

学校給食での地場産物等 活用ガイドブックを公表しました

総合教育政策局 健康教育・食育課



学校給食は、栄養バランスの取れた食事の提供により子供たちの健康の保持増進を図るとともに、食に関する指導を効果的に進めるための生きた教材として、大きな教育的意義を有しています。

特に、学校給食において地場産物等を活用することは、地域の食文化・産業への理解促進や生産者への感謝の気持ちの醸成に資するなど、学校給食の目標をより深く達成するために有効です。

他方、学校給食での地場産物等の活用に当たっては、必要量の確保や規格の調整など、様々な課題も存在していることから、教育関係者・農林漁業関係者双方の協力なくしては進めることが難しい状況です。そのため、各地域において、これらの課題に対してどのように工夫しながら取り組んでいくかを考え、対応していくこと

が重要です。実際に全国の先進地でも、地域の関係者が頭をひねりながら、様々な課題を乗り越え取り組んでいます。

本ガイドブックでは、全国の先進地での取組を参考に、学校給食における地場産物等の活用のポイントをまとめるとともに、スマイルステップから始められるよう、具体的に何から取組を始めればよいか分かりやすく整理しています。

加えて、子供たちへの食育の推進という観点からは、給食の時間のみならず、各教科等の学習においても、食や農の学びを提供することが重要です。そのためには、教育関係者と地域の方々が一緒になって、食や農の学びを充実するためにどうすればよいかを考えることが必要です。そこで、各事例の紹介に当たっては、学校給食における地場産物等の活用の取組のみならず、給食や授業の時間を使って、どのように食や農の学びを生きた学びとして提供しているかという点についても記載しています。

本ガイドブックには、学校給食での地場産物等の活用を新たに検討する際にはもちろんのこと、これまでの取組をより充実していただく際にも有益な情報を掲載しておりますので、積極的に御活用いただきたいと考えております。