

学力向上	豊かな 人間性の育成	健やかな 身体の育成
不登校児童 生徒支援	インクルーシブ 教育	食育の推進
学校・家庭・ 地域連携	その他	

事業名

栄養士配置事業

事業の経過・背景・課題

小学校では自校調理、中学校では平成29年5月より親子方式での学校給食の提供しているが、年々増加する食物アレルギー対応を要する児童生徒への対応や献立研究による献立充実など、より安心安全で充実した学校給食を実施する必要がある。

取組内容

交付実績額： 1,571 千円

- ・栄養教諭を未配置小学校に栄養士を配置

〔配置により期待できる効果〕

- ・学校給食を安心安全に管理・運営
- ・よりきめ細やかなアレルギー児童生徒への対応
- ・食育に関する取組の充実
「フードロスや世界の飢餓について考えよう」をテーマに調べ学習や調理実習を実施

事業の成果・今後の展望等

献立研究による献立の充実や、アレルギーの確実な除去対応など、より安心安全で充実した学校給食を実施することができた。

また、これまで取り組んできた「食育月間」「食育の日」に加えて、食育に関する取組を更に充実させることで、子どもたちに正しい食習慣や食に関する知識を身に付けさせるとともに、食を通して自身の健康や環境問題といった様々な社会課題について考える機会を創出し、持続可能な社会を担う人材を育成する。

問い合わせ先

八幡市教育委員会学校教育課（075-983-1127）

②「食育月間以外」の取組実績報告書

<p>学 校 名</p>	<p>八幡市立南山小学校</p>													
<p>該当項目 に<input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>取 組 内 容</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>教科等 (総合、社会、家庭科) <input type="checkbox"/>学校行事等 () <input type="checkbox"/>部活動 () <input type="checkbox"/>特別活動 (給食・クラブ活動・委員会活動・健康教育に関する授業) <input type="checkbox"/>その他 ()</p>												
<p>取組内容に該当する食育ピクトグラム(複数選択可)</p>	<table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input checked="" type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input type="checkbox"/> </td> <td><input checked="" type="checkbox"/> </td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 
<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 									
<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 									
<p>取組内容</p>	<p>食育月間以外 取組名「フードロスや世界の飢餓について考えよう」</p> <p>場所：八幡市立南山小学校 人数：約46名 実施日：令和5年度1年間 内容： <1学期>「フードロスが増加することで起こる問題と、削減するための取り組みは何だろう？」 グループに分かれ、本やインターネットを使用して企業などの取組について調べ、Canvaにて報告書を作成(別添資料) ※調べた内容・・・マクドナルド、家庭、環境、給食などがフードロスに対して行っている取組等</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>私たちにできることを実践してみよう</u></p> <p><2学期>「フードロスを解消する調理をしよう」 個人でインターネットを使用してフードロスが少ない献立を考え、調理実習を行う。 実習を通してフードロスがどのように自分たちの生活で生かせるのか考える。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">↓ <u>なぜフードロスが社会で大切にされているのだろう</u></p> <p><3学期>「世界の飢餓に目を向けよう」(実施予定)</p>													

※（別添資料） Canva にて作成した報告書（例）

学校の給食の残しの 取り組み

1. 提案のきっかけ

僕たちはあまり給食を残さないのでもし残してしまったらどうなるのか、気になったのでグループで調べました。なぜ調べようかと言うと、この前の総合でフードロスについて意見を言ってくれてその中から学校の給食が気になったからです。給食のフードロスに関する本を見て調べました。フードロスとはまだまだ食べられるのに捨ててしまう事です。給食の現状は1人5600g（5.6kg）当たりの給食が残っています。残しが増えすぎると埋め立て地が不足しゴミを捨てるため今住んでいる土地を引っ越さないといけないそうです。そこで僕たちのグループでは残した給食の行方、残しを減らす取り組みについて調べました。まず1つ目にコンポスター2つ目に食べられる量だけ配膳3つ目に何でも食べるを調べました。



2. 取り組み

(1) コンポスター

コンポスターとは、学校給食から出た食べ残しを、微生物の働きを利用して肥料にすることができる仕組みです。その肥料を使って育てた作物を給食の材料として取り入れるという取り組みが、各地で行われている。

段ボールコンポスターは知っていますか。コンポスト（compost）は、英語で「堆肥（たいひ）」のことを指します。さまざまな容器に、おがくずやビートモス（どろからつくられる園芸用土）などの基材を入れ、家庭の生ごみを入れると、微生物が分解してくれて堆肥（たいひ）となるのです。保温性や水分調整機能がある段ボール箱は、堆肥（たいひ）をつくる「コンポスター」として優れている上に入手が簡単で安い。全国の多くの市町村でも段ボールコンポストの実践が進められています。

八王子市にある小学校では、毎年、4年生の環境学習として段ボールコンポストによる堆肥（たいひ）づくりを行っています。平成29（2017）年度は、2クラス60名の子どもたちが、この活動に取り組みました。

活動の始まりは4月です。まず、地域の専門家の方から、段ボールコンポストで生ごみから堆肥（たいひ）ができる仕組みなどを学びます。その後、1クラス6つずつの班に分かれ、毎日交替で自宅から生ごみを持参。段ボールに投入する生ごみの重さを計量したり、微生物の働きによって発酵（はっこう）して発熱する温度を計測、生ごみが堆肥（たいひ）に変化していく様子を観察します。

(2) 食べられる分だけ配る

給食の残飯をなくすために、食べられる分だけ配ることも必要です。はじめから少なめに配り、みんなでおかわりすれば残飯は出ません。また、給食時間が長ければ、子どもたちがよゆうをもって食事ができ、食べ残しも減ります。

京都府宇治市の学校では、先生と取り組む「給食準備時間の短縮（たんじゅく）の取り組み」が行われています。

給食準備時間の短縮内容は以下の通りです。

- 授業終了後から「いただきます」までの時間を10分以内にすることを設定
 - 達成できたかどうかを記録し、達成した場合には点数を付与してろうかに掲示（けいじ）
- 目標の設定によるえいしょは大きく、取り組みの結果、1日1人当たりの食べ残し量が65%減少したそうです。



(3) なんでも食べる

買う人がいるからと、おいしくて、きれいな形でない野菜がすてられることがあります特にフードロスが多いのは夏休みです。まるまる1ヶ月食材が余ります。この事があることで年間3000万tものフードロスになっています。

上の割れている大根の図のような野菜は、スーパーや農作物直売所（のうさくぶつちよくばいじょ）などで、「ぶそろいやさい」などとして安く売られたりしています。ぶそろいやさいとは、曲がっていたり傷が付いていて大きさ色形が悪い物の事を言います。ぶそろいやさいのこの事をみんなが形を気にせず食べる世の中になれば、二酸化炭素排出を減らせて環境にも優しく食品ロスが減らせます。

3. まとめ

とても給食が年間3000万tもの給食が残っていて、もし給食を残してしまっても、土（つち）になること分かった僕たちは、食べ残しがフードロスだと思ったけど意味を調べると、まだ食べられるのに捨てる事で形が悪い物を捨てる事もフードロスになります。学校でも見ない所で（2）のようなことをしていても、食べ切る事が1番の対策だと言う事が分かった。僕達ははこの事を調べて見てまだまだ、フードロスになっているので完全出来るようにがんばりたいとおもいました。

4. 参考・引用ぶんけん

- ・ たのしい給食1 小峰書店 中西明美 p39 6月22日
- ・ たのしい給食2 小峰書店 中西明美 p396 見た日 6月22日
- ・ たのしい給食3 小峰書店 中西明美 p39 見た日 6月22日
- ・ たのしい給食4 小峰書店 中西明美 p39 6月22日
- ・ SGD'sぬまっち式アクション100 すずき出版 沼田明宏 p11
- ・ kuradashi、学校での食品ロス対策5選・学校給食の現状や問題点も解説 <https://kuradashi.jp/blogs/kuradashi/> 7月11日
- ・ connect 地場産品を無駄なく使う 袋井市に根づく“おいしい給食” <https://sdgs-connect.com/archives/51288#5sdgs-connect> 見た日 7月11日
- ・ https://shun-gate.com/foodloss/project/project_2/ shun-gate 見た日 6月27日
- ・ kuradashi 給食での食品ロスの現状と原因、対策。実際の取り組み事例も紹介 <https://kuradashi.jp/blogs/kuradashi-magazine/214#:~:text=環境省の調査報告でも、調理残さによる食品,いるのが現状です%E3%80%82%20kuradashi.> 見た日 7月11日
- ・ GoodLife award 第5回グッドライフアワード環境大臣賞 学校部門 https://www.env.go.jp/policy/kihon_keikaku/goodlifeaward/report/201703-nibukata.html goodLIFEAWARRD 見た日 7月11日