

「学校給食の管理と食に関する指導を一体的に行う取組」

養父市立養父中学校

栄養教諭 井口 留美

1 取組の内容

学校給食は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、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な「生きた教材」としての役割がある。学習指導要領において学校給食は、特別活動の「学級活動」に位置付けられており、各教科等における食に関する指導を相互に関連付けることがうたわれている。ここでは、栄養教諭の職務である学校給食の管理と食に関する指導を一体的に行う取組について述べる。

(1) 学校給食の管理

ア 学校給食摂取基準に基づく栄養管理

養父市学校給食センターは、これまで旧4町ごとにあった共同調理場を、平成27年1月から1市1センターに統合した共同調理場であり、市内全ての小・中学校の学校給食を提供している。当時受配校は13校で、全校児童生徒数が約35人から約250人とその規模も様々である。統合前及び統合直後の平成27年度までは、文部科学省の学校給食摂取基準に基づいて給食を提供していた。しかし、統合前に比べ管轄する受配校及びそのクラス数が増加したこと、また複式学級から1クラス40人学級とその構成も多様になっ

たこと、さらに同学年でもクラスによって残食量に違いがあることから、児童生徒の実態に応じた量の給食を提供することが栄養管理に不可欠であると考え、学校給食摂取基準に基づき対象集団に応じた給食管理を実施することにした。各クラス男女別の身長・体重データの平均値を各学校から収集、平均身長から標準体重を算出し、対象集団の推定エネルギー必要量を求めて配食量を決定する。また、配食量は、対象集団の推定エネルギー必要量を基に、各学校の給食担当者と各クラスの給食残食状況やクラブ活動等をふまえた身体活動量及び個別的配慮の有無等を相談しながら決定する。成長期にある児童生徒の身体状況は、短期間で変化していく。成長を鑑み4月と9月の年2回の身体測定値に基づいた配食量を決定し、取組を継続している。

イ 食に関する指導の全体計画に基づく献立作成

食に関する指導の全体計画に沿って、学校の教育活動との連携、郷土料理、旬の食材や地場産物、行事食等様々な観点から計画的に取り組んでいる。地産地消では、児童生徒の地場産物に対する理解・関心を深め、郷土愛を育むことを目的とし

て市内産及び県内産の旬の食材を活用した献立を考案し、新メニューを月に1回給食献立の一品として提供

する「やっぷーメニュー」、県産品の食材を使用する献立「はばタン給食」を学期に1回実施している。献立内容はご飯を中心に魚・海藻・野菜などを組み合わせた和食を意識的に取り入れる。給食当日までに料理の由来、献立の特徴や食材の産地を紹介した掲示資料を作成・配布し、児童生徒の意識付けも行う。

養父市イメージキャラクター

やっぷー



令和3年2月12日(金)

「はばタン給食」

- ・赤米ごはん ・牛乳
- ・県産黒ダイの甘酢あん
- ・ひじきれんこんサラダ
- ・もち麦めんの汁 ・金柑

今年度は特に新型コロナウイルス感染症の影響による経済対策の一環として県産農林畜産物が提供されたことから、豊富な兵庫県の食材を献立に取り入れることができた。

ウ 学校給食衛生管理基準に基づく危機管理

統合により新しく導入された施設・設備に合った衛生管理や調理方法等について、調



理従事者が統一的に実践することができるよう、衛生管理マニュアルの作成と改訂を実施している。平成 31 年 4 月には県の HACCP 認証を受けた。その際、帳票書類の内容や衛生管理重要

ポイント項目の厳選も行われたことから、長期休業中等の機会をとらえ、年に 1 回以上

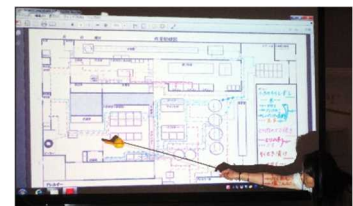
は調理従事者全員で書類の見直しを行い、共通理解を図っている。特に帳票は次回調理

時の手引書となるため、調理従事者全員が携わることができ

るよう場内研修を積み重ねている。帳票に記録することで、

調理作業を振り返ると同時に学校給食衛生管理基準の理解と

調理技術向上を図っている。



(2) 食に関する指導

ア 給食の時間における食に関する指導

給食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る。

「給食指導」は、給食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、食事マナーなどを体得・習慣化させる場面であることに対して、「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したり、教科等で取り上

げられた食品や学習内容を確認するなど、献立を教材として用いた指導を行う場面となる。

(ア) 献立を教材とした給食時間における指導

・食料の生産と消費及び栄養バランスのとれた食事



作り手（調理員）の言葉を直接聞くことで、感謝の気持ちを持ってバランスよく食べるという意欲につなげる。

・食品の種類や特徴



夏野菜にはビタミンAと水分が多いことを知り、夏バテ予防に適していることに気付く。

(イ) 教科等と関連付けた給食の時間における指導

・学習の確認の場面としての活用（授業 給食）



国語で学習した養父の『養』の漢字を考える。育てる 体を大切にする 心を豊かにするという意味を踏まえて、「養」に隠れている『食』という漢字を引き出し、丈夫な心と体を育てるためには、食べることが大切だと気付く。

イ 教科等における食に関する指導

各教科における食に関する指導の実施は、各教科の特性によって食との関わりの程度

が異なっていることに配慮しながら、各学校の食に関する指導の全体計画に沿って計画的

に行われることが重要である。給食と教科を

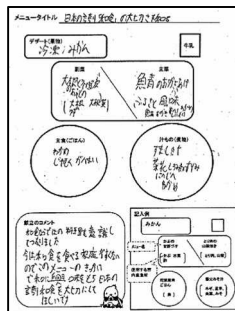
関連づけた授業を目指し、献立コンテスト「養

父市学校給食甲子園」を実施している。市内の

児童生徒を対象に、給食献立のアイデアを募

り、選考基準に沿って代表校長や PTA 代表、教

第1回ホームラン賞 「日本の誇り「和食」の大切さを



- ・わかめ蛇紋岩米ごはん
- ・鯖のおかき揚げ
- ・大根と柚皮のあえ物
- ・すまし汁 ・みかん

育部長など約10名の養父市学校給食運営委員会のメンバーで審査する。入賞献立は、最優秀賞を「ホームラン賞」、優秀賞を「ストライク賞」、「ダイヤモンド賞」として決定。1月の「全国学校給食週間」の献立として採用し、全校に提供している。今年度で6回目の取組となるが、毎年テーマを設定することで、年々新しい献立の応募がある。学校全体の取組として家庭科等各教科における食に関する指導と関連付けて取り組んでいる学校もあり、応募内容を考える学習の際には栄養教諭が出向きTT授業等を行うことが定着した。授業として取り組むことで、地場産物利用や給食に対する興味・関心、栄養バランスや食べ合わせ等も考えられ、自分の食生活を振り返る機会ともなっている。

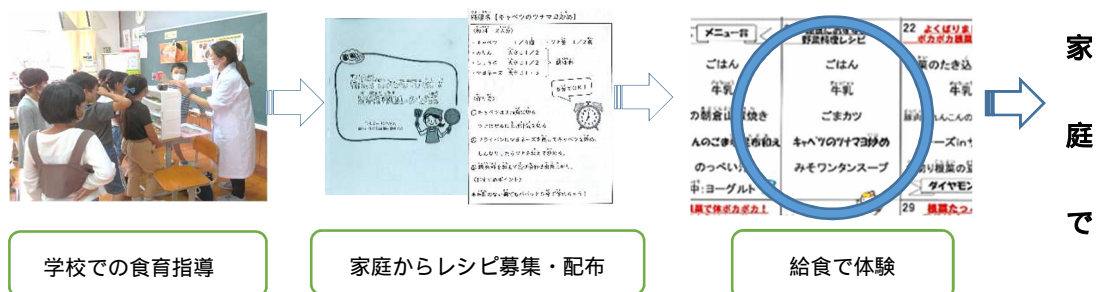
(3) 家庭・地域と連携した食育

学校では旬を感じながら、配膳されたものを食べ、授業では栄養バランスのよさを考える姿勢が見られるが、食に関する知識や実践は、最終的には家庭での実生活に生かされているかが重要である。児童生徒の実態に応じた栄養管理を行いながら、学校・家庭が相互に連携し合う取組を推進することや、地域の実態も勘案すると、市関係部局との連携強化も念頭に置いて市全体の食育推進を展開させることが効果的な取組となる。

ア 朝食指導における家庭との連携

9月～10月には食に関する指導の全体計画に位置付けた「朝食の大切さと生活リズム」について、養父市小中学校養護教諭研究会小学校部会と連携し給食時間等に朝食の指導を行った。学年に応じて、朝食に関する目標や指導ポイント等を設定した上で実施し、指導内容は、教科等で習う内容と県及び市の食育推進計画に沿うように工夫した。この給食指導を家庭での実践につなげるべく、養父市小中学校養護教諭研究会小学校部会が

家庭から朝食メニューを募集し、12月にレシピ集を作成・配布して継続的に指導をした。児童生徒の食に関する自己管理能力の育成には、このような学校での食に関する指導が児童生徒の実生活で活用されることが重要である。このレシピ集配布の取組をさらに家庭での実践へつなげようと、レシピ集に載っているメニューを給食の一品としてとり入れることにした。レシピ集の「文字」だけでなく、実際に「食べる」体験も通じて家庭での実践を促したい。



年間平均残食量の全体量比較 単位：g/人/日

イ 地域・家庭への情報啓発

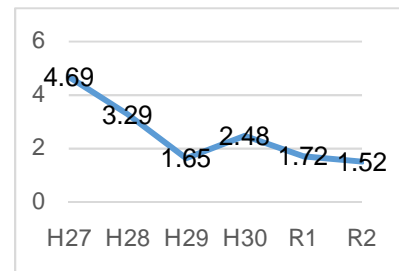
家庭で調理等を実践する力をつけるために、給食センターから何を発信できるかは重要な要素である。そこで実践力に着目し、市のケーブルテレビと協力した「給食メニュー紹介」に取り組んでいる。



学校で学習したことを家庭で振り返られるように知識を伝え、動画を通じて実践を促すことを目指している。市の食育推進計画の行動目標にもリンクさせた内容にし、市全体の食育推進に寄与できるよう工夫をしながら発信している。

2 成果と課題及び今後の方向性

学校給食摂取基準を踏まえ、児童生徒の身体状況及び生活活動強度の実態に応じて運用した取組によって、12校全てのクラスに適切な配食量による給食の提供が可能



となった。養父市の小中学校の喫食状況はもともと残食量が少ないが、この取組の導入後、更なる残食量の減少傾向が見られたことから、給与栄養量がほぼ充足していると評価できる。給食指導の内容等にも工夫を凝らしながら、今後も継続して取り組みたい。

一方、地産地消については課題が残る。その使用量は重量ベース（米を含まない）20%台を推移し、県や市の目標に届いていない状態が続いている。地場産物活用献立の工夫は継続しているが、大規模になった養父市の学校給食において、いかに効率的な地産地消率の向上を図るか、重量ベース（米を含まない）30%を目指し、市や地域の生産団体等との連携強化と更なる協議を図っていく必要がある。

学校給食を生きた教材として有効活用するためには、食に関する指導の全体計画をもとに献立を作成することが重要になる。日々の献立が児童生徒にとって「生きた教材」になるよう、学校と連携しながら日々ねらいを持った献立をたてることを目指したい。また、家庭での実践も視野に入れ、学校や家庭・地域との連携を深めながら食に関する指導を展開していきたい。