

IV 食育・学校給食

IV 食育・学校給食

1 現状

(1) 食育の状況

食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、京都府教育振興プラン(平成28年度改定版)に「食育の推進」を掲げている。学校においては家庭や地域と連携協力し、様々な体験活動を取り入れながら、学校教育活動全体を通じた食育の取組が推進されており、食に関する指導の全体計画については、昨年度に引き続きすべての公立学校で策定されている。

また、食に関する指導充実事業指定校においては、研究テーマに沿って計画的かつ体系的な食育が推進されている。【資料編 22 平成29年度 体育・スポーツ、健康安全教育研究推進校等参照】(P115)

(2) 学校給食実施状況

図1は、学校給食の実施状況について示したものである。

中学校給食の実施率は、平成28年度は74.7%（ミルク給食含む）であったが、平成29年～30年度にかけて中学校給食が開始される市町村もあり、普及が進んでいる。

(3) 学校給食の食事内容

各調理場では十分な衛生管理のもと安全安心で栄養バランスのとれた給食の提供を行うとともに、学校給食が生きた教材として活用されるよう、教科・領域との連携、地域の産業への理解や食文化の継承をねらいとした地場産物の活用及び郷土食、行事食等を取り入れた給食等を計画的に実施している。

また、食の自己管理能力を育てる観点から、児童生徒が食事を選んで食べるバイキング方式等の実施や、食物アレルギー等のある児童生徒に対して個に応じた対応も進められている。

なお、図2は、文部科学省の学校給食摂取基準に対する府内小学校の摂取状況を示したものである。

京都府の小学校給食における栄養量摂取状況は文部科学省基準をほぼ充足している。鉄・食物繊維については全国同様不足傾向にある。

また、中学校給食については小学校同様、鉄・食物繊維の不足とともにカルシウム・マグネシウムも不足傾向にある。

図1 平成28年度学校給食実施状況
(京都市立含む)

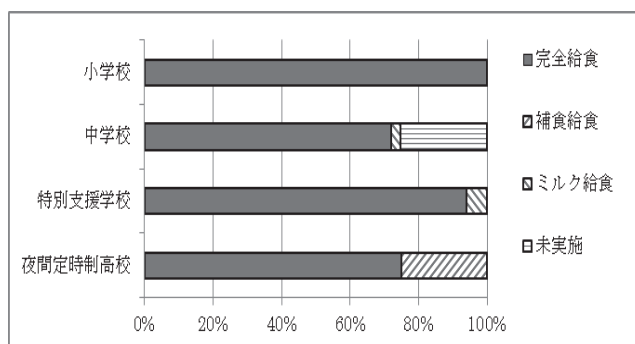
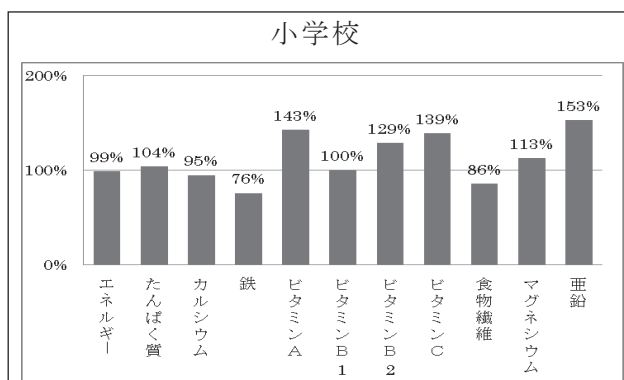


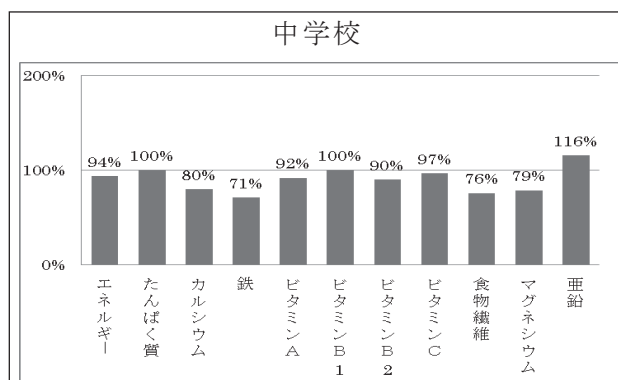
図2 平成29年度栄養量摂取状況 充足率(%)



(小学校中学年児童1人1回当たりの学校給食摂取基準の文部科学省基準を100%とした場合の京都府小学校中学年児童の充足率)

*脂肪の学校給食摂取基準は、総摂取エネルギーに対する比率が25～30%であり、京都府の脂肪の平均摂取量は28%である。

*ナトリウム(食塩相当量)は基準が2.5g以下に対し、京都府の平均は2.4gである。



(中学校全学年生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準の文部科学省基準を100%とした場合の京都府中学校全学年生徒の充足率)

*脂肪の学校給食摂取基準は、総摂取エネルギーに対する比率が25～30%であり、京都府の脂肪の平均摂取量は25%である。

*ナトリウム(食塩相当量)は基準が3g以下に対し、京都府の平均は2.8gである。

(4) 学校給食の危機管理対応

京都府において、平成29年度は学校給食における食中毒は発生していない。（平成30年1月現在）しかし、異物混入事例や食物アレルギーの誤食事例については報告されており、児童生徒の安全安心な学校給食に向けて、引き続き安全確保と衛生管理の徹底に努めなければならない。

2 課題

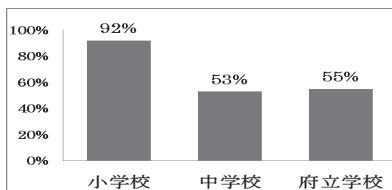
(1) 食育の推進

食に関する指導の全体計画は、昨年度に引き続きすべての公立学校で作成されているが、約1割の学校では、前年度の計画から見直しがされておらず、効果検証を通じて、児童生徒の状況に応じた計画の作成が必要である。

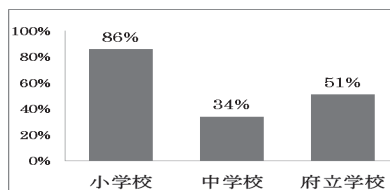
また、各学年における食に関する指導の意図を明確にするためには「年間指導計画」を作成することも必要である。小学校においては、家庭科、体育科を除く教科等における食に関する取組について92%で実施され、食に関する体験活動と調理実習あるいは学校給食と合わせた取組も86%で実施されており、学校教育活動全体での食育の実践が進められている。しかし、中学校、府立学校については、依然、教科横断や体験活動による食育の取組が低調である。生涯にわたって健全な心と身体を培うためにも、食育の効果を広く伝える必要がある。

なお、家庭への食に関する指導や情報発信については、啓発方法を工夫し家庭へのアプローチを粘り強く続けるとともに、様々な機会を活用した取組の充実が必要である。

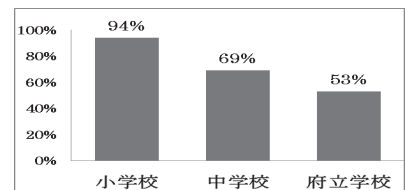
また、学校給食未実施の中学校や高等学校においても、ライフステージにおける大切な食育の場であることを意識し、あらゆる場面での食育を推進するとともに、校種間の系統性を踏まえ、児童生徒による校種を超えた活動や教職員の情報交換などの取組の充実を図ることが大切である。



家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科を除く教科等における食に関する取組の実施率（平成28年度実績）



食に関する体験活動と調理実習、あるいは学校給食を合わせた取組の実施率（平成28年度実績）



お便りや学校ホームページ等を通じた家庭への食に関する指導や情報発信の実施率（平成28年度実績）

(2) 学校給食の充実

児童生徒の個々の栄養状態や生活の実態を踏まえ、学校給食摂取基準をなお一層考慮した献立を工夫するとともに、幅広く食品を使用し、多様な調理法を組み合わせた内容になるよう配慮することが大切である。

小学校では、鉄・食物繊維の摂取については不足傾向にある。また、中学校ではこれに加え、カルシウム・マグネシウムも不足傾向にある。小・中学生は成長が著しい時期であり、成長を支えるためには食事内容の充実は不可欠である。提供する献立内容は喫食対象者の成長や体位の状況に合わせ、評価・改善を行っていく必要がある。特に豆類、種実類、果物類、きのこ類、藻類及び小魚類の積極的な活用等、児童生徒や地域の状況等も考慮するなど食事内容の充足を図る必要がある。

また、和食の保護・継承や京の食文化への理解を深めるため、地場産物や郷土食、行事食を献立に取り入れ、教科等と関連させた献立の工夫や食品ロスの削減に関心をを持たせるなど、学校給食を生きた教材として活用した食育の取組を推進することも大切である。

地場産物の活用状況は地域によって差はあるが、府の平均は国及び府が目標とする30%に達していない。食育の観点からも地場産物の活用は有効であり、先進的な実践例の紹介も含めた一層の啓発が必要である。

(3) 学校給食の危機管理

作業工程表、作業動線図による給食調理場の二次汚染防止のための衛生管理が進んでいる。各調理施設の衛生管理体制等の状況を把握しながら、一層の注意喚起を行う

とともに、異物混入、食物アレルギー対応、ノロウイルスをはじめとする食中毒の防止等の危機管理の徹底を、組織的な対応により継続して行う必要がある。

(4) 食物アレルギーを有する児童生徒への対応について

アレルギー疾患（症状）を申し出る児童生徒及び保護者が増加している傾向にあるが、食物アレルギーを有する児童生徒が、安全で安心な学校生活を送り、給食時間及び食物を扱う学習活動等を安全かつ楽しんで過ごすことができることが重要である。教職員全員が食物アレルギーに関する正しい知識を身に付け、学校全体で組織的に対応するとともに、さらに、保護者と共通理解を図りながら連携し、児童生徒の状況に応じ、可能な対応に努めることが必要である。

また、学校生活管理指導表に基づく対応が不可欠であるが、学校給食の実施、未実施に関わらず、食物アレルギー対応が必要な児童生徒に対する個別の取組プランを作成し、全教職員で情報を共有するなど、組織的な対応を行うことが大切である。

