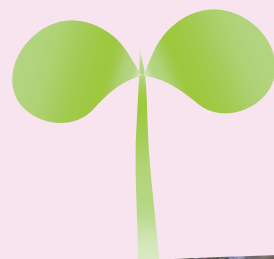


《巻末資料》  
学校における  
アレルギー疾患  
対応マニュアル  
(抜粋)

# 食に関する指導の手引

～学校全体で取り組む食育の推進～

平成28年3月  
山口県教育委員会



## はじめに

近年、子どもたちの「食」を取り巻く環境は大きく変化し、不規則な食事や偏った栄養摂取などの食生活の乱れ、肥満、痩せすぎの傾向、食物アレルギー等が多く見られるようになってきました。子どもたちが健全な食生活を営むことができるようにするためには、家庭はもとより、学校や地域が連携して取り組むことが求められています。

県教委では、平成 18 年 3 月に、学校における食に関する指導の必要性、目標及び指導の方法等を示す「食に関する指導の手引 ～学校給食を中心として～」を作成、配付し、各学校における食育を支援してきました。学校においては、栄養教諭、学校栄養職員が中核となり、児童生徒が食に関する正しい知識と食品の選択能力等を身に付け、生涯にわたって健全な食生活を営むことができるよう食に関する指導の実践研究が進められてきたところです。

しかしながら、作成から 10 年が経過し、学習指導要領の改訂や学校給食法の改正、食物アレルギー等への適切な対応等が必要となってきたことから、新たに「食に関する指導の手引 ～学校全体で取り組む食育の推進～」を作成することといたしました。

食育の推進に当たっては、全教職員が食育の重要性を認識し、家庭や地域と連携して指導を行っていくことが重要であることから、本手引では、学校全体で取組を進めることに重点を置いて、これまでの実践的研究における効果的な事例と実践のポイントを紹介しています。

また、学校における食物アレルギーへの対応については、文部科学省監修のもと公益財団法人日本学校保健会が平成 20 年に発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」、文部科学省が平成 27 年に発行した「学校給食における食物アレルギー対応指針」、県教委が平成 27 年度に作成した「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」の内容を踏まえ、対応方法や個別的な相談指導の進め方について示しています。

各学校におかれましては、「食育は生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきもの」という認識の下、子どもたちが生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育ていけるよう、食育の一層の充実に向けて、「食に関する指導の手引 ～学校給食を中心として～」とともに、本手引を食に関する指導の必携の書としてお役立ていただければ幸いです。

最後に、本手引の作成に当たり多大な御協力をいただきました皆様方に、心から感謝を申し上げます。

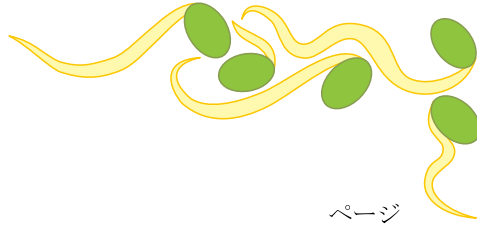
平成 28 年 3 月

山口県教育庁学校安全・体育課

課長 御神本 実



# 目 次



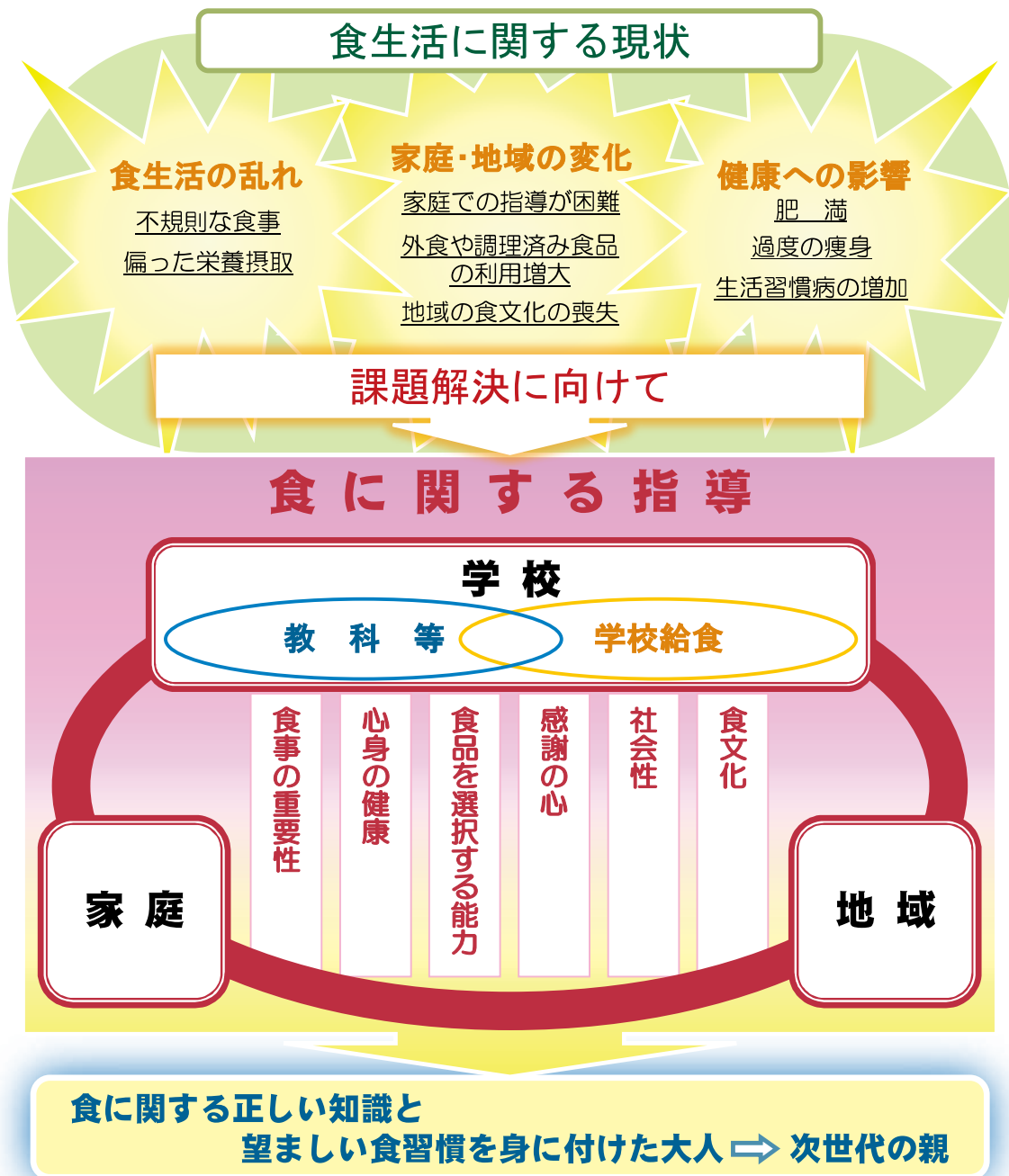
	ページ
<b>1</b> 学校における食育推進の必要性	1
<b>2</b> 食に関する指導の充実	
(1) 食に関する指導の目標・内容（例）	2
(2) 食に関する指導の推進体制	3
(3) 体系整理	4
(4) 教科等における指導	6
(5) 給食時間の指導	10
(6) 特別支援学校における指導	12
<b>3</b> 家庭・地域と連携した食に関する指導	
(1) 家庭との連携による食に関する指導例	16
(2) 地域との連携による食に関する指導例	17
(3) 学校・家庭・地域の連携による食に関する指導例	18
<b>4</b> 学校給食の充実と活用	
(1) 生きた教材としての魅力のある献立作成	20
(2) 食物アレルギー対応	28
(3) 個別的な相談指導	33
(4) 食品ロス削減に向けた取組	34
参考・引用文献等	35
作成委員及びワーキンググループ委員名簿	36
<b>資料</b>	
学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル（抜粋）	37

# 1 学校における食育推進の必要性

食育基本法では、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている、としています。

グローバル化や情報化等の社会の変化とともに、私たちの食生活は変化し、様々な問題も生まれています。こうした中で、教職員と保護者が連携して、子どもの食生活を見つめ直し、その課題の解決に向けて食に関する指導に取り組んでいくことが大切です。また、地域の生産者や食育の関係機関等とも連携し、共通の視点をもって食育を進め、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けた子どもを育てていく必要があります。

子どもたちに対する食育は、次世代へとつながっていくものであるとの認識に立ち、子どもたちが生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育てていくことができるよう、食に関する指導を進めていきましょう。





## 2 食に関する指導の充実

### (1) 食に関する指導の目標・内容（例）

#### 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

- ・食事は、人間が生きていく上で欠かすことができないものであること。
- ・食事は、空腹感を満たし気持ちをしずめる働きがあること。
- ・仲間との食事や食味のよさは、心を豊かにすること。
- ・食事は規則正しくとることが大切であり、特に朝食をとることは、心と体を活動できる状態にし、もてる力を十分に発揮できるようにすること。
- ・外食や中食、自動販売機やコンビニエンスストア等の食環境と自分の食生活との関わりを理解すること。
- ・自ら調理して食事の準備ができることは、健全な日常生活の基盤を支える技術であること。

#### 感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

- ・食生活は、生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていること。
- ・食料の生産は、すべて自然の恩恵の上に成り立っていること。
- ・食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであること。
- ・食事のあいさつは、食に関しての感謝の気持ちの表現であること。
- ・感謝の気持ちの表れとして、残さず食べたり無駄なく調理したりすること。

#### 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい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。

- ・手洗いやよくかむこと、よい姿勢や和やかな雰囲気づくりは、食事の基本であること。
- ・規則正しい1日3度の栄養バランスのよい食事は、心身の成長の基本であること。
- ・栄養バランスをよくするために、好き嫌いなく食べることが必要であること。
- ・様々な食品には、それぞれ栄養的な特徴があること。
- ・健康の保持増進には、栄養バランスのとれた食事とともに、適切な運動、休養及び睡眠が必要であること。
- ・自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を形成しようと努力すること。
- ・1日分の献立を踏まえ、簡単な日常食の調理をすること。



#### 社会性

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。

- ・協力して食事の準備や後片付けをすること。
- ・箸の使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付けること。
- ・協力したりマナーを守ったりすることは、相手を思いやることであり、楽しい食事につながる。
- ・マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすること。
- ・自然界の中で動植物と共に生きていく自分の存在について考え、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする。

#### 食品を選択する能力

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する能力を身に付ける。

- ・学校給食にはいろいろな食品が使われていること。
- ・日常食べている食品や料理の名前や形を知ること。
- ・食事の準備や後片付けは、安全や衛生に気を付けて行うこと。
- ・食品表示などの食品の品質や安全性等の情報について関心をもつこと。
- ・食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択をすること。
- ・食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすること。

#### 食文化

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

- ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があること。
- ・日常の食事は、地域の農林水産物と関連していること。
- ・地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があること。
- ・自分たちの食生活は他の地域や諸外国とも深い関わりがあること。
- ・諸外国の食事の様子を知ることが、国際理解につながるのと同時に、日本の風土や食文化の理解を深めることになること。

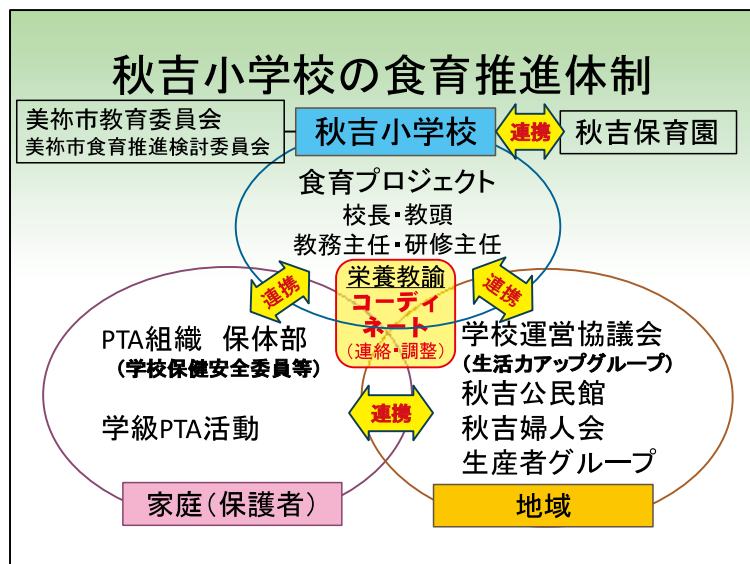
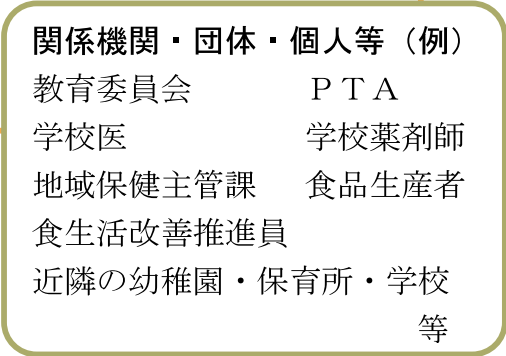
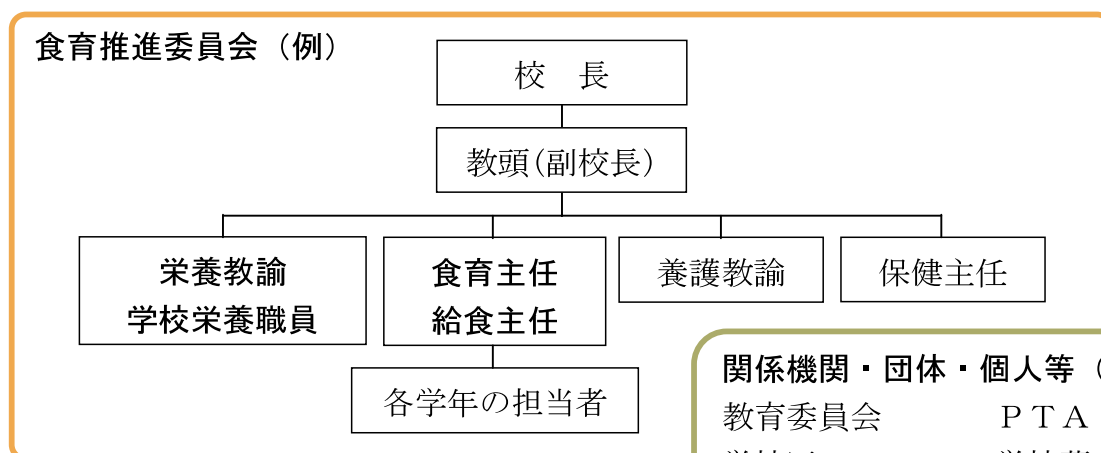
## (2) 食に関する指導の推進体制

学校における食に関する指導は、学校長のリーダーシップのもと、全教職員が、給食時間や各教科等の多様な場面で体系的かつ継続的に行うことで効果が上がるものであるため、推進の組織づくりが重要です。その際には、次の二つの方法が考えられます。

- 1 既存の組織の活用  
学校医や学校薬剤師等からの専門的な助言を得ながら、学校保健安全委員会等の委員会を活用する。
- 2 新たな食に関する指導の専門委員会の設置  
健康教育に関わる職員を中心に、学校の状況に応じて構成メンバーを選び、「食育推進委員会」などのような組織を立ち上げる。

これらの委員会において、児童生徒の実態を踏まえながら、全体計画の見直しや方策の検討等を行っていきます。

栄養教諭や学校栄養職員は、この委員会の一員として、専門性を生かしながら、計画の作成、情報提供、保護者・地域との連絡調整等を行います。栄養教諭・学校栄養職員が配置されていない学校においても、巡回指導の担当となっている栄養教諭・学校栄養職員の協力を得る必要があります。



各校の状況に応じて、関係機関を適切に選択し、連携を図りましょう。  
左図のように、栄養教諭は関係機関等とのコーディネーターのような役割を担うとよいでしょう。

1 必要性  
学校における食育推進の

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料

1 学校における食育推進の必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料

### (3) 体系整理

食育には、教科のようなまとまりがなく、給食の時間や各教科等の指導を関連付けて行う必要があります。そのためには食に関する指導の全体計画や年間指導計画を作成し、体系的かつ継続的に指導を進めていくことが大切です。

平成〇〇年度

**児童・保護者・地域の実態等**

児童の健康状態や運動など活動量の実態、食生活の課題、保護者の要望等を把握し、記述します。児童の朝食摂取率、給食残食率、共食の状況等、できるだけ数値で示しておくことが望ましい。地域の食育推進計画の推進状況等も記載しておくことによいでしょう。

食に関する指導の全体計画

学校教育目標

〇〇〇立〇〇小学校

**関係法規等**

学習指導要領  
食育基本法  
食育推進基本計画  
山口県教育振興基本計画  
山口県教育推進の手引  
やまぐち食育推進計画  
※市町の教育方針等

食に関する指導の目標

(重) 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。  
 ◎ (健) 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。  
 (適) 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。  
 (感) 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。  
 (社) 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。  
 ◎ (文) 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。 (◎は今年度の重点目標)  
 関係法規等及び児童・保護者・地域の実態等を考慮して、重点化した目標を設定することが望ましい。

幼稚園・保育所

幼稚園・保育所との連携に関する方針等を記述しましょう。

各学年の食に関する指導の目標

低 学 年      中 学 年      高 学 年

児童の成長の過程を考慮しつつ、各学年の具体的な目標を設定しましょう(2学年分をまとめてもよい)。目標を構成している基本要素は、学年を通じて一貫性をもたせ、段階的、系統的に、かつ、バランスのある指導が行われるようにしましょう。各学年の目標は、その学年で「育てたい児童の姿」を具体的に示したものであり、学習の過程や結果の評価を行う際の基準になることに留意する必要があります。

中学校

中学校との連携に関する方針等を記述しましょう。

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
特 別 活 動	○学級活動 及び 給食の時間 ◎食に関する指導 ●給食指導	低学年 ○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●仲良く食べよう	○給食の約束、歯を大切に ◎食品について知ろう ●給食のきまりを覚えよう	○給食の約束、歯を大切に ◎食べ物の働きについて知ろう ●楽しい給食時間にしよう	○夏休みの健康 ◎食べ物・物の名前を知ろう ●楽しく食べよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物・物の名前を知ろう ●食事の準備をしよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物・物の名前を知ろう ●食事の準備をしよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ●食べ物大切にしよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ●食べ物大切にしよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ●食べ物大切にしよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ●食べ物大切にしよう	○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう	○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう	○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう
	全一指導 校育等	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食	◎ふれあい交流ランチ(なかよくならう) ◎じょうぶな歯をつくらう ●セレクト給食
	学 校 行 事	・成長測定 ・食育月間	・運動会 ・修学旅行	・個人懇談	・遠足 ・個人懇談	・学校給食週間	・ふれあい感謝の会 ・学校給食感謝集会	・給食委員会の活動(給食掲示の作成、給食当番服装チェック、給食放送、学校給食感謝集会の企画・運営等)	・料理クラブの活動(活動計画を立てよう、パフェをつくらう、クッキーをつくらう、フレンチトーストをつくらう、ケーキをつくらう、活動を振り返ろう等)	・料理クラブの活動(活動計画を立てよう、パフェをつくらう、クッキーをつくらう、フレンチトーストをつくらう、ケーキをつくらう、活動を振り返ろう等)	・料理クラブの活動(活動計画を立てよう、パフェをつくらう、クッキーをつくらう、フレンチトーストをつくらう、ケーキをつくらう、活動を振り返ろう等)	・料理クラブの活動(活動計画を立てよう、パフェをつくらう、クッキーをつくらう、フレンチトーストをつくらう、ケーキをつくらう、活動を振り返ろう等)	・料理クラブの活動(活動計画を立てよう、パフェをつくらう、クッキーをつくらう、フレンチトーストをつくらう、ケーキをつくらう、活動を振り返ろう等)	・料理クラブの活動(活動計画を立てよう、パフェをつくらう、クッキーをつくらう、フレンチトーストをつくらう、ケーキをつくらう、活動を振り返ろう等)
	児 童 会 活 動	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会	・ふれあいスタートの会
ク ラ ブ 活 動		・料理クラブの活動(活動計画を立てよう、パフェをつくらう、クッキーをつくらう、フレンチトーストをつくらう、ケーキをつくらう、活動を振り返ろう等)												

		1年	2年	3年	4年	5年	6年
開 連 携 教 科	社 会	各学年、各教科等のすべての学習にわたって、食育の観点から点検し、指導内容を抽出しましょう。学習内容だけでなく、題材や教材等の面で食に関する指導に関連するものは、計画に位置付けておくことが望ましい。関連する教科の欄は、適宜増やしたり、まとめたりして、系統的に表記しましょう。					
	理 科						
	生 活						
教 育 科	家 庭	教務主任などその学校の教育活動を全体的に把握している教職員の参画を得て、抽出された単元等について整理・調整する必要があります。					
	体 育 (保健領域)						
そ の 他 の 教 科		国語「〇〇〇〇」 図画工作「〇〇〇〇」	音楽「〇〇〇〇」 図画工作「〇〇〇〇」	国語「〇〇〇〇」 算数「〇〇〇〇」	算数「〇〇〇〇」 音楽「〇〇〇〇」		
道 徳		学校だより、食育(給食)だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、講演会、公民館活動等 学校を中心として、どのような子どもを育てたいのか、そのために保護者・地域とどのような連携の取組を計画しているのかを記述しましょう。					
外 国 語 活 動							
総 合 的 な 学 習 の 時 間		学校だより、食育(給食)だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、講演会、公民館活動等 学校を中心として、どのような子どもを育てたいのか、そのために保護者・地域とどのような連携の取組を計画しているのかを記述しましょう。					
家 庭 ・ 地 域 と の 連 携 の 取 り 組 み 方							
地 場 産 物 活 用 の 方 針		地場産物活用の教育的な意義、活用方針等を記述しましょう。 保護者からの申出、定期健康診断の結果、日常の食生活の様子等から個別的な相談指導が必要な児童を対象に実施する等、個別指導の方針等を記述しましょう。 関係職員との連携、校内の指導体制等についても記述しましょう。					
個 別 相 談 指 導 の 方 針 及 び 取 り 組 み 方							

○ 小学校を例に示していますが、全体計画に定まった形式はありません。学校や地域の実態に合わせて、学校全体で指導に取り組めるよう工夫しましょう。

○ 学校評価の項目に食育を位置付け、毎年、食育の推進状況を把握するとともに、計画の点検及び修正を行いましょ。

○ 全体計画・年間指導計画の様式のダウンロード方法

山口 食 手 引      検索





#### (4) 教科等における指導

各教科、道徳、外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動においては、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができます。

しかしながら、教科等にはそれぞれ固有の目標や内容があり、それらと食に関する指導の目標や内容とが必ずしも一致しない場合もあります。ここでは、児童生徒に当該の教科等の目標や内容を身に付けさせることを第一義に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導することが大切です。

食に関する指導は、発達段階に即した、小・中学校の9年間を見通した計画のもと、実践するものです。知識の伝達にとどまらず、実際に体験させつつ習慣化を促すための継続的な指導が必要です。そのために、児童生徒の実態と課題に応じて作成した指導計画に基づいて、校内で共通理解を図りながら指導を進めていくことが重要です。

#### 【実践事例 小学校】

※〈 〉内は、食に関する指導の内容を示す。

〈重〉食事の重要性 〈健〉心身の健康 〈選〉食品を選択する能力  
 〈感〉感謝の心 〈社〉社会性 〈文〉食文化

#### 小学1年 学級活動

##### やさいとなかよしになろう〈選〉

- ◆ 野菜に触る、においをかぐ、切り口を観察するなど五感を使って、野菜のもつ特徴を確認する。
- ◆ 毎日の給食でいろいろな野菜が出ることを知り、体の中での野菜の働きを考えることで、野菜を食べると元気になることに気付く。



「どんなにおいがするのかな。」

#### 小学2年 生活科

##### 大きくなあれ わたしのやさい〈重・感〉

- ◆ 1学期に育てたミニトマトを夏休みに家庭へ持ち帰り、成長の様子を観察して「夏休み やさい日記」を書く。
- ◆ 収穫したミニトマトを使って、家族と一緒に料理を作る。
- ◆ 料理の様子や食べた感想を日記に書くことで、野菜のおいしさに気付く。



「しゅうかくしたミニトマトでサラダをつくったよ。」

#### 小学3年 社会科

##### 働く人とわたしたちの暮らし ～農家の仕事～〈感・文〉

- ◆ 実物の野菜を見ながら、学校給食に野菜を提供している生産者から、野菜の栽培方法や工夫、出荷などについて話を聞き、農家の仕事について理解する。
- ◆ 授業後、生産者が持参した野菜が入った給食を一緒に食べる。

#### 小学4年 総合的な学習の時間

##### 大豆さいばいとみそづくり〈感・文〉

- ◆ 地域ボランティアから、大豆栽培の指導を受ける。
- ◆ 収穫した大豆を使って、地域ボランティアからみそづくりを教わり、5年生の調理実習や学校給食に使用したり、持ち帰って家族と一緒に味わったりする。

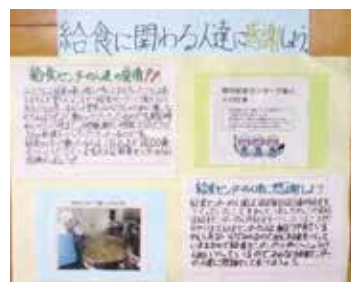


「しっかりすりつぶしてね。」

## 小学5年 国語科

### 資料を生かして考えたことを書こう〈感〉

- ◆ 資料として、「給食センターの様子」「本校の食べ残しの様子」「栄養が足りないと起こる問題」「学校給食献立表」などの写真やグラフを見て、その資料の情報の読み取り方を学ぶ。
- ◆ 読み取ったことを生かして、「給食の食べ残しを減らそう。」という主題で、全校に呼びかけるポスターを作成する。



給食の調理の写真などを使ったポスター

## 小学6年 体育科（保健領域）

### 病気の予防 ～生活習慣病の予防～〈健・選〉

- ◆ 血管の模型を見て、血管に脂肪がたまることが生活習慣病の主な原因であることを理解する。
- ◆ 事前におやつ調べをし、その結果とおやつの実物、そのおやつの食品成分表を見て、糖分・脂肪分・塩分を多くとっていることに気付く。
- ◆ 給食の和食とハンバーガーセットの写真を比べて、それぞれの食事に含まれる糖分・脂肪分・塩分の量をグラフ化し、食事内容と生活習慣病の関係に気付く。

## 【実践事例 中学校】

## 中学1年 社会科

### 世界各地の人々の生活と環境 ～降水量と関係が深いアジアの農業～〈文〉

- ◆ 広大な土地をもつ中国で、大きく四つの料理形態に分かれている理由を、気候や地理的要因、環境などとの関係から調べる。
- ◆ 中国やその他の国の料理を学校給食で体験することで、食文化や生活習慣についての理解を深める。

## 中学2年 理科

### 生命を維持する働き ～消化と吸収～〈健〉

- ◆ 食べた物が、どの器官を通して吸収され、排出されるのかをカードを使って考える。
- ◆ その日に食べた給食の食材を例にとって、食べ物の中に含まれる炭水化物や脂質、たんぱく質などの養分がどの臓器で消化され、吸収されるのかを理解する。



栄養教諭から、食べ物の養分と吸収の仕組みについて話を聞く。

## 中学3年 保健体育科（保健分野）

### 健康な生活と疾病の予防 ～食生活と健康～〈健・選〉

- ◆ 年齢や運動量に応じた栄養のバランスや食事の量について、給食の献立を例にアドバイスを聞く。
- ◆ 自分の身長、性別、運動量から摂取エネルギー量を算出し、ご飯の適量を割り出す。
- ◆ 給食の食器に自分の適量のご飯を量り、給食時の目安にする。



自分の体格に合わせたご飯を量る。

1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料



【家庭科、技術・家庭科（家庭分野） —「食の自立」をめざして—】

家庭科は、食に関する指導を行う中核的な教科であり、食生活を家庭生活の中で総合的に捉えるという家庭科の特質を生かし、家庭や地域との連携を図りながら取り組むことが重要です。日常の食事を大切にする心、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、食品の品質及び安全性等に関する基礎的な知識、調理の基礎的・基本的な知識及び技能などを総合的に育む観点から、食に関する指導を推進しています。

また、小学校から中学校への系統性や連続性を重視し、食事の役割や栄養を考えた食事のとり方、調理などの実践的、体験的な学習活動を通して、知識・技術の定着とそれを活用した家庭生活での実践力の育成をめざします。

「してもらった自分」から「できる自分」へ

小学5年

ご飯とみそしるを作ろう〈健・選・文〉

- ◆ 我が国の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁について、家庭での工夫を家族にインタビューしてくる。
- ◆ みそ汁のおいしさの秘密を見つけるため、「A:水+みそ」「B:だし+みそ」「C:だし+みそ+実」の味比べをし、おいしさはだしだけではなく、実から出るうまみも関係していることに気付く。
- ◆ 社会科と関連させ、地場産物や特産品を取り入れた「地域じまのみそしる」を考え、給食に提案する。



米からご飯に変わる様子を観察する。



小学6年

1食分の献立を考えよう ～「自分で作るお弁当の日」に向けて～〈健・文〉

- ◆ 「一汁二菜」「一汁三菜」の意味を知り、ご飯とみそ汁を基本とし、これに旬を取り入れたいろいろなおかずを加えることで、栄養のバランスがとれる和食の良さを見直す。
- ◆ インタビューしてきた家庭での献立の工夫を発表し、1食分の献立の考え方を、学校給食を例にとって栄養教諭より説明を受ける。
- ◆ 1食分の献立の考え方やお弁当作りのポイントを生かして、「自分で作るお弁当の日」の計画を立てて実践することで、調理の技能を身に付ける。



家庭で調べてきたことを生かして、お弁当の計画を立てる。

## 中学1年

### 1日分の献立を考えよう 日常食の調理〈健・選〉

- ◆ 成長期である中学生の1日分の献立を、食品群別摂取量のめやすや食事摂取基準、献立作成の条件、手順を考えながら作成し、六つの基礎食品群に材料を分けて栄養バランスを確認する。
- ◆ 作成した1日分の献立について、栄養教諭からアドバイスを受け、見直しを行い改善する。
- ◆ 作成した献立の中から、魚、肉、野菜などの基礎的な食材を使って調理実習を行い、家庭生活での実践力を身に付ける。



栄養教諭からのアドバイス



## 中学2年

### 地域の食文化・郷土料理を学ぶ〈選・感・文〉

- ◆ 地域の特産食材であるあじの特徴や伝統的な調理方法などについて、地元の漁業関係者から指導を受け、地域の食文化を受け継ぎ、伝えていこうとする気持ちをもつ。
- ◆ あじの調理を通して、食べ物の命をいただいていることに気付き、感謝して食べようとする心情を育む。



見事な手さばきに注目



## 中学3年

### 家族の健康を考えた献立を立てよう 〈健・選〉

- ◆ 家族に頼る生活から家族のために行動を起こすことができる自分をめざし、家族の健康を守るためにできることを考える。
- ◆ 幼児、小中高生、壮年、高齢者の身体の特徴を考え、その体の特徴から各年齢に応じた食事内容、調理方法をグループで考え、発表する。



考えた食事内容の工夫点を発表する。

# 食の自立!

1 学校における食育推進の必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料

## (5) 給食時間の指導

給食時間の指導は、毎日、学級担任が行う指導です。この時間は準備、会食、片付けまでの一連の指導を実践活動として繰り返し行うことができるなど、大きな特長があります。また、教科等と関連付けた指導を行うことにより、食事という体験を通して教科で得た知識を確かめ、実践的に体得することができます。

### 【給食時間における食に関する指導】

学級担任  
栄養教諭・学校栄養職員等

- 教科等で取り上げられた食品や学習したことを、学校給食を通して確認させる。
- 献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させる。

### 【給食指導】

学級担任

- 給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事マナーなどを習得させる。

## 【給食時間における食に関する指導】

### 実践事例① 小学6年 家庭科と関連付けて

#### みんなに食べてもらいたい給食を考えよう〈選・感〉

- ◆ 自分たちで立てた献立を食べることで、「食」について関心を深めることができます。

#### 〈放送原稿〉

6年生は2学期に、家庭科で1食分の献立についての学習をしました。食品の種類や調理方法、栄養バランスに気をつけ、小学校のみんなに食べてもらいたい給食の献立を考えました。今日の献立は6年2組が考えた「野菜たっぷり給食」です。ポイントは野菜をたくさん使い、栄養バランスがとれているところです。特に野菜たっぷりみそ汁は、6種類の野菜を使って作られています。どんな野菜が入っているか、探してみると面白いですよ。



〈児童が考えた献立〉  
「野菜たっぷり給食」  
ご飯 牛乳 ぶりの照り焼き  
和風サラダ 野菜たっぷりみそ汁

### 実践事例② 中学2年

#### 丈夫な骨を作るための方法を知ろう 〈健・選〉



### 実践事例③ 中学3年

#### 受験を乗り切るための食生活を考えよう 〈健・選〉



#### 〈板書計画〉

- ◆ 指導時間が短いため、ねらいを明確にし、生徒の関心・意欲を喚起するような、分かりやすい指導を行うことが大切です。



## 【給食指導】

衛生的に調理された給食が教室で汚染されないように、児童生徒全員がしっかり手洗いを行うとともに、給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員について、毎日、給食準備前に下痢、発熱、腹痛等の有無、その他の健康状態及び衛生的な服装を確認することが必要です。

### ★健康状態の把握★「学校給食衛生管理基準より」

学級担任等は給食を介した感染症や食中毒予防のために、給食当番の児童生徒について、下記の事項を調べて、記録してください。

年 組	衛生点検表				
点検項目	/ ( )	/ ( )	/ ( )	/ ( )	/ ( )
①下痢をしている者はいないか。					
②発熱・腹痛・嘔吐している者はいないか。					
③手指にけがをしていないか。					
④衛生的な服装をしているか。					
⑤手洗いは完全か（手指は確実に洗浄したか。）。					



**ノロウイルスの対策  
には、細心の注意を  
お願いします。**

※ チェックリスト①、②、③に該当する児童生徒には、給食当番の仕事させない。

### ① 準備

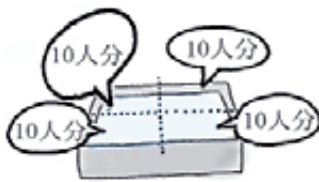


### ② 配膳



汁ものは底をよくかき混ぜて盛り付ける。

食器や食缶等は直接床に置かないようにしましょう。



**ご飯の分け方**  
40人分なら四等分した1/4から10人分とる。



主食・主菜・副菜など正しく並べる。

### ③ 片付け

きれいな後片付けをして感謝の気持ちを表そう。



食べ残しは、給食のきまりを守って食缶等に戻す。



食器の中に、食べ物の残りが付いていないか確認する。



毎日清潔に使えるように拭こう。

こぼした物を拭き取り、配膳台をきれいにする。

### (6) 特別支援学校における指導

特別支援学校での食に関する指導は、障害のある幼児児童生徒が生涯を通じて健康に過ごすための基礎となり、生活の自立や社会への参加、障害による学習面または生活面における困難の改善にもつながり、生活の質を向上させるとも大切な教育活動です。

特別な支援を要する子どもにとって、食べることは心と体の発育や発達につながるとともに、咀嚼や嚥下など食べる機能や五感、食事に関する基本動作やコミュニケーション能力、情緒面を育てます。

【特別支援学校】

～はじめ

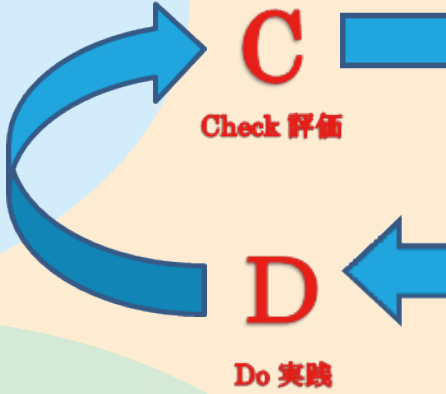


食育推進体制（全体）、食に関する指導（個別）の評価を行い、取組の成果を検証します。

評価

検証の結果は次年度の取組の改善に！

- 家庭と地域での取組状況を踏まえた自己評価
- 保護者や地域の関係者による他者評価



- ★ 各教科等における食に関する指導は、自立活動の視点を加味しながら、小・中学校に準じて行いましょう。
- ★ 食に関する指導と学習内容が関連している教科について、特別支援学校学習指導要領等に示されている内容をもとに、一人ひとりの実態に応じて具体的な指導内容を設定しましょう。
- ★ 集団指導を行う場合には、全体に指導しながら、個に向けて伝えることが大切です。

学級担任、栄養教諭・学校栄養職員など関係者がそれぞれの立場で、給食時間の指導や他の教科等の指導を、継続的に行います。また、実際の食生活に生かせるよう、家庭との連携を図ると効果的です。



指導の展開

における指導の展開】

の一步～

ポイント

- 障害の特性
- 食事の形態
- 食行動・食習慣
- 健康状態・栄養状態
- 食物アレルギーの有無
- 生育歴
- 生活環境 など…

実態把握

参考：「自立活動」の内容（六つの区分）

- ・健康の保持
- ・心理的な安定
- ・人間関係の形成
- ・環境の把握
- ・身体の動き
- ・コミュニケーション

「自立活動」の内容と関連付けるなど、個別の食に関する指導の目標を具体的に立てましょう！

『長期目標』『短期目標』を定める

「この場合、個々の児童生徒の障害の状態は変化しうるものなので、特に長期目標については状況に合わせて適切に変更していくような弾力的な対応が必要です。」

目標設定



指導計画

食に関する指導の全体計画や、年間指導計画を、食に関する指導内容に関連する各教科等の教育課程に関連させながら、個に応じた具体的な指導内容を検討し、「個別の指導計画」に反映させましょう。



子どもの将来…

ここが大事！

関係者で情報を共有し、共通理解を図りながら個に応じた指導を展開することが大切です。

「個別の指導計画」とは

障害のある幼児児童生徒一人ひとりに作成する、各教科等の目標や内容、配慮事項などを具体的に示した計画です。

記入例

学級・社		小学科		教科		氏名		○○ ○○	
教科 種別等	個別の指導内容	指導内容		評価		指導の経過と評価 検討課題 (2学期末(10月))			
		指導内容	評価	指導の経過と評価	検討課題				
日常学習 の指導	食べ物をおいしく 口にに入れて食べる。	・口の中ばりに噛み砕いているとき には、ジュースや水を入れた飲み物を 飲むことで気が楽になる。							

1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料



## 【障害種別の指導の実際】

### 視覚障害

視覚を使った学習が難しい場合も踏まえ、言葉による指導に合わせ、味覚、触覚、嗅覚、聴覚などを活用して、食の経験が広がるよう工夫しましょう。

「食器を手でしっかりと持って食べようね。」

手を添えながら、食事マナーや実際の動作を指導します。



給食時間の様子

### 聴覚障害

食品や料理の実物や模型、コンピュータなどの情報機器を活用し、視覚を活用した指導の工夫をしましょう。食事の場面では、音声や絵・文字、手話等のコミュニケーション手段を使い、食に関する言葉の理解と会話ができるようにしましょう。

「2群には牛乳や乳製品、チーズが入ります。」

電子黒板で示しながら、手話を使って説明します。



授業の様子

### 肢体不自由

摂食指導のみならず、食事の形態や献立内容の工夫、食器の選択など、障害の状態に応じた総合的な取組により、食べる機能を高め、「生きた学習の場」としての効果をもたせることが大切です。

再調理で、料理ごとにミキサーにかける場合には、できあがりの彩りが悪くなることがあります。子どもたちは、その日の給食の彩りから味や香りを感じます。できあがり全体が同じような茶色であれば、同じ味と認識する傾向があるので、再調理後の彩りを想定した献立作成を行うことで子どもたちの食への関心が高まります。



再調理した給食（ペースト）

自助食器を使って自分で食べられるようにすることで、自ら食べる喜びを感じ、食べる機能を高めることができます。

食事前に口腔マッサージを行うと、咀嚼や嚥下がスムーズになります。また、食欲増進につながります。

食事介助では、パットやクッションを使用し食べやすい姿勢をつくることで、安全に食べられるようになります。また、頭部を固定しスプーンを口に運ぶことで、身体が揺れるなどの不随意運動時の事故防止につながります。



食事介助の様子

## 病弱

健康の保持増進のために身に付けさせたい生活習慣を習得するため、様々な体験を通じた学習に取り組むとともに、自己管理能力を育てるようにしましょう。

食事制限がある場合、事前に家庭や主治医と協議の上、食事内容や分量等をあらかじめ決めて調理実習や校外学習等を計画しましょう。

## 知的障害

実地的な状況下で指導するため、生活に結び付いた具体的な活動を学習の中心に据えましょう。言葉だけでなく図や写真を用い、見通しをもって活動できるよう配慮しましょう。



授業の様子

「〇〇さんの苦手な食べ物は、三つの色のどのグループに入るかな？」

指導の際には、内容がイメージできるように、絵カード等を使用します。また、絵カードの関連や流れが分かりやすいように掲示の配置も工夫します。

**ここをチェック！**

### 重複障害者のうち、学習が著しく困難な児童生徒に対して 食に関する指導を行う場合の留意点

- ① 健康状態の維持・改善に必要な生活リズムの形成
- ② 食べる機能及び食事動作の向上
- ③ 食行動・食習慣の改善（偏食や異食※、肥満傾向等への対応）
- ④ コミュニケーションの基礎的能力の向上
- ⑤ 安全な食環境の整備

※異食：土や紙など、食べ物ではない物を食べてしまう行動のこと

1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料

### 3 家庭・地域と連携した食に関する指導

学校で行う食育は、給食時間を中心に、各教科、道徳、外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動など全ての教科・領域で行います。家庭は、学校からの情報をもとに、「食に関する実践の場」として重要な役割を有しています。また、地域の産物を利用したり人材を活用したりすることは、地域のよさを理解させたり愛着をもたせたりする上で、大変有意義な活動と言えます。

学校・家庭・地域が連携を深め、食育に取り組むことによって、食育への理解が進み、児童生徒の食生活が向上するばかりでなく、地域の人々の食に対する関心が高まるのが期待されます。

コミュニティ・スクールや地域協育ネットを活用すると、地域との連携や小・中連携が更に進み、様々な取組が協働できます。

#### (1) 家庭との連携による食に関する指導例

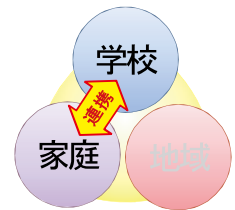
##### 食育参観日

学級の実態に合わせた内容を教材化し、学級担任が参観日で授業公開を行います。

生き物の命をいただいていること、朝食やおやつ、旬の食べ物など、保護者と一緒に考える授業を行うことで、家庭への食に対する関心を高め、家庭の食事を振り返る一助とします。



4年生学級活動  
「1日のスタートは朝ごはんから」



##### 生活習慣振り返りチェックカードの活用

生活習慣を振り返るチェックカードを活用し、児童生徒の実態を把握します。

実施前には全体指導を行い、実施後は家庭と連携して個別指導を行うことが望ましいです。

山口県教育委員会が作成した『「食事、運動・遊び、読書」90日元気手帳』も活用できます。

すこやかカード		（ 年 級 ）						
（ 学年 ）		12月(日)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土)
*10	食事に気をつけたか。(時分)	時分	時分	時分	時分	時分	時分	時分
*11	食事に気をつけたか。(時分)	時分	時分	時分	時分	時分	時分	時分
*12	食後、すぐに歯を磨きましたか。	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
*13	朝食は毎日食べましたか。	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
	正食にはパン、ごはん、おかず	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
	おかず(肉類、魚類、卵、大豆等)	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
	おやつ(餅、和菓子)	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
	その他(手食やおかず以外で食べたものを食べましたか。)							
*14	学年の目標とする家庭学習の時間を守りましたか。(時分)	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
*15	朝50分には、テレビやゲームをやめましたか。	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
*16	1週間1回のノーテレビ・ノーゲームデーを守りましたか。				○ ×			
*17	朝ごはんを食べた時、食卓の上でも、お箸からおいしく食べましたか。	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×	○ ×
	子どもの返答	おうちの人から		先生から				

90日元気手帳 [検索](#)



## (2) 地域との連携による食に関する指導例

### 教職員の研修

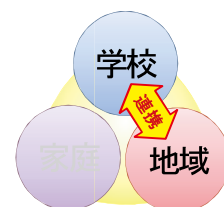
教職員が食育の授業づくりに生かすことができるように、地域にある生産地を見学します。

生産の苦労や工夫を生産者から直接聞くことで、地域の特色や特産物を知ることができ、地域の指導者を招へいするきっかけづくりにもなります。

よりよい教材開発のために、毎年行うことが望ましいです。



夏季休業中に行った食育研修



1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

### 地域の特色を生かした生産活動と地場産物の活用

総合的な学習の時間や教科等の学習での食に関する体験を通して、地域の特色を生かした生産活動を行います。児童生徒が生産者の立場に立った時、自分の心の中に起きた変化に気付くことも大切な学習です。



3年生 総合的な学習の時間  
「秋芳梨のよさを調べよう」

- 1年生・・・たけのこ掘り・くり拾い
- 2年生・・・たまねぎの収穫  
アスパラガスの収穫
- 3年生・・・なしの花粉付け・小袋かけ  
大袋かけ・収穫
- 4年生～6年生・・・加工用トマトなどの栽培
- 5年生・・・にじますの養殖場見学

体験したことは、学習発表会で保護者や地域の方に発表したり、学校だよりや食育だより、学級だよりで発信したりします。栽培したトマトは家庭科や総合的な学習の時間を活用して調理し、味わいます。

市町の地域保健主管課等が、広く住民の健康に関することに取り組んでいます。市町の食育に関する会議等も行われていますので、問い合わせてみましょう。食生活改善推進員に協力を依頼することもできます。



美祢市食育ネットワーク会議の様子

資料

1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

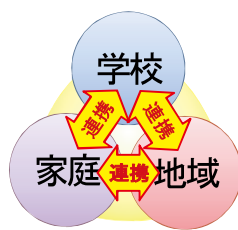
4 学校給食の充実と活用

資料

### (3) 学校・家庭・地域の連携による食に関する指導例

#### 食育講演会

参観日を活用し、児童生徒とともに保護者・地域住民を対象とした食育講演会を開催することで、食について学ぶ機会となり食生活への関心が高まります。



PTAと一緒に作ったチラシ



演題  
「小学生のための食育入門」(高学年対象)  
「食べ物にはドラマがある」(保護者・地域住民対象)

講演会の開催はPTAと一緒に話し合いながら計画を進めていくことが望ましいです。

多くの方に参加してもらうために、チラシを作成し地域に回覧したり、公民館やスーパーなどに掲示したりすることも考えられます。

#### 【講演を聴かれた保護者の感想】

- 縁あって親子になった我が子に、温かな食事の思い出を作ってあげたい。
- 親の役目として、我が子が将来一人で暮らす時に自分の体を守れるよう、18才までに自分で食べる物を自分で作ることができるようにしておきたい。

#### 食育料理教室

PTAと連携して取り組む「食育料理教室」を行います。計画づくりや運営は、PTA役員と栄養教諭・学校栄養職員が協力して行います。

食生活改善推進員、栄養教諭・学校栄養職員、野菜ソムリエ等が講師となります。

テーマ (例)

- 人気給食メニューを作ろう
- ワン・ツー・スリーで作れる  
かんたんお目覚めレシピ
- 子どもに伝えたい笑 (和) 菓子
- 時短・簡単・栄養満点  
手間いらず朝ごはんクッキング



PTA役員による食育研修報告

## 食育授業

保護者やそのOBなどで構成される読書ボランティア、食生活改善推進員、外部講師（農協、地域生産者、食品加工業者等）をゲストティーチャーとして食育授業を行います。

- 下学年…「食育おはなし会」
- ・絵本の読み聞かせ
  - ・栄養レンジャーによる劇
- 上学年…「私たちの食事を見直そう」
- ・地場産食材の紹介
  - ・野菜の旬クイズ



食生活改善推進員による食育授業

保護者や地域に参観を呼びかけ、児童生徒と大人がともに同じ話を聞いたり学んだりすることで、家庭や地域での話題として取り上げられることも多くなります。また食生活改善の啓発になります。

## 〇〇小（中）オリジナル給食メニューの考案

P T Aと共に考えるオリジナル料理として、各家庭から募集したレシピを参考に給食に取り入れることもできます。

その日のお昼の放送で、内容を紹介します。

またW e b等を利用して広く紹介するとよいでしょう。



「〇〇小元気っこ汁」等、料理の名前を工夫

## 食育新聞の回覧

学校の様々な取組を食育新聞として地域に回覧します。回覧することで、保護者だけでなく地域の人々にも発信することができます。

地域の生産者名などが特定されるような情報の取扱いなど掲載内容には注意しましょう。

## 学習成果の発表

児童生徒が学習した内容や、給食について情報発信する場として、P T Aバザーや地域でのお祭りなどが考えられます。



P T Aバザーで学習のまとめを掲示



地域のふれあい祭りに児童考案のおかずを出品

1 学校における食育推進の必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料



## 4 学校給食の充実と活用

### (1) 生きた教材としての魅力のある献立作成

学校給食の献立は、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として活用できるよう、栄養教諭・学校栄養職員等が作成するものです。

#### 学校給食法（昭和 29 年施行 平成 20 年 6 月改正）

##### 学校給食の目的（学校給食法 第一条）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、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にかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

学校給食は栄養摂取だけでなく、食育を進めるために大切なことが明確に示されています。

##### 学校給食の目標（学校給食法 第二条）

- 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。  
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。

学校給食を食に関する指導の教材として活用するためには、児童生徒がおいしく、安心して食べることができるとともに、教育的な配慮のされた献立とすることが必要です。

#### ア 栄養バランスのとれた魅力あるおいしい給食であること。

学校給食の食事内容については、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」が定められています（学校給食法第八条「学校給食実施基準」平成 21 年文部科学省告示第 61 号、平成 25 年一部改正）。また、この基準を満たすための学校給食の標準食品構成表も示されています。これらは、児童生徒が生涯にわたり健康な生活を送ることができるよう、栄養バランスのとれた食事のモデルとして家庭に伝えるとともに、生活習慣病を予防する観点から、食品の適正な摂取に留意して示されています。

### エネルギー

児童生徒の体格や活動量に合わせて、エネルギーや栄養量を算出しています。

特にエネルギーについては、主食離れの実態から、主食（炭水化物）を中心にしっかり食べてエネルギーが不足しないようにする必要があります。

### 配膳指導

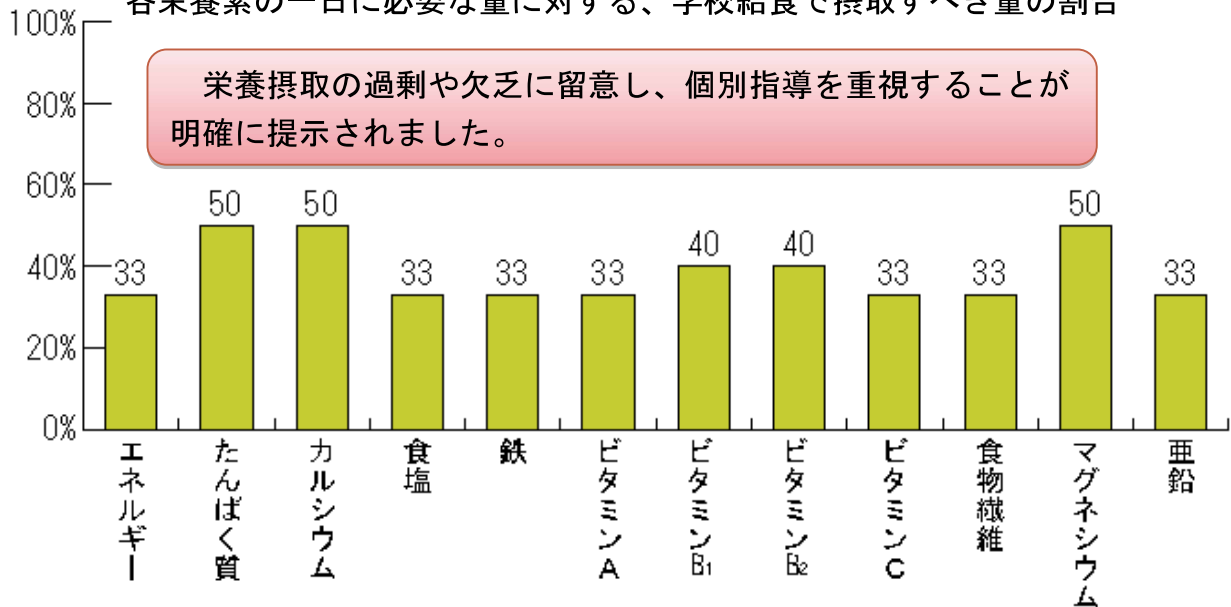
配缶されている量は、学級の児童生徒全員に均等割りで配膳することが望ましいですが、体格が平均を大きく離れている子どもには、個別に配慮する必要があります。

### 食物繊維

日本の望ましい食文化を維持しながら、この摂取量を増加させるため、野菜、麦、芋類、豆類、種実類、きのこ類、藻類の摂取に努めることが大切です。

## 学校給食摂取基準

各栄養素の一日に必要な量に対する、学校給食で摂取すべき量の割合



### たんぱく質

動物性のたんぱく質・脂肪の多い肉類に偏ることなく、魚類や豆類をバランスよくとることが大切です。特に豆類は、植物性たんぱく質、鉄、食物繊維の供給源として、また、豆を食する食文化を継承する観点から、一層の摂取に努める必要があります。

### カルシウム

カルシウムは、日本人に不足している栄養素です。学校給食のない日は、カルシウムが不足している実態から、カルシウムの必要量が多くなっています。牛乳・乳製品をはじめ、豆、海藻、小魚、緑黄色野菜などを積極的に摂取する必要があります。

### 食塩

日本人の食塩摂取量が多いという実態から、子どもの時から薄味に慣れさせる必要があるという認識のもとに、食塩摂取量を現状よりわずかに減少させた量が目標となっています。

1 学校における食育推進の必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した食に関する指導

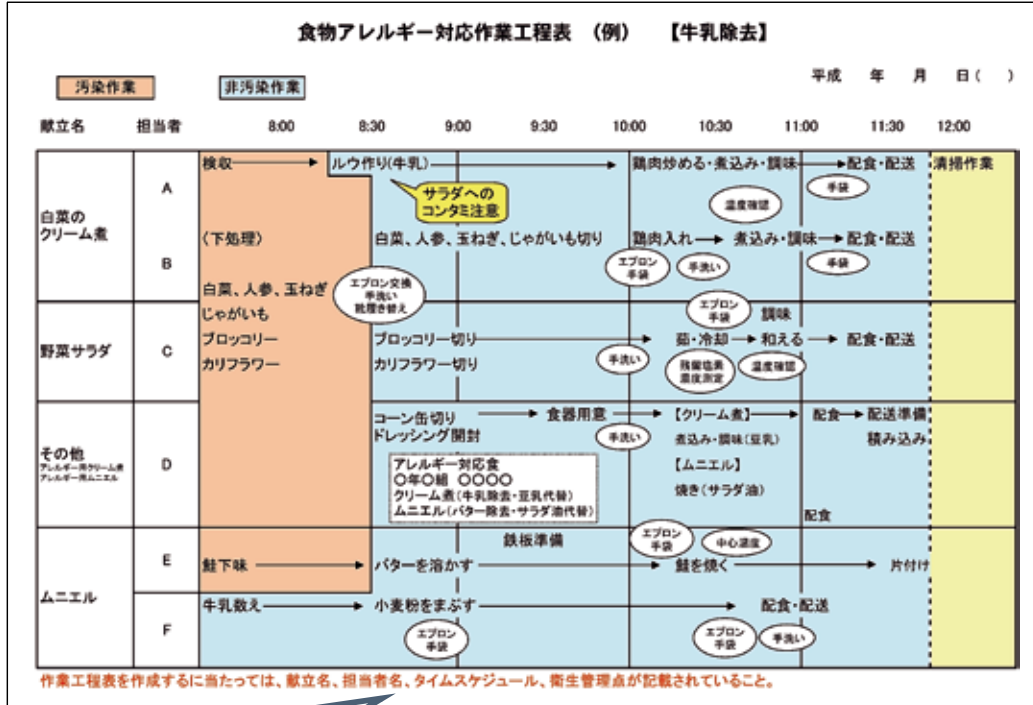
4 学校給食の充実と活用

資料

**イ 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること。**

学校給食は、安全・安心な給食の提供が不可欠です。「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第九条)に基づき、日常の点検や管理を徹底することが大切です。

献立作成に当たっては、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、正確かつ安全に調理が行われる献立となるよう留意することが必要です。

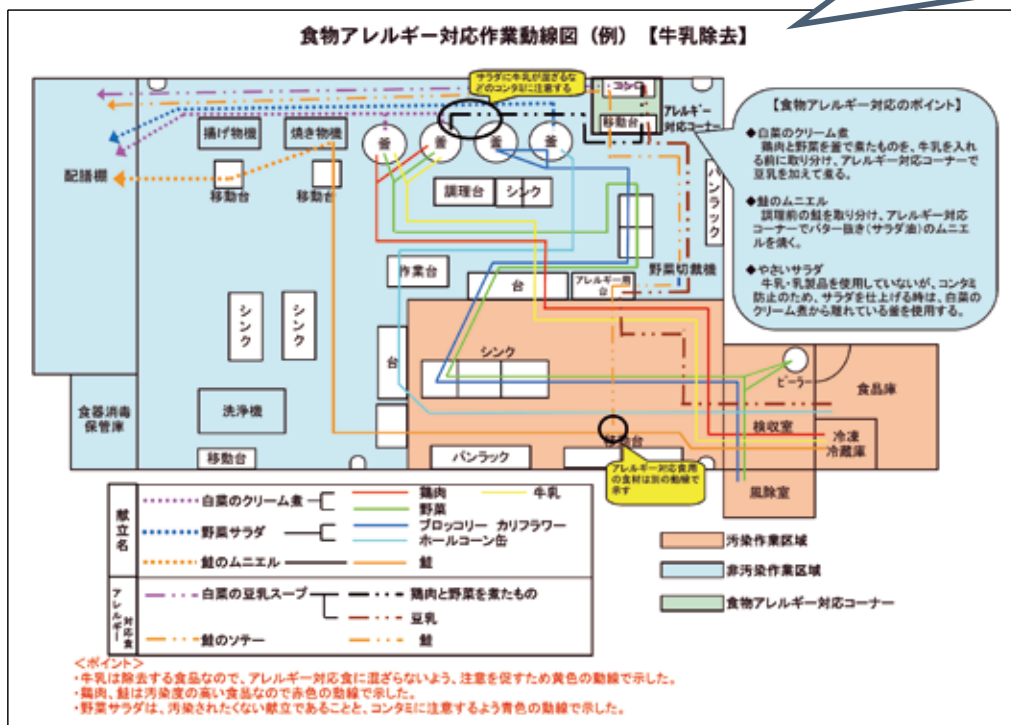


**作業工程表**

二次汚染防止の観点から、いつ、どこで、誰が、何に気を付けて作業するかを明確に示す。

**作業動線図**

二次汚染を起こす可能性が高い食品(肉、魚、卵など)と汚染させたくない食品(果物や和え物など)との交差を防ぐことを目的に作成する。





## 給食室から教室へ ～ 衛生のバトンを受け継ごう！

衛生的に調理された給食が教室で汚染されないように、児童生徒全員がしっかり手洗いを行うとともに、給食当番等、配食を行う児童生徒及び教職員について、毎日、給食準備前に下痢、発熱、腹痛等の有無、その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認することが必要です（P11 参照）。

### 1 教室で子どもが嘔吐したら・・・（ノロウイルスによる二次感染の予防対策）

ノロウイルスに感染している場合、嘔吐物には大量のウイルスが存在しており、直ちに処理しないと二次感染を起こします。また、放置すると乾燥してウイルスが舞い上がり周りを汚染します。

(1) 嘔吐物を見つけたときは窓を開け、浮遊しているノロウイルスを外に出し、以下の手順で処理します。

①使い捨てエプロンやマスクを身に付ける。

②消毒液を作る。  
次亜塩素酸ナトリウム溶液  
1,000ppm

③嘔吐物をペーパータオル等で広く覆い、②をかけてしばらく放置する。

④静かに拭き取り、ビニール袋に入れる。

⑤②を染み込ませたペーパータオル等で、床を清掃し、その後、水拭きする。

⑥終了後、片付けた人は、手洗い・うがいをしっかり行う。

使用したペーパータオルやエプロン等、全てビニール袋に入れて密封する。

(2) 「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年文部科学省告示第 64 号) には、食器具に嘔吐物が付着した場合、「教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器類の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器を返却すること。」と示されています。食器具の消毒に当たっては、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 200ppm）に 5 分以上浸します。

### 2 異物混入を防ぐために・・・

学級担任等は、消しゴムのかす、画びょう、ホチキスの針、クリップ、セロハンテープ、プラスチック片などの散乱物や虫が混入しないよう室内環境の整備に努めることが大切です。

また、食器、牛乳びんなどは丁寧に取り扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないよう配慮が必要です。

万が一、異物を発見したら、すぐに教職員に伝えるよう、児童生徒に指導しておくことも大切です。



1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料

ウ 教科等と関連した献立作成となること。

学級担任等が、各教科等において学校給食を教材として活用できるように、献立の作成に当たり、教科等で学習する内容や時期を的確に把握して、年間献立計画に反映させておくことが重要です。

平成〇〇年度 〇〇市小学校年間献立計画（例）

小学校給食の実施基本方針

学校給食共同献立委員会

- ・楽しく豊かなよりよい小学校給食を実施する。
- ・安全、安心でおいしい小学校給食を実施する。
- ・地産地消や食育を推進する小学校給食を実施する。
- ・学校給食摂取基準の適切な活用を目指す。

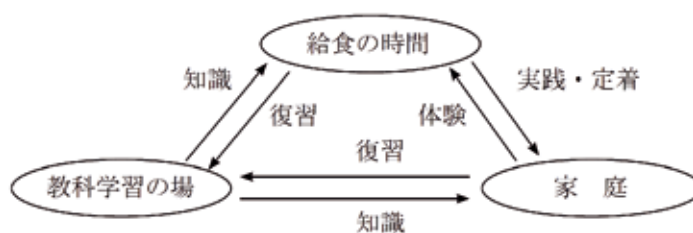
月	献立目標	献立作成のポイント	行事・季節献立 特別献立等 郷土・世界の料理	教科等との関連	地産産食材 (★〇〇市産)	家庭・地域 との連携	留意事項、その他
4	楽しい給食時間にしよう	学校給食について正しい食べ方や食事のマナー	入学・進級祝い献立 食事マナー・地産産給食の日 (以後毎月実施)	学活:楽しい給食	キャベツ・ねぎ はっさく ★たけのこ	○年度テーマ「給食だより」 野菜をたくさん食べよう 学校保健委員会・給食試食会・市子どもの食育推進ネットワーク事業等	1年生開始時食べやすい献立 (例:カレーライス)
5	地域の食材を知ろう	地産産食材の活用	八十八夜・端午の節句	生活科 (スナップえんどうの筋とり等)	キャベツ ★たまねぎ・ねぎ あまなつみかん		市教研総会用献立実施 (カレーライス等) 食生活アンケート実施
6	歯と骨をじょうぶにする食事をしよう	丈夫な歯や骨をつくる食品 (正しい手洗い・食中毒予防)	食育月間 歯と口の健康週間 地産産給食週間・郷土食	学活:じょうぶな歯	なす・ねぎ キャベツ ★たまねぎ		
7	夏を元気に過ごそう	夏の食生活 夏バテ予防	七夕 土用丑の日 (セレクト給食)		あじ・トマト・ピーマン なす・きゅうり ★たまねぎ		
9	残さず食べよう	食べ物の働き	十五夜 彼岸	6年家庭科 「まかせてね!きょうのごはん」	はも・たこ ピーマン・なす ★たまねぎ		給食開始時食べやすい献立
10	和食の良さを知ろう	「まごわやさしい」旬の食べ物 郷土食 (生活習慣病予防) 規則正しい食生活	「まごわやさしい」献立実施 目の愛護デー 小・中連携献立 <りっちゃんサラダ>	1年国語:「サラダでげんき」	太刀魚・小いわし さつまいも だいこん・ねぎ はくさい・れんこん みかん		
11	よくかんで食べよう	かみごたえのある食品	いい歯の日・カミカミ献立 地産産給食週間・郷土食	2年学活:すききらいについて	さば・だいこん はくさい・ねぎ にんじん・★ほうれんそう りんご・みかん		県産100%メニュー3回(米飯1回、パン1回、さらに1回)
12	かぜを予防する食事をしよう	冬の食生活 体を温める食品	冬至 クリスマス献立 (セレクト給食)		にんじん・ねぎ はなっこりー・れんこん ★ほうれんそう だいこん・みかん		
1	感謝して食べよう	学校給食週間 まるごと!地産産給食	正月、鏡開き、七草 学校給食週間、外国料理 地産産給食週間 まるごと!地産産給食の日 小・中連携献立<ふるさとの味> (外史汁・つしま)	学活:感謝して食べよう	ぶり・さより ★れんこん ★ほうれんそう キャベツ・はなっこりー ねぎ・はくさい だいこん・にんじん みかん・ぼんかん		給食開始時食べやすい献立 県産100%メニュー3回
2	いろいろな豆を食べよう	豆の食文化 豆料理紹介	節分 立春 バレンタイン (バイキング給食)		れんこん・キャベツ ねぎ・ぼんかん		
3	健康に良い食事のとり方を考えよう	一年間の反省 「食べ物で体をつくる 食べ方で心をつくる」 主食・主菜・副菜をそろえた食事をしよう	桃の節句 彼岸 卒業祝い献立 (セレクト献立・バイキング給食)		キャベツ・ねぎ いよかん		

## ※ 各教科等において学校給食を活用するための工夫

各教科や道徳、総合的な学習の時間、特別活動などの授業に学校給食を教材として組み入れることで、具体的で身近な授業を展開することができ、児童生徒の興味・関心、意欲を引き出すことができます。

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必要があります。また、学習の内容を家庭に知らせ、家庭において定着化を図ることが望まれます。

- ① 各教科等における個々の学習を、給食の時間を中心として互いに関連付けて指導できるようにする。
- ② 各教科に関連のある食品や学習内容を給食の献立に組み入れる。
- ③ 各教科等で学習した内容と給食の時間での指導との関連付けを図る。
- ④ 給食の時間に体験したことを、家庭生活に生かす。



食に関する指導の流れ

## ※ 教職員の役割

食に関する指導は、計画的、継続的に進めることが重要です。したがって、全教職員が協力して年間指導計画を作成するとともに、各教科等と学校給食の献立を関連付ける工夫をしたり、家庭や地域と連携して効果的な指導を進めたりすることが重要です。

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。指導内容によっては、栄養教諭の専門性を生かしてティーム・ティーチング等で指導することによって、指導の効果を上げるよう配慮する必要があります。

- ① ねらいを明確にした指導を行う。
- ② 児童生徒の関心や意欲を喚起する。
- ③ 教科等で学習する内容と給食の献立の関連を図る。
- ④ 家庭や地域との連携を図る。

### エ 選択できる献立の工夫を行うこと。

バイキング給食やセレクト給食などは、児童生徒にとって、自分に適した食事量やバランスのよい食べ方など自己管理能力を身に付ける機会となります。これらの給食の実施に当たっては、学級担任等と十分連携をとり、事前に栄養バランスのとれた食事の大切さを指導しておくことが大切であり、家庭科等で学習したことを体験する場として関連付けると効果的です。また、児童生徒の希望献立や教科等の学習などで作成された献立などを活用することにより、児童生徒の興味・関心を一層高めることができます。

1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料



1 学校における食育推進の必要性

**オ 個に応じた献立の工夫を行うこと。** ※ P33 参照

肥満の増加や痩身志向、食物アレルギー等食に関する問題を有する児童生徒に対して、健康実態を把握した上で、個に応じた献立の工夫や配慮が必要です。

献立作成に当たっては、自分の健康のためにどのような食品をどれだけ食べる必要があるのかを実際に食べて学習できるようにする必要があります。

学級担任等は、給食を共に食べながら、児童生徒一人ひとりの健康状態や個性を観察し、必要に応じて個別に適切な指導や助言を行うことが大切です。

2 食に関する指導の充実

**カ 国際理解のための献立の工夫を行うこと。**

各地域が結んでいる外国の姉妹都市や外国語指導助手の国等の料理を学校給食に取り入れ、食べるという体験を通して、その国や食文化や暮らしに触れることができ、その国に対する関心が高まることが期待できます。

その際、献立を社会科などの教科学習にも関連付けて発展させることも効果的です。

3 家庭・地域と連携した食に関する指導

**キ 地場産物や和食等を活用した献立の工夫を行うこと。**

**○ 地場産物を活用して～ふるさとの味や香りを給食に～**

山口県は三方を海に囲まれ、豊かな自然と温暖な気候に恵まれ、瀬戸内や北浦の海の幸、産地や畑でとれる山の幸が四季折々にもたらす、ふるさとの味や香りを食卓に届けてくれます。

学校給食における県産食材を使用する割合の増加  
26.9% (17年度) ⇔ 66.1% (27年度)  
学校給食地場産食材使用状況調査 (山口県教育委員会)



地域の自然や環境、食文化への理解を深める。

地域の生産者や生産過程を理解し、食への感謝の気持ちを抱く。

生産者や地域関係者との連携・協力関係ができる。

県産食材を旬に合わせて学校給食に活用し、食に関する指導を行うと子どもたちは、

- ・ 魅力的な食材を通して郷土を知り、  
**郷土を愛する心が育つ。**
- ・ 生産者や生産過程を知り、  
**生産者や自然への感謝の心が育つ。**



**<県産 100%献立>**  
ご飯・牛乳・チキンチキンれんこん・みそ汁・りんご  
県特産の岩国れんこんやはなっこりーが入っています。  
※ 100%献立の実施回数も年々増えています。

4 学校給食の充実と活用

資料

○ 伝えよう食文化 ～和食がユネスコ世界無形文化遺産に登録されました～

「和食：日本人の伝統的な食文化」と題して、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」として登録。

<和食の特徴>

<p><b>多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</b></p>	<p><b>栄養バランスに優れた健康的な食生活</b></p>	<p><b>自然の美しさや季節の移ろいの表現</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・明確な四季と地理的多様性により、新鮮で多様な山海の幸を使用。</li> <li>・食材の<u>持ち味を引き出し、引き立たせる工夫。</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米、みそ汁、魚や野菜・山菜といったおかずなどにより、<u>食事をバランスよく構成。</u></li> <li>・動物性油脂を多用せず、<u>長寿や肥満防止に寄与。</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理に葉や花をあしらひ、<u>美しく盛り付ける表現法が発達。</u></li> <li>・季節にあった食器の使用や部屋のしつらえ。</li> </ul>

**年中行事との密接な関わり**  
 正月をはじめとして、年中行事と密接に関わった食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆を強化。

<学校給食での取組>

**旬の新鮮な食材を使い、食材の味やだしのおいしさを大切にした献立**

「まるごと！やまぐち学校給食献立集」より春の献立。だしの味や食べ物の旬にこだわりを。



**四季折々の旬や行事を、給食から感じられる献立**

**節分の行事食**  
 くじらの竜田揚げや、いわしのつみれ汁がついています。

**「まごわやさしい」の和食給食**  
 ご飯・しそわかめ・牛乳  
 魚の唐揚げ・けんちょう・りんご

**「まごわやさしい」の食材を使い、バランスの良い体にも心にもやさしい献立**

**食材としては**  
 ま…(豆類)豆腐  
 ご…ごま(種実類)  
 わ…わかめ(藻類)  
 や…(野菜類)だいこん、にんじん  
 さ…(魚類)あじ  
 し…しいたけ(きのこ類)  
 い…(芋類)さといも  
 が入っています。



1 必要性 学校における食育推進の  
 2 食に関する指導の充実  
 3 家庭・地域と連携した食に関する指導  
 4 学校給食の充実と活用  
 資料

## (2) 食物アレルギー対応

**学校給食における食物アレルギー対応の大原則**

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により、組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかないか）を原則とする。
- 学校及び調理場<sup>※1</sup>の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等<sup>※2</sup>は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 「調理場」とは、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

## 食物アレルギー対応委員会

### □ 設置の趣旨・委員構成

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。

委員は、学校給食に関連する職種（養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員など）を幅広く集めて構成します。

### □ 給食対応の基本方針の決定

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定します。

### □ 面談における確認事項

面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン案作成担当者など）を決定します。

### □ 対応の決定と周知

個別の取組プラン案をもとに学校給食における対応を決定します。

個別の取組プランを教職員全員へ周知します。

### □ 事故等の情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット等が発生したときは、全ての事例等の情報共有と、改善策等を検証します。

### □ 委員会の年間計画

委員会におけるその他検討・確認事項（緊急時対応研修等）をまとめ、年間計画を作成します。

## 対応申請の確認から対応開始まで

### □ 対応申請の確認

就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明するとともに、アレルギー対応を希望する保護者に「学校生活管理指導表」を必ず提出してもらいます。

### □ 対応開始前の面談の実施

面談の日程等詳細は実務者が担い、面談は可能な限り食物アレルギー対応委員会委員が幅広く参加できるようにします。

また、実際の面談では、対応委員会で決定した項目を保護者から聴取します。

### □ 面談調書・個別の取組プラン案の作成

面談の結果等をもとに、個別の取組プラン案を作成し、食物アレルギー対応委員会で討議します。

### □ 個別の取組プランの決定と情報共有

委員会で個別の取組プランを決定し、その情報を全ての職員に周知・共有します。

保護者には内容の確認も含め、個別の取組プランを通知します。

### □ 教育委員会等における対応内容の把握

教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校及び調理場からの報告を受け、対応内容を確認・把握し、必要な支援等を行います。

### □ 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行います。



## 3

## 献立の作成と検討

## □ 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成

教育委員会等は、献立作成委員会等と連携して、献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を作成し、定期的に見直します。

## □ 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。また、安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかどうか）を原則とします。

## □ 食品選定のための委員会との連携

食品選定のための委員会等は、献立作成委員会等と連携して、食品の選定、物資選定方針等の見直しを行います。

## □ 実施献立の共有

決定した献立は、食物アレルギー対応委員会で明確にした方法により、詳細な献立表とともに、栄養教諭・学校栄養職員と保護者等とで確認し、学校・調理場の関係職員と共有します。

## □ 問題への対応を報告する体制の整備

学校や調理場で起きた全ての事故及びヒヤリハット事例について、食物アレルギー対応委員会と、教育委員会等に報告します。

## 4-1

## 給食提供 体制づくり

## □ 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

食物アレルギー対応を行う児童生徒に関する情報を全調理員で共有します。また、共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。

## □ 調理器具、食材の管理

使用する調理器具、材料、調味料等の管理についてルールを決め、混入を防止します。

## □ 調理担当者の差別化

対応食担当の調理員を差別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。十分な人員がない場合にも、調理作業等を区別して行えるようにします。

## □ 調理作業の差別化

調理作業場の差別化を検討します。専用の設備がない場合には、調理作業等を区別して行えるようにします。

## □ 確認作業の方法、タイミング

調理作業工程の確認作業の方法やタイミングを決めておきます。

## □ 調理場における対応の評価

調理場における対応限界を整理し、食物アレルギー対応委員会に問題提起します。委員会では、調理場の状況を踏まえ、対応方法を検討します。



- **実施献立・調理手順等の確認**  
当日の実施献立の確認を行います。  
緊急の変更事項や留意点に漏れないよう、作業前の必須確認項目を確認します。
- **対応食の調理手順**  
食材の検収を確実にを行うとともに、調理作業の差別化を意識して作業を行うなど、混入を防止します。
- **調理済みの食品管理**  
調理後に混入や取り違えが起きないように管理（明示、ふた、ラップなど）します。
- **適時チェック作業**  
決められたチェック箇所、タイミングで確認を行います。
- **実施における問題の報告**  
日常のヒヤリハットも含め、対応における問題点等を食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的な施設ごとに対応方法の評価、検討を行います。
- **児童生徒や保護者との連携**  
児童生徒の重症度や保護者の不安に応じて定期的に保護者と面談を行います。また児童生徒の給食への思いにも傾聴し、対応に生かせるように考えます。

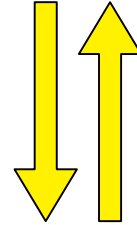
- **給食の時間における配慮**  
日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルールを決定します。  
対応食について、原材料が分かる統一した献立表で確認する方法や、対応食と普通食との違いを監督者、本人が確認するための具体的な方法等について取り決めます。  
喫食中に誤食事故が起きないように配慮をします。
- **食材・食物を扱う活動**  
給食当番等、食材・食物に関わる活動について、個別の取組プランに基づき、監督者が確認します。
- **食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導**  
食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食に関わるルールを、他の児童生徒へ説明し、理解を促します。
- **実施における問題の報告**  
配膳、喫食時の問題点等は、ヒヤリハットも含めて食物アレルギー対応委員会に報告し、定期的に対応方法の評価、検討を行います。
- **緊急時対応の確認**  
児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について職員間で共通認識のもと、具体的に確実に対応できる体制を整えておきます。

1 必要性  
学校における食育推進の

## 給食における食物アレルギー対応に関する連携の流れ

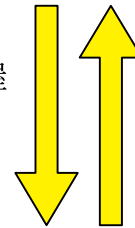
### 文部科学省

- 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- 事故及び重大なヒヤリハット等の把握



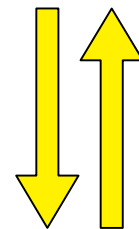
### 県教育委員会

- ガイドラインに基づいた基本方針の策定と対応の徹底
- 対応実施状況の調査、把握、フィードバック
- 事故及びヒヤリハット事例の件数及び重大な事例の把握



### 市町教育委員会等

- 対応実施状況の調査、報告、フィードバック
- 全ての事故及びヒヤリハット事例のまとめ、フィードバック
- マニュアル作成と問題点の検討



### 学校（調理場）

- 対応実施状況の報告
- 全ての事故の報告（随時）
- ヒヤリハット事例の報告（定期）
- マニュアルの問題点などの報告

※ 市町教育委員会等

県教育委員会（県立学校）、市町教育委員会、国立大学法人、学校法人等、学校の設置者を含む。

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した食に関する指導

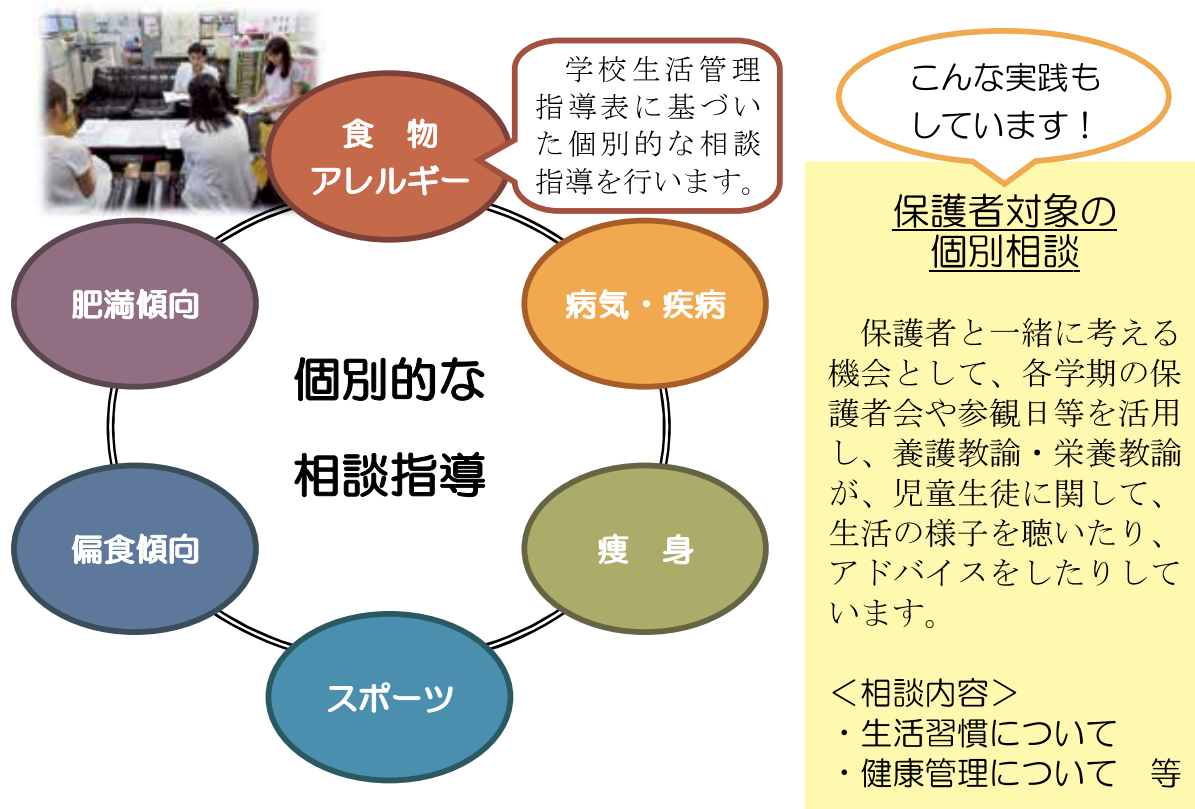
4 学校給食の充実と活用

資料

### (3) 個別的な相談指導

個別的な相談指導は、対象となる個人の身体状況、栄養状態や食生活などを総合的に評価・判定し、家庭や地域の背景、児童生徒の食に関する知識・理解度等を考慮し、児童生徒に適した指導に当たることが大切です。

#### ○ 想定される個別的な相談指導



#### ○ 留意点

- いじめのきっかけにならないようにする。
- 人格を傷つけることのないよう、無理のない指導にする。
- 保護者と連携を図り、プライバシーの保護にも十分留意する。
- 解決を焦らず、長い期間をかけて指導をする。
- 児童生徒が自ら決めた目標を設定する。
- 記録をとり、評価を行いながら、適正な改善へ導く。
- 児童生徒、保護者が満足する成果があげられるよう努める。

#### ○ 地域との連携

- ・主治医や専門医とも密接に連携を図りながら適切に対応すること。
- ・地域の保健所や健康センター、市町における関係部署と連携を図り、地域で開催される健康教室や生活改善に関する活動に積極的に参加すること。

1 学校における食育推進の  
必要性

2 食に関する指導の充実

3 家庭・地域と連携した  
食に関する指導

4 学校給食の充実と活用

資料

### (4) 食品ロス削減に向けた取組

**食品ロス**とは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、年間 2,801 万トンの食品廃棄物等が出されています。

このうち、食べられるのに廃棄される食品、いわゆる食品ロスは年間 642 万トン\*と試算され、我が国の食用の魚介類の量（年間 622 万トン）に匹敵します。

※ 農林水産省及び環境省「平成 24 年度推計」



家庭における一人当たりの食品ロスは、1年間で約 24.6 kg\*と試算されています。これは、ご飯 164 杯分（茶碗 1 杯 150g と仮定）に当たります。

※ 農林水産省及び環境省

「平成 24 年度推計」

学校給食における食品ロスの発生量は、児童生徒一人当たり年間 17.2 kg\*と推計されます。

※ 環境省調査「平成 25 年度推計」

学校における食育の取組の中で給食時間等に

#### 「食べ物を大切にし、感謝の気持ちをもって食べることができるよう指導」

- 食事ができるまでの過程を知り、感謝することができる。  
働く人々に感謝の気持ちをもつことや残さず食べようとする心を育てることができる。
- 自然の恵みに感謝することができる。
- 食事のあいさつができる。



飢えがもとで死んでいく子どもの数は、世界で1日に4万人。10秒間で3人もの命が奪われています。



給食を通じて、食べ物の命や大切さ、食べられることの幸せを伝える。



農業体験を通して、生産者の苦労などを知り、感謝の気持ちを育む。



調理実習を通して、自分で作って食べる喜びやおいしさを味わう。



## 「食に関する指導の手引～学校全体で取り組む食育の推進～」

### 参考・引用文献等

- 1 「生きる力」をはぐくむ学校での歯・口の健康づくり（平成 23 年 3 月 文部科学省）
- 2 学校給食調理従事者研修マニュアル  
（平成 24 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）
- 3 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月 文部科学省）
- 4 元気っ子レシピ～しっかりとりょう！カルシウム・鉄・食物せんい～  
（平成 28 年 1 月 山口県学校栄養士会 公益財団法人山口県学校給食会）
- 5 「子どもの力」引き出し、未来を拓く食育（CD）  
（平成 26 年度スーパー食育スクール防府市立華城小学校実践研究報告）
- 6 今後の学校における食育の在り方について 最終報告  
（平成 25 年 12 月 今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議）
- 7 小学校学習指導要領解説 家庭編（平成 20 年 8 月 文部科学省）
- 8 消費者庁ホームページ [http://www.caa.go.jp/adjustments/index\\_9.html](http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html)
- 9 食に関する指導の手引～学校給食を中心として～  
（平成 18 年 3 月 山口県教育委員会）
- 10 食に関する指導の手引―第一次改訂版―（平成 22 年 3 月 文部科学省）
- 11 第 65 回 全国学校給食研究協議大会 報告書  
（平成 27 年 3 月 第 65 回全国学校給食研究協議大会山口県実行委員会）
- 12 中学校学習指導要領解説 技術・家庭編（平成 20 年 9 月 文部科学省）
- 13 特別支援教育における「個別の指導計画」作成のために  
（平成 21 年 12 月 山口県教育委員会）
- 14 農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>
- 15 平成 25 年度食に関する指導実践事例集（平成 26 年 2 月 山口県教育委員会）
- 16 まるごと！やまぐち学校給食献立集  
（平成 22 年 3 月 山口県 山口県学校栄養士会）

## 食に関する指導の手引作成委員会

### 作成委員 及び ワーキンググループ委員名簿

	所 属	職名等	氏 名
作成委員	山口大学教育学部	教授	五島 淑子
	山口県立大学看護栄養学部栄養学科	准教授	園田 純子
	山口県立総合医療センター小児科	診療部長	長谷川 真成
	山口県食生活改善推進協議会	会長	家根内 清美
	山口県PTA連合会	副会長	上本 敬子
	山口県小学校長会	副会長	田中 邦明
	山口県中学校長会	中教研保体部長	嶋岡 博昭
	山口県特別支援学校長会	会長	田村 知津子
	山口県養護教諭会	会長	重政 敦子
	山口県学校栄養士会	会長	三島 京子
ワーキンググループ 委員	柳井市立柳井小学校	栄養教諭	平原 みゆき
	下松市立公集小学校	栄養教諭	高橋 ゆふ
	防府市立華城小学校	栄養教諭	田中 敦子
	防府市立国府中学校	栄養教諭	原田 彩子
	山口市立鴻南中学校	栄養教諭	熊野 由佳子
	美祢市立秋吉小学校	栄養教諭	瀬脇 優子
	山口県立山口南総合支援学校	主任栄養士	松井 泰恵
イラスト	美祢市立伊佐小学校	栄養教諭	岡村 陽子
事務局	山口県教育庁学校安全・体育課	課長	御神本 実
	山口県教育庁学校安全・体育課	教育調整監	相川 智幸
	山口県教育庁学校安全・体育課	指導主事	河野 陽子
	山口県教育庁学校安全・体育課	指導主事	福田 哲郎

※ 所属及び職名等は平成27年度