

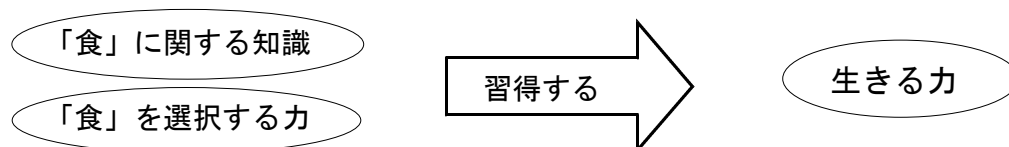
# 食に関する指導

## 1 法律及び国・県の方向性

### (1) 食育基本法【国】 (平成17年7月15日施行)

#### 前文

「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。・・・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・・・子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」



### (2) 第4次食育推進基本計画【国】

これまでの食育の推進の成果と食をめぐる諸課題を踏まえ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、令和3年度から令和7年度までの5年間を期間とする第4次食育推進基本計画が令和3年3月に改訂された。

第4次食育推進計画における学校等の食育の推進においては、給食の時間等での栄養教諭による指導、校内放送、教材作成・配布等を充実させ、学校における農林漁業体験の推進、食品の調理に関する体験等、生産者等と子どもたちとの交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深めることが重要である。

#### ア 学校における食育を推進するために取り組むべき施策

食に関する指導の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>○学校教育活動全体を通じた食育の組織的・計画的な推進               <ul style="list-style-type: none"> <li>・校長や他の教職員への研修の充実等</li> <li>・全教職員の連携・協働による食に関する指導に係る全体計画の作成等</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">教材の作成等の取組を促進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○栄養教諭等の役割・・・中核的な役割               <ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導に係る全体計画の策定</li> <li>・教職員間や家庭との連携・調整</li> </ul> </li> <li>○関係機関との連携               <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域生産者団体との連携、農林漁業体験や食品の調理に関する体験等の機会の提供</li> <li>・校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核とした関係機関との連携・協働と、その取組成果の周知・普及</li> </ul> </li> </ul>
学校給食の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>○十分な給食時間の確保及び指導内容の充実</li> <li>○献立内容の充実（「生きた教材」としての活用）</li> <li>○地場産物活用に向けた生産供給体制の構築</li> <li>○米飯給食の着実な実施、多様な食に触れる機会への配慮</li> <li>○地場産物や国産食材の活用、伝統的な食文化の継承</li> </ul>
食育を通じた健康状態の改善等の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>○栄養教諭と担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等との連携</li> <li>○健康状態の改善等に必要な知識の普及</li> <li>○望ましい食習慣の形成に向けた取組の推進</li> </ul>

#### イ 「食育月間（毎年6月）」 「食育の日（毎月19日）」 の設定・実施

児童生徒の食育への理解等を図る	交流給食、リクエスト給食、残食調査、給食展 広報活動、委員会活動等
-----------------	--------------------------------------

ウ 国の数値目標（令和7年度までに）

○：目標値

朝食欠食の割合 (小学6年生)	○4.6% (R2) → 0% (R7) ※R4全国実績 小6：5.5% 中3：8.1% ※R4県実績 小6：5.4% 中3：6.3% (全国学力・学習状況調査 児童生徒質問紙：文科省)
学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）	○令和元年度から維持・向上した都道府県の割合90%以上 ※県実績：R1→64.9%，R4→66.2% ※全国実績：R1→52.7%，R4→56.5%
学校給食における国産食材を使用する割合（金額ベース）	○令和元年度から維持・向上した都道府県の割合90%以上 ※県実績：R1→84.8%，R4→87.6% ※全国実績：R1→87.0%，R4→89.2%

(3) かごしまの“食”交流推進計画【県】

第4次かごしま“食”交流推進計画（令和3年3月改訂）では、食育基本法及び国の第4次食育推進基本計画に基づき、「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現」を基本目標に、子供から高齢者まで、生涯を通じた食育を一層推進するため、これまでの計画を改訂した。

ア 学校における「食育」の充実

- ・ 栄養教諭等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育の推進
- ・ 食育に携わる指導者を対象とした指導力向上研修会の実施
- ・ 児童生徒を対象とした体験学習・出前授業等の実施

イ 学校給食等を活用した「食育」の推進

- ・ 「鹿児島まるごと味わう学校給食」等による地場産物の活用促進
- ・ 数値目標（令和7年度までに）

学校給食における地場産物（重量ベース）の利用割合 ※米，牛乳は除く	現状値：69.1% (R1) → 70%以上(R7)
-----------------------------------	----------------------------

(4) 鹿児島県教育振興基本計画【県】（2024年度～2028年度）

**基本目標：夢や希望を実現し ともに未来を創る鹿児島の人づくり  
～誰もが幸せや豊かさを感じられる地域や社会を目指して～**

ア 食育の推進

- 学校給食を活用した食に関する指導の充実を図るとともに、学校全体で組織的に食育の推進に取り組むための体制づくりに努める。
- 学校における食育をより効果的に推進するために、学校，家庭，地域の連携・協力による食育の推進を図る。

イ 数値目標（令和5年度までに）

項目	R 5	R 6	R 7	R 8	R 9	R 10
栄養教諭が授業に参画している学校の割合（小中）	96.4% 実績		➡	➡	➡	100% 調査・目標
食に関する指導について児童生徒の成果指標を設定している学校の割合（小中）	80.9% 実績		➡	90% 調査	➡	100% 調査・目標

※ 現在、ほぼすべての学校において、栄養教諭が「食に関する指導」に参画しており、食に関する指導の成果指標を設定している学校の割合も増加しています。食に関する指導の全体計画に基づいた指導を推進するために、各学校に応じた体制づくりについて個別に指導し、今後も「学校給食を活用した食に関する指導の充実」を図る必要があります。

【栄養教諭が授業へ参画している条件：(1)～(4)のいずれかが行われていること】

- (1) 栄養教諭と担任・教科担任のTTによる授業が行われている。
- (2) 担任や教科担任が食に関する指導（授業）を行う際、栄養教諭による資料提供や情報提供が行われている。
- (3) 栄養教諭による児童生徒集会での指導・講話等が行われている。
- (4) 栄養教諭による児童生徒への個別的な指導等（肥満、やせ、偏食等の指導）が行われている。

## 2 学習指導要領の中での食育の位置付け（平成29年3月31日公示）

- 学校における体育・健康に関する指導を、児童（生徒）の発達の段階に考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、（保健）体育科、（技術）家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。
- また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮しなければならない。

（第1章 総則 第1 小（中）学校教育の基本と教育課程の役割）

## 3 食に関する指導の考え方

児童生徒が健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性をはぐくんでいけるよう、栄養や食事のとり方などについて、正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身に付けさせる。

### (1) 食に関する指導の視点

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。
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。
食 品 を 選 択 す る 能 力	正しい知識・情報に基づいて、食品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 謝 の 心	食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
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。
食 文 化	各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

### (2) 食に関する指導の内容

- **食事の重要性**
  - ・ 食事は、生きていく上で欠かすことができないものがあること。
  - ・ 食事は、空腹感を満たし気持ちを鎮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なること。
  - ・ 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かか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。

- **心身の健康**
  - ・ 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、好き嫌いを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日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理をすること。
- **食品を選択する能力**
  - ・ 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。
- **感謝の心**
  - ・ 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、すべての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。
  - ・ 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。
- **社会性**
  - ・ 協力して食事の準備や後片付けをすること。
  - ・ はしの使い方、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考えたりすることは、相手を思いやることであり、楽しい食事につながること。
  - ・ 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る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こと。
- **食文化**
  - ・ 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つき、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かかわりがあること。
  - ・ 諸外国の食事の様子を知ることは、国際理解につながるとともに、日本の風土や食文化の理解を深めることになること。

## 4 学校給食について

### (1) 学校給食の役割 (食に関する指導の手引 -第二次改訂版- P218)

- 成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る。
- 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、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができる。
- 準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができる。
- 学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることもできるなど高い教育効果が期待できる。

## (2) 学校給食法（昭和29年施行 一部改正 平成21年4月1日施行）

### ア 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。

### イ 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。
- ⑦ 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。

### ウ 学校給食実施基準（学校給食法第八条）

昭和29年9月文部省告示後、改正を経て、学校給食法の中に盛り込まれた。児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準を改正するため、学校給食実施基準の一部改正（令和2年2月12日告示、令和3年4月1日施行）が行われた。

### エ 学校給食衛生管理基準（学校給食法第九条）

平成9年4月文部省制定後、一部改訂を経て、学校給食法の中に盛り込まれた。

### オ 学校給食を活用した食に関する指導（学校給食法第十条）

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、〈中略〉食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものである。

この場合は、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、〈中略〉食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、〈中略〉地域の産物を学校給食に活用すること〈中略〉、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

## (3) 給食の時間における食に関する指導

（食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー P223～228）

給食の時間に行われる指導は「給食指導」と「食に関する指導」に分けることができます。

「給食指導」は、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、食事のマナーなどを体得させる場面です。

「食に関する指導」は、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面です。

- ◎ 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	指導項目	指 導 内 容
準備	食事環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>みんなで楽しく気持ちの良い食事の工夫ができるようにする。</li> <li>正しい手洗いを行い、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。</li> <li>食事にふさわしい環境を整える。</li> </ul>
	当番児童生徒	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食当番健康チェック表（学校給食衛生管理基準に基づく）を用意し、体調を把握する。</li> <li>身支度や手洗いなど食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。</li> </ul>
	運び方	<ul style="list-style-type: none"> <li>重いもの、熱いものへ配慮して、教室まで安全に運ぶようにする。その際、担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。</li> </ul>
	配食	<ul style="list-style-type: none"> <li>一人分の盛り付け量を盛りきる</li> <li>担任の確認のもと相談し、配食調整する。</li> <li>献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、正しい食器の並べ方ができるようにする。</li> </ul>
	あいさつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立（主食・主菜・副菜）の確認をし、献立名を知らせる。</li> <li>「いただきます」のあいさつをする。</li> </ul>
会食	会食中	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器や箸の持ち方、並べ方、食事時の姿勢など基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気の中で会食できるようにする。</li> <li>落ち着いて食べることができるよう、食べる時間を確保する。</li> </ul>
片付け	片付け方	<ul style="list-style-type: none"> <li>みんなで協力して、手順良く片付けられるようにする。</li> <li>環境や資源に配慮して、学校や地域の分別の決まり事を守り、片付けるようにする。</li> </ul>

## 5 食育教材について

### ○ 小学生用

「たのしい食事つながる食育」の活用（平成28年3月配布 文部科学省）

### ○ 中学生用

「食」の探究と社会への広がり～食を通して自分たちや社会を見つめよう～

（令和4年2月配布 文部科学省）