

## 小学校における食育推進及び学校給食の取り組み

I. 食育の推進	1
II. 特色のある献立の提供	5
III. 地産地消の取り組み	6
IV. 安全・安心な学校給食	8
V. アレルギー対応	10

# I. 食育の推進

## 1. 概要

平成 17 年 6 月に「食育基本法」が制定され、学校においては、平成 23 年に実施となった「学習指導要領総則」のなかに食育が位置づけられたこともあり、学校全体での食育の取組みが行われている。

(参考) 小学校学習指導要領 (抜粋)

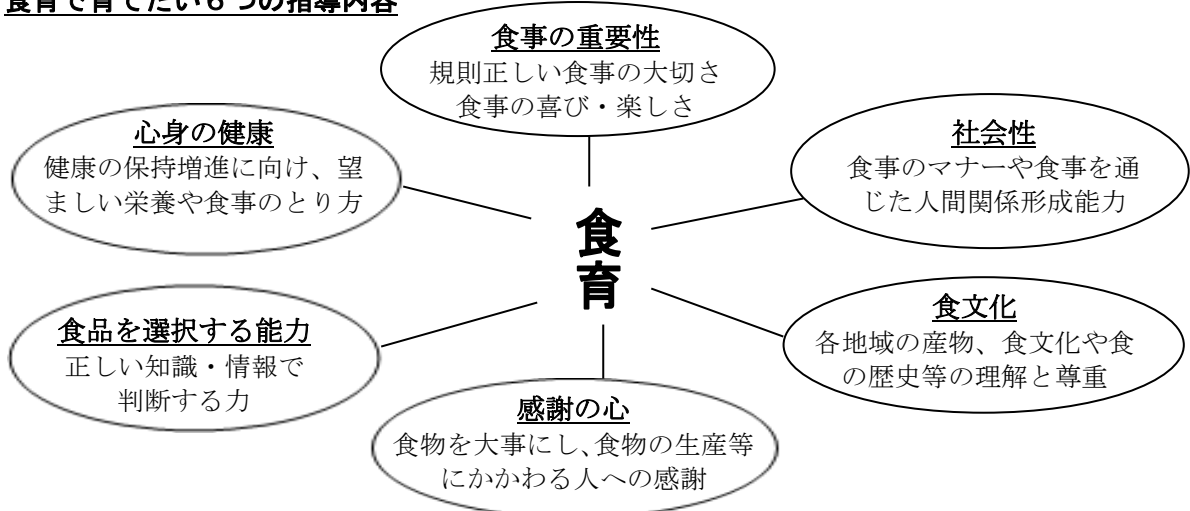
第 1 章 総則  
第 1 教育課程編成の一般方針総則 小学校  
3. 学校における体育・健康に関する指導は、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮しなければならない。

## 2. 取り組み内容

神戸市においては、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、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。

### 食育で育てたい6つの指導内容



## (1) 食育の生きた教材「学校給食」の活用

学校給食は、丈夫な体と豊かな心を育むために、学校における教育活動の一環として行うとともに、「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している。

### 学校給食の目標（学校給食法 第2条より）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社会性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### 【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

## (2) 学級活動および教科と関連させた食育

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

### ○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)

### 【参考：給食写真】



・ごはん、牛乳、京風うまに、にびたし



◎ひなまつり献立

・ちらしずし、牛乳、  
れんこんのたつたあげ、すましじる

## 1年 道徳「感謝の心」



絵本の読み聞かせを聞く子供たち

先生から『給食番長』の話を聞き、調理士さんの思いについて考えます。  
「食べてもらえるように いろいろけんめいにかけている」  
「みんなが 元気に大きくなるための食べ物がたくさん入っているから残すと心配」  
調理士さんが番長たちに言った言葉から、子供たちは、調理士さんの思いに迫っていきます。

- ・そうだったんだ。ごめんさい。
- ・ちゅうりしさんがいたほうがいい。
- ・あしたからちゃんとしたべるよ。
- ・ありがとう。もっと大きくなるよ。
- ・これからはいっぱい食べるね。



調理士さんについて考える子供たち

## 2年 生活科

おいしくそだて

わたしの野菜い

「野菜いをそだてよう」

「おいもパーティをしよう」

さつまいもの大へんしん」



## 2年 学級活動

「おはしをたたくもとう」

～めざせ！ おはしマスター～



ゲームをしながら正しい箸の持ち方を学習します。  
子供たちは、真剣に夢中になって取り組みます。



ウィナー、とうふ、じゃがいも、グリーンピース、だいずはうまくつかめたよ。あずきはどうか？

## 3年 社会「わたしたちの神戸 —田畑ではたらく人々の仕事」



神戸市の地図と野菜のカードを使った学習の様子

「神戸でとれる食べ物」を考えることからスタートし、多くの野菜が西区・北区で作られていることを知ります。  
給食では、神戸でとれる野菜（こうべ旬菜など）がたくさん使われていますが、なぜ神戸でとれた野菜を使うのかを考えて、地産地消について学びます。



この学習を通して、自分たちの住んでいる神戸で収穫される野菜や食べ物に興味・関心をもつことを願っています。

## 4年生 保健学習(食育)の授業

「よりよく育つための生活」

～体の育ちのためによい食事を考えよう～



①フードモデルを使って、1食分のメニューを考えます。



## ②食べ物の働きと体への影響を知る。

たんぱく質  
体をつくる  
カルシウム  
ほねや歯をつくる



## ③「こつこつ食べる」「いろいろ食べる」



カルシウムが不足すると...



## 5年 家庭科

「おいしいね！毎日の食事」

「こうべ朝食メニューコンテスト」への応募



## 6年家庭科・総合的な学習

「まかせてね！今日の食事」

6年生が考えた特別給食  
○栄養バランスがよい  
○地産地消



野菜のごまあえスペシャル

すきやきトキどん

ホカホカみそにゅうめん



兵庫の特産スペシャルランチ

## Ⅱ. 特色のある献立の提供

### 1. 給食献立の作成

- ・給食は文部科学省・学校給食摂取基準をもとに年間献立計画を作成しており、多様な食品を使い、栄養量の確保を図り、アレルギーも配慮したバランスのとれた献立になるように努めている。
- ・献立は、栄養価・価格・料理形態・使用食品等を考慮し作成し、主食・牛乳・主菜・副菜の組み合わせとしている。
- ・行事食・季節料理・外国の料理・地域の食材・季節の食材を取り入れ、味付けや調理方法、使用食材の偏りがないように計画している。

### 2. 特色のある献立

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	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	若竹汁、若竹煮、グリーンスープ、とうがんスープ、なすの田楽、ハニーポテト、さんまのかぼやき、きのこ汁、きのこスープ、森のハンバーグ、豚肉のほりはり汁
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	G7神戸保健大臣会合にちなんだ料理・食材をとり入れた給食 （けい肉のチャウダー（アメリカ）、ウインナーポトフ（フランス）、 あらびきソーセージ&ジャーマンポテト（ドイツ）、 フィッシュフライ（イギリス）、メープルジャム（カナダ） スパゲティミートソース（イタリア）※28年9月献立で実施。）



### Ⅲ. 地産地消の取り組み

#### 1. 概要

学校給食に地域の産物を活用することは、子供たち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、神戸市学校給食では、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地産地消を推進している。

#### 2. 小学校給食における地産地消の状況

- (1) 米飯用の市内産米使用割合 100%
- (2) 市内産生鮮野菜使用割合

		13年度	27年度
市内産	使用量 (t)	79	204
	使用率 (%)	6.7	17.0
	品目数 (品目)	6	13
県内産※	使用量 (t)	182	329
	使用率 (%)	15.5	27.4
	品目数 (品目)	11	15
全量	使用量 (t)	1,173	1,197
	品目数 (品目)	22	24

※市内産を含む

#### 3. 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. 関係機関との連携

学校給食に関しては、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「学校給食におけるこうべ旬菜利用推進会議」等を通じて協議・連携し、それぞれが役割分担を持って市内産野菜の利用率向上に向けて取り組んでいる。

##### 【教育委員会】

- ・市内産野菜の利用拡大のための献立の工夫
- ・「こうべ旬菜」を使った新料理の開発

##### 【(公財) 神戸市スポーツ教育協会】

- ・同質のものであれば市内産を優先
- ・給食で使用する生鮮野菜の月・種類ごとの量等の関係機関への情報提供
- ・規格外野菜の利用開発

##### 【経済観光局・関係団体】

- ・「こうべ給食畑推進事業」における栽培面積の拡大
- ・栽培技術の向上
- ・出荷と使用時期の調整

#### [参考]

##### \* 学校給食法第 10 条第 2 項：

学校給食を活用した食に関する実践的な指導にあたっては、「地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。」

##### \* 国の第 3 次食育推進基本計画（32 年度までの目標）：

地場産物の利用率 30%以上（食品目数）／国産食材の使用率（食品目数）を 80%以上

##### \* 神戸市食育推進計画（第 3 次）：

「保育所や学校での給食メニューに、郷土料理や季節の行事食を取り入れるなど、子どもの頃から食文化に触れ、学ぶ機会を提供していきます。」



## IV. 安全・安心な学校給食

### 1. 概要

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組みを行っている。

[取組み内容]

- ・主食：残留農薬検査・細菌検査 等
- ・牛乳：細菌検査・規格検査 等
- ・副食食材：残留農薬・細菌等の検査、産地確認  
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。
- ・その他：食材は基準を満たした登録業者から調達。  
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。

### 2. 具体的な取組み

#### (1) 主食・牛乳

食材	産地	細菌等衛生検査
米飯	(公財)兵庫県体育協会学校給食・食育支援センター(以下「食育支援センター」とする。)を通じて、全量、神戸産米を確保。	○米は、残留農薬検査、DNA検査、カドミウム検査、鮮度検査を年3回実施(食育支援センター) ○炊飯後の米飯は、細菌検査を年3回実施(市教育委員会)
パン	食育支援センターが県下の給食用小麦(アメリカ・カナダ産準1等粉)を入札で確保。	○小麦の残留農薬検査を年3回実施(食育支援センター) ○パンは、細菌検査を年3回実施(市教育委員会)
牛乳	牛乳は、兵庫県畜産課が県下の給食用牛乳(国産、うち60~65%が兵庫県産)を入札で確保。	○細菌検査、規格検査(無脂乳固形分、乳脂肪分等の規格)を年3回実施(市教育委員会)

(2) 副食食材 ((公財) 神戸市スポーツ教育協会 (以下「スポーツ教育協会」とする。))

食材	産地確認	細菌等衛生検査
冷凍肉 冷凍魚	肉は国内産を指定し、納入経路一覧表により産地や流通経路等の履歴資料を提出させる。	○入札時に指定検査機関で細菌検査 ○従業員検便検査 ○抜き取りによる細菌検査、ヒスタミン (冷凍魚)・鮮度測定 (冷凍魚) (スポーツ教育協会)
生鮮野菜	神戸産を優先利用。次に兵庫県産がなければ国内産を利用。 「こうべ旬菜」は、農水産課、J A、卸売市場関係者等と「学校給食における『こうべ旬菜』利用促進会議」を通じ、献立や出荷等を調整。	○「食品衛生検査所」で残留農薬、細菌等の検査 ○抜き取りによる残留農薬検査 (スポーツ教育協会)
冷凍野菜	国内産を優先利用。 年間を通じて大量に使用するため、一部の冷凍野菜 (グリーンピース等 5 種) で輸入食材を使用。 中国産は不使用。	○輸入食材は検疫所の検査 ○国内産は「残留農薬検査書」 ○抜き取りによる細菌検査、残留農薬検査 (スポーツ教育協会)
加工品	遺伝子組換えの有無、アレルゲン、不要な添加物が入っていないか、原料の産地等を確認し、審査に合格したものを食品登録し使用。	○製造業者から「細菌検査成績書」提出 ○同左による確認 ○抜き取りによる細菌検査、添加物検査、油劣化度 (厚揚・油揚) (スポーツ教育協会)

(3) その他

- ・牛乳や 17 都県産の農産物・海産物等の食材の放射性物質検査を実施。  
(神戸市教育委員会・(公財) 神戸市スポーツ教育協会)
- ・衛生管理の専門機関 ((公財) 兵庫県予防医学協会) とともに主な食品加工工場等の立ち入り調査を定期的実施 (約 20 工場)。((公財) 神戸市スポーツ教育協会)
- ・給食の衛生管理の確保  
(月 2 回の定期的な検便等調理士の衛生管理の徹底、「学校給食衛生管理マニュアル」を遵守した調理作業)

## V. アレルギー対応

### 1. 概要

- ・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、基本的な基準を設け、市内で統一した対応（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、卵除去食の提供等）を行っている。
- ・また、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。
- ・さらに、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ゲン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
食材等の工夫	パン	乳・卵を入れず、当日に焼いたパンを提供。
	食油	アレルゲン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、アレルゲン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、牛肉等のアレルゲン27品目を使用しないアレルギー対応野菜カレーを採用。 *アレルゲン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、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</u>
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。