活動を繰り返し行うことで、食事のマナーなどが定着することでしょう。
また、みんなで楽しく食べることで、食事がよりおいしく感じられ、苦手なものも食べてみようという気持ちやきっかけにつながります。
地場産物を学校給食に取り入れ、児童生徒が食品の産地や生産者への関心を高めることにより、作ってくれた人への感謝の気持ちの醸成や、地域への理解や愛着につなげていきます。
食文化は、その土地の気候、風土から長い年月を経て培われてきたものです。学校給食に、地域の伝統食や、古来から伝わる行事食、また、外国の料理も取り入れることで、児童生徒の食文化に対する理解を促していきます。

施策のねらい０３

保育所等における食育を進める

乳幼児期では、子どもの健やかな成長のため、発達段階に応じた望ましい食習慣の定着を図ることが重要になります。
保育所では、保育士、調理師、管理栄養士が連携し、日々の保育の中に食育を関連づけて、より効果的な取組となるように努めています。
保育士など身近な大人に助けられながら、野菜を栽培するなど、実際に食材に触れることや簡単な調理体験、毎日の給食などを通して、子どもたちが食事のマナーを学び、食を楽しむ気持ち、食べ物を大切にする心が育まれるよう取り組みます。
また、保育所給食は、安全で安心、栄養バランスに優れていることはもちろん、子どもの発達状況も考慮しています。その給食を、子どもたちが協力して配膳し、楽しく食べ、片付けまで行うことを通して、子どもの健やかな成長、協調性やコミュニケーション能力の育成などを図ります。
保育所における食育の取組や食に関する情報を保護者に提供し、理解と協力を得ることは重要なことです。子どもを通じて、家庭での食生活改善にもつなげていきます。
保育所は地域の子育て支援の役割も担っています。入所児童だけでなく、地域の子育て中の家庭からの乳幼児の食に関する相談にも対応しています。保育所での様子や給食を提示することにより、保育所給食を活きた指導媒体として活用し、家庭での望ましい食生活づくりを支援します。

施策のねらい０４

食物アレルギーへの理解と安全な給食提供を進める

食物アレルギーを持つ児童生徒の増加により、給食をはじめとした様々な対応が求められるようになっています。
学校及び保育所等では、児童生徒の食物アレルギーの実態を把握し、成長にあわせて十分なエネルギーや栄養素を摂取し、楽しく食事ができることが望まれます。
そのため、食物アレルギーへの理解を深めることを目的に、教員、保育士等の関係者へ食物アレルギーに関する研修会を開催したり、保護者への知識の普及啓発を行ったりしていきます。
また、安全な給食を安心して食べられるような環境整備を進めます。

小学校の給食当番、調理員さんへ「いただきます」

大和市立小中学校で、栄養教諭、栄養士による食に関する授業時間数は、

２２５時間／年

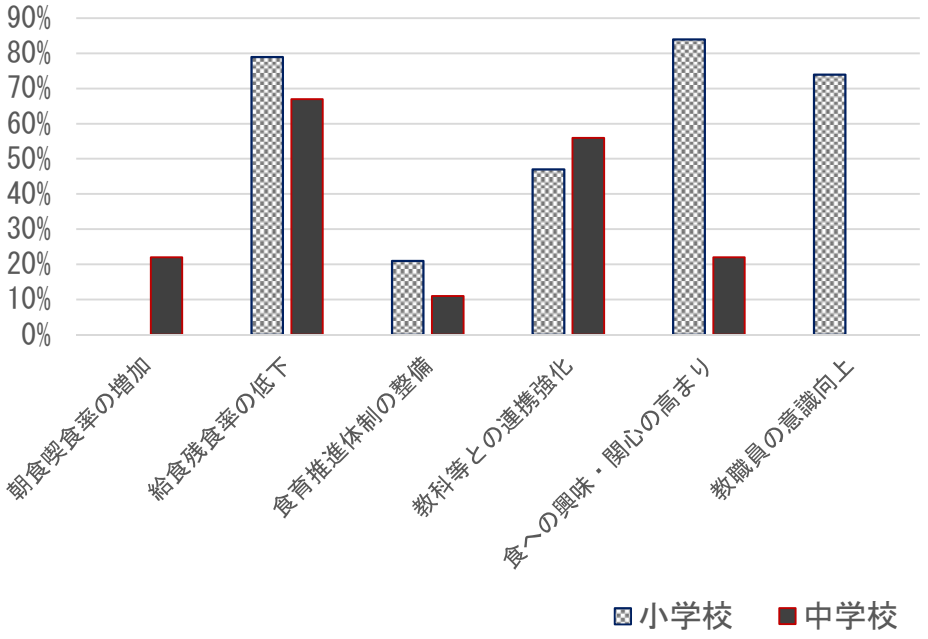
大和市では、小中学校全 28 校で食に関する指導の年間計画を策定しています。
食に関する年間指導計画では、それぞれの学校教育目標に沿った食に関する指導の目標を定め、教科、特別活動との関連などを考慮して取組を決めています。
大和市には、栄養教諭が５名います（平成 30 年度）。市内を５ブロックに分けて、それぞれ栄養教諭を中心に各校の食育担当教諭や単独調理校栄養士、共同調理場栄養士も入り、食育ネットワークを編成しています。
食に関する指導では、児童生徒の気づきを促し、また、関心を高められるように、五感に働きかけることを大切にします。例えば丸のままの冬瓜に触れて、その感触や重さ、においを感じてもらう、紙芝居や大型絵本などで目と耳で感じてもらうなど、様々な工夫をしながら、給食に含まれている栄養素が成長にどのような役割を果たしているのか、給食ができるまでにどのような人たちが関わっているのか、バランスのとれた食事を作るにはどのような食材を選べばよいのかなどを指導しています。

大和市立小中学校の給食で使用している地場産物の割合は、

２０.２％（平成29年度版神奈川県内の学校給食実施状況　大和市結果）

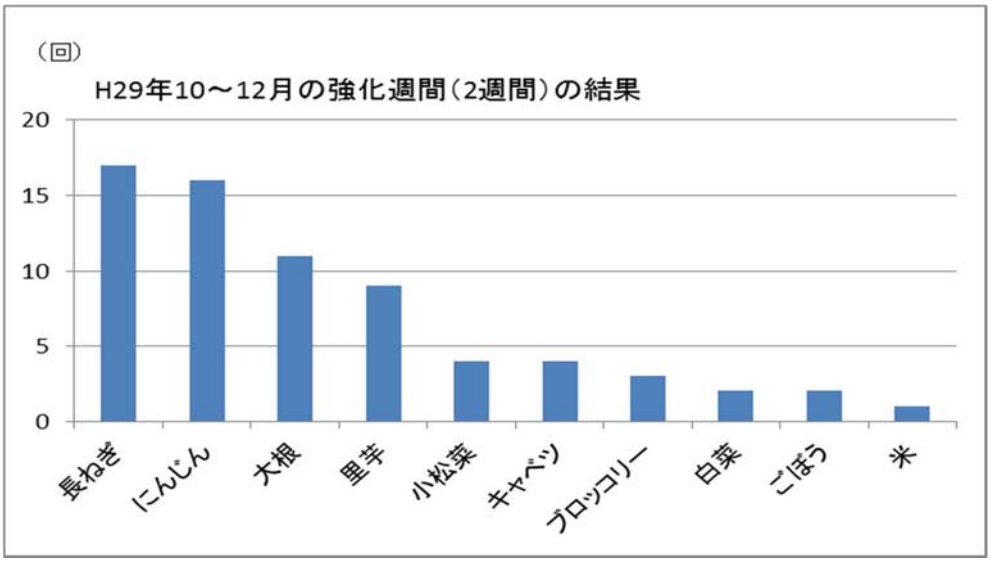
学校や保育所の給食で基本となるのは、安全で栄養バランスのとれた給食を提供することです。そのため、給食に使う食材は、安全性を確保するために国内産を原則としながら、品質、価格、供給の安定性などを考慮して選定します。さらに、市独自の品質基準を設けて、極力、食品添加物を使用していない食品を選び、遺伝子組換食品を使用せず、できるだけ加工品に頼らずに「手作りすること」を大切にしています。地場産物の活用は、新鮮でおいしい食材を使用し、安全な給食を提供できるだけでなく、食に関する指導における生きた教材としても有効です。
国や県では、給食での地場産物使用割合の目標を 30%以上としています。大和市では少量多品目の生産方法をとっている農家が多く、大量に地場産物を確保することが厳しいのが現状です。そのような中、供給体制を確立し安定供給するため、関係機関や地域の生産者との連携を深めながら給食に地場産物を積極的に取り入れ、生産者との顔の見える関係をつくることにより、地域や生産と消費に対する子どもたちの関心を高め、理解を深めています。

［食育に関する指導による主な成果の状況］



平成２９年度「食に関する指導」実施状況調査　大和市結果

［大和市立小中学校の給食で使用した市内農産物］



平成２９年度版　かながわ地場産物利用促進運動　大和市結果

数字から見える大和市の状況

大和市立小学校給食における
残食率（主に野菜を使った料理）は、

１０％（平成29年度神奈川県学校給食栄養報告書）

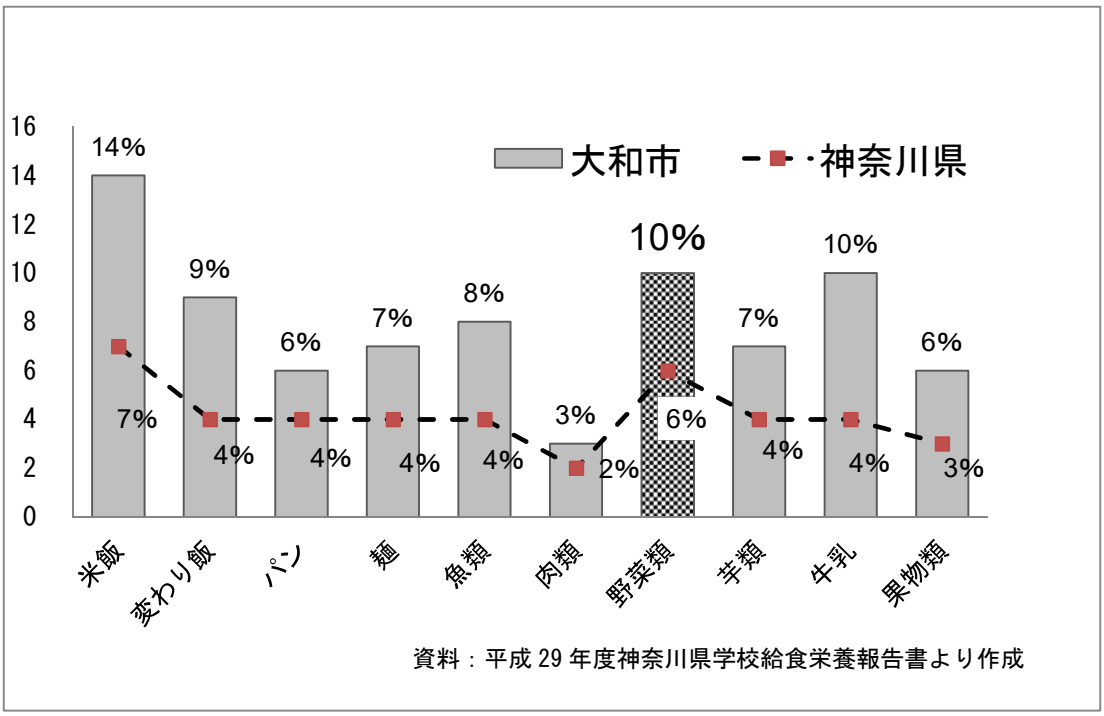
学校給食では、料理別の残食率を毎月調査しています。
残食率は、子どもが「給食がおいしいと思っているのか」「食欲があるのか」「食事の大切さがわかっているのか」などの表れでもあります。
給食は残さず食べることも大切ですが、子どもの好き嫌いを減らしていくためには、単純に完食だけを追及するのではなく、少しだけでもいいので食べてもらうことが大切だと考えます。そのため、家庭で食べる機会が減っている大豆や切干大根、ひじきなどの乾物類や、子どもたちに食べてほしい野菜料理を積極的に取り入れています。子どもたちの今の身体を健康にすることはもちろんですが、将来自らの健康を考え、積極的に様々な食材をバランスよく食べることができる大人になってほしいという願いがあります。好き嫌いはすぐには改善しません。五感を使って食材に慣れ、多方面からの知識を得ることで食べられるようになります。学校給食は、今だけではなく将来を見据えた食育としての役割を担っています。
野菜は、体の調子を整える食材であり、バランスのとれた食事に欠かせません。県では小学校給食における残食率（主に野菜を使った料理）の目標値を５％以下としています。大和市立小学校給食は１０％ですが、献立や調理方法の工夫、給食時間での食指導などにより、野菜の残食率を減らすよう取り組んでいます。

大和市立保育所（全４園）で行っている
食育指導の回数は、

１５３回／年（平成29年度実績）

大和市立保育所では、年齢別の食育計画を作成し、年齢に応じた目標を立てています。
０歳児クラスから５歳児クラスまで、すべてのクラスで共通している目標に「お腹がすくリズムが持てる子どもに」「食べたいもの、好きなものが増える子どもに」があります。
おいしく食べるためには、食事をするタイミングでお腹がすいていることがとても大事で、お腹がすくことにより“食べたい”という意欲がわいてきます。十分に遊び、１日３回の食事とおやつを規則的に摂り、生活環境を整えることで、お腹がすくリズムを繰り返し実感することができ、生活リズムを形成することができます。また、月に約３回の食育指導を通して、子どもたちの食への関心と食べたいという意欲を引き出していきます。

［大和市立小学校給食の残食の状況］



［保育所での食育指導のテーマ］

平成 30 年度　食育実施計画			
４月	食べ物を大切にしよう	５月	手洗い上手になろう
６月	よく噛んで食べよう	７月	朝ごはんで元気いっぱい
８月	上手に食べよう 大好きおやつ	９月	みんなで楽しく食べよう
１０月	残さず食べよう	１１月	なんでも食べて風邪予防
１２月	うんちをだして いい気持ち	１月	食べ物の仲間と働き
２月	体の中の秘密	３月	うすあじでおいしさ発見

評価指標	現状値（Ｈ３０）	目標値
食に関する指導の実施状況	１００％	１００％
栄養教諭、栄養士による食に関する授業時間数	２２５時間	２４２時間
学校給食の残食率（主に野菜を使った料理）	小　１０％ 中　１２％	小　　8.8% 中　１０.8%
学校給食において地場産物を使用している割合	２０.２％	２６.０％
保育所給食において地場産物を使用している割合	１３．７％	１４.０％
食物アレルギー研修参加者の理解度 ①　　保育所　　②　学　校	①　９２.４％ ②　１００％	①　９５.０％ ②　１００％

具体的な取組

取組区分	具体的な取組		担当
01授業等における指導・体験を充実する	食に関する指導の年間計画の策定	各小中学校で、食に関する指導の年間計画を策定し、それに基づき食育を推進します	指　導　室
	食育の授業の実施	各学校の食育指導年間計画に沿い、栄養教諭を中心として、食育の授業を実施します。	指　導　室
	各教科と連携した食育の取組	国語、算数、理科、社会、家庭科など、各教科の授業に食育の要素を取り入れて指導の充実を図ります。	指　導　室
	食に関する体験活動	野菜の栽培体験や農家の方の話を聞くなど、各学校で特色ある体験活動を実施します。	指　導　室
	食育担当者会議の開催	食育に関する理解を深め、食に関する情報共有を図ることを目的に食育担当者会議を開催します。	指　導　室
	食に関する啓発活動（充実）	委員会活動の一環での学校放送による啓発や、給食に関するランチメモの配布など、各学校ごとの取組を進めます。また、学校における食育のホームページ整備や、食育リーフレットの充実を図ります。	指　導　室 保健給食課

取組区分	具体的な取組		担当
02学校給食を活用して食育を進める	学校給食の提供	全小中学校（２８校）で、安全で栄養バランスのとれた完全給食を提供します。	保健給食課
	学校給食への地場産物の活用	新鮮で美味しい食材として、また、農業に対する理解と関心を深めるための教材とするために、市内または県内でとれる地場産物を、学校給食に活用します。	保健給食課
	学校給食での行事食、外国料理	学校給食に行事食や外国料理をさらに取り入れ、児童生徒への解説などを充実させます。	保健給食課
	給食を活用した啓発活動	委員会活動の一環での学校放送による啓発や、給食に関するランチメモの配布など、学校ごとの取組を進めます。また、給食だよりを配布します。	保健給食課
	給食時間における食育指導の実施	献立や地場産物に対する興味や関心を引き出すため、給食を活用して指導を行います。給食の準備から配膳、片付けまでを通して、食事のマナーを身につけるとともに、協力する姿勢などを養います。	指導室
	学校給食に関する研修の実施等	調理員等を対象に、給食調理に対する意識の向上や、食品衛生に関する学習などを目的に調理従事者研修会を実施します。食の安全に関する調理員講習会に、調理員を派遣します。	保健給食課
	市民への食育の推進（充実）	学校給食展の開催や市民の活動しやすい情報発信ツールを利用し、学校給食への理解を深めるとともに、給食をモデルとして栄養バランスのよい献立情報の発信等を行い、市民への食育を推進していきます。	保健給食課
	学校給食講習会の開催	各小中学校からＰＴＡ１名ずつに参加していただき、年間５回にわたり講習会（給食に関する講座、調理実習、施設めぐりなど）を行います。	保健給食課
	夏休み親子料理教室の開催	小学校４年生から中学校３年生までの親子を対象に、栄養教諭・栄養士による講義と、実際の給食メニューを採用して料理教室を行います。	保健給食課
	学校給食での日本の食文化の普及啓発	主食は週４回ごはんを提供し、化学調味料は使用せず、だし等手作りを心がけて提供しています。また、日本に昔から伝わる行事食や郷土料理を提供し、日本の食文化への理解を深めます。	保健給食課

取組区分	具体的な取組		担当
03 保育所等における食育を進める	保育所給食の提供	公立保育所で、安全で栄養バランスのとれた完全給食を提供します。	ほ い く 課
	保育所給食における地場産物の活用	生産者の顔がみえ、新鮮で安全、美味しい食材を使用します。また、農業や農作物に対する関心を引き出すために、市内または県内でとれる地場産物を、保育所給食に活用します。	ほ い く 課
	保育所給食での日本の食文化の普及啓発	公立保育所給食はごはんを中心に、かつお節や昆布、煮干しからとっただしで作る汁物と旬の食材や乾物類を使用したおかずを組み合わせています。また、伝統行事にあわせて、お節料理や月見団子などの行事食を取り入れています。	ほ い く 課
	保育所給食での行事食、外国料理（充実）	保育所給食に行事食や外国料理をさらに取り入れ、子どもへの解説などを充実させます。	ほ い く 課
	保育所の食育計画	保育士が中心となって、公立保育所における食育の年間計画を策定します。また、計画に基づきながら各園で特色ある食育を推進します。	ほ い く 課
	クッキング保育	園児が保育士と一緒に、クッキー、ホットケーキなど簡単な料理を作ります。また、保護者と管理栄養士も参加してカレー作りを実施するなど、園ごとに特色ある取組を実施します。	ほ い く 課
	たべよう会の開催	保育所に入所していない子どもを対象に、月に１回、保育所で園児といっしょに給食を食べる「たべよう会」を開催します。	ほ い く 課
	保育所での食指導	園児と保護者を対象に、保育士等が、保育参観や朝夕の送迎時など日常の保育の中で、基本的な生活習慣を含む食育の指導を行います。また、計画に基づき定期的に管理栄養士による食育集会を行います。	ほ い く 課
	永久歯萌出期歯科保健講習会（補助事業）	市内幼稚園、保育所に通う４～５歳児、保護者、教諭、保育士を対象に、ブラッシング指導と同時に食育講話を実施します。	すくすく子育て課
	保育所給食に関する研修の実施等	保育士の資質向上のために、研修を実施するほか、外部研修等にも保育士を派遣します。	ほ い く 課
04 食物アレルギーへの理解と安全な給食	学校における食物アレルギー対策	学校における食物アレルギーへの対応に万全を期するために「食物アレルギー対応の手引き」の周知や研修会の開催などにより教員等の関係者への啓発を図ります。	保健給食課
	保育所における食物アレルギー対策	「大和市立保育園食物アレルギー対応マニュアル」の作成や、市内保育所職員対象の食物アレルギー研修を実施します。また、必要に応じて、保育所給食でアレルギー除去食、代替食を提供します。	ほ い く 課
	学校、保育所の給食食材放射性物質濃度検査	学校、保育所給食に使用する食材について、毎月定期的に放射性物質濃度検査を実施し、検査結果を公表します。	保健給食課 ほ い く 課

栄養教諭＆栄養士による「えいよう５ほんゆび」の話
（大和市学校給食展にて）

Topics 2

あたたかい食卓

「何を食べるか」だけでなく、
「どのように食べるか」もとても大切です。

勉強と部活で疲れ果て、ウトウトしていた夕方。
「トントントン」聞きなれた包丁の音と「ジュー」揚げ物の音。
ドアを開けると大好きな唐揚げの香り。
「ごはんよ」の声で食卓に集まる家族。
「いただきます」を合図に、今日の出来事を話しながら、笑い声があふれる時間。
大好きな料理を食べながら、楽しい会話もおいしさの調味料になって、
心もおなかも満足！ごちそうさま！おいしかった！と声をかけると、返ってくる笑顔。
明日も頑張ろう！と元気になっている自分に気づく。

このような光景を見ることが、生活環境の変化で難しくなってきています。
共働きで帰宅が遅くなる両親や、
塾で帰りが遅くなる子ども。
レンジでチンして一人で食べる夕食。
家族で食卓を囲むことが少なくなり、個食・孤食が問題になっています。
時代の移り変わりにより、環境が変わってくるのは仕方が無いことかもしれません。

そんな中、変わらずに昔ながらの手作りにこだわって作っている給食があります。
昆布やかつお節からだしを取り、シチューのルウは手作り。
季節の食材を使用し、行事食も取り入れる。
子どもが苦手な野菜は切り方や加熱方法を工夫。
子どもの笑顔を思い浮かべながら調理した学校給食は、なつかしい家庭の味です。

楽しく食べることは心と身体の健康につながることをわかる大人に育ってほしい。
そして、次の世代にも伝えられる大人になってほしい。
そんな願いを込めて学校給食を提供しています。

にぎやかな教室の中、助け合いながらの給食当番の配膳。
大きな声で「いただきます」のあと、会話を楽しみながらの食事。
苦手なものを残す子がいる一方、「おいしい！」と食べる子を見て一口食べてみる子。
ちょっとふざけて先生にしかられる子。
ごちそうさまのあいさつをしたら、みんなで協力してあっという間に片付け。
廊下ですれ違う栄養士や調理員に子どもから「おいしかったよ！」の言葉。
おもわずにっこり。

これは、昔家庭でよく見られた食卓の風景そのもの、給食の目的そのものです。
給食を食べている子どもは、みんな笑顔。
楽しいからおいしい、おいしいから感謝、感謝されてにっこり笑顔。
そんな感謝の輪を給食から子どもへ、家庭へ、地域へ広げて行きたいと考えています。

心をこめて「いただきます！」から、食を考えてみませんか?

Topics 3 ちょっとだけ　たべてみよう

まほうのことば～こどもの
じそんしんそだてる～

☜食育メッセージ絵本
大和市立保育所の食育を親子で楽しめる絵本にしたもの。

Shokuiku Message

☝食事支援ガイド
大和市立保育所で食事の介助方法を研究し、写真入りで分かりやすくまとめたもの。

子どもの発達や発育状態にあわせた、スプーンやフォークの選び方や進め方を紹介。

上手に進められた事例や、よくある困った事例と対処方法などを解説。

子どもは幼くても一人前の立派な感情・意思・感受性を持っています。また、大人より敏感な味覚も持っています。

好き嫌いをワガママではなく、自己主張として認め「これたべたくない」を「そうだよね、食べたくないよね」と一度は丸ごと受け止めましょう。

その後に、大好きな家族や友達と一緒に「ちょっとだけ食べてみる？」の声かけからはじめてみるのもいいですね。

大和市立保育所では「楽しく食べる子どもをめざして」保護者とともに子どもの健全な育ちを確認しながら、楽しく食べられる工夫をしています。

子どもが自ら「食」に興味や関心を持ち、食事の雰囲気が楽しければ、おいしく食べられることでしょう。

※食育メッセージ絵本と食事支援ガイドは、大和市のホームページからもダウンロードできます。

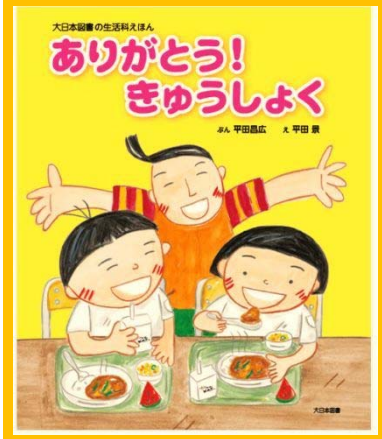
※食育メッセージ絵本「ちょっとだけ　たべてみよう」より

大和市立図書館おすすめ

給食がますます好きになる「食育」の本

ありがとう！ きゅうしょく

SiRiUS Select



感謝の気持ちを忘れずに！！

全校生徒 12 人の小さな学校に通っている 1 年生のいくみと 2 年生のはるとは担任のだいち先生と一緒に給食センターへ見学に行きます。
毎日学校で食べている給食はどんなふうに作られているのでしょう？？
給食を作っている人や給食で使われている食材を育てている人。たくさんの人への「ありがとう」の感謝の気持ちが湧いてきます。

著者：平田昌広／文　　平田景／絵　　大日本図書

いっしょのちがうもの

SiRiUS Select

食物アレルギーって知っていますか？？

アレックは食物アレルギー。お昼はママが作ってくれるお弁当を食べます。本当は皆と同じ給食を食べたいけれど、体を守るためにアレルギーのものを食べないように気を付けています。だけど、クラスの皆には食物アレルギーの事を上手く伝えられず…。
体に合う食べ物、合わない食べ物は人それぞれ。皆と同じものが食べられない理由や違いを認め合うことの大切さを教えてくれます。

著者：さるびあ 亭かーこ／作　エイイチ／絵　　武内澄子／監修　　絵本塾出版

絵本「いっしょのちがうもの」を使用した授業