

第6 学校給食

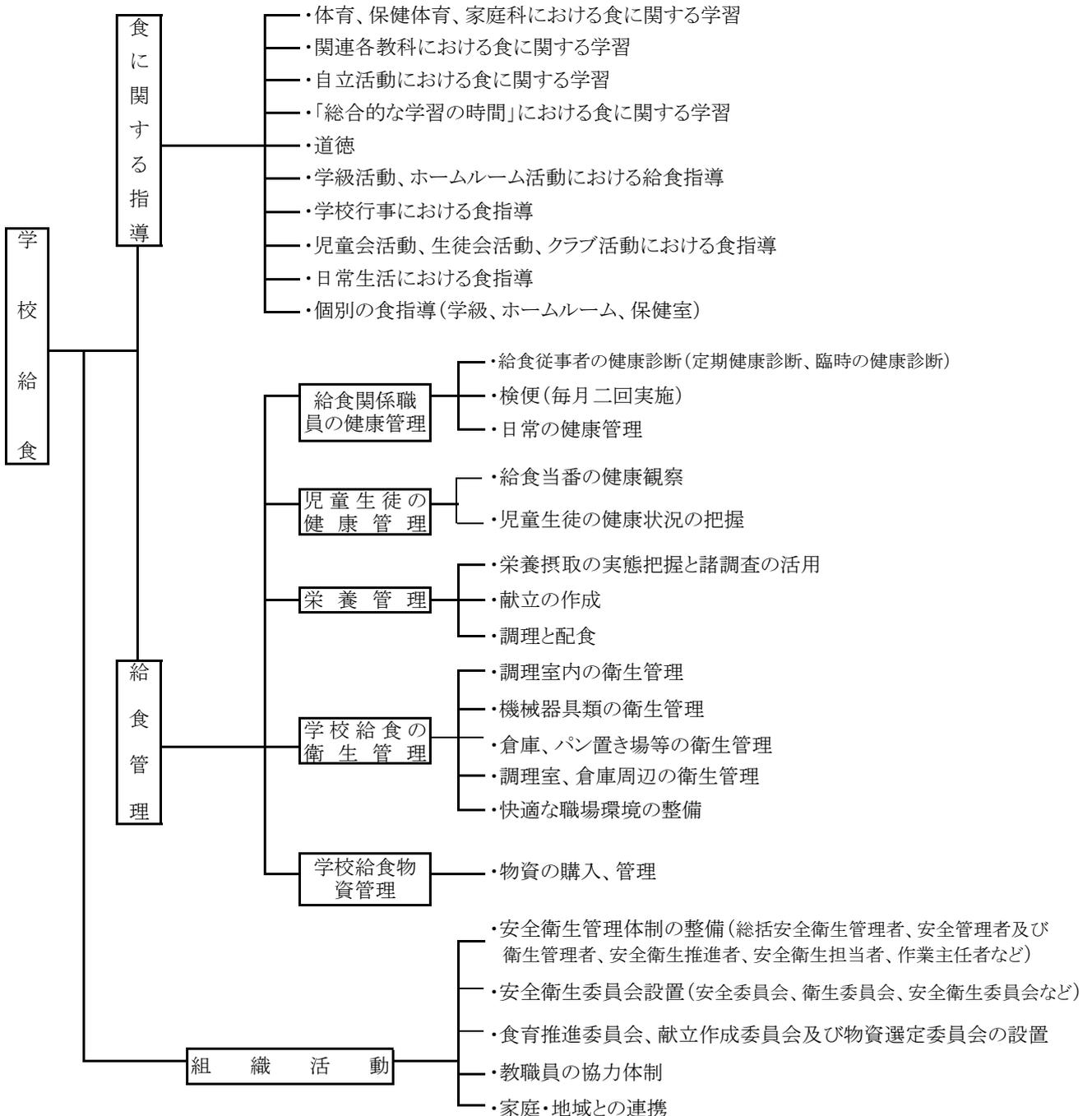
1 学校給食の意義

学校給食は、昭和29年に制定された学校給食法に基づいて実施しているが、平成21年に食育における学校給食の役割の重要性にかんがみ、食育の観点から目的・目標が大幅に見直された。

改正学校給食法では、学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることから、学校給食を活用した学校での食育推進を図ることを目的としている。

学校給食の目標として、具体的なことがらをあげると

- (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、明るい社交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。



2 教育課程における食に関する指導の位置付け

食に関する指導は、学習指導要領総則に位置づけられ、また、関連する教科等(家庭、体育、特別活動)においても学校における食育の推進が記述されている。

【総則】(小学校)

第1 教育課程編成の一般方針

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。

3 食に関する指導の考え方

食に関する指導は、児童生徒が食に関する知識や能力等を発達段階に応じて総合的に身に付けることができるよう、各教科等において継続性に配慮しつつ、横断的な指導を学校教育全体で進めていくことが必要である。

児童生徒が健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性をはぐくむために文部科学省では、6つの食に関する指導の目標を示している。

【食に関する指導の目標】

- (1) 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- (2) 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- (3) 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- (4) 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- (5) 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- (6) 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

食に関する指導の6つの目標は、学校給食法の目標とも共通しており、食に関する指導を進めるに当たっては、学校給食を「生きた教材」として活用すると効果的である。

4 食に関する指導の全体計画の作成

学校において食育を推進するためには、まず、各学校で食に関する指導の全体計画を作成する必要がある。

全体計画において掲げることが望まれる内容としては以下のものがある。

- 1 学校としての食に関する指導の目標を設定する。
- 2 学年ごとの食に関する指導の目標を設定する。
- 3 給食の時間における食に関する指導の内容等を年間を通しての一覧表として整理する。
- 4 学年ごとに関係教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等における食に関する指導の内容等を抽出し、それらを年間を通しての一覧表に整理する。
- 5 個別的な相談指導の在り方について示す。
- 6 地場産物の活用の在り方について示す。
- 7 保護者や地域との連携の在り方、隣接する学校(園)との接続についての方針を示す。

(参考:文部科学省「食に関する指導の手引」)

さらに、各学年の年間指導計画を作成することにより、各学年の食に関する指導の意図が明確になる。

5 食に関する指導のねらいと進めに際しての留意点

食に関する指導の内容は、教科、道徳、特別活動等の基本的な性格を十分に理解しながら、小・中一貫性のある指導をめざし、児童生徒の発達段階、地域や家庭、学校あるいは学級の実態を考慮して、指導のねらいが達成されるよう具体的に設定することが大切である。

進めるに際しての留意点としては、次のようなものがある。

- 1 全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解する。
- 2 関連する教科等において、食に関する指導を充実する。
- 3 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備する。
- 4 栄養教諭等が専門性を生かして積極的に参画する。
- 5 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握する。
- 6 隣接する学校(園)との連携を図る。
- 7 給食献立計画との関連付けを積極的に図る。
- 8 保護者や地域との連携・協力体制をつくる。
- 9 総合的な学習の時間を十分に活用する。

(参考:文部科学省「食に関する指導の手引」)

6 各領域の特質と内容

特別活動における食に関する指導の内容	給食の時間	<p><特質></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実践活動を通して行われる。 2 習慣化が図れる。 3 個に応じた指導が求められる。 4 教科の学習との関連が図れる。
	学級活動	<ol style="list-style-type: none"> 1 準備や後片づけなどの手順、さらに安全や衛生について理解し、実際の活動に生かすことができる。 2 健康な生活を送るためには、多様な食品を摂取し、栄養のバランスのとれた食事をとることが大切であることがわかる。 3 食事ができるまでには、多くの人々が関わっていることがわかり、感謝の気持ちをもって食事をするができる。 4 楽しい給食を目指した多様な会食の方法を工夫することができる。 5 食文化、食料事情などについて、他教科等と関連して学習する。
	その他	<p><学校行事> 親子給食、異学年交流給食、勤労生産学習での収穫物の利用など。</p> <p><児童会・生徒会活動> 給食委員会活動のみでなく他委員会との連携も大切である。 保健委員会……手洗い、歯みがき、換気 放送委員会……校内放送の計画(音楽放送・栄養メモなど) 美化委員会……環境づくり 新聞委員会……新聞への掲載</p> <p>随時に行うもの 朝や帰りの会、集会の場等を利用したもの</p>

教科	内容	単元例
食に関する学習	体育・保健体育 ・毎日を健康で過ごし、体をよりよく発育・発達させるためには、調和のとれた食事、適切な運動、休養及び睡眠が必要であること ・栄養の偏りのない食事をとること、口腔の衛生を保つことなど、望ましい生活習慣を身につける必要があること	「毎日の生活と健康」 「育ちゆく体とわたし」 「食事と健康」 「病気の予防」 「健康な生活と疾病の予防」 など
	家庭科 ・食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気付いたり、楽しく食事をするための工夫をすること ・食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせると必要なことが分かること ・ゆでたり、いためたりして調理ができること ・地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解すること	「野菜を食べよう」 「家族のために簡単な食事をつくろう」 「中学生の1日分の献立を考えよう」 など
	社会科 ・様々な食料生産が国民の食生活を支えていること ・食料生産に従事している人々の工夫や努力、生産地と消費地を結ぶ運輸などの働き	「食糧難を耐え抜いて」 「生産と供給」 など
	理科 ・動物や植物の生活を観察したり、資料を活用したりして調べて関心をもつ ・植物を育て、植物の発芽、成長及び結実の様子を調べ、植物の発芽、成長及び結実とその条件について	「植物の発芽、成長、結実」 「人の体のつくりと働き」 など

7 総合的な学習の時間と食に関する指導

健康教育の中でも、とりわけ食は生活に密着したものであり、身近な生活における課題があふれている。さらに、学習を進める中で、食の内容は、学習指導要領に例示されている福祉・健康の分野だけでなく、環境問題や国際理解など他の多くの課題と関連づけて指導することが可能である。

たとえば、食を学習課題として、食べ残しやゴミの問題、日本の食糧自給率などを考えれば、環境問題との関わりや国際的なつながりなどと関連づけることが可能である。それらを図書やインターネット及びマスメディアなどを使って調べることで、探求的な学習を効果的にすることもできる。

また、食材は、生産地の気候・風土にも深く関連している。地場産業や学校給食で提供されている郷土食・行事食などに関連付けた学習を行うことによって、地域の実情に応じた展開も可能となる。

このように、食をテーマとした学習は、大きな広がりを持っている。そういう点において、食は、総合的な学習の時間に、児童生徒の興味・関心に基づく課題、地域や学校の特色に応じた課題、横断的・総合的な課題として実践しやすいテーマであると言える。

8 食に関する指導の推進にあたって

食に関する指導については、食事の重要性、心身の成長や健康の保持・増進の上で望ましい栄養や食事のとり方、正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力、食物を大切にし食物の生産にかかわる人々へ感謝する心、望ましい食習慣の形成、各地域の産物、食文化等を理解することなどを総合的にはぐくむという観点で推進する。

9 各学年の食に関する指導の目標(例)

学年	①食事の重要性	②心身の健康	③食品を選択する能力	④感謝の心	⑤社会性	⑥食文化	
小学校	1年	◇食べ物に興味・関心をもつ。 ◇楽しく食事ができる。 ◇朝食の大切さがわかる。	◇嫌いな食べ物でも親しみをもつことができる。 ◇正しい手洗いができる。	◇食べ物の名前が分かる。	◇食事を作ってくれた人に感謝する。 ◇いただきますとごちそうさまの意味が分かり、挨拶ができる。	◇友達と仲良く食べる。 ◇正しいはしの使い方が分かる。 ◇正しい食器の並べ方が分かる。 ◇給食の準備、後片付けができる。	◇自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。
	2年	◇食べ物に興味・関心をもつ。 ◇食べ物には命があることが分かる。	◇好き嫌いせずに食べようとする。 ◇よく噛んで食べることの大切さが分かる。 ◇良い姿勢で、落ち着いて食べることができる。	◇いろいろな食べ物の名前が分かる。	◇食事を作ってくれる人の努力を知る。 ◇心を込めて、いただきますと、ごちそうさまの挨拶ができる。	◇みんなと協力して給食の準備、後片付けができる。 ◇正しいはしの使い方ができる。 ◇食器を正しく持って食べることができる。	◇季節や行事にちなんだ料理があることを知る。
	3年	◇3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。	◇好き嫌いせずに残さず食べようとする。 ◇よく噛んで食べることができる。 ◇健康に過ごすためには食事が大切なことが分かる。	◇いろいろな料理の名前が分かる。 ◇食品の安全・衛生について、大切だということが分かる。	◇食事は多くの人々の努力があって作られることを知り、感謝の気持ちをもって食べることができる。	◇食事のマナーを考えて楽しく食事ができる。 ◇楽しく給食を食べるために、みんなと協力できる。	◇季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。
	4年	◇楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる。	◇健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする。	◇衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。	◇自然の恵みに感謝して食べることができる。	◇楽しい会話をしながら食べることができる。 ◇楽しく給食を食べるために、みんなと協力して工夫ができる。	◇地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる。
	5年	◇日常の食事に興味・関心をもつことができる。 ◇朝食を摂ることの大切さを理解し習慣化している。	◇栄養のバランスのとれた食事の大切さが分かる。 ◇食品の三つの働きが分かり、好き嫌いせずに食べることができる。	◇食品の安全・衛生について考えることができる。	◇生産者や自然の恵みに感謝し残さず食べることができる。	◇協力して食事の準備、後片付けを実践しようとする。	◇特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることができる。
	6年	◇楽しく食事をすることが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながることを分かる。	◇食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせることを大切さを理解し、一食分の食事が考えられる。	◇食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。 ◇衛生的に食事の準備や後片付けができる。	◇食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。	◇楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちをもつことができる。 ◇協力して食事の準備、後片付けを進んでできる。	◇食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深める。 ◇外国の食文化を通して、外国とのつながりを考えることができる。
中学校	1 3年	◇毎日規則正しく食事を摂ることができる。 ◇食環境と自分の食生活との関わりについて理解することができる。 ◇生活の中で食事が果たす役割や健康と食事との関わりを理解する。	◇自分の生活や将来の課題をみつけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。 ◇身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。 ◇1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。	◇食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる。 ◇食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質の良否を見分け、適切な選択ができる。 ◇食品の安全で衛生的な取り扱いができる。	◇生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。	◇会食について関心をもち、楽しい食事を通して望ましい人間関係をよりよく構築しようとする。 ◇環境や資源に配慮した食生活をしようとする。	◇食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができる。 ◇食品の生産・流通・消費について正しく理解することができる。

(参考:文部科学省「食に関する指導の手引」)