

子ども達が望ましい食習慣を身に付けるには、  
学校・家庭・地域の連携が重要です



学校給食の献立を活用した親子料理教室

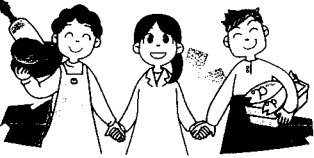
学校の食育は、栄養教諭を中核として、家庭、地域や生産者などの関係する方が連携し、積極的に推進していくことが望まれます。



地域のお年寄りや生産者との交流給食



地場産物を活用した給食試食会

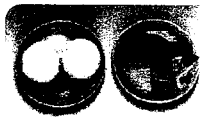


関係団体と連携した学習

Q.

給食っていつから  
はじまったの？

学校給食は、明治22年山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立小学校で始まったとされています。



明治22年の学校給食

Q.

どのくらいの子ど  
もが給食を食べているの？

昭和29年に学校給食法が制定されてから、学校教育に位置付けられ、今では約94%の児童生徒等が学校給食を受けています。



Q.

栄養教諭ってなに？

栄養教諭とは、栄養士や管理栄養士の資格をもつ教育職員で、給食の献立作成やそれを活用した指導を行い、学校の食育の中心的な役割を果たします。



学校給食は  
学校・家庭・地域の連携により  
支えられています

発行 独立行政法人日本スポーツ振興センター  
協力 文部科学省

# 食育 What's 学校給食



学校の食育は、学校給食を中心として推進されています。

# 学校の食育は学校給食を中心に行われます

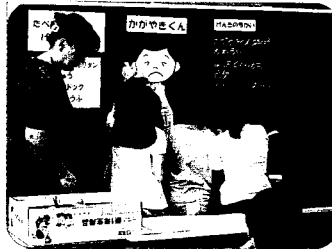


学校給食は、栄養豊かな食事の提供ではありません。給食の時間をはじめとして、各教科等の時間で、食に関する指導の教材として活用されています。

## 各教科等で学ぶ

各教科等における学習内容と関連する食材や学校給食の献立を教材として活用することで、より身近で、効果的な指導となります。

学級活動「元気のひみつ」



社会科「我が国と関係の深い国々の暮らし」



## 給食の時間で学ぶ — 毎日の実践活動を通して —

給食に使用されている食品の栄養的な動きや地場産物などについて学んだり、教科等の学習で得た知識を、給食を通して確認したりします。



毎日の給食活動で習慣化を図ります。

- マナー(箸の持ち方、食器の並べ方)を習得し、楽しく会食する。人間関係を深める。など
- 栄養バランスのとれた食事のとり方がわかる。好き嫌いしないでよく噛んで食べる。など
- 安全や衛生に気をつけて準備や後片付けをする。(身支度、手洗い)など

知識を  
深める

日常で  
習慣づける

実際に  
体験する

「知識を深める」「実際に体験する」「日常で習慣づける」の3つの要素が一体となることによって、こどもたちに望ましい食習慣が身に付きます

## 体験活動を通して学ぶ

体験活動を通して生産等に関わる人々に接したり、学校農園で児童生徒自らの手で栽培した作物等を給食に使用したりすることで、子どもたちが学習内容をより身近なものとして実感することができます。

生活科「なつとなかよし」



総合的な学習の時間「田植え」



家庭科「ごはんのみそ汁を作る」

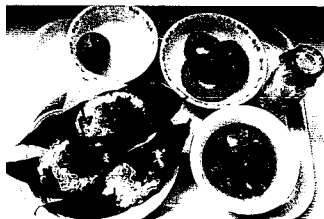


## 魅力ある学校給食となるよう取り組んでいます

### 必要な栄養量の確保

成長期にある児童生徒の健康の保持増進、体位の向上をうながすため、栄養バランスを考えて作られています。

- ① 家庭で不足しがちな栄養素を補うため、カルシウム・マグネシウム等の摂取に努めています。
- ② 薄味の習慣化を図るため、食塩摂取量を3g以下としています。
- ③ 脂肪の適正摂取のため、総エネルギーの25~30%の範囲内としています。



郷土食を活用した献立例(長野県曾すし)

### 地場産物の活用

地域の産物を積極的に使用しています。児童生徒が食材を通して地域の自然や文化、産業等への理解を深めたり、生産に携わる人々の苦勞にふれ、食に対する感謝の気持ちを育んだりする上で重要です。

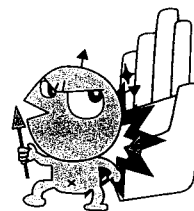
食育推進基本計画では、学校給食の地場産物活用率を平成22年度までに30%以上(食材数ベース)にすることを目標としています。



顔が見え、話ができる生産者による地場産物は、よりおいしい!

### 衛生管理の徹底

安全で安心な学校給食を提供するために、腸管出血性大腸菌O157やノロウイルス等による食中毒発生の防止及び衛生管理の改善充実に努めています。



平成20年10月21日

学校給食のパンによる窒息事故の発生について

標記の件について、この度、学校給食のパンによる窒息事故が報告されたことを踏まえ、各都道府県教育委員会等に対して学校給食における適切な指導の徹底に努めるよう注意喚起しましたので、お知らせいたします。

<担当>

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

健康教育企画室長 梶山（内線3381）

課長補佐 渡邊（内線2042）

電話：03-5253-4111（代表）

03-6734-2694（直通）

事 務 連 絡  
平成20年10月21日

附属学校を置く各国立大学法人事務局  
各都道府県私立学校主管課 殿  
各都道府県・指定都市教育委員会学校給食主管課

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

### 学校給食のパンによる窒息事故の発生について

学校給食における適切な指導については、従来から努めていただいているところですが、この度、学校給食のパンによる窒息事故の発生が報告されました。

文部科学省においては、「食に関する指導の手引（平成19年3月）」において、よくかんで食べる等給食時における食事の指導の在り方について示しており、また、「救急蘇生法の指針（市民用）について」（平成18年9月12日付け事務連絡）において、気道異物による窒息への対処方法についてお知らせしているところですが、今後とも指導の徹底に努めるようお願いします。

また、食品による窒息事故については、10月1日付け事務連絡「「こんにやく入りゼリー」による窒息事故に関する学校給食における食品の安全確保について」を情報提供しているところですが、本件を踏まえ、内閣府食品安全委員会ホームページ「食べ物による窒息事故を防ぐために」にもご留意願います。

については、都道府県教育委員会及び都道府県私立学校主管課におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校及び学校法人に対しても、それぞれ周知されるようお願いいたします。

- \* 内閣府食品安全委員会ホームページ「食べ物による窒息事故を防ぐために」  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou\\_syoku\\_jiko2005.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf)

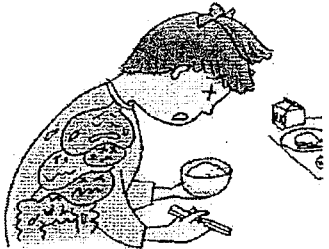
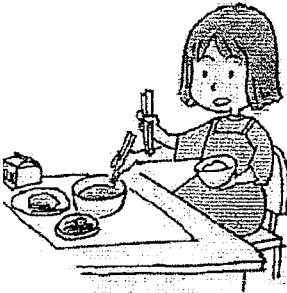
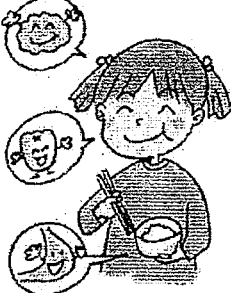
（本件連絡先）

文部科学省スポーツ・青少年局  
学校健康教育課学校給食係  
TEL 03-5253-4111（内線2694）




# 食に関する指導の手引（平成19年3月、文部科学省）【抜粋】

## 第4章 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進

### (イ) 正しい食べ方

<p>良い姿勢で食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・背すじをまっすぐに伸ばして食べることで、胃（お腹）が圧迫されず、食べ物の消化がよくなる。</li> </ul>	<p>主食とおかずは交互に食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・主食、おかずは交互に食べる。そうすることで、主食とおかずのどちらもおいしく食べられる。また、同時に食べ終わることができ、栄養素をバランス良くとることができる。</li> <li>・デザートはなるべく最後に食べる。</li> </ul>	<p>よくかんで食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・消化吸収が良くなる。</li> <li>・あごの筋肉が発達して、歯並びが良くなる。</li> <li>・脳に刺激が伝わり、脳の働きが良くなる。</li> <li>・食べ過ぎを防ぐ効果がある。</li> </ul>
--	---	---

### (ウ) 食事のマナー

<p>食器を正しく持って食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・茶わんや汁わんは手に持って食べる。</li> <li>・食器に指を入れたり、わしづかみにしない。</li> </ul>	<p>好き嫌いをしないで食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な体をつくるために一口でも食べてみる。</li> <li>・嫌いなものをはじめから取り除かずに、食べてみようとする。</li> </ul>	<p>口に食べ物をいれたまま話さない。</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物が飛び散るなどして、周りの人に不快感を与える。</li> </ul>
--	--	---