

小学校における食育推進及び学校給食の取組み

1. 食育の推進

平成 17 年 6 月に「食育基本法」が制定され、平成 23 年度から「学習指導要領総則」に「食育」が位置づけられたことにより、学校全体での食育の取組みが進んでいる。

神戸市では、全小学校（義務教育学校（前期過程）も含む。）においてそれぞれ「食育推進委員会」を設置し、「食に関する指導の全体計画」を策定して、食育を組織的・計画的に推進している。

食育の推進にあたっては、子供が食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践できることを目指し、食育の生きた教材である「学校給食」を活用するほか、学級活動、各教科、総合的な学習の時間、学校行事などを通じて、栄養教諭・学級担任・養護教諭等が連携しながら指導を行っている。

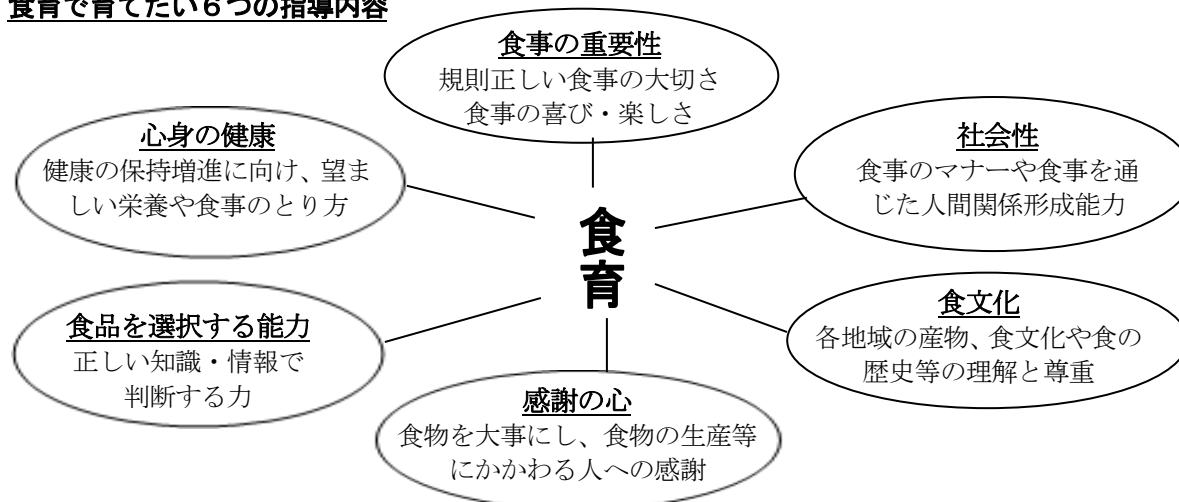
①食育の生きた教材「学校給食」の活用

丈夫な体と豊かな心を育むため、「学校給食」を学校の教育活動の一環として実施するとともに、「生きた教材」として活用し様々な教科等に関連させて指導する。

②学級活動および教科と関連させた食育

「食に関する指導の全体計画」に基づき、各学年で発達段階に応じた食に関する指導を進めている。

食育で育てたい6つの指導内容



(参考) 小学校学習指導要領（抜粋）

第1章 総則

第1 教育課程編成の一般方針総則 小学校

- 学校における体育・健康に関する指導は、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮しなければならない。

○給食指導の月別目標

月	月目標	月	月目標
4	給食のやくそくを守ろう	10	よくかんで食べよう
5	好ききらいをしないで食べよう	11	感謝の気持ちをもって食べよう
6	えいせいに気をつけよう	12	食事の大切さを知ろう
7	健康を考えてしっかり食べよう	1	いろいろな地域のこんだてを知ろう
8		2	楽しい給食の時間を工夫しよう
9	食事のマナーを身につけよう	3	1年間の給食を振り返ってみよう

○各学年における指導事例

学年	指導内容
1年	「初めての給食」「はしの正しい持ち方・使い方」 「食べものの名前や形を知ろう」(学級活動) 「学校探検(給食室)」(生活科と関連させた指導)
2年	「好ききらいなく食べよう」「野菜大好き」(学級活動) 「おいしい野菜を育てよう」(生活科と関連させた指導)
3年	「食べもの働きを知ろう」(学級活動) 「こうべ旬菜」(社会科と関連させた指導) 「けんこうな生活」(保健体育と関連させた指導)
4年	「朝食について考えよう」「かむことの大切さ」(学級活動) 「育ちゆくからだわたし」(保健体育と関連させた指導)
5年	「おやつのとり方を考えよう」(学級活動) 「わたしたちの食生活と食料生産」(社会科と関連させた指導) 「食べて元気に」(家庭科と関連させた指導)
6年	「お弁当や昼食を作ろう」「日本の伝統食を知ろう」 「くふうしようおいしい食事」(家庭科と関連させた指導)

○実践例

<p>1年生 やさいとなかよくなろう</p>	<p>2年生 おはしを正しくもとう</p>	<p>3年生 黄・赤・緑でけんこうに</p>
		
<p>畑で採れたばかりの野菜を観察しました。葉っぱに隠れたブロッコリーや茎でつながったじゃがいも、土がついたにんじん等に、「スーパーの野菜と違う。」と歓声があがりました。</p>	<p>おはしを正しく持って、豆腐やウィンナー、じゃがいも等に見立てたフードモデルや大豆を摘む練習をしました。学習内容をご家庭にお知らせし、ご家庭でも様子を見ていただきました。</p>	<p>食品をその働きから、エネルギーになる（黄）、体をつくる（赤）、体の調子を整える（緑）の3つに分類し、栄養のバランスを考えました。神戸市では、3年生の学習内容としています。</p>
<p>4年生 給食のひみつを見つけた</p>	<p>5年生 水産業のさかな地域</p>	<p>6年生 工夫しようおいしい食事</p>
		
<p>献立表を教材にし、表に書かれた言葉や記号から給食のひみつを読み取ってパクパククイズを作りました。使用食品や産地、調理法等にも目を向けることができました。</p>	<p>献立表を調べると、給食には、水産物（魚や海藻、それらの加工品）がよく使われていることに気付きました。その理由を考え、課題意識を高めて、社会科の学習へつなげました。</p>	<p>家庭科の調理実習の際に、ひと手間かけるとおいしくなる、その調理のコツを実験を通して確かめました。「こんにやくは切るか、ちぎるか」等、班ごとに課題を決めて取り組みました。</p>

2. 特色のある献立の提供

地域の郷土料理や行事献立、季節料理や食材を提供することを通じ、地域の文化や伝統、食べ物の旬等に対する理解と関心を深めることができる。

区 分	献 立 (例)
兵庫県の郷土料理	ぼたん汁、かす汁、もち麦めん、たこ飯、バチ汁
各地の郷土料理	石狩汁（北海道）、のっぺい汁（東北）、ほうとう（山梨）、筑前煮（九州）、けんちん汁（関東）、ちゃんぽんめん・皿うどん（長崎）、さつま汁（鹿児島）、とうふチャンプルー（沖縄）
行 事 食	花見だんご、ちまき、七夕そうめん汁、月見だんご、雑煮、くりきんとん、いわし料理（節分）、かぼちゃ料理（冬至）、節分豆、ちらしずし、ひなあられ
季 節 料 理	(春)若竹汁、若竹煮、グリーンスープ (夏)とうがんスープ、なすの田楽 (秋)ハニーポテト、さんまのかばやき、きのこ汁、きのこスープ、森のハンバーグ (冬)豚肉のはりはり汁
外 国 の 料 理	マーボー豆腐等（中国）、トック等（韓国）、フォーガー等（ベトナム）、スパイシーチキン等（インド）、ポトフ等（フランス）、ジャーマンポテト等（ドイツ）、ボルシチ等（ロシア）他
カミカミ献立	するめの天ぷら、カミカミビーンズ、大豆と煮干しの磯和え、小えびのからあげ、小魚の天ぷら
そ の 他	神戸市内産の米や野菜、果物等を使った「こうべ特産給食」 〔ごはん（神戸産使用）、味つけのり（須磨のり等県産使用）、神戸たまねぎミンチカツ（神戸産たまねぎ使用）、みそしる（こうべ旬菜のキャベツ使用）、こまつなとたくあんのいためもの（こうべ旬菜のこまつな使用）、神戸ぶどうゼリー（神戸産ぶどう使用）〕

3. 地産地消の取り組み

学校給食に地域の産物を活用することは、子供達が給食を通して農業など地域の産業の理解や感謝の心の醸成等の教育上の効果とともに地域の農水産業の振興等に果たす役割も大きいことから、神戸市では、北区や西区に農業地帯を有する本市の恵まれた条件を活かし、経済観光局や食材の生産や流通を担う各種団体（JA、市場関係者）等と連携し、学校給食における地産地消を推進している。

生鮮野菜に占める市内産の使用状況

	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
市内産 利用割合 (重量)	15.8%	12.0%	15.0%	16.7%	17.0%	16.2%	18.9%

※29年度については30年1月までの集計結果である。

[具体的な取り組み]

- ①米飯は全て市内産の米を使用、米粉パンは県内産米粉を使用
- ②生鮮野菜は品質・価格等を考慮のうえ、市内産を優先的に使用
- ③神戸市内産野菜や「こうべ旬菜」を活用できるよう市内産野菜の出荷計画を参考に収穫時期に合わせた献立を実施
- ④「こうべ旬菜」を使用した料理の開発と献立への活用
※「旬菜スープ」、「蒸し野菜（ブロッコリー）」等
- ⑤地域の食材を使用した加工品の使用
※「神戸たまねぎミンチカツ（市内産規格外野菜使用）」、「神戸ぶどうゼリー（市内産ぶどう使用）」、「つくだに（須磨で採れたのり使用）」等
- ⑥兵庫県の郷土料理等への兵庫県産食材・米粉の使用拡大
※「黒豆」「そうめん」「もち麦めん」「はたはた」等

4. 安全・安心な学校給食

学校給食では、安全・安心な給食の提供が重要であり、食材の安全性や内容の適正を確保するための取り組みを行っている。

具体的には、食材に応じて残留農薬検査や細菌検査、規格検査等を行うとともに、産地確認や、遺伝子組み換えの有無、食品添加物等を審査し、合格したもののみを使用している。

また、登録業者に対し、食材についての期限表示や鮮度等の確認、適切な温度管理、在庫管理を指導している。

5. アレルギー対応

学校給食でのアレルギー対応については、「学校給食アレルギー対応マニュアル」を作成し、市内で統一した対応を行っている。

毎年、食物アレルギー児童の調査を行い、必要に応じて保護者と面談し状況を把握するとともに、各学校で「食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、対応方針の検討を行っている。

また、アレルギーがあってもできるかぎり他の児童と一緒に、給食を安全にかつ楽しめるよう、卵や乳を入れないパンの提供、同一献立で同じたんぱく質源の食品やアレルギーが重ならない組み合わせなどの工夫を行っている。

【神戸市立小学校におけるアレルギー対応】

内容	具体的な対応	
給食の中止 ・献立の中止	要件を満たした児童に対する献立の中止また給食の中止等	
工夫 食材等 の	パン	乳・卵を入れず、当日に焼いたパンを提供。
	食油	アレルギーとなる大豆油は不使用（菜種油・ひまわり油を使用）。
	米粉	小麦アレルギーの対応として、からあげ等への米粉の使用を拡大。
献立の工夫	できる限り、2品のおかずと同種のたんぱく質源の食品、アレルギーが重ならない献立を工夫。	
卵除去食の提供	調理の最終段階に入れる卵を除去（卵アレルギー児童のみ対象）、	
代替デザート	乳を含むデザートを提供する場合は代替品を用意（乳アレルギー児童のみ対象）	
料理の検討	食物アレルギーの割合の高い卵・乳の使用を考慮した料理の検討。	
緊急・災害時等に使用する備蓄用食品への対応	緊急・災害時等に使用する「備蓄用カレー」は、牛肉等のアレルギー27品目を使用しないアレルギー対応野菜カレーを採用。 *アレルギー27品目（下線部は特定原材料7品目） <u>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</u> 、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	
ホームページ等による情報提供	市教育委員会のホームページにおける、献立や食品に含まれるアレルギーの原因物質の提示。食材を示した献立表の配布。	

6. (仮称) 一般財団法人神戸市学校給食会の設立

学校給食の食材調達等の事業について、①学校給食事業にかかる専門性の向上、②学校給食事業へのガバナンスの強化のため、学校給食の食材調達等の事業を行う団体（「(仮称) 一般財団法人神戸市学校給食会」）を新たに設立し、神戸市スポーツ教育協会が行っている学校給食にかかる食材調達等の事業を事業移管する。

[事業スケジュール]

平成30年4月 新団体設立

平成30年9月 新団体への事業移管