

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。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人で寂しく食事をする「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、調理従事者、管理栄養士、栄養士等が連携し、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、食べ物を大切に作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。

保育所等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。

各施設特色ある食育の取り組みが行われていますが、子どもは生活と遊びの中で意欲を持って食に関わる体験を積み重ねて、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちが育まれるため、更なる食育の推進に努めます。

また、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。

保育所等は地域の子育て支援の役割も担っているため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。保育所等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 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きます。

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、教職員、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。

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（回数）は、

112時間（回）／年

（令和5年度実績）

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活動を決め、栄養教諭・栄養士を中心に食育ネットワークを編成し、取り組んでいます。

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、

39.6%（金額ベース）

（令和5年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動強化週間（2週間）の実施報告 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、国内産を原則としながら、安全性、品質、価格、供給の安定性などを考慮して選定します。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を現状値から維持・向上した市町村の割合を90%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。

公立保育所（全4園）で行っている食育指導の回数は、

57回／年

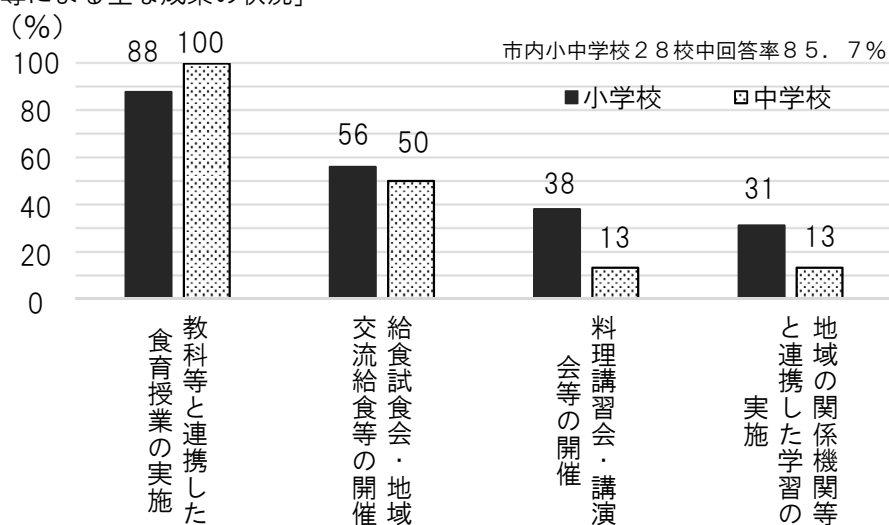
（令和5年度実績）

公立保育所では、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。

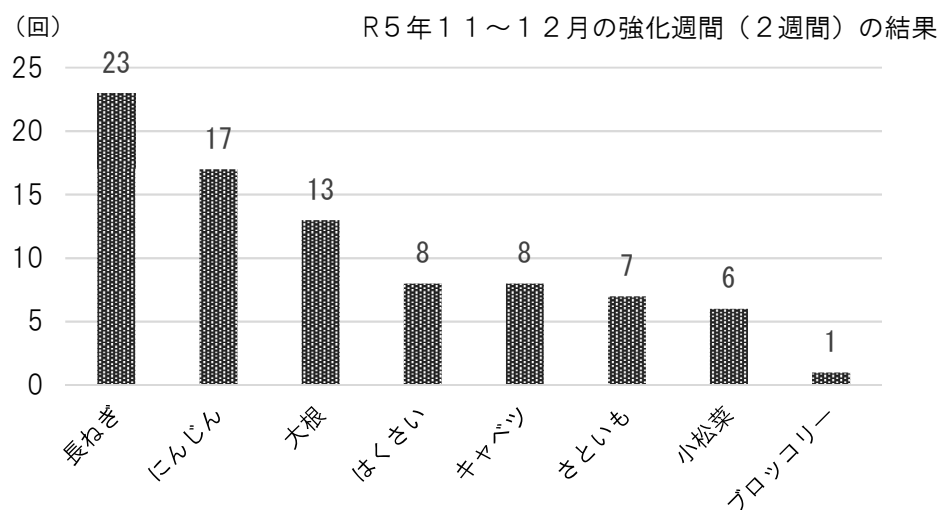
おいしく食べるためには、食事をするタイミングでお腹がすいていることがとても大事で、お腹がすくことにより“食べたい”という意欲がわいてきます。十分に遊び、1日3回の食事とおやつを定期的に摂り、生活環境を整えることで、お腹がすくリズムを繰り返し実感することができ、生活リズムを形成することができます。また、月に2～3回の食育指導を通して、子どもたちの食への関心と食べたいという意欲を引き出していきます。

〔食育に関する指導による主な成果の状況〕



令和5年度「食に関する指導」実施状況調査（神奈川県）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〕



令和5年度かながわ学校給食地場産物利用促進運動強化週間(2週間)の実施報告 大和市結果

【参考】〔公立保育所での食育指導のテーマ〕 大和市ホームページで公開

令和6年度 たべて元気!わくわくたべもの集会年間計画(管理栄養士)

4月	楽しくたべよう	5月	手洗い上手になろう
6月	よく噛んで食べよう	7月	上手に食べよう大好きおやつ
8月	朝ごはんで元気いっぱい	9月	みんなで楽しく食べよう
10月	体の中の秘密	11月	食べ物を大切にしよう
12月	なんでも食べて風邪予防	1月	食べ物の仲間と働き
2月	おいしさを味わう	3月	うんちをだしていい気持ち

評価指標		現状値（R5）	目標値
食に関する指導の回数（年間授業数）		112回	242回
（新）栄養教諭・栄養士による地場産物に係る食に関する指導の平均取り組み回数（各校あたり）		—	月12回以上
地場産物を使用している割合	学校給食	39.6%	39.6%以上
	公立保育所給食	9.8%	9.8%以上
（新）国産食材を使用している割合	学校給食	91.0%	91.0%以上
	公立保育所給食	72.5%	72.5%
食物アレルギー研修参加者の理解度		①100%	①100%
① 小中学校 ② 保育所		②100%	②100%

具体的な取組

ねらい	具体的な取組		担当
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	各小中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、社会、算数・数学、理科、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
	栄養講話等の取組（新規）	運動部等に所属する生徒への栄養講話、普及啓発等	健康づくり推進課 保健給食課

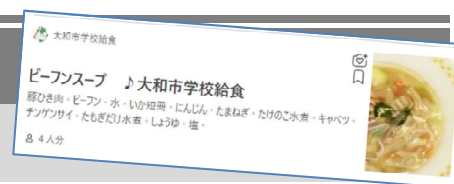
※小中学校とは、大和市立小中学校をさします。

ねらい	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	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（充実）	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、本に出てくる食材やメニューと給食がコラボレーションした図書給食の実施など、各学校の取組を進めます。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
	図書給食の実施	「図書」と「給食」を組み合わせる児童生徒の興味関心を高め、食育を推進します。	保健給食課
	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。	保健給食課
	保護者への食育の推進（充実）	学校給食展を開催し、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、保護者への食育を推進していきます。	保健給食課
	学校給食での日本の食文化の普及啓発	主食は県平均値を超えるようごはんを提供し、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

ねらい	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、公立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、七草がゆや冬至のかぼちゃなどを給食に取り入れて、行事食等を提供します。	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	公立保育所は管理栄養士・保育士が中心となって、保育所における食育及びわくわくたべもの集会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	公立保育所は管理栄養士・保育士が園児と一緒に、自分達で栽培した野菜などを切ったり、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。（状況により、管理栄養士等のデモンストレーションに変更）	ほいく課
	たべよう会の開催	公立保育所は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
	保育所での食育指導	公立保育所は計画に基づき定期的に管理栄養士によるわくわくたべもの集会を行います。また、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。	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 安全な食物アレルギーへの理解と	小中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職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」を活用し、市内の保育士や職員対象の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を提供します。	ほいく課

◎デジタル化に対応した食育の視点

料理サイト（クックパッド）等を活用した普及啓発



給食がますます好きになる「食育」の本

すききらいなんてだいきらい

SIRIUS Select
人間文化学館出版部シリアルズ



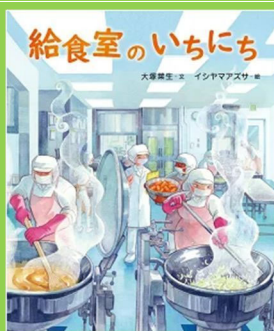
にがてなものもひとくちたべてみよう

ピーマンくんが給食室の前を通ると、すききらいランキングが発表されていて、「ぼくってこんなにきらわれているの!？」とショックでへこんでしまいました。すききらいなんてだいきらい…すききらいなんてだいきらい…。でも、育ててくれたおじいちゃんにピーマンくんのいいところを教えてもらったり、どうしたらみんなに食べてもらえるか、作戦会議!きっときらいなものも、ちょっとだけ好きになれる、そんな1冊です。

著者：櫻井敦子／絵 堤ちはる／監修 少年写真新聞社

給食室のいちにち

SIRIUS Select
人間文化学館出版部シリアルズ



栄養士さんの一日を通して、どのような工程を経て給食が作られるのか、給食の安全を守るためにどのような工夫をしているかなど、給食に携わる人たちの思いに触れることができる絵本です。

野菜を切ったり炒めたりする調理員さんの活気や、美味しそうな給食の臨場感が伝わってきます。

美味しく楽しい給食、給食を食べてきた人も、今給食を食べている人も、給食のことがよく分かる1冊です。

著者：大塚菜生／文 イシヤマアズサ／絵 少年写真新聞社

やきざかななののろい

SIRIUS Select
人間文化学館出版部シリアルズ



ぼくはやきざかながきらいです!

「ぼくは、やきざかながきらいです。」おすしのおさかなはすきだけど、やきざかなはきらいなぼく。

たべてるふりをしたら、おふろにはいってるときも、寝ているときも、サンドイッチをたべてるときもやきざかなはついてきて、「きらわないでくれ～ちゃんとたべてくれ～」と追いかけてきます。ついにやきざかなに食べられてしまったぼくはどうなるのでしょうか。

おさかなをおいしく食べるって大事なんだよと教えてくれる1冊です。

著者：塚本やすし／作 ポプラ社

小学校・夏

給食という生きた教材を用いながら
学校全体でおいしく楽しい図書給食の定着を目指す

焼き魚（鮭） × 「やきざかなののろい」



Column 2

学校図書館× 図書と

学校給食では献立や食材について児童生徒が興味・関心を持つきっかけ作りとして、小学校と中学校で本と食をコラボレーションした「図書給食」に取り組んでいます。食に関心を持ち、積極的に給食を食べようとする気持ちを育むことで、給食の喫食率を上げ、児童生徒の好き嫌いや食べず嫌いを減らし、「食べる楽しさ」を実感できる子どもたちになってほしいと思っています。

小学校では、どの学校の図書館にも置いてある本の中から、児童に親しみや興味がわく本を選定しました。夏は「やきざかなののろい」×「焼き魚（鮭）」、秋は「ハリーポッター」×「シェパーズパイ」、冬は「給食室のいちにち」×「カレー・サラダ・ゼリー」とコラボレーションしました。

児童からは、「今日は本に出てくる給食の日でしょ！」「本の料理が給食になるなんてすごい」「その本借りたい！」等の反応があり、本に出てくる献立を「食べてみたい」という気持ちと、給食に出てきた献立の「本を読みたい」という気持ちが強まったようです。

中学校・秋

「世界の料理」をテーマにした本の展示や料理の提供で
興味を引きだす

令和5年度
第2弾

○○

図書館と給食がコラボ！

予告

秋の図書給食



大和市イベントキャラクター
図書給食ハートン



シェパースパイ

シェパースパイとは・・・？
「シェパースパイ」は、イギリスの伝統的な料理で、ひき肉で作ったミートソースにマッシュポテトをのせてオーブンで焼いたものです。「パイ」と名前につきますが、パイ生地は使わない焼きものです。今回は、脱脂粉乳や粉チーズを使用せず、豆乳を加えて作ります。「ハリーポッター」や「ジブリの食卓アーヤと魔女」などの本にも登場する料理です。



学校給食がコラボ!! 給食

中学校では、「世界の料理」をテーマに決め、関連する本の展示や料理の提供を行いました。夏は、「世界の料理いただきます」×「ムサカ（ギリシャ）」、秋は、「ハリーポッター」×「シェパースパイ（イギリス）」、冬は「三国志」×「麻婆豆腐（中国）」とコラボレーションしました。生徒からは、「給食で各国の料理が食べられるのは嬉しい」などの感想が聞かれ、好評でした。

小・中学校の図書給食を周知するため、ポスター・給食時間の放送原稿・レシピを作成し、学校給食予定献立表や給食だよりに本のあらすじやレシピを掲載して、家庭への周知を行いました。また、図書館司書と連携し、図書館に図書給食の関連コーナーを設置したり、図書給食レシピの配布やクイズコーナーを設けたりしました。その結果、子どもたちが図書給食に関連した本を手に入る機会が増え、家庭で給食について話題に上がるなど、「図書給食」を通して食に対する興味関心が高まっています。これからも「おいしい」学校給食を生きた教材として、子どもたちが「楽しいと実感できる」食育を進めていきたいと思っています。

「ハリーポッター」
×
シェパースパイ

魔法の言葉と接し方

施策2

学校、保育所等における食育の推進



食事支援ガイド・リーフレット版

楽しく・おいしく食べることもになるためには・・・

「親子で食事を楽しもう！」

～保育園から家庭として

地域へと広がる食育の和～

～大和市立保育園保育士・調理師・管理栄養士からのおたより～

大和市こども部はいく課

令和4年3月



「大和市こども部はいく課」



↑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

←食事支援ガイド

食事支援の工夫をまとめたもの

でステキな変化が 起きるかも

どんなに忙しくても、子どもの成長を考えて、「お肉だけではなくお野菜も」「いろどりよく」「味付けも少し薄味で」・・・色々考えて用意した食事を美味しく残さず笑顔で食べてくれると、とても幸せな気分になりますね。

でも、いつもそうとは限りません。同じ生活リズムでも、お子さんは食事の気分ではなかったり、この前は喜んで食べていた同じメニューなのに今日はいいややだったり、疲れたのか眠いのかグズグズが始まったり、何が気にいらなのか、そっぽを向いてしまったり。

いつでも笑顔で過ごしたい、そう思っている子どもの感情は大人の思い通りにはならないものです。

そんな時は、その感情をいったん受け止めてあげましょう。

「そっか、いやなの？ そうだね、これは食べたくないんだね」と受け止めた後、「ちょっとへらしてみよう？」「一緒に食べてみようか？」「(この中の)どれが食べたい？」大好きな家族の言葉がけで、変化が起きるかもしれません。

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、食事の雰囲気を楽しめれば、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。お困りごとを解決するヒントが見つかるかもしれませんので、ぜひご覧ください。



学校給食の様子↑



食育「牛乳が好きになるように」（公立保育所にて）↑