

4 学校給食の充実

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を子どもに提供することにより、児童生徒の健康の保持増進、体位の向上を図ることはもちろん、食に関する指導を効果的、継続的に進めることができるように配慮することが大切である。そのためには、献立に使用する食品と教科等で取り上げられた食品を意図的に関連させるなど、計画的な献立作成をする必要がある。

また、大府市は単独校方式のため、給食が子どもたちの身近で作られているという利点がある。このことを活かし、食べ物を大切にすることや、作る人への感謝の心を育むような工夫を重ねていくことが重要である。

(1) 食事内容の充実

学校給食を食育の生きた教材として活用するために、栄養教諭・学校栄養職員は「安全でバランスのとれたおいしい給食」を目指して、献立の作成を行う。学校給食に供する食事内容は、文部科学省より示された「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」による。

自分に適した栄養量やバランスのよい食べ方を体験する機会となるバイキング給食やセレクト給食など選択給食を取り入れたり、児童生徒の考えた献立や希望献立を取り入れたりして、魅力的で心に残る給食とし、興味・関心を一層高めるようにする。さらに、地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、地域の食文化の継承につながるように配慮する。

(2) 衛生管理

学校給食において安全・安心な給食の提供は不可欠である。教育委員会は、給食室の施設・設備の充実に努める。各学校においては、「学校給食衛生管理の基準」に基づき、日常の点検や管理を徹底する。

調理や食品の取り扱いについては、「大府市給食室衛生マニュアル」を基に、作業工程表や作業動線図に沿って、安全に調理を行う。

また、牛乳やごはん等で学校の給食室以外で作られている食品についても、業者等への指導・助言を行う。

(3) 危機管理

各学校において、学校給食に起因する事故に備えて万一の時に速やかに対処できるように連絡体制を整えておく必要がある。また、食品の細菌や残留農薬等の検査により、食品の安全性を確認する。

(4) 食物アレルギー

近年、食物アレルギーを有する児童生徒が増加している。原因食物を除いた除去食や代替食の提供を既に行っているが、さらに、保護者との連携を密にしながら、食物アレルギーの児童生徒への対応に配慮する。

5 学校・家庭・地域が連携した食育の推進

社会環境や食生活が大きく変化している中で、家庭において児童生徒に十分な指導が困難となりつつある。また、郷土の産物を使って受け継がれてきた郷土食や古来から行ってきた行事にちなんだ行事食等の食文化が失われつつある。食を通じて、地域を見直すこと・失われつつある食文化の継承を図ること・自然の恵みや勤労の大切さを理解することが重要となってきた。

このような状況の中で、食育は学校のための教育活動だけでは効果が得られない。児童生徒が多くの時間を過ごす家庭や地域に働きかけることによってはじめて推進が図られる。

学校は、これまでもさまざまな場面で家庭・地域との連携・協力で教育活動を進めてきた。今後も、PTA 活動等を活用して家庭・地域に食に関する情報提供をしたり、給食の献立募集を行ったりしながら、連携の充実を図っていく。

(1) 家庭への情報提供

市内統一の食に関する便りを、「ランチニュース」という名称で毎月発行する。発行は月末に翌月の献立表とあわせて各家庭に配付する。

内容は、食に関する身近なテーマや食生活実態調査の結果等と、給食で実施した献立のレシピを掲載する。児童生徒を取り巻く食環境を改善するための情報提供と学校給食への理解を深められる内容とする。

(2) 給食試食会

給食試食会は、保護者が学校給食への理解を深め、なおかつ「食の基本は家庭にある」ことを実感できる機会となることが重要である。学校と家庭が協力して食育を推進していく必要性を意識づける内容で実施する。

(3) 総合的な学習の時間等での活動

総合的な学習の時間等で、食に関わる内容を積極的に取り入れ、地域の生産者・食に関わる経験者等と直接接する機会を設ける。

(4) 給食で地域の産物の活用及び郷土料理の採用

「顔が見え、話ができる」生産者により供給される食材は新鮮で安全性が高いといわれている。地元業者や生産者等と連携して、地域で生産されたものを取り入れる。

食育月間の6月19日と給食週間には必ず大府市産の野菜を使用し、ランチニュース等で家庭へも知らせる。また、この日だけでなく毎月19日には家庭へ情報提供できる内容の献立とし、地産地消を推進する。学校給食週間には、郷土料理やおすすめ料理を家庭から募集し、給食に取り入れる。

(5) 料理教室の実施

給食献立や簡単な朝ごはんメニュー等の内容で、PTA 対象・親子対象・児童生徒対象とした料理教室を開催する。児童生徒が楽しく調理に取り組み、自己管理能力を養ったり、親と子の双方に正しい食事のあり方を意識させたりすることができる機会とする。

(6) 食育推進の数値目標

食育推進計画を基に、愛知県や大府市においても、具体的な数値目標が設定されている。それらの目標を達成するには、学校・地域・家庭が相互に連携を深めて取り組む必要がある。

項 目	現状値 (中間値)	目標値
○健康おおぶ21プラン		
朝食を毎日食べる人の割合		
小学生(3年生と6年生)	93.0% (H19)	95.0%以上 (H24年度)
中学生(1年生と3年生)	83.8% (H19)	85.0%以上 (H24年度)
健診結果から肥満者の割合		
小学生	6.1% (H19)	5.0%以下 (H24年度)
中学生	9.1% (H19)	8.0%以下 (H24年度)
おおぶを食べる(大府産食材を使う) 学校給食の日数	3日 (H18)	5日以上 (H24年度)

<参考>

(その他の数値目標)

項 目	現状値 (中間値)	目標値
○あいち食育いきいきプラン		
朝食欠食の割合		
小学生	2.9% (H18)	0% (H22年度)
中学生	6.1% (H18)	3%以下 (H22年度)
肥満者の割合		
小学校2年生	5.5% (H17)	5%以下 (H22年度)
小学校5年生	9.5% (H17)	8.5%以下 (H22年度)
中学校2年生	9.3% (H17)	8.3%以下 (H22年度)
学校給食における地場産物を使用する割合 (全食品数に占める県産食品数の割合)	27.7% (H17)	35.0%以上 (H22年度)
○大府市保育所食育計画		
朝食欠食の割合	7.8% (H19)	0% (H22年度)
ひとりで朝食を食べる子どもの割合	10.2% (H19)	0% (H22年度)
カウプ指数19以上の子どもの割合	2.5% (H19)	0.5% (H22年度)
箸を正しく持てない子どもの割合	55.7% (H19)	30.0% (H22年度)

(その他の調査結果)

○知多地方における児童生徒の食生活状況(大府市)	
項 目	現状値
朝食を毎日食べている割合	91.7% (H20)
朝食の内容「主食のみ」	24.3% (H20)
「主食+おかず」	52.9% (H20)
「主食+おかず+デザート」	16.7% (H20)