

(3) 学校食育の推進における学校給食の在り方

学校給食については、子どもたちの望ましい食習慣の形成や食に関する指導の推進のため献立内容の一層の充実を図るとともに、各教科等において「生きた教材」としてさらに活用することや、栄養教諭等を中心として食物アレルギーへの対応及び指導を充実させることが求められています。

また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの关心と理解を深めるとともに、地産地消を進めるため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用を促進しつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもたちに伝えるなど地域の実情に応じた食育の取組が求められています。

ア 学校給食の献立の充実

(ア) 学校給食摂取基準について

学校給食については児童生徒の健康の増進や食育の推進を図るために望ましい栄養量である学校給食摂取基準が定められています。（「学校給食実施基準」平成25年文部科学省告示第10号）この基準は、児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるので、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用することとされています。児童生徒の健康や活動の状態、地域の生産物や食文化など幅広い視点から、給食の内容を考える必要があり栄養教諭等の責任は重大です。

(イ) 学校給食における食品構成について

食品構成は、学校給食摂取基準に基づいて、献立を作成する上で、具体的な目標となるものです。多様な食品を適切に組み合わせて、食に関する指導や食事内容の充実を図るとともに、日本型食生活の実践や伝統的な食文化の継承について十分に配慮することが大切です。特に食物繊維の供給源としての豆類、カルシウムの供給源としての小魚、さらに鉄や食物繊維の供給源としての種実類や藻類の使用に配慮することも必要です。

(ウ) 献立作成について

献立の作成に当たっては、食に関する指導の「生きた教材」となるよう、必要なエネルギーや栄養素を満たし、栄養比率に留意するとともに、地域の産物の理解や食文化の継承につなげるように幅広く食品を使用し、多様な調理法を組み合わせた食事内容とするよう配慮する必要があります。また、子どもたちの豊かな味覚の形成や生活習慣病の予防の観点から、家庭における日常の食生活の指標となるよう配慮することが必要です。

(I) 食品の購入について

学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会を設けるなどして、栄養教諭等や保護者その他関係者の意見を取り入れることが「学校給食衛生管理基準」に示されています。また、納入業者や製造業者の選定においては、搬入能力、衛生状態、学校給食に対する理解度、適正な価格等を十分考慮して決定しなければなりません。

(II) 調理について

学校給食は、調理場の形態や規模（食数等）によって、施設・設備の状況、機械化の程度、調理担当の人数などが異なります。施設・設備や作業能力に配慮し、作業工程表・作業動線図に沿って、正確かつ安全な調理を行わなければなりません。また、おいしい学校給食を提供するために日ごろから調理知識の習得や技術の向上に努めることが必要です。

イ 各教科等において学校給食を活用するための工夫

学校給食を効果的に教材として活用するためには、献立と教科等の学習内容との関連を意図的に計画しておくことが重要であり、給食の体験が教科等の学習に生かされ、教科等で得た知識を給食にフィードバックさせつつ、食べるという体験を通して、実践につながるよう配慮することが必要です。

学校給食の活用を進めるには、栄養教諭等が食に関する指導の年間指導計画の作成から関わるとともに、家庭や地域との連携を図ることも踏まえた綿密な献立作成が重要となります。

また、学級担任や教科担任は学校給食の献立内容やねらいを把握し、食に関する指導の教材として積極的に活用することが大切です。栄養教諭等は、日ごろから、食に関する知識や新しい情報、産地のデータ、地域の食文化や特産物などについて情報を収集し、データを整理しておく必要があります。なお、栄養教諭は、児童生徒の思考の流れを大切にした授業を行うことを目指して、効果的な教材の作成や活用のタイミングを常に研究することも求められています。

ウ 食物アレルギーへの対応について

近年、食に関する問題をもつ児童生徒が多数見られることから、個に応じた献立の工夫や児童生徒及び保護者への適切な指導・助言が必要になってきています。食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内等において指導体制を整備し、個々の実態に応じた対応に努められています。本県では、「学校給食における食物アレルギーの手引き」（平成22年度）を発行し、食物アレルギーの基礎知識や対応の方向性を示し、各市町村教育委員会及び各学校において対応を検討し、実施することを進めています。