



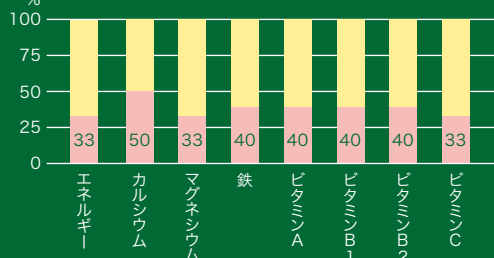
日本の学校給食と食育

日本の学校給食は、「学校給食法」によって、安全で、
栄養バランスの優れた学校給食が提供されるように定められています。
学校給食は各学校の設置者が実施します。

優れた栄養バランス

「学校給食実施基準」に基づき、児童生徒の発達段階に応じて必要な栄養をバランス良く取ることができるよう、毎日の献立が作られています。

1日の推奨量に対する給食での摂取基準(6~11歳/小学生)



徹底した衛生管理

「学校給食衛生管理基準」に基づき、食品の選定から児童生徒へ学校給食が届くまで、食中毒などの事故が起こらないよう、管理されています。

「学校給食衛生管理基準」に示す基準の一例



鮮度の良い衛生的な食品を選定する 直接手指で触れないレバー式等の給水栓

栄養教諭

学校給食の管理や、児童生徒への食に関する指導などを行っています。
詳しくは4ページで!

学校給食は「生きた教材」

学校給食は、地域の伝統的な食文化や、食に関わる人々への感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」です。将来、児童生徒が健康で健全な食生活を営むことができるよう、様々な取組が行われています。

学校給食の目標のポイント

- 1.適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 2.食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
3. 明るい社会性と協同の精神を養う。
4. 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
- 5.食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
6. 伝統的な食文化を理解する。
- 7.食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

学校給食に必要な施設や人件費等は各学校の設置者が負担しています。
保護者が負担するのは主に食材費です。

給食費
の秘密



給食に使用する
地産産キャベツの
収穫体験



収穫したキャベツを使用した給食

学校給食の歴史

学校給食は、明治22年(1889)山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立小学校で貧困家庭の子供を対象に行われたのが始まりとされています。戦時中一時中断されましたが、昭和29年(1954)には学校給食法が制定され、その後も、現在にいたるまで、学校給食は学校教育活動の一環として、普及・充実が図られてきました。



明治22年(1889)

山形県鶴岡町(現鶴岡市)で学校給食が実施される。
大日本帝国憲法公布

昭和 7年(1932)

国による学校給食への助成開始

昭和16年(1941)

太平洋戦争が起こる

昭和20年(1945)

終戦

学校給食は徐々に全国に広がっていったが、戦争中は一時中断された

昭和21年(1946)

文部、厚生、農林三省次官通達が発せられ、望ましい一食分の栄養必要量などを示した戦後の学校給食の普及方針が定まる。



明治22年の給食の例

おにぎり、塩鮭、菜の漬物

米国の民間団体からの援助物資を受けて、戦後の学校給食が再開。
日本国憲法公布

昭和22年(1947)

全国都市部の児童(290万人)に対し、学校給食が提供される。

昭和29年(1954)

「学校給食法」制定。

昭和33年(1958)

小学校及び中学校学習指導要領改訂。
学校給食の指導が「学校行事」として位置付けられる。



戦後の給食の例

コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、
鯨肉の竜田揚げ、せんきゃべツ、ジャム

昭和39年(1964)

東京オリンピック・パラリンピック開催

昭和43・44年

小学校及び中学校学習指導要領改訂。

(1968・69)

学校給食の指導が「特別活動」として位置付けられる。

平成16年(2004)

「学校給食法」等の一部を改正し、栄養教諭制度を創設。

平成17年(2005)

栄養教諭制度開始。

「食育基本法」制定。

平成20年(2008)

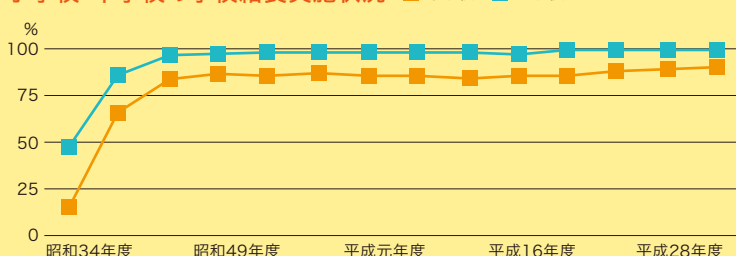
「学校給食法」等の一部を改正し、「学校における食育の推進」が明確に位置付けられる。



現代の給食の例

山吹の花ごはん、牛乳、越生うめりんつくね、
五大尊つつじあえ、上谷の大クス汁、ゆずの里ゼリー

小学校・中学校の学校給食実施状況



現在の学校給食の実施率は、
小学校ではほぼ100%、中
学校では90%近くとなっている

出典:学校給食実施状況等調査

対象:国公立小・中学校

写真出典:公益財団法人東京都学校給食会・全国学校給食甲子園

学校における食育

学校における食育の目的

国においては、食育の基本理念と方向性を明らかにするとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成17(2005)年に施行された「食育基本法」に基づき「食育推進基本計画」を策定し、各種の施策を推進しています。

学校においても、児童生徒が食に関する知識を習得するとともに、適切な判断力を養い、主体的に自他の健康な食生活を実現できるようにすることなどを目的し、食育の推進に取り組んでいます。



食に関する指導の内容

学校における食に関する指導は、「各教科等における食に関する指導」「給食の時間における食に関する指導」「個別的な相談指導」など学校教育活動全体を通じて行います。

①教科等における食に関する指導

教科等において食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげるだけでなく、その教科の目標がよりよく達成されることを目指します。具体的には、教科等の学習内容と関連する食材や学校給食の献立を教材として活用することで、健康に良い食事や食品の生産・流通・消費などへの理解を深め、食品を選択する力や食べ物を大切にする気持ち等を育みます。また、子供たちが生産等の仕事に携わる人々と接することなどの体験活動を通して学習することで、食をより身近なものとして実感することができます。



②給食の時間における食に関する指導

毎日の学校給食を通して、マナーや健康に良い食事のとり方、安全や衛生に気を付けて準備や後片付けをすることを学び、習慣化します。また、学校給食に使用されている食品に含まれる栄養素の働きや地場産物などについて学んだり、教科等の学習で得た知識を学校給食を通して確認したりします。



③個別的な相談指導

個別的な相談指導は、授業や学級活動の中など全体での指導では解決できない健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すために実施します。肥満ややせ傾向、食物アレルギー等食に関する問題を有する児童生徒などが対象として想定され、定期的、継続的な指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにします。



栄養教諭

栄養教諭制度

栄養教諭は、児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる職として、平成17（2005）年度に創設されました。栄養教諭が中核となり、学校給食を生きた教材として有効に活用することなどによって、学校における食育を充実していくことが期待されています。



栄養教諭の職務

栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体のものとして行います。またその際、教職員間及び家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすことが求められています。



食に関する指導

①教科等の指導

教科等における食に関する指導

②給食の時間の指導

給食の時間における食に関する指導

③個別的な相談指導

食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な指導

一体として推進

学校給食の管理

①栄養管理（献立作成）

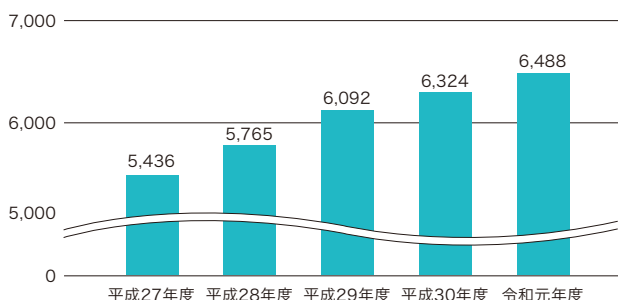
学校給食実施基準に基づく適切な栄養管理

②衛生管理

学校給食衛生管理基準に基づく危機管理、検食、保存食、調理指導、調理・配食等

栄養教諭の配置

公立小・中学校等の栄養教諭については、各都道府県教育委員会が、地域の状況を踏まえつつ、栄養教諭免許状取得者の中から採用し、配置しています。令和元（2019）年5月1日現在で、全都道府県において6,488人の栄養教諭が配置されており、配置数は年々増加しています。一方、栄養教諭の配置には地域による格差も見られるなど、より一層の配置促進が必要と考えられます。



出典：学校基本調査

教職員、家庭や地域との連携・調整

