

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、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。

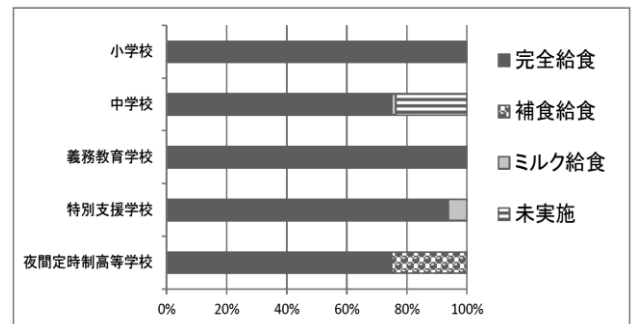
また、食に関する指導充実事業指定校においては、研究テーマに沿って計画的かつ体系的な食育が推進されている。【資料編22 令和元年度 体育・スポーツ、健康安全教育研究推進校等】(P116)

図1 平成30年度学校給食実施状況
(京都市立含む)

(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29年～30年度にかけて開始した市町村もあり、平成30年度は76.1% (ミルク給食含む) となり、徐々に普及が進んでいる。



(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。

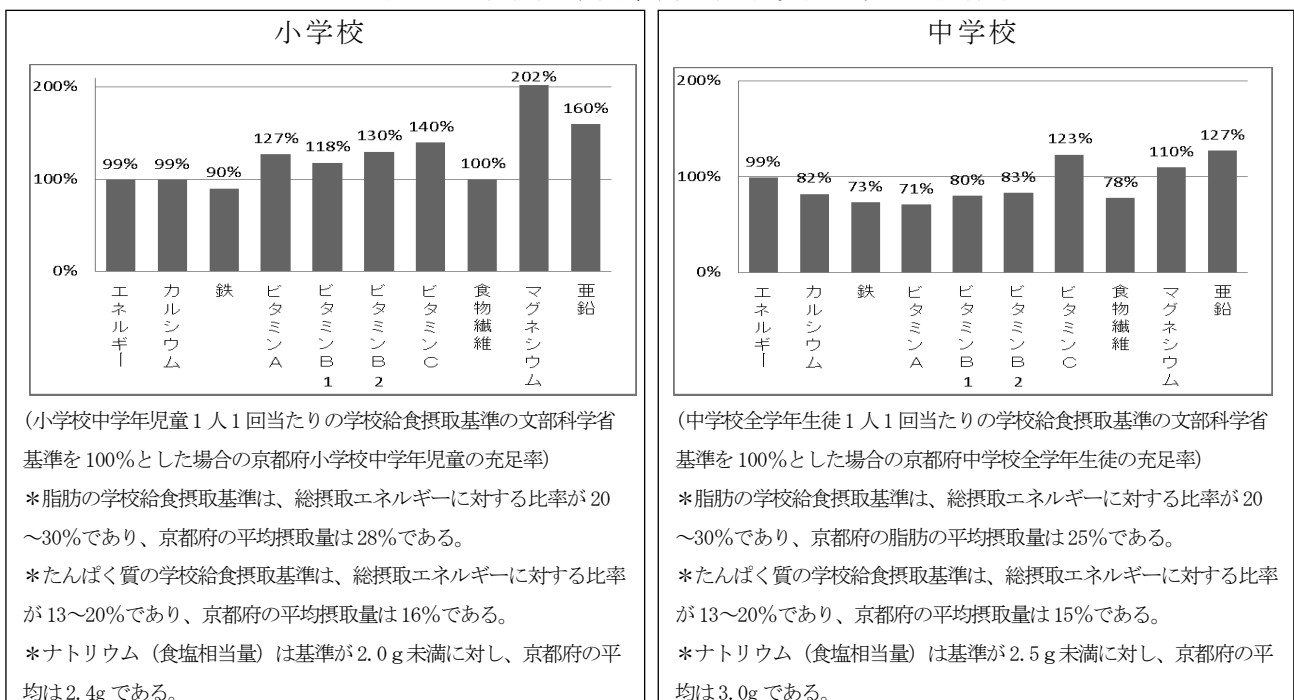
また、食の自己管理能力を育てる観点から、児童生徒が食事を選んで食べるバイキング方式等の実施や食物アレルギー等のある児童生徒に対して個に応じた対応も進められている。

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・中学校の調査対象校(以下、「対象校」)の摂取状況を示したものである。(小学校グラフは京都市含む。)

京都府の小学校給食における栄養量摂取状況は、鉄については不足傾向にあり、全国的にはカルシウム・食物繊維についても不足傾向である。

また、中学校給食については、鉄・カルシウム・ビタミン類・食物繊維の不足とともに図2の対象校では充足しているものの全国的にはマグネシウムについても不足傾向にある。

図2 令和元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20～30%であり、京都府の平均摂取量は28%である。

*たんぱく質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13～20%であり、京都府の平均摂取量は16%である。

*ナトリウム(食塩相当量)は基準が2.0g未満に対し、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20～30%であり、京都府の脂肪の平均摂取量は25%である。

*たんぱく質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13～20%であり、京都府の平均摂取量は15%である。

*ナトリウム(食塩相当量)は基準が2.5g未満に対し、京都府の平均は3.0gである。

(4) 学校給食の危機管理対応

京都府において、令和元年度は学校給食における食中毒は発生していない（令和2年1月現在）。しかし、食物アレルギーの誤食事例や異物混入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。

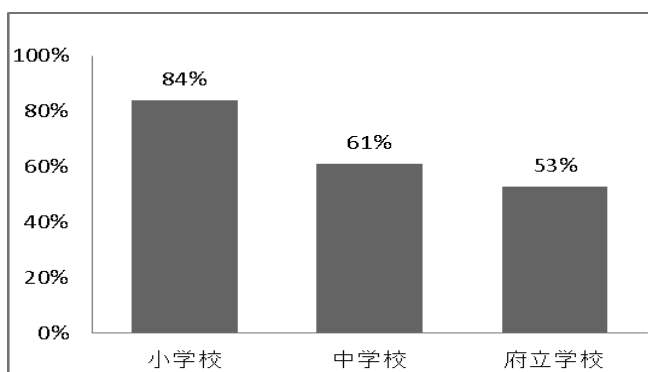
2 課題

(1) 食育の推進

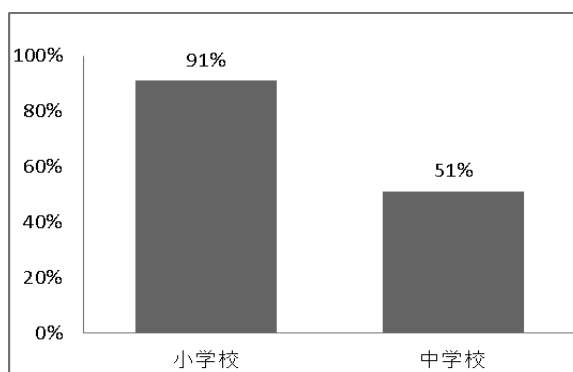
食に関する指導の全体計画は、昨年度に引き続き、すべての公立学校で作成されているが、前年度からの見直しがされていない公立学校が約7%あり、効果検証を通じて児童生徒の状況に応じた計画の作成が必要である。

小学校においては、理科、社会科、総合的な学習の時間など、家庭科、体育科を除く教科等における平成30年度の食に関する取組について84%で実施され、食に関する体験活動（田植え・稲刈り・茶摘み・漬物作り・味噌作り・魚をおろす等）は91%で実施されており、生活実践に結びつく地域学習と関連付けた食育の実践が進められている。しかし、中学校では昨年度より食に関する体験活動において実施率が少し増加しているが、中学校・高等学校ともに、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。

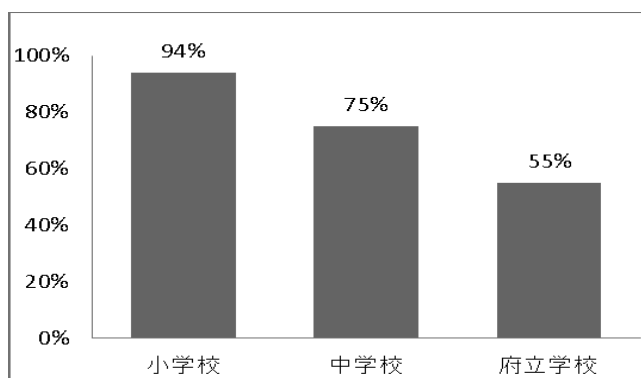
なお、家庭への食に関する指導や情報発信については、啓発方法を工夫し家庭へのアプローチを粘り強く続けるとともに、様々な機会を活用した取組の充実が必要である。



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30年度実績）



食に関する体験活動（田植え・稲刈り・茶摘み・漬物作り・味噌作り・魚をおろす等）の実施率（平成30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30年度実績）

(2) 学校給食の充実

学校給食摂取基準が平成30年8月に改正され、令和元年度にはそれを活用した運用が始められた。

児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、特に小学校においては低摂取傾向にある鉄、また全国的に不足傾向にあるカルシウム、食物繊維等、中学校においてはビタミン類や全国的に不足傾向にあるマグネシウムも含め必要な栄養価を摂取することが必要である。

また塩分の過剰摂取についても配慮した学校給食の提供について栄養教諭、学校栄養職員を中心に研究を進めることが肝要である。提供する給食の献立内容を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。

魚介類・乳製品・野菜類・豆類・藻類等の積極的な活用等不足しがちな栄養素を補うことのできる食品を積極的に取り入れるとともに、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に努めることが大切である。

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持たせるなど、学校給食を生きた教材として活用した生活に繋がる実践的な食育の取組を推進することも大切である。

しかし、生きた教材として活用したい地場産物の学校給食への活用状況は、地域によって差はあるものの、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

学校給食の危機管理（食中毒、食物アレルギー対応、異物混入等）については、「学校給食衛生管理基準」に基づき、また「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び「学校等における食物アレルギー対応の手引」等を活用し、管理職を中心とする校内体制（献立検討委員会、物資選定委員会等）において組織的に行うとともに、児童生徒へも指導の徹底を図ることが肝要である。

また、問題点の改善については、学校医又は学校薬剤師を始め関係者と積極的に連携し、一層の改善に努めることが望ましい。

(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、保護者と共通理解を図りながらより一層連携し、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。